

Федеральное государственное бюджетное учреждение науки
Северо-Осетинский институт гуманитарных и социальных
исследований им. В.И. Абаева ВЦ РАН
и Правительства РСО-Алания

И. А. БЕДОЕВА

**ТРАДИЦИОННЫЕ
ХМЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ ОСЕТИН
(XIX – XX вв.)**

Владикавказ 2014

ББК 63.5 (2РСев)

Б 38

Серия «Первая монография»

*Издаётся по решению Учёного совета
СОИГСИ ВНЦ РАН и РСО-Алания*

Бедоева И.А. Традиционные хмельные напитки осетин (XIX-XX вв.) : монография [Текст] / И.А. Бедоева. – Владикавказ: ИПЦ СОИГСИ ВНЦ РАН и РСО-А, 2014. – 176 с.

ISBN 978-5-91480-210-0

Научный редактор – доктор исторических наук, Заслуженный деятель науки РФ, профессор Л.А. Чибиров, заведующий отделом этнологии СОИГСИ ВНЦ РАН и РСО-А

Рецензенты: доктор исторических наук **Р.Г. Дзаттиаты**
кандидат исторических наук **А.Х. Хадикова**

Монография посвящена традиционным хмельным напиткам осетин. В ней широко использован полевой этнографический материал и исследуются традиционные приёмы приготовления сакральных и повседневных напитков, их роль в семейной обрядности, культуре повседневности и в праздничном мире осетин. Особое внимание уделяется месту напитков в устном народном творчестве.

ББК 63.5 (2РСев)

ISBN 978-5-87860-155-9

© ИПЦ СОИГСИ ВНЦ РАН и РСО-А, 2014

© Бедоева И.А., 2014

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОТ РЕДАКТОРА	5
ВВЕДЕНИЕ	6
ГЛАВА I. ТРАДИЦИОННЫЕ ХМЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ ОСЕТИН	15
1.1. Хмельные напитки как этнокультурный феномен	15
1.2. Традиции приготовления сакральных напитков	20
1.3. Практики изготовления араки и вина	34
1.4. Особенности производства повседневных напитков	45
ГЛАВА II. ТРАДИЦИОННЫЕ ХМЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ В СОЦИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЕ ОСЕТИН	51
2.1. Хмельные напитки в семейной обрядности осетин	51
2.2. Хмельные напитки в культуре повседневности осетин	83
2.3. Хмельные напитки в праздничной культуре осетин	93
ГЛАВА III. КУЛЬТУРА ПИТЬЯ В ФОЛЬКЛОРЕ ОСЕТИН	105
3.1. Хмельные напитки в устном народном творчестве осетин	105
3.2. Хмельные напитки в Нартовском эпосе осетин	114
3.3. Осетинские ритуальные чаши и Нартовская Уцамонга	122
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	131
ПРИЛОЖЕНИЕ	134
Список сокращений	134
Список источников и литературы	136
Архивные материалы	147
Список информаторов	148
Иллюстрации	150

ОТ РЕДАКТОРА

В культуре жизнеобеспечения осетин важная роль принадлежит традиционным хмельным напиткам, в которых выражаются как социально-культурные и духовные, так и экономические ценности. В этой связи подготовленная к печати монография молодого ученого И. А. Бедоевой может способствовать не только сохранению, но и возрождению национально-культурного наследия в этой важнейшей отрасли жизнеобеспечения народа.

Традиционные хмельные напитки осетин являются одним из главных компонентов этнической истории, культуры и быта осетинского народа.

На основе использования широкого круга литературных источников по теме, полевых этнографических и фольклорных материалов, автор книги достаточно подробно исследует такие вопросы, как: возникновение хмельных напитков, традиции их приготовления, роль в семейной обрядности, в праздничной культуре и культуре повседневности. В монографии выявлено их значение в социальной и религиозно-культурной жизни осетинского народа. Материалы книги свидетельствуют о том, что традиционные хмельные напитки осетин играли главенствующую роль в ритуально-обрядовой жизни народа.

Монография Ирины Бедоевой «Традиционные хмельные напитки осетин (XIX-XX вв.)» — оригинальное научное исследование, актуальна, содержательна и представляет научно-практический интерес.

ВВЕДЕНИЕ

В комплексе культуры жизнеобеспечения любого этноса решающая роль принадлежит таким подсистемам, как пища и напитки. Обеспечивая основную повседневную витальную потребность человека, они весьма значимы в перспективах сохранения этнокультурной преемственности. Стойкость и консервативность традиционных пищевых предпочтений осетин делает их изучение важным источником знаний об этнической истории этноса и его социально-культурной эволюции.

Напитки (алкогольные и безалкогольные) составляют особый компонент традиционной системы питания, поскольку в них «выражаются ценностные, экономические, культурные вариации данного общества»¹ при этом «история их возникновения и распространения, как и в других элементах материальной культуры, позволяет исследователям получить важные сведения относительно образа жизни и отличительных черт народов мира»².

Актуальность настоящей работы определяется двумя главными обстоятельствами. Во-первых, исследование традиционных напитков позволяет существенно расширить представления о традиционной культуре первичного производства и жизнеобеспечения этноса, о его духовной культуре и обрядовой жизни, оно вносит коррективы и дополняет существующие положения о народной экологии, традиционном природопользовании. Во-вторых, традиционные напитки сохраняются в современном быту, а некоторые из них включены в современные тенденции этнического брендинга. К примеру, древнейший ритуальный напиток осетин — *багганы* (пиво), его производство, как и культура потребления популяризируется посредством проведения конкурса *Ирон багганы* (Осетинское пиво), который реализуется Министерством культуры и массовых коммуникаций РСО — Алания. В связи с этим, этнологи могут предложить этнокультурологическое сопровождение подобных проектов, методику и программу успешного этнокультурного брендинга с целью сохранения и популяризации достоверных сведений о традиционной культуре осетин.

Данное научное исследование может поспособствовать не только сохранению, но отчасти, и возрождению национально-культурного на-

¹ Арутюнов С. А. Воронина Т. А. Предисловие // Хмельное и иное: напитки народов мира. М., 2008. С.6.

² Каландаров Т. С. Напитки у народов Памира: будни и праздники // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука, 2008. — С. 249-273.

следия, а также стать частью комплексного научно-интегративного изучения истории и культуры осетинского народа. Весьма существенна коммуникативная обрядовая значимость напитков в социальной культуре осетин, а также связанные с ней этикетные нормы поведения и выработанные веками традиции застолья.

Хронологические рамки исследования определяются временем, когда сведения о бытовании отдельных хмельных напитков, а также о культуре их потребления стали фиксироваться в письменных источниках XIX-XX вв. При исследовании древнейших напитков *ронг* и *аелутон*, в настоящее время вышедших из употребления, а в своё время занесённых на Кавказ ираноязычными предками осетин, осуществляется обращение к истокам этнической культуры осетин, что относится и к вину — *саен*, бытовавшему в скифское время, и араке — *арахъ*, появившейся у осетин только в послемонгольский период.

Территориальные рамки исследования охватывают места компактного расселения осетин — Республику Северная Осетия — Алания и Республику Южная Осетия.

Изучение традиционной пищи является важным источником знаний об этнической истории народов. За последнее столетие появились обобщающие исследования об эволюции и современном состоянии культуры питания.

В ходе исследования темы была использована вся доступная литература и имеющиеся источники по традиционным напиткам осетин.

Одной из первых работ, посвящённых этой теме, стала книга авторского коллектива армянских учёных «Культура жизнеобеспечения и этнос»³. Базой исследования и теоретических обоснований послужили этнографические материалы, характеризующие быт и культуру армянского народа, в том числе и вопросы культуры питания.

Вопросам питания было уделено серьёзное внимание на III Конгрессе этнографов и антропологов России (Москва, июнь 1999 г.), результатом деятельности которого стал сборник «Традиционная пища как выражение этнического самосознания»⁴, посвященный традиционному питанию многих народов Евразии.

Работа секции «Хмельное и иное: традиционные напитки народов Евразии», в рамках VI Конгресса этнографов и антропологов России также завершилась изданием сборника «Хмельное и иное: напитки

³ Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван, 1983.

⁴ Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001.

народов мира»⁵, посвященным исследованию напитков некоторых народов мира, а также роли алкогольных и безалкогольных напитков в повседневной, праздничной и ритуальной культуре. Авторами научных статей вышеупомянутого сборника являются известные специалисты — С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина, Г. В. Судаков, Т. Б. Андреева, Л. Т. Соловьёва, А. Е. Тер-Саркисянц, Н. И. Григулевич, Т. С. Каландаров, Н. Ф. Мокшин и Ю. Н. Сушкова, Э. В. Мигранова, И. А. Амирьянц и др. Их статьи посвящены месту и роли хмельных напитков в обычаях, традициях, быту и культуре поведения. Особое внимание уделяется составу, питательной ценности и технологии приготовления напитков.

В отечественной науке большая заслуга в разработке теоретико-методологических основ культуры питания в глобальном масштабе принадлежит члену-корреспонденту РАН С. А. Арутюнову⁶, в трудах которого наиболее компетентно представлены понятие культуры жизнеобеспечения, её подсистемы, их связи с социально-нормативной и гуманитарной культурой, а также их место в культурной динамике этноса. Учёным рассмотрены напитки как неотъемлемая часть системы питания, проанализированы типы напитков и их соответствия на различных уровнях общественного развития, дана краткая история формирования алкогольных напитков, раскрывается их ритуальное значение в прошлом и особенности бытования в настоящее время.

Значительным вкладом в изучении социально-культурных процессов является и фундаментальное исследование Ю. В. Бромлей⁷. Указанные исследования стали теоретической и источниковедческой базой данного исследования.

В работе использованы также труды таких зарубежных учёных, как Stefan K. Estreicher⁸, монография которого посвящена истории и культуре вина, его древним истокам и значению напитка, как одного из основ Западной Цивилизации; John Paul Arnold,⁹ работа которого посвящена

⁵ Хмельное и иное: напитки народов мира. М.: Наука, 2008.

⁶ Арутюнов С. А. Народы и культуры: развитие и взаимодействие. — М., Наука, 1989. — 247 с.

⁷ Бромлей Ю. В. Очерки теории этноса. — М.: Наука, 1983. — 414 с.

⁸ Stefan K. Estreicher <http://books.google.ru/books/about/Wine.html?hl=ru&id=hCzUiYsGNwKc>. Wine: From Neolithic Times to the 21st Century. Algora Publishing, 2006. Available at: <http://books.google.ru/books/about/Wine> (accessed 5 October 2013).

⁹ John Paul Arnold. Origin and History of Beer and Brewing: From Prehistoric Times to the Beginning of Brewing Science and Technology.

детальному исследованию возникновения пивоварения. Монография, вышедшая в свет более 100 лет назад, в 1911 году, не утратила своей актуальности по настоящее время.

В статье Sven — Olle R. Olsson¹⁰ доказывается, что культура пива впервые возникла в Древней Месопотамии и Египте 3,5 тыс. лет назад до н.э. и играла важную роль в повседневном и общественном быту того времени.

Работа Christie L. Ward¹¹ посвящена алкогольным напиткам древних скандинавов и германцев. Наше внимание особенно привлекло бытование у них алкогольного напитка из мёда, характерного для народов индоевропейского мира. Описание напитка и предназначенной для него посуды позволяет провести параллели с аналогичным напитком алан — *ронг*, учитывая алано-скандинавские и германо-аланские контакты в древности.

Профессор Университета Анкары (Турция) Mahmut Tezcan¹² в научной статье «Traditional Turkish Drinks» исследует типы традиционных турецких напитков, историю их возникновения и развития в рамках не только турецкой, но и мировой цивилизации. Особая роль уделена способам приготовления напитков, а также их пользе в народной медицине при лечении различных заболеваний.

В историографии истории Осетии исследуемая тема в разные периоды представлена с различной степенью интенсивности. В XIX — нач. XX вв. наиболее ценные материалы в основном сосредоточены на страницах периодической печати. О традиционных хмельных напитках упоминается и в работах, посвященных традиционной пище.

Более полная информация о пище и напитках осетин содержится в обобщающих трудах этнографов того периода: Пфафа¹³, Н. Дуброви-

Reprint edition by Beerbooks. Available at: <http://www.beerbooks.com/classics> (accessed 5 October 2013).

¹⁰ Sven — Olle R. Olsson. The origin of the «Cereal Wine» — beer. Available at: <http://answers.com/topic/beer-origins-and-ancient-history> (accessed 8 October 2013).

¹¹ Christie L. Ward. Norse Drinking Traditions. Available at: <http://www.vikinganswerlady.com/resume> (accessed 5 October 2013).

¹² Prof. Dr. Mahmut Tezcan. Traditional Turkish Drinks. Available at: <http://www.turkish-cuisine.org> (accessed 7 October 2013).

¹³ Пфаф В.Б. Путешествие по ущельям Северной Осетии // ССК. Тифлис, 1871. Т.1. С.127-176; Пфаф В.Б. Народное право осетин // ССК. Тифлис, 1871. Т.1; Пфаф В.Б. Этнологическое исследование об осетинах // ССК. Тифлис, 1872. Т. II. С. 80-145.

на¹⁴, С. Кокиева¹⁵, К. Хетагурова¹⁶, З. Сосиева¹⁷, И. Канукова¹⁸, Дж. Шанаева¹⁹ и др. Сосредотачивая своё внимание на пище, они передают весьма ценную информацию об осетинских традиционных напитках.

Исследование М. Мисикова²⁰ посвящено различным элементам культуры жизнеобеспечения осетин, в том числе и напиткам, дана полная характеристика технологии их приготовления. Богатый материал по теме содержится в работе Б. Гатиева²¹ о религиозных верованиях осетин.

Специального исследования о напитках не было и в советское время. Краткие описания имеются в очерке Г. Ф. Чурсина²², в работах Е. Г. Пчелиной²³ и др.

В трудах А. Х. Магомедова²⁴, в частности, в его обобщающей монографии «Культура и быт осетинского народа», из хмельных напитков внимание уделено лишь пиву — главному ритуальному напитку.

В трех изданиях книги Б. А. Калоева «Осетины»²⁵ представлены все виды напитков, одни из которых — *ронг*, *алутон*, *вино* — описаны более

¹⁴ Н. Дубровин. История войны и владычества русских на Кавказе. СПб, 1871. Т.1, кн.1.

¹⁵ Кокиев С. Записки о быте осетин/Под ред. В. Ф. Миллера // СМЭ-ДЭМ. №1. М., 1885. Вып. 1.

¹⁶ Хетагуров К. Собрание сочинений в 5 т. Т. IV. Владикавказ, 2000.

¹⁷ Сосиев З. Станица Чернаярская // ППКОО. Цхинвал, 1989. Кн. 4. С. 159-172.

¹⁸ Кануков И. Осетинский аул // ППКОО. Цхинвали, 1987. Кн. 3. С. 94-104.

¹⁹ Шанаев Дж. Свадьба у северных осетин // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. IV. С. 1-30.

²⁰ Мисиков М. А. Этнографические сведения об осетинах. — Владикавказ: арвАсин, 2011.

²¹ Гатиев Б. Суеверия и предрассудки у осетин // ССКГ. Тифлис, 1876. Вып. IX. Отд. 3. С. 1-83.

²² Чурсин Г. Ф. Осетины. Этнографический очерк. Тифлис, 1924.

²³ Пчелина Е. Г. Родильные обычаи у осетин // СЭ. 1937. №4; Пчелина Г. Обряд гостеприимства у осетин // СЭ. 1937. № 5-6; Пчелина Е. Г. Дом и усадьба нагорной полосы Юго-Осетии // УЗИЭНКНВ. М., 1930. Т. II.

²⁴ Магомедов А. Х. Культура и быт осетинского народа. Орджоникидзе, 1968; Магомедов А. Х. Общественный строй и быт осетин (XVII-XIX вв.). Орджоникидзе, 1974.

²⁵ Калоев Б. А. Осетины. 2-е изд. М., 1971; Калоев Б. А. Осетины. 3-е изд. М. 2004; Калоев Б. А. Осетины. 4-е изд. М., 2009.

обширно, а другие — частично, при этом упоминаются традиции приготовления некоторых из них. Интересующие нас вопросы в той или иной степени нашли освещение и в других трудах ученого²⁶, а также в трудах З. Д. Гаглойти²⁷, Н. Ф. Такоевой²⁸, Л. А. Чибирова²⁹.

Для исследуемой темы большой интерес представляют работы З. В. Кануковой³⁰ «Этнография пореформенного осетинского села» и «Традиционная осетинская пища». В последней содержится характеристика всех видов хмельных, повседневных и прохладительных напитков осетин.

Важное значение для данной работы имеют труды видного осетинского этнолога В. С. Уарзиати³¹. Большую ценность представляют разносторонние исследования учёного о культуре пива осетин от индоев-

²⁶ Калоев Б. А. Моздокские осетины. М., 1995; Калоев Б. А. Осетинские историко-этнографические этюды. Владикавказ, 1999 // ОИЭЭ. М., 1999.; Калоев Б. А. Некоторые этнографические параллели к осетинскому Нартскому эпосу // Сказание о нартах — эпос народов Кавказа. М., 1969; Калоев Б. А. Венгерские аланы (ясы): историко-этнографический очерк. М., 1996; Калоев Б. А. Земледелие народов Северного Кавказа. М., 1981.

²⁷ Гаглоева З. Д. Составные элементы праздника Ног бон // ИЮО-НИИ. Цхинвали, 1958. Вып. IX. С. 157-184; Гаглойти З. Д. Очерки по этнографии осетин. Т. 1. Общественный быт осетин в XIX в. Тбилиси, 1974.

²⁸ Такоева Н. Ф. Погребальные и поминальные обряды у осетин в XIX в. // СЭ. 1957. №1. С. 146-150.

²⁹ Чибиров Л. А. Традиционная духовная культура осетин, М., 2008; Чибиров Л. А. Народный земледельческий календарь осетин. Цхинвал, 1976; Чибиров Л. А. Осетинский аул и его традиции. Владикавказ, 1999; Чибиров Л. А. Древнейшие пласты духовной культуры осетин. Цхинвали, 1981.

³⁰ Канукова З. В. Этнография осетинского пореформенного села. Владикавказ, 1992; Канукова З. В. Традиционная осетинская пища. Владикавказ, 2005.

³¹ Уарзиати В. С. Культура осетин: связи с народами Кавказа. Орджоникидзе, 1987; Уарзиати В. С. Культура пива в ритуальной практике алан-осетин // Избранные труды. Владикавказ, 2007; Уарзиати В. С. Этнические процессы в структуре питания осетин/Этнические проблемы развития национальных отношений/Сб. научных трудов. Владикавказ, 1992; Уарзиати В. С. Из истории скифо-сакского наследия // Дарьял, 1995. №4.

ропейских традиций его изготовления, а также его религиозно-сакральных функций и т.д.

Некоторые аспекты интересующего нас вопроса в той или иной степени отражены в монографиях А.Х. Хадиковой³², В.С. Газдановой³³, Т.З. Бесаевой³⁴, Е.Б. Бесоловой³⁵ и др.

Наконец, при работе над темой нами использованы и обобщающие фундаментальные работы по этнографии осетин: коллективный труд «Осетины»³⁶, изданный Институтом этнологии и антропологии РАН совместно с Северо-Осетинским институтом гуманитарных и социальных исследований, и вышедшая в 2013 году «Осетинская этнографическая энциклопедия»³⁷. В этих изданиях интересующий нас вопрос представлен в небольших обобщающих статьях, посвящённых традиционной пище.

Исключительное значение имеют работы В.И. Абаева³⁸, в которых содержатся изыскания в области этнокультурной преемственности осетин и алан, в том числе и относительно генезиса сакральных напитков осетин и их культурологической роли.

В качестве дополнительного сравнительного материал привлечены исследования по этнографии других народов Северного Кавказа и Закавказья³⁹.

³² Хадикова А. Х. Осетинский этикет. Владикавказ, 2006.

³³ Газданова В. С Традиционная осетинская свадьба: миф, ритуалы и символы Владикавказ, 2008.

³⁴ Бесаева Т.З. Обычай и обряды осетин, связанные с рождением ребенка // ИСОНИИ, вып. XXXI. Орджоникидзе, 1976. С. 57; Дзугцев Х. В. Бесаева Т.З. Этнография детства у осетин. Владикавказ, 1994.

³⁵ Бесолова Е. Б. Язык и обряд. Похоронно-поминальная обрядность осетин в аспекте её текстуально-вербального выражения. Владикавказ, 2008.

³⁶ Осетины. Серия «Народы и культуры»/Отв. редакторы З. Цаллагова и Л. Чибиров. М., 2012.

³⁷ Осетинская этнографическая энциклопедия/Главный редактор Л. А. Чибиров. Владикавказ, 2013.

³⁸ Абаев В.И. Осетинский язык и фольклор. М.; Л., 1949. Т. I; Абаев В. И. Избранные труды: Религия, фольклор, литература. Владикавказ, 1990; Абаев В.И. Историко-этимологический словарь осетинского языка: в 5 т. М.; Л., 1958. Т. I. 665 с.; Л., 1973. Т. II. 448 с.

³⁹ Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.Р. Бытовая культура Грузии XIX-XX веков: традиции и инновации/АН СССР. М.: Наука. 1982; Гаджиева С.Ш. Семья и семейный быт народов Дагестана. Махачкала,

При анализе традиционных осетинских хмельных напитков использованы работы по кулинарии, содержащие рецепты приготовления традиционных напитков, а также специализированные труды по пивоварению⁴⁰.

Источниковой базой для данной работы послужили: полевой этнографический материал, письменные источники, фольклорные тексты, Нартовский эпос, архивные материалы и музейные коллекции.

Полевой этнографический материал был собран автором в 2011-2013 гг. в Ирафском, Ардонском, Дигорском, Пригородном и Алагирском районах Республики Северная Осетия — Алания, а также от вынужденных переселенцев (этнических осетин) из Южной Осетии и Грузии, покинувших родные места в ходе грузино-осетинского вооруженного противостояния в конце 80-х — начале 90-х гг. прошлого столетия (список информантов прилагается). Следует отметить, что именно в полевом материале нашли отражение основные варианты технологий приготовления традиционных хмельных напитков.

Важная информация о традиционных хмельных напитках осетин имеется в ОГРИП⁴¹ и в серийном научно-попу-

1967; Далгат Б. Материалы по обычному праву ингушей. Владикавказ, 1929. Ковалевский М. Поклонение предкам у кавказских народов // Газ. «Кавказ», 1902. № 107; Меретуков М. А. Семья и брак у адыгских народов (XIX — 70-е годы XX в.). Майкоп, 1987; Мадаева З. А. Календарные празднества и обряды весеннего периода у чеченцев и ингушей (конец XIX — начало XX вв.) // Этнография и вопросы религиозных воззрений чеченцев и ингушей в дореволюционный период/ЧИННИИ. Грозный, 1981. С. 92-100; Свадебная обрядность у народов Карачаево-Черкессии: традиционное и новое/КЧНИИ. — Черкесск, 1988; Яхтанигов Х. Х. Об обрядовой пище кабардинцев в период таврения скота (XIX — начала XX века) // Общественный быт адыгов и балкарцев/КБНИИ ИФЭ, ред. Б. Х. Бгажноков. Нальчик, 1986. 179 с. С. 142-148.

⁴⁰ Ермолаева Г. А., Колчева Р. А. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков. Учеб. для нач. проф. образования. М.: ИРПО Изд. Центр Академия, 2002; Дзахоева Е. М., Чшиев Х. Д. Осетинская кухня. 2-е изд. Орджоникидзе: «Ир», 1980; Книга гастронома Грузинская домашняя кухня. — М.: Эксмо, 2012; Похлёбкин В. В. История водки. М., 2008; Кавказская кухня/Л. С. Кадиева, К. Х. Кадиев, Н. Г. Прибе. — авторы-составители. — Спб, 1992;

⁴¹ Осетины глазами русских и иностранных путешественников (XIII-XIX)/Сост. Б. А. Калоев. Орджоникидзе, 1967.

лярном сборнике «Периодическая печать Кавказа об Осетии и осетинах».⁴²

В данной работе использованы архивные и рукописные документы из фондов Центрального государственного архива РСФСР — Алания и Научного архива СОИГСИ. Среди них большую ценность имеют редкие рукописи В. И. Абаева, И. Т. Собиева, А. Г. Цагаевой, Н. Кулаева и др.

В качестве дополнительных источников использованы фольклорные материалы⁴³, в частности тексты Нартовских сказаний⁴⁴.

В ходе работы над темой значительное внимание уделялось музейным коллекциям Национального музея РСФСР — Алания. В фондах музея хранится богатый вещевой материал по теме исследования: ритуальная посуда для приёма напитков, утварь для их приготовления и хранения и т.д.

Обзор существующей литературы и источников свидетельствует о недостаточной изученности исследуемой темы, а в комплексном обзоре проблема ещё не разрабатывалась. Не вполне изученными оказались также аспекты, связанные со способом приготовления напитков, их местом и ролью в семейной и общественной жизни, а также отражением в устном народном творчестве осетин.

Настоящая работа является первым обобщающим исследованием традиционных хмельных напитков осетин.

⁴² Периодическая печать Кавказа об Осетии и осетинах/Сост. Л. А. Чибиров. Кн.1. Цхинвали, 1981; Кн.2. 1982; Кн.3. 1987; Кн.4.1989; Кн.5. 1991; Кн.6. Владикавказ, 2006.

⁴³ Дигорские сказания по записям дигорцев И. Т. Собиева, К. С. Гарданова и С. А. Туккаева с переводом и примечаниями Вс. Миллера. М., 1902; Осетинские народные загадки/ПНТО/Сост. Д. Г. Тменова. Владикавказ, 2000. Осетинские пословицы и поговорки/Собрал и подготовил к печати К. Ц. Гутиев. Орджоникидзе: «Ир», 1976; Осетинские пословицы, поговорки и загадки/Сост. Дз. Тменова. Владикавказ, 2005.

⁴⁴ Нартовские сказания. Владикавказ, 1946; Нарты. Осетинский героический эпос: в 3 кн. Кн.2. М. 1989; Нарты кадджытае. Сказания о нартах. Орджоникидзе, 1989. Т.1. 279с. (на осет. яз.).

ГЛАВА I. ТРАДИЦИОННЫЕ ХМЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ В КУЛЬТУРЕ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ ОСЕТИН

1.1. Хмельные напитки как этнокультурный феномен

Специфические особенности социальной культуры осетин особенно ярко выражены в традиционных хмельных напитках. Одни из них восходят к индоевропейскому культурному кругу, подтверждают этническую преемственность осетин с их этногенетическими и непосредственными предками — скифами, сарматами, аланами, другие же сходны с напитками соседних кавказских народов и свидетельствуют о тесных культурно-исторических взаимоотношениях.

Ронг. Наибольший интерес из унаследованных напитков вызывает *ронг*. Современными осетинами он утрачен, от предков остались лишь название напитка и некоторые скудные сведения о способах его приготовления.

В попытках разгадки этой исторической тайны исключительную роль сыграл выдающийся исследователь В.И. Абаев. Собирая по крупицам и анализируя материалы, сохранившиеся в Нартовском эпосе, в памяти народа, знатоков быта средневековых алан соседних народов, ученому удалось разгадать историческую тайну появления этого чудодейственного напитка.

Слово «ронг» является исконно осетинским по происхождению, и означает «хмельной медовый напиток». Его изготовление было известно раннесредневековым аланам. Однако изменение их политической судьбы после татаро-монгольского нашествия и их исход с исторической территории, привели к упадку пчеловодства и, как следствие, к уменьшению производства мёда, а значит и к прекращению приготовления ронга.

Ронг был древнейшим и наиболее популярным хмельным напитком у индоевропейских народов, которым он был известен с IV-III тыс. до н.э. [Абаев, 1973. С. 422]. По мнению В.И. Абаева, как название, так и культура его приготовления и употребления были непосредственно связаны с древнеиранским миром [Там же]. Об этом свидетельствует и то, что ронг являлся любимым

напитком нартов. В эпоху, когда у осетин-алан пчеловодство было широко распространенным явлением, название напитка, а также традиции его приготовления и употребления, были переняты соседними грузинскими племенами — сванами, мегрелами и рачинцами, сохранив в то же время его архаичное написание — *ранга*. При этом это понятие у них также означает: *медовый напиток; хмельной напиток, приготовленный из меда; медовое вино* [Толковый словарь, 1950-1964. VI. С. 364]. Ронг был не только приятным, но и очень крепким и хмельным напитком.

Æлутон. Не менее интересна история, связанная с другим древнейшим напитком предков осетин — *æлутон*, который, как и ронг, сохранился преимущественно лишь в памяти народа.

Æлутон — сорт высококачественного пива. Как установлено В.И. Абаевым, посвятившим специальную статью значению и происхождению слова *æлутон*, считает, что оно является старым заимствованием из германского и балтийско-славянского или финского языка в значении пива и является неопровержимым свидетельством культурных связей предков осетин с народами Северной Европы, у которых пиво было также широко распространенным напитком. Им же установлено, что культура пива была известна осетинам с глубокой древности [Абаев, 1949. С. 344-345].

Аланы, позаимствовав слово у германцев или финнов, в свою очередь, передали его своим соседям на Кавказе — грузинам-горцам под названием «луди», сыграв тем самым, роль культурного посредника между Северной Европой и Закавказьем [Абаев, 1958. С. 340-341]. В связи с этим возникает вопрос: почему грузины-горцы не взяли более распространенное слово *баганы*, а его старинное название? Ж. Дюмезиль даёт следующее объяснение: «Они предпочли æлутон, означающее божественное питьё... То есть грузины заимствовали у своих соседей осетин священное пиво, напиток, предназначенный для богов. Это существенное уточнение, ибо оно приводит к мысли о том, что не потребности питания побудили грузин-горцев заимствовать пиво, а потребности религиозного порядка — пиво прочилось на роль ритуального напитка (вино), употребление которого они вынужде-

ны были прекратить из-за климатических условий» [Дюмезиль, 1990. С. 185].

Вокруг напитка æлутон с древних времен слагались легенды. В связи с этим, большой интерес представляют наблюдения Ю. Клапрота, посетившего одним из первых Южную Осетию в начале XIX в. «В Двалетии, — писал он, — недавно в земле нашли большой глиняный сосуд, похожий на те, которые употребляют в Грузии для хранения вина; сосуд содержал массу, похожую на смолу; когда её нюхали в течение длительного времени или брали небольшие куски в рот, то наступал крепкий и продолжительный сон. На том месте, где лежал сосуд, не росло, как говорили, никакой травы, а зимой здесь не залеживался снег. В Двали это вещество называют лутон. Я очень сожалею, что не мог остаться дольше в этой местности, чтобы проверить истину этих рассказов и исследовать это, похожее на опиум, вещество» [Клапрот, 1967. С.144].

По его другим сведениям, «варят обыкновенное горское пиво. Когда оно готово, опускают в котёл туши барашков и продолжают варить до тех пор, пока мясо само не отстанет от костей. После этого варево освобождают от крупных и мельчайших костей и продолжают варить до тех пор, пока, по выражению стариков, в полученной густой массе вертикально не будет «стоять опущенный нож». Сваренный таким путём напиток «æлутон» хранили потом в больших сосудах под землёй. Æлутон считался крепким напитком, который чем дольше выдерживался, тем большую крепость приобретал он» [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.6. Л.39]. Такой способ приготовления алутон зафиксирован в горной Осетии и К. Н. Кулаевым [НА СОИГСИ Ф.4. Оп.1. Д. 160. Л. 43].

Æлутон был связан с религиозным ритуалом и использовался «как причастие». При этом, «не только момент «причастия», но и весь процесс приготовления и потребления его был пронизан сознанием важности и серьезности, особой «религиозной торжественности» [Абаев, 1958. С. 344]. По образному выражению В. Уарзиати, этот сорт пива отражал комплексную зерново-скотоводческую модель питания алан-осетин [Уарзиати, 2007. С. 151].

Как уже указывалось, в Осетии этот напиток фактически исчез из употребления. Сохранились лишь воспоминания о нём, как о сорте пива, сваренном каким-то особенным способом, и о его чудесном вкусе, насыщающих качествах, якобы утолявшем голод.

Вот что узнал В.И. Абаев о высококачественном æлутон во время поездки в горную Дигорию в 1931 г. «Один старик-дигорец сообщил, что в пору его молодости приготовление æлутон было распространено в Дигории; это было пиво, в котором вываривались бараньи курдюки или целые бараньи туши. Теперь стали понятны и представления о чудесных насыщающих свойствах æлутон; пиво как хлебный сок, само уже имеет способность утолять не только жажду, но и голод; будучи же до отказа пропитано бараньим жиром, оно, конечно, могло насыщать, конечно, «не навсегда», но надолго» [Абаев, 1949. С. 339]. Продолжая суждения по данному вопросу, В.И. Абаев в другой своей работе назвал æлутон — пивом особой варки, «в котором вываривался говяжий или бараний жир» [НА СОИГСИ. Лингв. № 54. Папка 26. Л.130].

Между тем, известно, что в понятиях скотоводов жир был символом благополучия, изобильной жизни. Значение жира ярко воспето также в мифологии арийцев, в священных гимнах Ригведы и в фольклоре осетин [Уарзиати, 1995. С. 169].

Исследование названия и культуры æлутон, его иранских корней, уводят нас на Восток, на территорию Казахстана, с которой связана культура скифо-сакского и сармато-массагетского мира. У казахов бытовал напиток разновидность бузы — *сурбоза* (букв. *крепкая боза*). Как и предки осетин, в готовый напиток казахи опускали бараньи курдюки, и буза насыщалась роскошным курдючным жиром. После этого напиток становился такой крепости, что от одной выпитой чашки наступало сильное опьянение. Считалось, что это был напиток настоящих мужчин.

Эти аналогии, выявленные в традиционной культуре казахов свидетельствуют о том, что скифо-сакские и скифо-массагетские древности явились субстратной основой в их этнической культуре [Уарзиати, 1995. С. 176-177; Уарзиати, 2007. С. 323].

Одним из больших заслуг В.И. Абаева является и выяснение причины, почему представление об æлутон связывалось с чем-то драгоценным, доступным только в малых количествах. Однако со временем произошло невероятное: слово *æлутон* бытовавшее в лексиконе более 2 тыс. лет, было заменено не очень старым словом *багганы* (с кабард. *бегина* — кисель). Причину такой замены пытались объяснить ряд исследователей, но наиболее верное объяснение мы находим также у В.И. Абаева. Учёный связывает его с фактом «использования пива в религиозно-ритуальных церемониях... многие слова и наименования, относящиеся к этой сфере, попадают под действие словесных запретов или табу. Именно под действием такого запрета, название напитка, служащего для «причастия», могло быть вытеснено из обихода и заменено другим словом» [Абаев, 1949. С. 345].

Осетинское пиво (*багганы*). У современных осетин пиво — *багганы* до сих пор остаётся самым популярным ритуальным напитком, оно широко представлено и в Нартовском эпосе. Именно Нартовские сказания позволили установить органическую связь между значениями *багганы* и *æлутон*.

Возникновение этого национального напитка уходит корнями в глубокую древность. О том, что напитки ронг и æлутон имеют древние индоевропейские корни свидетельствует и то, что не только их названия, но и названия зерновых злаков из которых они изготавливаются (ячмень пшеница, кукуруза), имеют иранские корни [Абаев, 1949. С. 59].

Арака (*аракъ*). К национальным напиткам осетин относится также арака — *аракъ*. Для определения времени возникновения и роли этого напитка в жизни народа, как и прежде, своеобразной лакмусовой бумагой оказался Нартовский эпос.

В Нартовских сказаниях арака упоминается, но она не так престижна и сакральна, как ронг и æлутон. Большинство ученых сходятся на том, что временем появления араки является послемонгольский период.

Вино (*саен*). К числу хмельных напитков осетин, известных с древнейших времен относится и вино — *саен*. Культура виноградарства и виноделия были давно освоены скифами и алана-

ми. Вино является популярным хмельным напитком их потомков — осетин, и само слово *сæн* относится к скифскому наследию в осетинском языке. Этот напиток дошел до алан, но после монголо-татарского нашествия, климатические условия Центрального Кавказа не позволили им в дальнейшем заниматься виноградарством.

Квас (*къуымæл*) и брага (*махсымæ*). Из числа прохладительных напитков осетинам был известен квас — *къуымæл*, без которого не обходились летом, особенно в жару. Не менее интересна брага — *махсымæ*, которую также можно отнести к хмельным напиткам. На примере ее распространения среди народов, объединенных историческим соседством, ярко иллюстрируются этнокультурные взаимоотношения народов Центрального и Северо-Западного Кавказа.

1. 2. Традиции приготовления сакральных напитков

Сакральные напитки — *ронг*, *алутон*, *багæны*, *сæн* — являлись основными в жизни далёких предков осетин — скифов и алан. До современных осетин первые два напитка не дошли. Однако в народной памяти сохранилось их прежнее ритуальное значение и особые вкусовые качества. Каковы же особенности и способы приготовления этих напитков?

Ронг являлся особым медовым напитком у предков осетин. Основным сырьем для его приготовления был мёд, который аланы «добывали сами, иногда его получали у северных соседей» [Абаев, 1973. С. 421].

Сегодня этот знаменитый напиток отсутствует в жизни современных осетин, упоминания о нем сохранились лишь в фольклорных и письменных источниках.

Как отмечено выше, происхождением и значением слова «ронг» занимался В. И. Абаев. Им было сделано подробное описание процесса приготовления сванского ранга, который в основных чертах мало чем отличается от приготовления осетинского ронга. Как установлено ученым, «сванский ранг и осетинский ронг — одно и то же. По законам исторической фонетики осетин-

ского языка всякое «о» перед носовыми согласными восходит к «а», и, даже не зная сванского, можно было безошибочно восстановить осетинское ронг в ранг» [Абаев, 1949. С. 349]. При этом, как это не парадоксально, в Осетии ронг исчез давно, но еще в начале 30-х годов XX в. он сохранился в быту сванов под названием *ранги*. Поэтому записанный В.И. Абаевым из уст сванского старожилы Иосифа Гуледани способ приготовления заимствованного у алан напитка, достоин пристального внимания. «Из улья, — рассказывал он учёному, — достают соты, полные мёда, и тщательно выцеживают мёд. Нагревают воду и смешивают выцеженный мёд с нагретой водой в пропорции: 1 часть мёда на 4-5 частей воды. Полученную смесь кипятят, затем её наливают в глиняный сосуд и держат в тёплом месте. Через неделю, а летом через 5 дней, начинается брожение. С этого момента напиток уже годен к употреблению. Но он еще не опьяняет. Он представляет просто сладкий шипучий напиток. Чтобы сделать его хмельным, его надо долго выдерживать, не открывая сосуд. Чем больше он так выдерживается, тем больше приобретает крепости. При этом он не теряет и шипучести, так как брожение идёт все время» [Там же. С. 350].

По сведениям информантов, перед тем как приготовить ронг, осетины забирали мёд из ульев полностью, перед этим пчёл выкуривали дымом [25]. После этого его разбавляли в тёплой воде, а через некоторое время, когда жидкость закисло, её подвергали брожению, чтобы получить хмельной напиток. Ронг обычно хранили в закрытых глиняных кувшинах, чтобы он не терял свой специфический вкус.

По одним сообщениям информантов, крепость и брожение ронга происходили самопроизвольно, путём долгой выдержки подобно вину, без добавки хмеля и дрожжей [25]. Согласно другим — вкус ронга зависел от добавки в напиток хмеля, закваски или дрожжей. При отсутствии мёда, напиток приготавливали из воска [34].

Медовые напитки были известны не только аланам, но и славянам, древним германцам (*Meth*), скандинавам (*Miod*). Мёд считали напитком богов, особенно древние литовцы (*medus*) [Пох-

лѣбкин, 2008. С. 28]. Спустя многие века некоторые древнейшие народы сохранили не только способ его приготовления, но и культуру потребления.

Таким образом, напитки, аналогичные ронгу бытовали и у народов Северо-Западной Европы, что может свидетельствовать об их общем индоевропейском происхождении. На Кавказ культура этого напитка была занесена аланами и получила широкое распространение среди соседних народов. Тем самым, аланы сыграли культурологическую роль: восприняли напиток у народов Северо-Западной Европы и передали его своим соседям, о чем свидетельствует идентичность аланского ронга и сванского ранга.

Длутон. Как указывалось выше, *длутон* был самым высококачественным, крепким, вкусным и питательным напитком. В готовом пиве варили целую тушу годовалого или молочного ягнѣнка вместе с курдюком [25]. Перед варкой его очищали от шкурки и внутренностей [34]. Если котлы были большие, в пиво бросали не одного, а сразу двух или пятерых ягнят [25]. В напиток никогда не бросали тушу барана, иначе он приобретал неприятный запах.

Длутон варили на медленном огне, периодически помешивали. Варка продолжалась до тех пор, пока масса не сгущалась и не упаривалась на 4 пальца вниз. К окончанию варки мясо и жир ягнѣнка полностью разваривались. Как только кости отделялись друг от друга, их сразу же вынимали и выбрасывали. Иногда оставшиеся на дне небольшие куски мяса заквашивали пивными дрожжами и вновь бросали в пиво. Для улучшения вкусовых качеств в напиток добавляли хмель, закваску или пивные дрожжи [34]. Через 3 дня после брожения всё содержимое процеживали, а остатки мяса выбрасывали [25]. После полного разваривания мяса и отделения костей, напиток давали остынуть и перебродить, после этого его процеживали и употребляли в готовом виде [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.160. Л.431].

Длутон обычно получался очень густой и жирный, его вкусовые качества и срок годности сохранялись в течение долгого времени, поскольку он был устойчив к суровым зимним холодам. Летом его употребляли как напиток, а зимой — когда сгущался,

разрезали на части и принимали как пищу. Густоту напитка аланы определяли, опустив в середину котла меч; если он заваливался, это означало, что æлутон — густой [34].

По рассказам информантов, когда осетины собирались в дальний путь, они всегда брали с собой этот напиток, т.к. он заменял им пищу и напитки [34]. Однако этим не ограничивались полезные свойства æлутон. Это был напиток не только вкусный и утоляющий голод, он считался панацеей от всех болезней [4].

Æлутон обычно варили к наиболее популярным праздникам: жители Алагирского ущелья — к празднику *Реком*, Куртатинского — *Дзвгъисы Уастырджы*, Даргавса — к празднику *Тбау-Уаццила* и т.д. В праздничном мире жителей Дигорского ущелья особо популярным был *Фæцбадаен*. Как писал Инал Собиев: «Во время Фæцбадаен никто не работал. Время проходило в пиршествах. К празднику резали волов, овец, варили много пива, причём при варке пива в котёл бросали нередко целые бараньи туши и варили их в пиве до тех пор, пока кости не отделялись совершенно от мяса. Такое пиво называлось æлутон. Он был одновременно и крепким напитком и очень сытным» [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.5 «б». Л.121].

Осетинское пиво (*багганы*). Наибольшую известность среди хмельных напитков осетин получило пиво — *багганы*. С культурой этого напитка предки осетин были знакомы с древнейших времен; сохранили они и традицию пивоварения. Через алан-осетин, этот чудесный напиток стал достоянием и других соседних народов.

О процессе и технологии приготовления пива писали многие авторы: И. Собиев [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.5 «б». Л.121], М. А. Мисиков [Мисиков, 2011. С. 63-64], В. С. Уарзиати [Уарзиати, 2007. С. 302-339], Е. М. Дзахоева и Х. Д. Чшиев [Дзахоева, Чшиев, 1980. С. 86-87] и др. Подробный процесс приготовления пива содержится и в дипломной работе этнографа Б. С. Кулова. «Особенную известность из напитков, — писал он, — получило знаменитое осетинское пиво — *багганы*, которое стало известным далеко за пределами Осетии. Это пиво готовится из ячменного солода с хмелем. Ячмень держат в воде неделю, до тех

пор, пока он не превратится в солод, после чего солод мелят и кладут в большой медный котёл — *аг* (100 вёдер), который до половины заливают водой, а половину составляет солодовая мука. Кипятят день — два, пока испарится на аршин (смотря какой котёл), после всю массу процеживают, кладут хмель и снова кипятят, пока опять выпарится на аршин, потом переливают всё в бочки, охлаждают, добавляют хмель для брожения. После 2-3 дней брожения процеживают пиво, и оно готово» [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.93. Л.72].

Этнографический материал, собранный автором в 2012-2013 гг. в селах горной полосы Северной Осетии и в городах — Владикавказ и Ардон, даёт возможность более подробного исследования процесса приготовления осетинского пива.

Перед тем, как приступить к приготовлению напитка, заготавливали всё необходимое: собирали дрова, отправляли девушек за чистой родниковой водой, подготавливали большие медные котлы — *цæдджинаг* (Табл. I) и т.д.

У осетин было известно два вида пивоварения: индивидуальное и общественное (Табл. II). В первом случае каждая семья варила пиво только для собственного употребления, а во втором — запасалась зерном (*хуымиллаг*) и к каждому календарному празднику вносила свою долю зерна (*къусбар*) для общей варки; напиток варили в пивоварне около святилища или на берегу реки.

Из всех видов растительного сырья наилучший сорт пива осетины делали из ячменя (*хъæбæрхор*). Согласно сведениям информантов и специалистов по пивоварению, лучшее пиво получалось из двухрядного (или т.н. пивоваренного) ячменя (*хъуыдалы*), хотя приготавливали его также из шестирядного (*карвадз*) и четырёхрядного (*сискъ*). В целом, последние два сорта были менее пригодны для пивоварения, их «обычно использовали для корма скота» [Ермолаева, Колчева, 2002. С. 63]. Для пивоварения редко использовали кукурузу, пшеницу, овес. Основными ингредиентами были вода, хмель, дрожжи и солод.

Вкус пива в основном зависел от качества воды, в частности, от её химического состава. Осетинские пивовары варили его

только из родниковой воды, считая, что святые с бóльшим усердием примут их молитвы с «чистым пивом» [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.109. Л.263].

По мнению современных специалистов-пивоваров: «В чистой природной воде всегда содержатся растворимые соли, которые оказывают влияние на вкус напитков, а также на ферментативные процессы. Для приготовления пива очень важен солевой состав, и от него в значительной мере зависит вкус пива. Соли, содержащиеся в воде, влияют на вкус, аромат, цвет, а также на быстрое и правильное брожение» [Ермолаева, Колчева, 2002. С. 64-67].

В осетинской этнографической литературе о качестве и значимости воды для приготовления осетинского пива имеется всего два примера. В начале XIX в. Ю. Клапрот писал: «Пиво (*багæны*) осетин, лучшее на всём Кавказе и напоминает при условии хорошей варки английский портер. Несколько его бутылок были посланы князю Потёмкину в Петербург, который нашёл его таким хорошим, что выписал осетинских пивоваров, но они не были в состоянии сварить его там также хорошо, как у себя на родине. Они предполагали, что дело в воде: Потёмкин приказал привезти воду из Осетии в Санкт — Петербург. Однако пиво продолжало оставаться плохим и пивовары были, наконец, отпущены обратно. Точно также хороший портер варится только в Лондоне» [Клапрот, 1967. С. 310]. Второй пример приводит В. С. Уарзиати в одной из своих работ: «В сел. Дзвгис в Куртатинском ущелье стоит маленькая церквушка эпохи аланского средневековья. На праздник, посвященной этой святыне, специально варят пиво, а воду для этого берут из особо почитаемого ручья над селом. Там же сооружено специальное помещение для приготовления пива и хранения соответствующего инвентаря, которое называется «багæныстон» [Уарзиати, 1995. С. 167].

Важным ингредиентом для приготовления пива являлся также хмель (*хуымæллаг*) (Табл. IV. 1). Как установлено учёными, первоначально пиво готовили без хмеля, и оно представляло собой сброженную кислую брагу. Лишь со временем в процес-

се дальнейшего совершенствования напитка, наряду с другими новшествами, человечество додумалось и до хмеля. В осетинском Нартовском обществе хмель первая придумала и применила легендарная женщина-волшебница Сатана.

Как установлено наукой хмель был занесён в Европу не раньше IV в. н.э. Известна роль сарматов и алан в Великом переселении народов и оставленный ими след в этнокультурной истории Западной Европы. Исходя из этого, становится понятной и схожесть названия хмеля у англичан — *фарнгам* и сармато-аланско — *фæрнгу*. В. Уарзиати осторожно высказывает возможность проникновения культуры хмеля к кельтам через сармато-алан [Уарзиати, 1995. С.166].

Осетины широко использовали хмель в пивоварении, он придавал пиву приятную горечь и аромат, увеличивал срок его хранения, а также способствовал образованию пены. Дрожжи также являлись одним из важнейших компонентов, определявших вкус и аромат пива.

Процесс приготовления пива был довольно сложный и состоял из следующих основных действий: замачивания и проращивания зерна (*зад æфтауын*), очистки и помола солода (*зад сыгъдæг канын æмæ æрыссын*), приготовления пивного сусла (*мырæг*), фильтрации (*фæрсудзын*), кипячения сусла с хмелем, добавления дрожжей (*цырв*) и брожения пивного сусла.

Зерно обычно замачивали в медных пивоваренных котлах. После 2-3 дней замачивания его рассыпали для проращивания на соломе и сверху для утепления покрывали войлоками; в течение 3-5 дней оно прорастало.

Когда длина ростков ячменного солода (Табл. III) достигала нужных размеров, его сушили на солнце (*хуртуан*), очищали от ростков и крупно мололи на водяной мельнице, а в домашних условиях дробили или толкли — на ручной (или жерновах).

Затирание включало смешивание крупномолотого ячменного солода и жёнки (*сыгъдон*) из соложенного или не соложенного пшеничного и кукурузного зерна с водой, а также медленное нагревание и выдержку полученной смеси при определённом температурном режиме для получения сладкого сусла [3].

Прежде чем всыпать солод и жжёнку (Табл. IV. 2), воду в котле доводили до кипения. Согласно сведениям информантов, если зерно добавляли в холодную воду, то оно затвердевало и не поддавалось развариванию, а фильтрованное сусло получалось бесцветным. Жжёнка же способствовала получению «чёрного» (тёмно-коричневого) и «шипучего» (*сырсыргæнаг*) пива (25).

Как только затор доводили до начальной стадии кипения, его снимали с огня, доливали в него тёплую воду, а когда осадок оседал на дне котла — процеживали.

Фильтрация сусла (Табл.V) производилась через большие плетёные корзины из прутьев (*чыргъæд, тæскъ, къалати, годори*) (Табл. VI. 1), с уложенной внутри свежей пшеничной соломой (*хъæмп*) или сеном (*хос*) в качестве фильтра для очистки пива от осадка (*цъæл*) [Хъодзаты, 2011. С.263]. Солону или сено дезинфицировали горячей водой, а затем использовали как фильтр, не пропускающий при сливе сусла крупные частицы солода. В XX в. осетины вместо них стали использовать бинты, марлю (*комраз*) и старинные мешки (*кæттаг*). Под плетёную корзину ставили большое корыто (*арынг*) (Табл. VI. 2), на дне которого имелось отверстие. Через него в кадушку (*тъæпæнаг*) стекала отстоявшаяся жидкость [17].

Процеженное сусло (*цъæх* или *сытдзы*) сливали в тщательно вымытый котёл и сюда же во время варки, добавляли менее качественное, получаемое после промывки остатков (*цъæл*) процеженное сусло.

Варка продолжалась около 2-4 часов. За полчаса до её окончания в отвар добавляли нужное количество свежесушенного хмелевого шишка (*мацкъортæ*). Позднее наряду с хмелем стали добавлять сахар (*сæкæр*) [22].

Окончание варки отвара определяли несколькими способами.

Первый способ: ковш опускали в кипящий отвар, наполняли его, затем обратно сливали. Если на поверхности появлялась пена, это означало, что отвар готов, и его пора снимать с огня [8].

Второй способ: окончание варки определяли упариванием жидкости, единицами измерения в данном способе служили

пальцы. Если отвар упаривался на 4 пальца вниз, его можно было снимать с огня [5].

Третий способ: необходимо было часто пробовать отвар на вкус или определять окончание варки по внешним признакам [32].

Таким образом, распознавание готового пивного отвара было под силу только настоящим пивоварам, знающим тайну его варки.

Как только пивной отвар остывал, его процеживали через корзины, чтобы задержать хмель. Процеженная жидкость называлась — *мыраг*.

Чтобы лишний раз не фильтровать остатки хмеля, нередко самодельный марлевый мешок наполняли хмелем и опускали в котёл во время варки, а когда сусло приобретало нужную горечь, его вынимали [8].

Для брожения сусла заготавливали специальную закваску (*аенхвизаен* или *аентуан*, по-диг. *чура*) также несколькими способами.

Первый способ: пивные дрожжи от ранее приготовленного пива (*цырв*), смешивали с остатками хмеля после первой фильтрации, добавляли ложку сахара и сыпали в тёплый отвар [5].

Второй способ: смешивали пивные дрожжи от ранее приготовленного пива и не соложеное молотое кукурузное зерно и добавляли в сухом виде в тёплый отвар [21].

Третий способ: пивные дрожжи от ранее приготовленного пива, смешивали с остатками хмеля, сушили и добавляли в пивной отвар, не помешивая и плотно закрыв [19].

Четвёртый способ: остатки хмеля после фильтрации сушили и хранили, а по мере необходимости добавляли в пивной отвар в качестве закваски [5].

Пятый способ: чистили 5 картошек, затем их мелко рубили, смешивали с небольшим количеством сахара и добавляли в тёплый отвар [8].

По сведению информатора Зины Габараевой, перед тем как заквасить пивной отвар, в него опускали чистую руку для определения нужной температуры. Если при опускании руки вены на

запастье сужались, то в отвар можно было добавить ещё закваски [12].

Как только в пивной отвар добавили закваску, крышку котла плотно закрывали и накрывали тёплым одеялом и оставляли бродить в прохладном помещении, чтобы оно не скисло.

По истечении нескольких часов начиналось брожение с обильным образованием пены (Табл. VII. 2). Поднявшуюся пену (*цырв*) снимали с поверхности пива, сушили и хранили, а когда приходило время готовить новое пиво, его вновь использовали в качестве закваски [7].

Примерно через 5-7 дней пиво было готово к употреблению. Чем дольше оно стояло, тем крепче становилось. Перебродившее пиво также пропускали через сито, чтобы задержать лишние остатки.

Хорошо приготовленное осетинское пиво было приятным и сладко-горьким на вкус, тёмно-коричневым по цвету (Табл. VII. 1) и опьяняющим по крепости. Плохо приготовленное пиво часто сопровождалось головной болью и расстройством желудка.

Гудские осетины в пиво опускали сливочное масло для длительного хранения и плотно закрывали сосуд. Пиво долго не теряло вкуса, а осевшее на дне масло сохранялось [Калоев, 2012. С. 24].

Менее качественным сортом пива считался *къаматтаг*. Его варили из оставшихся отходов (*цъæл*) первой фильтрации: обычно их промывали горячей водой, затем из них варили новое сусло [30] с хмелем, которое заквашивалось дрожжами. В отличие от пива этот напиток был более жидким, менее крепким и употреблялся как повседневный; в основном он предназначался для молодых людей и женщин [11, 30].

С пивом были знакомы также соседи осетин — карачаевцы и балкарцы, доказательством этому служат ценные записи путешественников XVIII-XIX вв. В путевых заметках М. Ковалевского по Балкарии, например, часто упоминается пиво. В одном фамильном предании, записанном ученым в Чегемском ущелье, говорится: «Когда кто-нибудь варил пиво, братья, собрав буйную молодёжь, отправлялись с нею распивать сваренное пиво. На-

пившись до пьяна, они делали метку на котле...» [Калоев, 1979. С. 64].

Балкарцы варили пиво в огромных медных котлах, особенно по случаю свадеб и других семейных и общественных торжеств. Они также как осетины, пиво наливали в деревянные пивные бокалы различной формы, изготовлявшимися местными мастерами, а также в воловьи и турьи рога. Можно полагать, что культура пива, принесённая на Северный Кавказ древними иранцами, была воспринята балкарцами и карачаевцами от их аланских предков [Там же].

Как отмечено выше, пиво было знакомо и горцам-грузинам. На востоке Грузии его варили из ячменя, и использовали как в повседневном быту, так и в ритуальных целях; как отмечалось выше, согласно лингвистическим изысканиям В. И. Абаева, как название, так и производство пива, к грузинам перешли от соседних алан-осетин [Абаев, 1949. С. 341]. Мнение Абаева о заимствовании культуры пива, этнографическими данными подтверждает и Б. А. Калоев. «Во время экспедиций 1958-1960-х гг., — писал он, — у осетин, живущих вдоль Военно-Грузинской дороги, мы часто наблюдали, как грузины-мохевцы, мтиулы и пшавы при варке пива в большом количестве на свадьбу и праздники широко пользовались услугами осетинских консультантов-пивоваров, считающихся прекрасными знатоками этого дела. Этот факт может служить лишним подтверждением более позднего появления культуры пива у грузин» [Калоев, 1999. С. 23].

В Хеви, Мтиулети, Раче, Сванетии в XIX в. пиво не было известно. Однако, вполне вероятно, что ранее и в этих районах оно было распространенным напитком, о чём говорит название пива, сохранившегося, например, на сванском языке — *вораги* [Волкова, Джавахишвили, 1982. С. 93].

Из закавказских народов пиво было известно также армянам. Ссылаясь на античные источники С. Арутюнов отмечает, что у них основным напитком было ячменное пиво, «хотя в этнографически известную их культуру оно не входило» [Народы Кавказа, 1995. С.46].

Археологические и этнографические сведения подтверждают факт проникновения пивоварения из Осетии к соседним ингушам и чеченцам, у которых пиво являлось распространенным напитком до принятия ими ислама [Калоев, 1999. С. 23].

Как видно из выше изложенного, ронг, æлутон и бæгæны являются исконно индоевропейскими древними напитками. Они были широко распространены, в том числе и у предков осетин — скифов и сарматов. Через культурные контакты алан, пивоварение проникло к соседним кавказским народам.

Утварь для приготовления пива. Приготовление и хранение пива у осетин было связано с посудой, утварью, которая была представлена домашними и кустарными изделиями из дерева, глины, различных видов металла и т.д.

Для варки пива обычно применялись большие медные котлы (*цæдджинаг*) разных размеров и форм. Среди них выделялись *дыгъосыг*, который от широкой горловины сужался вниз, и *тъæпæнбын*, у которого основание было шире горловины. Такие котлы оценивались дорого. На рубеже XIX — XXв. их стоимость была эквивалентна стоимости двух быков. По сведениям Ф. В. Тотоева в Дигорском ущелье встречались котлы и с четырьмя ручками (*цуппархосон чъиуанта*) [Тотоев, 1981. С. 86-89].

Традиция изготовления медных котлов у осетин также восходит к скифской эпохе (Табл. VIII. 3). Об одном таком котле в местности Эксампей между реками Борисфеном и Гипанисом, Геродот пишет: «Медный сосуд величиной, пожалуй, в шесть раз больше сосуда для смешения вина, который Павсаний, сын Клеомброта, велел посвятить богам и поставить у входа в Понт. Кто не видел этого сосуда, тому его я опишу: он свободно вмещает 600 амфор, а толщина этого скифского сосуда шесть пальцев. По словам местных жителей, он сделан из наконечников стрел» [Геродот, 1991. С. 35]. Котёл, о котором поведал Геродот, был сделан из наконечников стрел по приказу скифского царя Арианта, который по числу наконечников будто бы хотел определить численность скифов [Там же].

О преемственной связи изготовления гигантского скифского котла из наконечников стрел свидетельствует осетинское преда-

ние об изготовлении пивных котлов святилища Уастырджи в сел. Дзвгис из медных монет, привезенных старшиной Б. Абадиевым из Петербурга [Граков, 1971. С. 149]. В связи с этим Б. А. Калоев вспоминает: «На своей родине в Закинском ущелье я застал еще такой огромный котел из одних медных копеек, именовавшийся Ебаевским котлом (*Ебайы аг*). Еба из рода Кесаевых, был видным осетинским дипломатом и военным в русской армии в XVIII в., долго пробыл в России. Вернувшись на родину, он привез большое количество медных пяточков, из которых местные мастера сковали такой котел с острым дном. Такие же огромные котлы для варки пива осетины привозили из Тбилиси. Там их делали в основном дагестанские мастера-отходники» [Калоев, 2012. С. 23].

Параллели между скифскими и осетинскими котлами очевидны, и дело не только в идентичности материала для их изготовления. Скифский котёл хранился в междуречье Днепра и Южного Буга, а в одном Нартовском сказании рассказывается «о сокровище предков — большом котле, который хранился на берегу реки шириной в половины моря. Не намекает ли сказитель на тот же Днепр? Не свидетельствует ли это о глубоком сходстве?» [Уарзати, 1995. С. 173].

Поставщиками железа и меди для Осетии в Средневековье были равнинные районы Северного Кавказа и Грузия, имевшие торговые связи с Крымом, Турцией, а позже и с Московским государством. С начала XIX в. в Осетию стало поступать и русское железо, доставляемое армянскими купцами [Калоев, 2009. С. 188].

Котлы как большая ценность служили выкупом за кровь; они отдавались в счёт калыма, нередко их хранили в известных в Осетии языческих святилищах (*Реком, Дзвгисы Уастырджи*) для приготовления пива в честь божеств [Там же. С. 189].

Из осетинских публицистов-этнографов о массивных котлах писал И. Кануков: «*Цæджджинаг* — огромный медный котел, в котором варят пиво. Он имеет конусообразный вид и состоит из медных листов, сшитых медными же гвоздями. Обыкновенно котел этот ставится в яму, выкопанную у берега речки. Ставится он так: в ушки продевается огромный кол, который, опираясь

на края ямы, поддерживает котел; под котлом в яме разводится сильный огонь» [Кануков, 1963. С. 56].

О важной роли и значимости котлов в жизни осетин писал и современник Канукова С. Кокиев. «Котлы, — писал он, — ценились, главным образом, по своей вместимости: таковы медные конические котлы, вместимость которых обыкновенная от 60 ведер до ста и более. Они выковываются из отдельных кусков меди, которые потом сшиваются и скрепляются медными же гвоздиками, и исключительно употребляются для варки пива. Для этого предварительно выкапывается глубокая яма, в которой вешается котел на деревянной перекладине так, чтобы котел приходился вплотную. С одной стороны делают сходцы, откуда пивовар следит за огнем под котлом. Кроме того, на случай больших поминок, когда закалывается штук 100 баранов, штук 10 рогатой скотины, эти котлы назначались для варки мяса. Другого употребления, по своей массивности, они не могли иметь» [Кокиев, 1885. С.83].

Обычно те, кто брали на временное пользование котлы для варки пива, обязаны были отблагодарить хозяина — пивом. Например, за пользование десятимерочным котлом полагалось две кадушки пива [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.109. Л.278].

Оплата труда кузнеца, особенно в горах, производилась натуральными продуктами. В Дигории, например, почти каждое общество нанимало кузнеца на целый год, которому платили по барашку от каждого двора. В других районах Осетии кузнецам давали в год полтора пуда зерна, ведро кваса и пять пирогов, он пользовался большим уважением в обществе. На поминках для него выделялась особая доля (*куырды хай*), состоявшая обычно из ляжки и кувшина пива [Калоев, 2009. С. 190-191].

В быту осетин, кроме больших котлов имелись и котлы гораздо меньшего размера вместимостью от 20 до 30 ведер. Они имели широкое, плоское дно, но кверху сужались. Назначение их было такое же, как и первых. Они также «отдавались и принимались в счет калыма или уплату за землю, за кровь и т.д. и служили ценностью, которой присвоено было обращение по всей Осетии. Котлы меньшего размера, конечно, были значительно дешевле,

чем первые и более распространены, так как имели большее применение в хозяйстве. Вследствие формы и меньшего объема, их можно было вешать над очагом, на цепи, почему они употреблялись при варке кваса, браги, араки и т.д.» [Кокиев, 1885. С. 83-84].

В условиях горного Кавказа использование подобных повседневных котлов было органически связано с очагом и надочажной цепью (*рахыс*), ставшей объектом специального культа [Пчелина, 1930. С.146]. К цепи «обычно привешивался медный или чугунный котел для варки пива» [Калоев, 1979. С. 72].

Кроме котла использовались кадки (*арынг*), корыта (*гарз*) с небольшим отверстием для слива, ковши с длинной ручкой для размешивания сула (Табл. IX. 1), деревянные вёдра и бочки различных размеров (Табл. IX. 2; X).

Изготовление напитка и его использование — два связанных друг с другом процесса. Поэтому не только хмельной напиток, но и посуда являлась ритуальной, носителем особых свойств, связанных с магическими силами.

1. 3. Практики изготовления араки и вина

Арака (*арахѳ*) — один из распространенных хмельных напитков, наличие которого в доме считалось необходимостью. Ее употребляли как во время торжественного застолья, так и в повседневном быту.

Араку обычно изготавливали из зерна кукурузы, ячменя, пшеницы, проса, а также из гороха, овса, ржи, картофеля и свекольных листьев (осет. — *цаххара*, диг. — *бату*) [33]. Особенно вкусной она получалась из ячменя, так как она была «не противна, как просяная» [Шегрен, 1988. С. 39].

Арака также относилась к ритуальным напиткам, изготавливалась исключительно из зерновых культур и родниковой воды, со временем её качество ухудшилось и для большей крепости стали использовать известь, куриный помёт, табак и другие виды «сырья», которые неблагоприятно сказывались на самом её качестве, а также на здоровье людей.

Араку обычно готовили так: зерно в течение 3-7 дней замачивали в холодной воде, равномерно высыпали на деревянную доску или большое корыто и накрывали теплым одеялом.

Когда зерно проросло, его сушили на солнце (*хуртуан*), крупно мололи на ручной мельнице и смешивали с определенным количеством тёплой воды, а массу для брожения оставляли на 3-7 дней, затем её варили, иногда даже с добавлением хмеля [34].

Как только сусло остывало, его смешивали с большим количеством крупномолотого солода, чтобы арака получилась более вкусной. Массу обычно перемешивали руками так, чтобы не оставалось комков, а консистенция получилась жидкой [3,10,32].

По сообщению информанта Кима Балаева, если не хватало солода для араки, то его заменяли картофелем, который варили в воде, а затем толкли в небольшом деревянном корыте и добавляли в сусло [6].

Полученную смесь вливали в большую кадку (*гарз*), помешивали и закрывали, дав массе немного остыть, затем в тёплом виде её переливали в деревянные бочки, которые плотно закрывали крышкой и укутывали теплым одеялом или войлоком. Чтобы воздух не поступал внутрь, крышку плотно закрывали. Готовность закваски узнавали на слух и по запаху. Хорошая закваска должна была «шипеть» и иметь сладковатый вкус [3].

Через 12 часов сусло начинало сильно бродить, а гуща оседать на дне. Когда открывали крышку, из бочки выходил пронзительный запах [3], иногда для усиленного брожения в сусло добавляли пивные дрожжи. Процесс брожения длился 3-7 дней. В летнее время его нельзя было оставлять надолго, иначе оно могло скиснуть [5].

По сведению информанта Тимы Губиевой на сбродившемся сусле образовывался слой, который затем снимали, сушили и употребляли; если же после варки сусло скисало, из него варили кашу, которую ели в голодное время, в частности в годы Великой Отечественной Войны [11].

Прежде чем приступить к перегонке араки, перебродившее сусло помешивали и переливали в большую кадку (*гарз*) [3], затем начинали кипятить, часто помешивая, чтобы на дне котла не пригорело.

Для перегонки араки применялся специальный аппарат, состоящий из медного котла, крышки с отводом, бочки с медной трубой, проходящей сквозь неё или специальное устройство, включавшее котёл с крышкой и пароприёмником, кадку для воды, соединитель пароприёмника с кадкой, медную трубу и др. (Табл. XI; XII. 2; XIII; XIV).

Перегонные аппараты для гонки араки делали из меди; они обычно принадлежали частным хозяевам или составляли общественную собственность. Ими мог пользоваться всякий, хозяину же за каждое использование перегонного аппарата посылался чайник араки [Кокиев, 1885. С. 83-85].

Когда сусло начинало кипеть, куполообразную крышку с продолговатым отводом, герметически закупоривали, а края крышки обмазывали тестом [3].

Открытый отвод крышки также герметично соединялся с медной трубой в бочке, а раньше — в корыте с холодной водой. Сквозь кадки проходила медная труба. Дымящийся конец крышки вставлялся в отверстие медной трубы и плотно замазывался тестом. Таким образом, горячий пар устремлялся через медную трубу в кадку, а когда соприкасался с холодной трубой, он охлаждался, т.е. конденсировался в жидкость. Таким образом, арака сначала каплями, а затем тонкой струёй поступала в подставленный под трубой сосуд.

Если костёр сильно разгорался под котлом, масса «выплёвывалась» через отвод. Для этого кто-нибудь из младших стоял у котла с палкой в руке и помешивал воду, чтобы она вокруг медной трубы сильно не нагревалась и арака не упаривалась.

Зимой для более успешной перегонки в котёл бросали снег, а летом часто меняли воду. В конце трубы, откуда стекала струя араки после конденсации, закладывали медицинскую вату в качестве фильтра [3]. Когда пробная струя переставала загораться в огне, гонку останавливали [19].

Сегодня к закваске для повышения крепости араки стали добавлять сахар; это, конечно же, стало вызывать головную боль и много других неприятных ощущений.

Для получения араки сильной крепости, её перегоняли два-ж-

ды. Лучшей считалась арака первой перегонки, повторная перегонка, по мнению одних информантов, считалась более качественной, по мнению других — менее качественной.

Осетины часто практиковали вторичную перегонку араки. В этом случае вместо закваски в котёл заливалась уже готовая арака и перегонялась заново [22]. Убывало количество, но улучшалось качество, а крепость заметно возрастала. Арака первой перегонки достигала 16-18, 22-26 °С, а двойной перегонки до 60 °С и выше. Свежую араку обычно хранили в закрытых кувшинах (Табл. XV. 1), бутылках — в кладовой (*къабии*).

Араку из картофеля готовили так: сначала его варили в воде, затем толкли, заливали горячей водой и заквашивали. Как только масса начинала бродить в тёплом тёмном месте, котёл плотно закрывали и через три дня после брожения, её подвергали перегонке.

В целом, приготовлением араки в Осетии занимались исключительно женщины, которые затрачивали на это значительную часть своего времени, труда и здоровья [Коцоев, 1901]. Самогоноварение отвлекало их от основных занятий в доме: приготовления пищи, пошива и ремонта одежды, поддержания в доме чистоты и порядка и т.д.

Краткие сведения об араке и её изготовлении содержатся в «Записках о быте осетин» С. Кокиева, в «Этнографических сведениях об осетинах» М. С. Мисикова, в работе З. Сосиева «Станица Черная», посвященной моздокским осетинам и др.

Как же проходил процесс самогоноварения в плоскостных сёлах Северной Осетии во второй половине XIX века? Ответ на этот вопрос находим в очерке «Осетинский аул» И. Канукова. «Мы вошли, — писал он, — я увидел, что в одном конце сарая под вырытою в виде канавки ямою, кипел огромный, вёдер в пятнадцать, медный котёл, подогреваемый поленьями дров, пламя которых не поднималось выше земли, но зато дым валил клубами. В котле варился ячменный солод, который, то и дело перемешивал деревянной лопатой племянник прапорщика — Каспол, на долю которого, по словам Инарко, всегда выпадала честь варить праздничное пиво.

В другом конце сарая, над такую же ямкою, но гораздо меньших размеров, курился пятиведерный котёл, с плотно примазанной тестом крышкой, из которой шла изогнутая медная труба. Эта трубка проходила сквозь холодную воду, часто переменяемую в открытом деревянном корытце. Выйдя из корытца, трубка оканчивалась над отверстием узкогорлого медного кувшина, в который капала из неё синеватая жидкость с сивушным запахом. Весь этот прибор представлял собой винокуренный аппарат; причём в замазанном котле варился пшеничный затор, а в узкогорлом кувшине получался неочищенный арак, который подлежал ещё вторичной перегонке для того, чтобы быть годным к употреблению» [Кануков, 1963. С. 96].

Процесс гонки араки описан также в этнографическом очерке «Особа» и изображен на картине К. Л. Хетагурова «Гонка араки» (Табл. XII. 1). Дав анализ и оценку этой картине, М. С. Туганов писал: «На ней видно, что «действие происходит внутри культурной сакли, обмазанной желтой глиной. В левой части находится первая из трех женщин, занятая собственно приготовлением этой самодельной водки. Тут же сбоку от неё лежит собачка и запасная кучка дров, перед ней на двух каменных плитах стоит глубокое корыто или что-то вроде ванны с выходящей наружу трубкой, из которой в горшок стекает прозрачное зелье. Правее, в центре, находится очаг, над которым стоит котел с варящимся в нём ячменем. Над котлом свисает «священная» цепь, еще правее другая женщина — хозяйка с кувшином в руке, предлагает госте попробовать этот напиток из рога...» [НА СОИГСИ. Ф. К/Х. Оп.1. Д.133. Папка 16. Л.5].

Перегонка араки требовала не только много усилий, но и значительного количества сырья. По подсчетам М. К. Гарданова «в среднем каждый осетинский дом расходовал на один только «арак» в год 20 мер зерна по 50-60 коп. каждая (10-12 руб. деньгами). Это равнялось стоимости хорошей коровы» [Гарданов, 1908. С. 33].

Арака была обязательным хмельным напитком в осетинском доме, т.н. «долю гостя» (*уазæджы хай*), состоящая из неё, имела каждая хозяйка. Для гостя арака являлась главной почётной частью угощения.

Злоупотребление аракой всегда осуждалось в обществе, наносило большой ущерб хозяйству, потому в Советское время несколько раз законодательными актами было запрещено самогоноварение в домашних условиях.

По сообщению информантов, аланам был известен напиток, подобный араке. К сожалению, современным осетинам о нём ничего неизвестно, а его технология изготовления и название до современных осетин не дошли.

Для приготовления этого напитка брали сено, затем варили в воде и заквашивали; помимо особых вкусовых качеств он имел и лечебные свойства. Судя по рассказу информанта, этот напиток имел место и в послемонгольский период [34].

Напиток, аналогичный араке, под названием *палинка*, был известен также венгерским аланам-ясам. «Из крепких напитков, — писал Б. А. Калоев, — большое распространение у ясов имеет палинка (*самогон*, от славянского *палить* — *гнать водку*), приготавливаемая из абрикосов, слив, винограда, яблок, груш, малины, а также из зерна... Палинка рассматривалась и как лекарственное средство. Стопка ее перед обедом в переводе с венгерского буквально означает «усилитель желудка». Во время поездок по яским поселениям нас везде гостеприимно встречали, непременно угощая, в первую очередь, палинкой. Как здесь не вспомнить горское, в частности, осетинское гостеприимство, которое также не обходиться без «араки» [Калоев, 1996. С. 179-180]. Палинку держали в глиняных бутылках, флягах, тыхвах, кувшинах и бочках. Особенно широкое применение получили у ясов глиняные бутылки [Там же. С. 170-171].

Вино (*саен*). Далёким предкам осетин искусство виноделия было известно со скифских времён [Абаев, 1979. С. 66-68]. О способах изготовления вина в источниках недостаточно информации. Известно только то, что скифы пили исключительно чистое вино и считали его особенным напитком для выдающихся воинов [Геродот, 1991. С. 28-29]. По сведениям французского монаха Вильгельма де Рубрука, путешествующего по Кавказу в XIII веке, аланам также было известно вино. «Прежде чем добраться до Железных ворот, — писал он, — мы нашли один замок аланов...

Там впервые нашли мы виноградные лозы и пили вино» [Вильгельм де Рубрук, 1967. С. 19].

Вино было известно также европейским потомкам алан — ясам, которые получали его из винограда, яблок, груш и смородины, хранили «в погребях, обычно в деревянной емкости, в круглых, коротких и яйцеобразных, продолговатых бочках» [Калоев, 1996. С. 169-170].

Общее название вина *sæn* у алан-осетин и кабардинцев свидетельствует о том, что до монголо-татарского разгрома, аланы производили его на плоскости, познакомив с его приготовлением соседей, и передав им название *sæn*. На Центральном Кавказе, где произошло массовое заселение алан, условия для занятия виноградарством отсутствовали, и вино исчезло из их быта.

В Северной Осетии виноградарство и виноделие получили распространение лишь в Моздокском районе [Народы Кавказа, 1960. С. 307]. Виноградные вина осетины-моздокчане приобретали как в самом Моздоке, так и в соседних русских казачьих станицах, в частности в Червленной, имевшей обширные виноградники [Калоев, 1995. С. 125].

Природные условия кизлярских и моздокских степей позволяли здесь заниматься виноградарством ещё в очень далёкие времена. Исторические сведения о виноделии на Тереке относятся к концу первой половины XVII в. Древние племена, обитавшие в низовьях Терека и Сунжи, широко занимались виноградарством, о чем свидетельствуют сохранившиеся здесь дикие виноградники, которыми пользовались первые русские поселенцы — гребенские и терские казаки [Калоев, 1981. С. 103].

В начале XIX века в пределах Терской области из местных сортов, разводившихся почти всюду на Тереке, особенно славились «кизлярки». Из них делали приятное *кизлярское вино*, из черного винограда делали неочищенное вино довольно плохого качества — *чихир*. О нем, например, моздокские осетины-цайта говорили: «*Уый сæн нæу, уый чихир у*» (Да это же не вино, это — чихир). Тем не менее, это вино, наряду с «кизлярским» пользовалось широким спросом в городах и во многих торговых пунктах Терской области [Там же. С. 106].

На территории Южной Осетии, в его предгорной полосе, культура виноградарства существовала с древности, и осетины, поселившиеся в этих районах, переняли культуру виноградарства от соседнего грузинского населения. О состоянии виноградарства на территории Южной Осетии в начале XIX в., можно судить по сведениям немецкого путешественника Карла Коха: «Жители Цхинвала приблизительно в количестве около 2000, трудолюбивы и занимаются преимущественно разведением винограда и плодов, вследствие чего город окружён большим количеством садов. Разведение виноградных лоз не отличается от нашего; их или привязывают ствол за ствол и отдельным кольям, или же протягивают планку, к которой привязываются отдельные ряды» [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.7. Л.24].

В советский период виноградарство получило дальнейшее развитие, охватив села Цхинвальского, Знаурского и Ленингорского районов и достигнув в этом немалых успехов. Достаточно сказать, что по данным 1957 года общая площадь виноградников в Южной Осетии доходила до 1000 га. В последующие 60-70-е годы XX века были созданы крупные совхозы, занимающиеся разведением винограда и виноделием. Вино в предгорной Южной Осетии, и среди осетин Восточной Грузии, отеснило на второй план араку и пиво и стало их главным ритуальным напитком. Из Южной Осетии оно попадало и в горные районы Центральной Осетии. Как писал Б. А. Калоев: «Заккинцы с давних времен хорошо были знакомы и с виноградным вином, доставляя его сами или покупая у купцов, привозивших его в ущелье вьюками в бурдюках из предгорных сел Юго-Осетии и Грузии до начала зимы и закрытия перевалов» [Калоев, 1999. С. 276].

Навыки к разведению виноградарства и виноделию не утрачены и у тех осетин, которые вследствие грузино-осетинского противостояния на рубеже 80-90-х годов уже прошлого столетия стали вынужденными переселенцами и живут в Северной Осетии. Это подтверждается полевыми этнографическими материалами автора.

Каким же был процесс приготовления вина? Приготовление вина состояло из нескольких этапов: сбора и прессования ви-

нограда, получения и брожения суслу, фильтрации, выдержки и хранения. Виноград обычно собирали с августа по октябрь. Для этого использовали необходимый инвентарь и оборудования.

У осетин наряду с грузинами, имелись деревянные и известковые давилыни (*са́ндуца́н*) с отверстием в нижней части, откуда стекал виноградный сок через специальную трубку, соединённую с деревянной крышкой кувшина с отверстием посередине [13], а также деревянные и жестяные котлы (груз. — *геджа*). В нижней части их имелось также отверстие, через которое стекал выданный виноградный сок [15]. Благодаря данному способу давки винограда ногами в давилыне, ветки и косточки не попадались в сусло, и вино получалось высокого качества [1]. Если же в виноградный сок попадались грозди винограда, их тут же очищали [1].

Прессование винограда производилось также ручной дробилкой (Табл. XV. 2), в которой было два бороздчатых чугунных вала, вращающихся в разные стороны. Полученную массу после раздавливания винограда подвергали брожению. Бродящее сусло периодически помешивали, иначе гуща оседала на поверхности, высыхала, а вино могло скиснуть [1].

По окончании брожения виноградные выжимки (груз. — *чача*) снимали, а сок сливали в деревянные бочки или в глиняные кувшины, зарытые в землю (*быркуы*) [24]. Перед использованием их мыли с помощью щётки сделанной из коры вишнёвого дерева. В таких кувшинах вино могло храниться более 5 лет [13].

В дубовой бочке вино хранили и выдерживали, а глиняный кувшин, зарытый в земле, считали лучшим способом хранения вина, так как в нём поддерживалась нужная температура.

Когда гуща и остатки поднимались на поверхность или оседали на дне, вино периодически процеживали и вновь переливали в глиняные кувшины или дубовые бочки до тех пор, пока оно не становилось совершенно чистым [13]. Готовое вино сливали и закупоривали в зарытых кувшинах, заранее прожжённых серой, чтобы оно не скисло [1].

По сообщению информанта Агрофины Джелиевой, если вино предназначалось для собственного потребления, воду и сахар в

него не добавляли, а если оно изготовлялось для продажи, то примерно к 20 литрам виноградного сока добавляли 1,5 кг сахара, растворенного в воде [14].

Кувшины обычно зарывали так, чтобы горловое отверстие располагалось на уровне поверхности пола. Такие кувшины достигали объёма более чем в 1 тонну, а иногда их вес достигал до 500-700 кг [15]. Самый маленький кувшин вмещал до 1 пуда вина.

Осетины-кахетинцы во время приготовления вина, с целью фильтрации сока, на дне давилни клали плетёнки. В результате, выдавленный сок через деревянную трубку вытекал из давилни в кувшин без примеси кожуры и зёрен винограда. Оставшиеся выжимки спустя сутки добавляли к суслу, перемешивали с выдавленным соком и оставляли для брожения. Выжимки придавали вину крепость, поэтому их бросали в выдавленный виноградный сок [15]. Брожение проходило в течение 7-10 дней в открытых или закрытых кувшинах с отверстием для выхода образовавшегося газа во время брожения. Бродящую массу обычно помешивали несколько раз в день.

Красные вина по окончании брожения снимали с выжимок и наливали в кувшины, герметически их закрывали крышкой, а белые вина оставляли на выжимках до зимы. В течение года вино 3-4 раза переливали при помощи больших емкостей [Соловьёва, 2008. С. 173].

Для приготовления вина, предназначенного для долгого хранения, выдавленный сок сливали в кувшин и оттуда — в давилню на выжимки. Давилню закрывали досками и соломой и оставляли до окончания сильного брожения. В период брожения, продолжавшегося в зависимости от температуры воздуха 4-9 дней, сок выпускали в кувшины. В этом случае сок бродил на всём полученном количестве выжимок. При другом способе брожение происходило прямо в кувшине, куда выливали сок и высыпали выжимки.

Прикрыв кувшин крышкой с отверстием, вставляли в это отверстие трубку из камыша или соломы для выхода газов, накрывали крышку толстым слоем глины. В некоторых местностях во время брожения кувшины закрывали также плотно, как и при

хранении вина, считая, что углекислый газ всегда найдет путь выхода. Иногда для выхода газа вставляли трубки из соломы (*са-суле*) или прут, а потом замазывали глиной.

Во время бурного брожения кувшин открывали каждые 2-3 дня и мешали длинной мешалкой, погружая всплывшие на поверхность выжимки на дно кувшина. После бурного брожения перешедшее в состояние тихого брожения вино часто употребляли для питья под названием *мачари*. Для дальнейшей выдержки вина кувшин доливали до краёв, крышку замазывали глиной, а вино оставляли до весенней переливки. Весной кувшин открывали, вино осторожно переливали в другой кувшин, а выжимки выбрасывали [Там же. 173-174].

Выжимки от винограда (*чача*) которые оставались после изготовления вина, не выбрасывали, а гнали из них виноградную водку при помощи специального аппарата, выполняющего «работу по выгонке и конденсации спирта». Часто этот напиток делали из яблок [13] и на медовых сотах [Книга гастронома, 2012. С. 232].

Сырьё нагревали и подвергали брожению в течение 9 дней [14]. После окончания брожения массу без добавки воды и сахара переливали в котёл и плотно закрывали специальной крышкой.

Позднее в перебродившую массу добавляли растворенный в воде сахар [13] для наибольшей крепости напитка [14]. Затем поджигали костёр, и начинался перегон. Чтобы содержимое котла не выплёвывалось, края котла смазывали тестом [14].

В перегоночном аппарате спирт испарялся, шёл по трубке, охлаждался, конденсировался и в виде жидкости попадал в посуду. Внутри трубы имелась спираль, через которую проходила охлажденная жидкость. Чем холоднее она становилась, тем лучше получалась виноградная водка — *чача*. Крепость ее достигала 90-96%.

Разница между аракой и чачей состояла в том, что сырьём для араки служили зерновые злаки, поэтому выпивка имела сильный запах (сивучего масла). Чача же изготавливалась из выжимок винограда, была заметно крепче и не имела такого сильного запаха [13].

1. 4. Особенности производства повседневных напитков

К числу наиболее распространенных напитков повседневности относятся квас (*къуымæл*) и брага (*махсымаг*, диг. — *уæрас*).

Квас (*къуымæл*). Один из лучших знатоков быта осетин в XIX веке С. Кокиев дает четкую и яркую характеристику квасу: «Квасу, — писал он, — вообще, не дают бродить долго: его можно приготовить в день, почему в нем и нет присутствия алкоголя. Осетинский квас — напиток общераспространенный, прохладительный, весьма приятный на вкус, замечательно утоляющий жажду и имеющий весьма питательные свойства. Поэтому осетин чрезвычайно любит этот напиток, и не обходится без него особенно летом, в жару, в рабочее время. Можно сказать, что осетин в питье воду употребляет в крайнем лишь случае и то с большею неохотой и удивляется тому, как без его квасу, на одной воде, может жить и работать его ближайший сосед, русский человек» [Кокиев, 1885. С. 62-112].

Приготовление кваса состояло из замачивания, проращивания, сушки (на солнце) и перемальвания готового солода на ручной мельнице или жерновах.

Крупномолотый солод из ячменя, кукурузы, пшеницы, ржи или проса замачивали в тёплой воде на несколько часов. Затем готовое сусло ставили на огонь и варили 5-7 часов. Остудив смесь, в него добавляли дрожжи и ставили бродить на один день в тёплое место. Дрожжи в квас добавляли в небольшом количестве, иначе он закисал [18, 28, 34].

В конце брожения, когда пена начинала оседать, массу разбавляли кипятком, иногда холодной водой [34] и процеживали через мелкое сито. Затем ставили в холодное место на сутки. После этого напиток был готов к употреблению. Современные осетины в квас стали добавлять сахар [9].

В первой половине XX века осетины квас готовили с добавлением мяты из следующих компонентов: пшеничного и ржаного солода, ржаной муки, пивной закваски и мяты.

Солод и муку заливали кипячёной водой и часто помешивали. Когда жидкость становилась тёплой, в неё добавляли закваску

и мятную воду. Затем её укутывали в тёплое одеяло и давали ей время для брожения. Время от времени её перемешивали, чтобы не дать скиснуть. Как только брожение заканчивалось, жидкость процеживали в бочку, и т.н. «мятный квас», был готов [Бритаев, 1931. С. 78].

Современные осетины, в частности, жители горных сёл, во время приготовления кваса вместо зерновых злаков стали использовать жжёный хлеб, например, по сообщению информанта Сони Гаевой, муку из ячменя и кукурузы смешивают с водой, варят и процеживают. Затем процеженную жидкость снова варят и добавляют в неё уже хмель со жжёным хлебом. После повторной фильтрации добавляют солод и сахар. Заквасив напиток, его процеживают третий раз и напиток готов к употреблению [21].

В. Пфаф считал, что самый лучший квас — кукурузный [Пфаф. 1872. С. 141]. Для его приготовления использовали кукурузную муку среднего помола, которую заливали тёплой водой, затем накрывали теплым одеялом и ставили для брожения на 2-3 дня в тёплое место. После брожения массу переливали в небольшой котёл и варили около 1 часа с момента закипания, иногда помешивали, не давая пригореть ко дну. Сняв с огня, её остужали до 22-25 С° и заквашивали пивными дрожжами, тепло укрывали и ставили в тёплое место [Дзахоева, Чшиев, 1980. С. 103].

Согласно сведению информанта Асахмата Кудзиева, кукурузную муку варят в воде, а когда масса остывает, её сгущают так, чтобы её легче можно было процедить через сито (*сасир*) [25].

В квас после фильтрации добавляют закваску вместо дрожжей, и он начинает бродить, появляются пузыри и снова производится фильтрация. При этом остатки кваса (*къуыпхытæ*) разбавляют в воде и также заквашивают. Получается ещё один вид жидкого кваса. Жидкий квас до сих пор является прохладительным напитком, утоляющим жажду, раньше его обычно употребляли во время полевых работ.

Брага (*махсыме*). Практически из тех же составных компонентов, что и квас, состоит брага, но она имеет свои особенности. Каковы же они? Снова обратимся к С. Кокиеву. «Брага отличалась от кваса тем, — писал он, — что её подвергали большему бро-

жению, и поэтому она получалась более крепкой. Если квасному раствору дать больше побродить (несколько дней), то, процедив его, получают брагу (*быраг*). Она гуще первого, слаще на вкус и имеет легкое охмеляющее свойство» [Кокиев, 1885. С. 62-112]. В отличие от кваса, брага являлась ритуальным и более почетным напитком; её также как и пиво готовили специально для мужчин [21]. Этот напиток употребляли как во время религиозных, так и семейных праздников, а приготавливали из более густого сула, чем квас. Это был густой хлебный хмельной напиток.

Во время приготовления браги, как и в случае с квасом, использовали ржаной, просяной, пшеничный или ячменный солод, но чаще всего кукурузный [34]. Иногда брагу делали также из картофеля [Чурсин, 1924. С.159]. По сведениям информанта брагу не процеживали, из неё часто делали «къæлуа». Лепёшки из кукурузы заливали брагой (диг. *уæрас*) [34].

В процессе приготовления браги, как только начиналось брожение, суло процеживали через сито и получали густую жидкость коричневого или жёлтого цвета [34]. Затем её плотно закрывали и ставили в прохладное место. Через 4-5 часов жидкость начинала бродить, и напиток был уже готов [Мисиков, 2011. С. 62]. Однако существовали и другие варианты изготовления браги, когда к сухим остаткам сула или выжимкам самого напитка добавляли воду, дрожжи, накрывали и оставляли для брожения. Затем фильтровали через мелкое сито, плотно накрывали и ставили в прохладное место [Канукова, 2005. С. 56]. В таком случае от самой браги получался менее качественный напиток, напоминающий квас. Однако бывало и наоборот, когда брагу оставляли на неделю. За это время вся её муть оседала на дне, и таким образом, получали очищенную брагу (*цъæх махсыма*), которая считалась лучшим напитком [Мисиков, 2011. С. 62]. В Дигории, например, брагу делали из фруктов, в частности, из дикой груши. Груши нарезают, сушили на солнце, затем промалывали и готовили из них брагу [29].

Брага была известна и ближайшим соседям осетин. Обращает на себя внимание общность одного из её названий у осетин — *махъсимэ* (с кабард. — *махъсымэ*, адыгейск. — *бахсимэ*). Адыг-

ский оттенок слова, свидетельствует о культурно-исторических взаимовлияниях народов Кавказа. Наиболее известна она была у кабардинцев, балкарцев, карачаевцев, адыгейцев, лакцев Дагестана.

Кабардинцы и балкарцы, делая хмельной напиток *боза*, размешивали овсяную муку в тёплой воде. Тепло укутывали и ставили на сутки. Затем варили массу в котле, периодически помешивали. Когда масса приобретала жёлтый оттенок, её снимали с огня и остужали до 30 °С. Добавляли солодовую муку, тщательно размешивали, тепло укутывали и снова оставляли на сутки. Когда начиналось брожение, процеживали через сито, заливали тёплой или кипячёной водой. Готовую жидкость плотно закрывали. Через сутки боза была готова к употреблению. Из отходов можно было приготовить квас [Кавказская кухня, 1992. С. 205-206].

Кроме бозы, кабардинцы готовили ещё один национальный напиток из пшена — пшённую бузу (*ху махъсымэ*). Известен был также более крепкий вариант — *мэрэмэжъей*, отличавшийся тем, что обычный напиток с добавлением мёда выдерживали в керамическом сосуде, закопав его в землю на несколько лет... Махъсымэ и мэрэмэжъей могли быть красноватого и чёрного цвета, что определялось степенью обжого сахара или мёда, добавляемого в готовый напиток. Карачаевцам и балкарцам широко известна медовая буза — *бал боза*, а также вид пива — *сыра* [Яхтанигов, 1986. С. 143-147]; о нём в своё время одобрительно отозвался Клапрот: «Их пиво (*иссра*), подобно осетинскому, лучшее на всём Кавказе и похоже на английский портер» [Адыги, балкарцы, карачаевцы..., 1974. С. 249]. Пиво «сыра» балкарцы варили из ячменя или овса с прибавлением хмеля, а также квас. Из овса, пшеницы и кукурузы приготавливали бузу [Народы Кавказа, 1960. С. 288].

Для приготовления адыгейской бузы — *бахсимэ*, пшеницу или кукурузу поджаривали на слабом огне до золотистого цвета и перемалывали на ручной мельнице. Готовую муку засыпали в кипящую воду и, часто помешивая, варили до густоты. Затем массу сливали в большую посуду и давали ей остыть до

тёплого состояния. Затем в неё клали размятый солод и перемешивали. После этого переливали в бочку, где масса должна была бродить. В бочку доливали остывшую кипяченую воду и, хорошо размешав, закупоривали. После первого брожения процеживали через густое сито, во второй раз — через марлю. Очищенную жидкость выливали в чистую бочку и добавляли мёд или сахар по вкусу. Бочку снова закупоривали до появления крепости [Адыгейская буза — бахсимэ // <http://www.4ugunok.ru/?recipe=541>].

Традиционный напиток лакцев — буза (*ду кьра гьян*), которая до появления чая употреблялась повсеместно и весьма интенсивно. Это был слабохмельной напиток с несложной технологией производства, получаемый способом самоброжения мучной массы без добавления инородных катализаторов, в меру тонизирующий и питательный. *Молодая буза* — слабокислая и пенистая, её любили женщины.

На свадьбах и в других торжественных случаях шёл в употребление и другой напиток — медовая брага (*мачча*), имевшая сладковатый вкус и значительную крепость [Народы Дагестана, 2002. С. 369].

Дрожжевые напитки, типа кваса были известны также у грузин и армян под названием *махох*, они были популярны в горной зоне, но сейчас почти забыты [Народы Кавказа, 1995. С. 48].

Таким образом, рассмотренные выше напитки играют двойную роль: как повседневные прохладительные, и как ритуальные. Из осетинских прохладительных напитков ритуальным становится квас — *кьуымал*, после подвергания брожению.

К другим неалкогольным напиткам осетин XIX–XX вв. относится чай, первые упоминания о котором имеются в записях Карла Коха, М. К. Гарданова, Н. Н. Харузина и А. Ардасенова.

Прежде этот напиток редко употреблялся осетинами. Приход гостя в зажиточный дом сопровождался чаепитием. По мнению Гарданова: «...чай пить приятнее, и всякого гостя им можно потчевать» [Гарданов, 1925. С. 205].

В зажиточных домах гостю перед обильным угощением подавали чай, затем ему выносили пироги и вареное мясо. «Хозя-

ин принимает нас радушно и ласково. Она заставляет свою дочь ... подавать нам крепкий чай и различные печенья домашнего приготовления. После чая мы хотели лечь спать, но как «наставлял хозяин: — для вас уж мы зарезали бычка» [Харузин, 1888. С. 170].

Чай являлся своеобразной роскошью для каждой осетинской семьи. Считалось большой честью угостить гостя чаем. Ардасенов писал: «...Горец всегда предлагает чай, ибо хотя он очень беден, но честь ему дороже всего на свете: пусть никто не думает, что такой-то Магомет или Бимболат не умеет принять своих гостей, что у него нет чем обласкать, угостить и отправить с честью гостя: «Я буду сам за кулисами жевать черствый хлеб с сыром или водой (так он и делает), а для гостя найду всё приличное!» [В. — Н. —Л.].

ГЛАВА II. ТРАДИЦИОННЫЕ ХМЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ В СОЦИАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЕ ОСЕТИН

2. 1. Хмельные напитки в семейной обрядности осетин

Традиционная осетинская свадьба состояла из целого комплекса обрядов и обычаев и включала в себя три основные группы: предсвадебную, свадебную и послесвадебную.

Предсвадебная. Сватовство обычно происходило в доме невесты и сопровождалось торжественным застольем. На стол, кроме трёх ритуальных пирогов и жертвенного мяса, выставлялись хмельные напитки — пиво, арака и брага. Ритуальные молитвословия играли весьма значимую коммуникативную и семантическую роль.

Старший, держа в правой руке чашу с пивом (или рог с аракой), произносил молитву за Великого Бога (*Хуыцау*) и благословлял дело, ради которого все собрались. Присутствующие за столом хором восклицали: «*Оммен Хуыцау!*» («Господи, аминь!»). После молитвословия, старший давал самому младшему отпить немного пива (или араки) и отведать кусок пирога. После этого ритуального действия все участники застолья могли дотронуться до пищи и напитков [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.109. Л.7].

Во время пиршества — пиво, брага и арака, выполняли ритуальную медиаторскую функцию. Коммуникативное же значение настраивало участников сватовства к диалогу. Вышеописанный застольный ритуал с обязательным использованием хмельных напитков действует, по сей день [33].

Хмельные напитки играли важную роль в любой обрядности. В частности, при обручении «хозяин дома наливал в чашу пиво (в рог — араку), затем передавал её каждому из сватов, а те, в свою очередь, произносили молитвословия за здоровье и счастливую семейную жизнь жениха и невесты» [Вашкирки, 1981. С. 103-104]. Чаша с пивом подносилась в знак благодарности также хозяйкам и танцующей молодёжи. По сведению информантов, подношение хмельных напитков молодёжи считалось проявлением большого уважения.

В день так называемого «тайного визита зятя» (*сусагцид*), старший застолья после очередного молитвословия, передавал ему чашу с пивом со словами: «Отныне твоя совесть перед народом чиста и впредь просим тебя приезжать к нам «открыто!». Затем мать невесты брала в руки большую чашу с пивом и передавала её будущему зятю [НА СОИГСИ. Ф. 4. Оп.1. Д.109. Л.19].

Хмельные напитки были обязательным элементом и во время первого визита несовершеннолетнего жениха в дом невесты. К.Л. Хетагуров описал этот обычай так: «Сопровождают его обыкновенно несколько сверстников-друзей или кто-нибудь из неблизких родственников; идёт он не с пустыми руками, а с бурдюком араки, бараном, с шестью пшеничными хлебами...» [Хетагуров, 1989. С. 409-410].

Свадебная. На осетинской свадьбе пиво, арака и брага всегда должны были присутствовать в изобилии, они приготавливались заранее перед свадьбой в доме невесты и жениха, а приглашённые гости в день свадьбы приносили их наряду с различными приношениями [Ванеев, 1955. С. 239]. Эти напитки, в частности пиво и арака, и сегодня являются своеобразным украшением свадебного застолья.

Аналогичными были приготовления свадебного застолья и у соседних народов Северного Кавказа. В отличие от осетин, народы Дагестана на свадьбу готовили бузу, а в районах виноделия — вино и *джаба* (алкогольный напиток из кипячёного виноградного сусла), водку они употребляли редко [Гаджиева, 1967. С. 224]. Абазины на свадьбе пили только бузу (*бахсыма*) и медовый напиток (*цахадзы*), подававшийся лишь женщинам [Свадебная обрядность..., 1988. С. 89]. Кабардинцы специально к свадьбе также приготавливали свои национальные напитки — *махъсымэ* — бузу из пшеничной или кукурузной муки и *мэрэмжъэй* — бузу, приготовленную особым способом и обладавшую большой крепостью [Меретуков, 1987. С. 286].

На осетинской свадьбе в доме невесты всех гостей должны были радушно встретить, пригласить за стол, накрытый пирогами, пивом, аракой и брагой. «Столы, — писал Шанаев, — устанавливаются кругом, срединная площадь бывает занята кушаньями

и напитками, предназначенными для угощения гостей, дружков и других присутствующих. Центр площади занимают большие кадки пива, махсимы и большие кадки араки... До начала пиршества старший из всех присутствующих, предварительно обнажив голову и встав со своего почётного места, с чаркою махсимы (браги или пива) ... обращается громко, во всё услышанье ко всем присутствующим...» [Шанаев, 1870. С. 18-19].

Молитвословия старшего с чашей пива, браги или рогом араки произносились в определенном порядке. Первый тост посвящали Богу (*Хуыцаутты Хуыцау*), второй — покровителю мужчин и путников (*Уастырджы*), третий — провозглашали за жениха и невесту, последующие тосты — за родителей жениха и невесты, за двух породнившихся фамилий в определенной последовательности.

Как только старший поднимал бокал, молодые люди, хлопая в ладоши, запевали застольную песню — «*Айс æй, аназ æй, ахуыпп æй кæн!*» («Выпей, выпей, сделай глоток!») до тех пор, пока напиток не выпивали до дна. Другой вариант этой песни «*Айс æй, аназ æй, акъул æй кæн!*» («Выпей, выпей, опрокинь!») обычно пели, когда шла большая круговая попойка. Пели её до тех пор, пока очередной гость не выпивал чашу с пивом или рог араки [Кануков, 1963. С. 36].

Почётные бокалы, наполненные различными хмельными напитками по-разному подавались в различных уголках Северной Осетии. Например, в Наро-Мамисонской котловине, во время застолья по просьбе старшего гостя из свиты невесты (*хистæр чындзхæссæг*) подносили три ритуальных отварных ребра жертвенного быка. После молитвы он разделял их и раскладывал на трёх тарелках. Кроме того, на каждую тарелку ставил по бокалу. Мужчинам из числа поезжан поручалось раздать эти тарелки с подношениями.

Первая доля с первым бокалом предназначалась женщинам — старшим хозяйкам дома (*æфсинтæ*), второй — гостям, третий — самой старшей женщине в доме.

Вторая доля передавалась сидящим за столом соседям и односельчанам. Один из включённых в неё бокалов принимал стар-

ший, возглавляющий застолье (*фынджы хистær*), второй — старший из присутствующих соседей, третий бокал с мясом получал младший, сидящий за столом.

Третью долю передавали танцующей молодёжи. Главный бокал (*нуазæн*) преподносили старшему из юношей, другой — одной из девушек, третий бокал с ребром — получал самый младший [Газ. «Рæстдзинад», 9 ноября, 1944].

Хмельные напитки особое место занимали и в свадебной джигитовке. Всадники, показывая своё умение владеть конём и оружием, удостоивались особой похвалы, если им удавалось прорваться на середину площади, где танцевала молодёжь. Джигиту в таком случае «за смелость и ловкость полагалось традиционное подношение (*хуын*): кувшин араки, а также три пирога с сыром и кусок отварного мяса» [Уарзиати, 2007. С. 237-240].

Проводы невесты также сопровождались действиями с участием хмельных напитков [26]. В первую очередь, это выкуп. Прежде чем вывести невесту из родительского дома, шафæру (*къухылхацæг*) вместе с его помощником (*æмдзуарджын*) приходилось пройти немало испытаний. Заперев невесту в комнате, подружки обычно не открывали дверь до тех пор, пока не получали выкуп. Когда открывалась дверь, девушки подносили ему рог с аракой, и он произносил «тост за счастье молодых и объявлял невесту своей сестрой» [Ванеев, 1955. С. 74-75].

Осетинам был известен ещё один шуточный обычай, связанный с хмельными напитками. По окончании застолья свадебной свите с невестой преграждали выход со двора, требуя выкупа, состоящего из небольшой суммы денег, трёх пирогов с курицей и бокала с пивом. Заплатив выкуп за невесту, гости получали разрешение увести её [Цаллаев, 1993. С. 33].

Хмельные напитки обязательно использовались и в ритуале прощания невесты с родительским очагом. Смысл его состоял в том, что она трижды обойдя очаг, касалась надочажной цепи, а старший с чашей пива в руках в это время, произносил молитву божееству домашнего очага — *Сафа*, чтобы он благословил её в счастливый путь [6].

Перед тем, как отойти от надочажной цепи, молодые люди заходили к старшей хозяйке дома (*æфсин*) с тремя пирогами и пивом в большой чаше, чтобы она благословила невесту. После её молитвы, шафер давал молодой пригубить из бокала с ритуальным напитком (*куваæггаг*) и заводил песню [Газданова, 2003. С. 54-55]. Завершив ритуал прощания и благословив невесту в дорогу, он выводил её из дома.

Хмельные напитки на осетинской свадьбе выполняли ещё символическую и знаковую функции, а также являлись обязательной частью различных даров и всевозможных подношений.

Перед уходом невесты в дом жениха готовились пироги, три правых ребра жертвенного животного, ритуальный напиток (пиво, арака и брага), флажок, ритуальная чаша с мёдом [Там же. С. 114].

Если по пути к дому жениха имелось святилище, из дома невесты брали специально приготовленные для этого места напитки, пироги и шашлык. Здесь невеста с подругами возносила молитву святому и причащалась ритуальным пивом из святилища [Калоев, 2012. С. 13-14].

По прибытии в дом жениха, первый въехавший всадник получал в награду три пирога и графин араки и, не слезая с лошади, выезжал обратно. Полученное угощение он преподносил старшим, в ответ они благодарили его и высказывали ему различные пожелания [Магометов, 2011. С. 250].

Этот свадебный обычай имеет некоторые сходные черты с адыгейским. Так, например, первый сообщивший родителям жениха радостную весть о прибытии свадебного поезда, получал какой-либо подарок. Когда же свадебный поезд приближался к дому жениха, односельчане обычно преграждали путь: чтобы всадники не могли перескочить, укрепляли ворота, разводили большой костёр и вооружались длинными палками. Всадники же, в свою очередь, рвались вперёд. А тот, кому всё же удалось проскочить в дом жениха, стремился все же, как можно быстрее вырваться обратно, чтобы не попасть в руки находившихся там женщин. Последние старались закрыть двери и не выпускать лихача из комнаты. Если они его всё же пленяли, то поезжане долж-

ны были его выкупить. Когда всадник выезжал из комнаты, к нему подходила девушка с почётной чашей бузы — это так называемый у адыгов «тост молодца» (*лIэхъпхъупхъабжъ*). Это — своеобразная награда награда за храбрость и ловкость. Всадник сходил с лошади, принимал чашу, благодарил всех, кто удостоил его подобной чести, а затем передавал её старшему из присутствующих. Тот произносил тост, спрашивая вечного благополучия для семьи жениха, чтобы новобрачные были счастливы и знали одни только радости жизни. Бывало, что старшие настаивали, чтобы сам всадник-победитель принял эту чашу бузы [Меретуков, 1987. С. 235-236].

Аналогичные обряды имелись также у кабардинцев и балкарцев. У кабардинцев, например, семья жениха угощала участников свадебного поезда бузой, которую пили, не слезая с коней [Там же. С. 283]. На следующий день гости уезжали домой. С ними родители новобрачного посылали в семью молодой подарки: барашка или индюка, несколько кусков особо приготовленного пирога, 10-15 бутылок водки, чемодан с различными кушаньями, отрезы на платье [Там же. С. 285].

На балкарской свадьбе также было много других весёлых обрядов, одним из таких является «чаша жениха» (*киеу аякъ*). Родственники невесты подносили дружкам жениха громадную чашу, вместимостью около ведра, наполненную до краёв горьким пивом. Для того чтобы чаша стала скользкой, её смазывали снаружи маслом. Принявший чашу должен был, не пролив ни капли, отпить из неё. Дружки прибегали к различным хитростям (смазывали руку золой, ставили чашу на пол и отпивали из неё и т.д.). Но в большинстве случаев чаша под общий смех проливалась, а дружки штрафовались в пользу веселящейся компании [Народы Кавказа, 1960. С. 291].

У карачаевцев свадебная свита останавливалась в центре комнаты, где с потолка свисал фигурный пирог — символ благополучной жизни. Взяв чашу медового напитка (*алгъыш аякъ*), и держа её обеими руками, старший произносил здравицу в честь молодых, после чего подносил чашу для первого глотка «счастливо растущему мальчику». Затем чашу пускали по кругу. Отпивая

из чаши и закусывая от пирога, присутствующие высказывали благопожелания молодым и их родителям [Свадебная обрядность..., 1988. С. 52].

У осетин в доме жениха невесту вновь обводили троекратно вокруг очага. При этом она совершала поклоны божеству Сафа, дотрагивалась губами или рукой цепи, испрашивая, таким образом, его покровительства. Всё это время старший должен был произносить молитву с чашей пива в руках [Каргиев, 1992. С. 362]. По сведениям информантов данный ритуал осуществляется и сегодня, но исключительно редко [3].

По завершении ритуала невеста в сопровождении шафера (*къухылхацаг*) и его помощника (*æмдзуарджын*) выходила из дома (*хæдзар*), отступая назад лицом к очагу медленным шагом, затем её вводили в приготовленную для неё комнату (*чындыуат*). Сюда же приносили традиционное угощение — три пирога с бокалом пива, после чего шафер возносил молитву, чтобы невеста была счастлива в новом доме [Там же. С. 363].

Послесвадебная. Спустя неделю молодую навещала группа молодых женщин и девушек из её отчего дома, их обычно сопровождали два — три молодых человека. Они привозили с собой приношение (*хуын*), состоящее обязательно из пива, араки, а также пирогов, баранины, кур и др. [Магоматов, 2011. С. 255-256].

При наступлении первого после свадьбы народного праздника родители посылали своей дочери её праздничную долю — *баæрагбоны хай* с хмельным напитком. В день начала сенокоса зятю (*сиахс*) также посылались подарки (*хосдзауы хуын*). Мать девушки заранее шила ему облачение — черкеску, ноговицы, сафьяновые чуваки, белую войлочную шляпу и т.д. Вместе с этими подарками и угощениями (пироги, индейки, напитки и пр.) мать снаряжала группу юношей и девушек и отправляла их в дом зятя, где в их честь устраивали торжественный прием.

Для того чтобы молодая не скрывалась от членов семьи и соседей, свекровь собирала соседских женщин и устраивала для них угощение. В их присутствии шафер и его помощник приводили её в дом (*хæдзар*) из её комнаты, выходить из которой до обряда ей не рекомендовалось. В этот же день вскрывали сундук

с подарками невесты из родительского дома. Этот обычай так и назывался — «вскрытие сундука невесты» (*чындзы чырын гом канын*). Чтобы совершить его, стол накрывали традиционными напитками, пирогами и произносили тосты за благополучие невестки и свекрови [Там же. С. 256].

Первый обрядовый выход невесты за водой носил праздничный характер и сопровождался обрядовым угощением с хмельными напитками. У реки молитвой освящались ритуальные пироги и напитки. По возвращении домой, после молитвы старшего с чашей пива в руках, все причащались водой, которую принесла невестка, особенно старшие и дети. С этого дня она уже свободно исполняла свои обязанности по хозяйству [Хозиты, 1999. С. 265]. По сведению информантов данный обряд существовал до середины XX в.

После свадьбы молодой муж также должен был «скрываться» от старших членов своей семьи и не посещать общественные мероприятия, срок этот длился от шести месяцев до года или до рождения первого ребенка. Чтобы снова стать полноправным членом своей семьи, ему устраивали особый обряд — *дзесхо*. Для его свершения семьи жениха и шафера варили пиво, гнали араку и приносили в жертву баранов. Молодёжь из дома шафера официально сопровождала зятя песнями. Переступив порог своего дома, участники застолья вставали и благословляли его, а также освящали молитвой пироги, напитки и шашлык. После этого он мог открыто появляться в общественных местах [Каргиев, 1991. С. 75].

Своеобразна роль хмельных напитков в обычае осетин-дигорцев станицы Черноярской, «войдя в комнату с шафером жених подносил будущей теще подарок, состоящий из кусков материи на платье и денег рублей 10, 20 или 30, смотря по состоянию, и взамен получал блюдо с яствами, подслащенными вином и медом» [Сосиев, 1989. С. 170].

Хмельные напитки играли большую роль и в свадебных обрядах южных осетин. После успешного сватовства, отец жениха приглашал к себе отца невесты, и они договаривались о размере калыма (*ирад*) и помощи, которая состояла «из 1-2 овцы, 2 меш-

ков муки, водки (араки)» [Гаглоева, 1982. С. 30]. В этом обычае хмельные напитки являлись неотъемлемой частью калыма и различных свадебных приношений.

В день свадьбы поезжан снабжали приношениями (*хуын*), состоящими из туши теленка, вина, сладостей, трёх больших пирогов. У карельских осетин «родственники в дом жениха приносили по 2 кг пшеницы, по 3 пирога с бутылкой араки или вином и т.д.» [Калоев, 2012. С. 97].

Приближаясь к дому невесты, один из дружков жениха опережал свадебную свиту (*чындзхæсджытæ*) извещал домочадцев, что едет жених. За эту весть ему перевязывали локоть платком и давали бокал с хмельным напитком (*нуазæн*). Он, в свою очередь, пил за молодых и разбивал бокал на счастье. Этот обычай проник к осетинам от соседних грузин. В Картли, например, «опередив процессию, к дому также подъезжал гонец (*махаробели*), ему трижды подносили серебряную азарпешу с вином, на плече повязывали шёлковую ткань. Махаробели, осушив чашу с вином, забирал её (эта чаша считалась уже его собственностью) и скакал навстречу свадебной процессии [Волкова, Джавахишвили, 1982. С. 118]. В этом обряде хмельные напитки, как у южных осетин, так и грузин играли знаковую и символическую роль [1].

В той же Южной Осетии у порога дома родителей невесты, гостей встречали с угощением — аракой, вином, тремя пирогами и вареной курицей; каждому из них преподносили почётный бокал (*нуазæн*) или полный рог [15].

Хмельные напитки у них также выполняли заглавную ритуальную функцию и во время свадебного застолья. Гости занимали места в определенной возрастной иерархии, во главе — старший, рядом с ним отец невесты, затем старший гость. Дальше все мужчины располагались по старшинству, в конце стола сидели младшие, а женщины — за отдельным столом.

В первом молитвословии обращались к небожителям — *Хуыцау* и самому почитаемому святому — *Уастырджи*. Второй тост за — двух породнившихся семей. Старший, сидящий во главе стола, в это время в левой руке держал пирог с курицей, а в правой — бокал в качестве почётного бокала (*нуазан*) и почётной доли

(хай). После второго тоста он передавал их жениху, стоящему за дверью. Жених немного отпивал из бокала, отламывал кусок пирога, остальное передавал младшим. Третий тост произносили за здоровье молодых. Четвертый и последующие тосты провозглашались за породнившихся фамилий, соседей, односельчан, за гостей, членов свиты. Затем следовали почетные бокалы каждому члену свиты. Самым веселым и шумным тостом был — *айтты рагъ*. Каждый гость должен был осушить друг за другом несколько рогов. Один из парней держал в руках сито (*сасир*). Тот, кто выпивал содержимое до дна, должен был бросить в него пустой рог, если проливалась, хоть одна капля, его штрафовали еще одним рогом. Этот тост поднимали только мужчины [24]. Однако он был известен не повсеместно, преимущественно — в Южной Осетии.

Обязательным свадебным ритуалом было и подношение молодыми людьми старшим почетных бокалов — *кастайрагта* — 7-9 турьих рогов с пивом и маленьких рогов с аракой [Гаглойты, 1974. С. 28].

У южных осетин, после того как шафер выплатил выкуп за невесту, ему подносили ритуальное угощение — три пирога, араку и вареную курицу. Выпив араку, он разбивал бокал со словами: «Пусть также случится с вашими врагами». Вслед за этим, он выводил жениха и невесту к гостям [Гаглоева, 1982. С. 33]. Важно отметить, что семья девушки посылала подношения в дом жениха, обязательно включающие вино, три больших пирога и мясо.

У южных осетин, как и у северных, первый выход невесты за водой после свадьбы был обставлен весьма торжественно. Сопровождающие невестку брали с собой приношения с хмельными напитками (пивом и аракой), благословляли её у источника воды и омывали ей руки [Гаглоева, 1982. С. 36].

Каковы же были свадебные обряды осетин, проживавших в районах Восточной Грузии? Несмотря на это, осетины всё же несли свою самобытность, фиксирующую сохранность своего самосознания, а знаменитое осетинское пиво ещё не утратило у них своего ритуального значения и в культуре жизнеобеспечения.

Хмельные напитки играли столь же важную роль в свадебных обрядах моздокских осетин, несмотря на то, что в них полностью отразились элементы свадебной обрядности их соседей, в первую очередь, кабардинцев и грузин.

Так, в день обручения сваты приезжали в дом невесты и привозили на подводе с собой традиционное подношение — араку, три пирога и индейку (*кукуруи*). Прибыв на место, они заходили в дом. Убедившись в том, что родители не отказались от своего согласия на брак, они вносили своё приношение (*хуын*) и ставили его на стол перед родственниками невесты [Калоев, 1995. С.158]. Такой хуын не обходился без хмельных напитков.

У *цайта* (осетины, переселявшиеся почти из всех районов Осетии, начиная с основания Моздока и до начала XIX в.) после сватовства, родители жениха, желая познакомиться с родными невесты, совершали к ним несколько визитов с богатыми подарками. Один из них назывался — «приношения для мужчин» (*лаггты хуын*) и состоял из индейки, пирогов, напитков и подарков для невесты.

Ко дню свадьбы обе стороны готовили пиво, араку, брагу, закупали вина [Там же, С. 160-161]. Прибыв в дом невесты, молодёжь начинала танцевать. Затем по их просьбе, шафер приглашал своих гостей во двор, там они становились в один ряд с родственниками и друзьями невесты, между этими рядами шафер с женихом проходили в её комнату. Впереди всех шествовал помощник шафера с обнаженным кинжалом. Подходя к комнате невесты, он ударял кинжалом по карнизу, делая на нём крест, со словами: «Счастье идёт! (*Фарн фæцæуы!*)». Невеста находилась в комнате с двумя подругами (*чындзæмбал* и *чызгæмбал*) и братом.

Войдя, жених со своими дружками становился напротив брата. При полной тишине последний брал полотенце и, отдавая его подружке невесты — *чызгæмбал*, обращался к жениху и гостям со словами: «На счастье!» (*Хæлар уын уæд!*).

Держась за концы полотенца, жених и невеста в сопровождении своих товарищей выходили во двор. К молодым подходили старшие мужчина и женщина; женщина держала икону (*дзуар*), а мужчина — бокал с аракой и пирог. После его молитвы жених

прикладывался к иконе и отходил назад, не поворачиваясь; то же самое делала невеста. Затем молодым давали по куску сахара и они, обмениваясь, клали его в рот друг другу. Обряд означал пожелание молодым жить в дружбе и согласии. Такой же обряд повторялся в доме жениха [Там же. С. 162-163].

У моздокских осетин переезд невесты в дом жениха проходил также торжественно и сопровождался стрельбой, песнями под гармошку. Обряд же приобщения невесты к очагу, сохранившийся только у части моздокских осетин — *ирадтаæ* (осетины, переселившиеся из Закинского, Нарского, Алагирского и Куртатинского ущелий горной Осетии в конце XIX-начале XX в. и разместившиеся недалеко от Моздока на двух больших хуторах — Веселом и Ново-Георгиевском) совершался так: невесту вели с песнями в дом (*хæдзар*) к очагу. Шафер, войдя со своей «сестрой», т.е. невестой в хæдзар, останавливался напротив очага. Наступала полная тишина. В это время один из старших мужчин, держа в руках рог араки, произносил молитву, в которой просил Домового (*Бынаты хицау*) принять нового члена в семью. По окончании молитвы шафер подводил невесту к свекрови, которая находилась среди пожилых родственниц. Невеста три раза кланялась ей и затем, в знак услужливости, смазывала ей чувяки маслом. После окончания этого обряда невесту уводили в её комнату.

Рассматриваемый обряд имел много отличий от обрядов другой ветви моздокских осетин — цайта. Свадебный поезд, где находился жених, подъезжал с песнями под гармошку к дому жениха. Во дворе жених с друзьями, а невеста с подружками становились вместе. Затем в сопровождении молодежи, с песнями подходили к порогу хæдзар. Навстречу к ним подходили старшие мужчина с женщиной с иконой в руках. Тут же, рядом с ними стояли отец и мать жениха и другие близкие родственники. Старший мужчина со стаканом или рогом араки в одной руке и с пирогом в другой, произносил длинную молитву, причем после каждого его слова молодежь повторяла хором: «Аминь!» (*Оммен Хуыцау!*). В молитве старик просил Бынаты хицау ласково принять нового члена семьи. После молитвы шафер провожал свою «сестру» в

хæдзар. Здесь жених и невеста садились за накрытый свадебный стол [Там же. С. 164-165].

У цайта стол возглавлял один из родственников жениха, чаще всего мужчина средних лет (*толбас*). По правилам гостеприимства гостей сажали рядом со старшими. После нескольких тостов толбаса входили члены свиты жениха, один из которых нёс на тарелке, разрезанный на небольшие куски сладкий пирог — *мыдджын*. Пирог этот готовили из пшеничной муки на сахаре или мёде и жарили на масле. Вошедших в комнату дружков и родственников жениха, присутствующие приветствовали стоя. Затем толбас брал бокал и произносил тост, в котором предлагал выпить за здоровье жениха и невесты (*хана и хани*), просил оказать молодым материальную помощь. После этого каждому из сидящих прислуживающий наливал бокал и подавал его с куском мяса на блюде. Взявший делал ответный подарок деньгами, ценными предметами или натурой, главным образом, зерном. Получив подарок, шафер объявлял имя и фамилию, давшего подарок. В ответ раздавались приветственные слова шафера: «Да принесет ему подарок обилие!» (*Йæ лæвар бæркадджын уæд!*) [Там же. С. 165].

По одним данным, жених у *ерашти* (осетины-дигорцы, выселившиеся на Кавказскую линию в начале XIX в. из Дигорского ущелья, его предгорьев и поселившиеся в 25 км от Моздока, на левом берегу одного из притоков Терека — Ерашти (или Дзерашти), по имени которого они и были названы. Ерашти живут в Чернойрской и Ново-Осетинской станицах, а также на нескольких хуторах) присутствовал на свадьбе, но вел себя как сторонний наблюдатель, не садился за стол. По другим сведениям, он «скрывался» в доме своего шафера. После окончания свадьбы шафер отправлялся с друзьями в дом невесты. Обычай этот, не встречавшийся у цайта, назывался «вторым показом» (*дыккаг æргом*) или «показом жениха» (*сиахсы æвдыст*). После молитвы старшего (в которой он желал счастья молодым и благодарил гостей), прибывшие гости в дом невесты, сразу же переходили в другую комнату, где их ожидало богатое угощение. Там они оставались до поздней ночи, затем уходили в дом жениха [Там же. С. 166-167].

Через 3-4 дня после свадьбы происходило знакомство молодой с родственниками её мужа, и в первую очередь с отцом и матерью. Для этого снова готовились к приему гостей и родственников: пекли пироги, покупали вина, варили брагу и т.д. Во второй половине дня шафер в сопровождении молодёжи с песнями и гармошкой вводил свою «сестру» в хæдзар. После краткой молитвы старшего, молодая невестка в сопровождении девушек уходила в свою комнату. Обряд этот, называемый «приглашение в дом» (*хæдзармæцыд*), совершался также у осетин-цайта, но у них молодая после привода в хæдзар, оставалась с родными и гостями до вечера. После обряда она сменяла свадебное платье на обычное и включалась в домашнюю работу. Только после совершения обряда — «поход за водой» (*донмæцыд*) невестка получала право ходить за водой и показываться свободно на улице в присутствии мужчин.

Обряд донмæцыд моздокские осетины устраивали через 3-4 месяца после свадьбы. К этому дню снова готовили яства и напитки и приглашали женщин и девушек. Когда все родственники и гости бывали в сборе, невестку одевали в свадебное платье и после молитвы старшей, девушки вели её к Тереку или к колодцу, если это происходило на хуторах, давали ведро и кусок сала, у цайта кроме того, — портсигар для старшего, обслуживавшего общественный колодец. Набрав воду, невестка бросала сало в реку или в колодец, что означало, по-видимому, пожелание молодой счастья и богатства [Там же. С. 167].

Таким образом, свадебные обряды моздокских осетин в основе своей сохранили элементы, которые соблюдали их предки в местах первоначального проживания в Осетии. Хотя они сочетались с влиянием и своего нового этнического окружения.

Родильные обряды и обычаи. Цикл осетинских обрядов, связанных с рождением ребенка делится на те, что предшествуют родам, связаны с родами, на обряды приема новорожденного в семью и общину, укладывания его в люльку, имянаречения (*номæварæн*) и т.д. При этом следует отметить, что эти события, а в особенности — сопровождающие их трапезы, не обходились без хмельных напитков.

Главное значение оставалось за пивом и аракой во всех обрядах и ритуалах до рождения ребёнка. Так, на третий день после окончания свадебного пира, невесту в сопровождении шафера, женщин и детей вели к святилищу Святой Марии (*Мады Майрæм*), одна из почётных женщин несла с собой три пирога, а кто-то из девушек — кувшин с аракой (или с пивом). У святилища шаферу подавали рог с аракой и он произносил молитву Мады Майрæм, в которой просил для молодой невесты счастья в браке и рождения первенца — сына. После окончания молитвы шафер передавал кому-либо из младших со стороны жениха кусок пирога с рогом араки, чтобы тот причастился [Пчелина, 1937. С. 85-84, 86-87].

Пиво и брага были связаны с некоторыми культовыми действиями по случаю рождения ребёнка. Когда родился мальчик, для ритуала резали курицу, затем её кровью обливали новорожденного, после чего мать ребёнка с тремя пирогами и с чашей с пивом (или брагой) произносила молитву Мады Майрæм, в которой говорила, что «вместо сына отдаёт в Страну мертвых черную курицу» [Там же. С. 92-93].

Хмельные напитки в качестве даров от родственников и соседей подносились семье новорожденного мальчика. На пиршестве гости обычно располагались во дворе или дома и начинали «пить раку, бузу (брага), пиво, есть говядину, баранину...» [Шегрен, 1988. С. 50].

Важную роль напитки играли при обряде укладывания ребёнка в люльку, смысл которого состоял в том, что старшая женщина приобщала ребёнка к семье и к дому и благословляла его мать. Она произносила молитвы домашним святым — Сафа и Домовому (*Бынаты-Хицау*), после чего присутствующие «угощались всем, что было приготовлено по этому случаю — курятиной, яйцами, пирогами, напитками и т.д.» [Гаглойти, 1974. С. 39]. Пиво и араку на этот праздник приготавливались заранее. Аналогичное застолье с хмельными напитками (пивом, аракой, вином, брагой) было описано Ковалевским [Калоев, 1979. С. 76]; Миллером [Миллер, 1882. С. 291], Чурсиным [Чурсин, 1913. С. 155], Туккаевым [Туккаев, 1992. С. 356] и Калоевым [Калоев, 1995. С. 170].

Особую роль хмельные напитки играли и в ритуале поклонения роженицей Мады Майрæм. Для совершения молитвы она приносила к святилищу ритуальные пироги и напитки и приносила благодарственную молитву. По сведению информанта Артёма Чегаяева, в Стур Дигоре роженица обливала квасом «ритуальный камень Святой Марии» (*Майрæмы дур*) и бросала на него ломтик пирога [33].

Ритуал поклонения совершался и у плодового дерева, где одна из женщин (чаще повитуха) с чашей пива (или рогом араки) приносила молитву, в которой благодарила Мады Майрæм за то, что она послала мальчика. Затем роженице давали отведать зёрен пшеницы, чтобы у неё было обилие молока; для совершения обряда она «обливала дерево квасом» [Дзудцев, Бесаева, 1994. С. 40]. После этого действия одна из женщин говорила: «Будь обильна молоком, чтобы ребёнок вырос и был привязан к груди; Майрæм, мы просим у тебя молока, дай нам его» [Миллер, 1882. С.290]. Данный ритуал с участием напитков описан также в Дигорских сказаниях по записям И. Т. Собиева, К. С. Гарданова и С. А. Туккаева [Дигорские сказания..., 1902] и в статье Т. Бесаевой [Бесаты, 1974].

На празднике наречения новорожденному имени — *Номæварæн*, хмельные напитки — пиво и арака воспринимались также в качестве даров и угощения, а также носили обязательный ритуальный характер во время трапезы [11].

Старшие женщины отдельно от мужчин шли в дом новорожденного, несли в узелках приношения из трех пирогов, кувшина пива, бутылки араки, вареных кур и т.д.

К концу застолья, на мужской половине происходил обряд наречения имени новорожденному. Все мужчины по старшинству составляли список с именами и посылали матери ребенка. Выбрав имя, она отправляла кого-нибудь из младших, и тот громко объявлял его. Тут же старший произносил молитву за новорожденного (называя его по имени) и за человека, давшего ему имя (*номæварæг*). После этого произносились молитвы также за Хуыцау, Уастырджи и Мыкалгабыр. Старшая хозяйка дома (*æфсин*) посылала почетные чаши с ритуальными напитками (*нуазæнтæ*) танцующей молодёжи.

На следующий день *номаэвæраг* посылал матери новорожденного приношения (*хуын*) из большого количества араки, пива, трёх пирогов, одного барана или бычка (Пчелина, 1937. С. 97-99).

Номаэвæраг в последующем брал на себя определённые обязательства — на всю жизнь он оставался для ребёнка другом, опекуном и заступником, одаривал его одеждой, посылал его семье приношения, состоящие из пива, араки и живого барана. Семья ребёнка торжественно готовилась к его приёму. Приглашённым гостям обязательно демонстрировали его приношения, а во время застолья в честь него и ребёнка произносились ритуальные молитвословия [Къарджиаты, 1991. С. 46].

Без участия хмельных напитков невозможно было представить праздник — *Кæхицæнæн*, приуроченный к началу июня. Первоначально его устраивали только в честь родившихся сыновей-первенцев; позднее празднование распространилось на всех мальчиков, родившихся в течение истекшего года.

За две недели до праздника для женщины, родившей первенца-мальчика, свекровь приготавливала пироги, снабжала ее аракой и в сопровождении нескольких родственников провожала её к родителям. Поскольку они брали с собой большую чашу для подарков, невестку называли «просящей чашу» (*кæхицурæг*) [Дзуцев, Бесаева, 1994. С. 51-52].

В родительском доме молодую мать с сыном принимали очень радушно — приглашали близких и соседей, угощали их привезенными пирогами и аракой. Это застолье было молитвенным, в первую очередь, возносили молитву Богу за здоровье младенца, испрашивая для него долгой и счастливой жизни.

Чаша (*кæхи*) предназначалась не только для сбора подарков, она являлась важнейшим ритуальным атрибутом, ею мать просила для своего сына покровительства у небесных сил. Накануне праздника, она в сопровождении двух подруг заходила в хранилище, где находилось пиво, специально сваренное к этому торжеству. Зачерпнув полную чашу, она обращалась к небесам: «*О барзондыл бадаг Стыр Хуыцау! О Лагты дзуар! Ма хъæбулан райсом ацы багæныйы кæхицæй чи скува, уый куывдтытæ мын*

хорзæй æруадзут мæ гыццыл хъæбулыл! Йе мгæртты æхсæн мын дзæбæхæй, æнæнизæй байрæза. Мæ бынты бындар, мæ дарæг куыд суа!» («О Всевышний Великий Бог! О покровитель мужчин! Пусть исполнятся те добрые пожелания, которые завтра будут произнесены в честь моего сына! Пусть он растёт здоровым вместе со своими сверстниками! Да будет он мне опорой в жизни!»).

После молений и умилоствления Всевышнего, её подружки произносили словесную формулу: «Да будет так!» (*Оммен!*). Чтобы не навредить праздничному молению, пиво не пили, а содержимое чаши сливали назад в общий объём [Алдаттаты, 1990. С. 122].

В день праздника Кæхцгæнæн в доме отца новорожденного приносили в жертву барана или бычка, варили пиво, свекровь готовила специальное угощение — *дзыкка*, приглашали родственников, соседей, односельчан. Пиво и арака были обязательным компонентом во время ритуального молитвословия в честь ребёнка. За его здоровье возносили молитву с чашей пива (или рогом араки), сперва старший мужчина, возглавлявший застолье, а затем старейшая из женщин. После этого ногу младенца окунали в *дзыкка*.

В этот день, наряду с жертвоприношениями, к святилищу Мады Майрам приносили «котел пива, араку, 3-4 большие тарелки с *дзыкка*, три больших пирога с сыром и т.д.» [Магоматов, 2011. С. 260-261].

Праздник Кæхцгæнæн широко отмечается и у современных осетин, как правило, устраиваются пиршества, приготавливаются различные осетинские хмельные напитки и т.д. [26].

С этим праздником связан интересный обычай, описанный Е. Пчелиной: «Мальчики 8-12 лет в небольших селениях также собирались вместе и обходили по порядку все дома. Один из мальчиков нёс в руках высокий и тонкий шест, украшенный цветными тряпками. Вверху шеста приделывался большой железный крючок. Войдя во двор, мальчики высказывали пожелания женщинам дома рожать только мальчиков и просили гостинцев. Женщины охотно, с шутками и смехом, раздавали им орехи, сладости, угощали их пивом и брагой» [Пчелина, 1937. С. 102-103].

Моздокские осетины накануне этого праздника под названием *гуылы куывд*, «приготовляли араку, пиво и брагу... пекли три пирога с начинкой из сыра и один *гуыл* (тот же пирог с той же начинкой, но большего размера). На стол рядос с гуыл. На гуылы куывд клали книгу, карандаши, ножницы и другие предметы. На гуылы куывд приглашали одних пожилых женщин-родственниц и знакомых дома. После молитвы старшие женщины пускали ребёнка к столу. Если он брал книгу, это означало, что он будет ученый, если ножницы — портной и т.д.» [Калоев, 1995. С. 172].

У южных и северных осетин, когда мальчику исполнялся год, родители устраивали в его честь годовые пиршественные моления (*афæдзы куывд*) [Чибиров, 2008. С. 101]. В этот день варили пиво и брагу, араку, резали барана и пекли пироги. Старший дома возглавляя стол, для ребёнка просил у Бога и святых долголетия, мужества и мудрости в делах, счастья и удачи в жизни.

Во время застолья перед произнесением молитвы *Мыкалгабыр* (Табл. XVI. 1) совершали обряд предсказания будущего рода занятий ребёнка (Табл. XVII. 2). Его вносили к мужчинам и раскладывали перед ним различные предметы — огнестрельное и холодное оружие, пули, овечьи ножницы, орудия всевозможных ремесел и т.д. Выбранная ребёнком вещь указывала на его занятия и склонность в будущем [Пчелина, 1937. С. 103]. После выбора определенного предмета, за накрытым столом возносили молитву Богу, чтобы Он благословил то ремесло, которое будет предназначено ребёнку в будущем [Каргиев, 1992. С. 353]. Данный обряд с участием хмельных напитков совершается, по сей день [11].

В этот день мать ребёнка одна с тремя пирогами и аракой ходила к святилищу Мады Майрæм и просила счастья для ребенка. После молитвы она оставляла в святилище кусочек ваты, а на обратном пути угощала прохожих мужчин аракой и кусками пирога [Пчелина, 1937. С. 103].

Напитки играли немаловажную роль и на празднике *Цæуæггаг* (*Цоггаг*), устраивавшемся в честь трёхлетнего мальчика на четвертый день после Пасхи (*Куадзæн*). С того дня мальчика можно было брать с собой на свадьбу, на поминки и другие меро-

приятия. Однако этот праздник отмечался не во всех осетинских сёлах.

У дигорцев, например, в семьях, в которых родились мальчики, резали баранов, варили пиво, гоняли араку, в целом, готовили богатое угощение, а также приглашали всех соседей и родственников. Нарядив детей в новую черкеску, их вместе с молодыми людьми отправляли в женское святилище Мады Майрæм, где им впервые брили головы, причём не ровно, оставляя волосы. Во время этого ритуала, старший из молодых людей возносил молитву Святой, после этого каждому из этих мальчиков давали отведать специально посвященные им пироги, шашлык, пиво или араку. Вслед за этим, устраивалось общее пиршество, все садились за столы, пировали и пели песни, затем возвращались обратно в селение. Данный ритуал совершается и в наше время.

Аналогичные обряды, связанные с первыми годами мальчиков, совершались также грузинами, хмельные напитки у них также имели ритуальную роль. Например, в Хевсурети, мальчику по исполнении от 3 до 5 лет устраивали специальное жертвоприношение под названием *тавмасанарсав сахмто* (жертвоприношение Богу по случаю стрижки головы). К этому празднику варили пиво и гнали араку. Вечером, при собравшихся гостях, священнослужитель открывал чан (*коди*) с пивом, прикреплял к нему свечи, клал рядом хлеб, наливал пиво в специальный котёл (*сац-де*). Присутствующие слушали молитву стоя, мужчины обнажали головы. По завершении молитвы все приглашались за стол. Один из молодых людей брал зажжённую толстую свечу, свитую из нескольких частей (*келантари*) и чашу с пивом и обносил по очереди всех присутствующих — сначала мужчин, затем женщин. Держа в руках чашу и келантари, каждый из них должен был произнести здравицу в честь мальчика, в честь которого справляли сахмто [Соловьёва, 1995. С. 53].

У осетин мальчик с семилетнего возраста начинал помогать по хозяйству — приносил воду, колот дрова, пригонял скот и т.д. В 13 лет ему давали косу и торжественно с молитвословиями и пожеланиями успехов, отправляли на сенокос, в связи с этим

каждый двор посылал ему особый пирог с сыром (*гуыл*) [Калоев, 2012. С. 31].

Обряды, связанные с рождением ребенка иногда сочетались с календарными праздниками, одним из таких являлся *Хор-хор*. Хмельные напитки на этом празднике являлись обязательным ритуальным элементом. «В праздник *Хоры бон*, — писал Гаглойти, — в честь урожая, в домах, где в том году родились мальчики, обязательно устраивался пир. Кроме того, эти семьи были обязаны отнести хозяину пиршества (*куывд*) подать или налог (*хъалон*), а именно — пироги, пиво и араку. Хор-хор считался днём расплаты с божеством за дарованную семье радость — рождение мальчика [Гаглойти, 1974. С. 39].

По сведения Т. Бесаевой, утром в день праздника пекли шесть пирогов, три круглых и три треугольных, отмеривали два ведра пива, заготовливали два ведра браги и ведро араки и несли в дом хозяина праздника Хор-хор (*фысым*). Если семья уклонялась от уплаты хъалон, молодым людям разрешалось выкрасть ребёнка или надочажную цепь только в дни празднования [Бесаева, 1976. С. 57].

Если заболел грудной ребёнок, то обращались к ворожее, которая «определяла» кто из святых (*дзуартта*) Мады Майраем или Аларды был повинен в болезни ребенка, и указывала к какому из этих дзуаров обратиться [12]. Мать заболевшего ребенка в сопровождении афсин и кого-либо из мужчин дома отправлялась к святилищу с жертвенным приношением, состоящим из трёх пирогов, рога араки, ягненка (барана) или бычка.

Если ребенок заболел сыпной болезнью, в частности оспой, его обязательно приводили к святилищу Аларды с жертвенными приношениями, состоящими из треугольных пирогов и араки. Подойдя к святилищу, афсин брала в правую руку рог с аракой, а в левую — три пирога и начинала произносить молитву, мать ребенка повторяла молитву за ней. По окончании молитвы афсин из рога вливала несколько капель араки в ротик младенцу, затем давала отпить матери ребенка, а девочку с полным рогом араки отправляли к одному из мужчин возле святилища, чтобы он также произнёс молитву за ребёнка.

Завершив ритуал, æфсин в щель святилища или в дупло священного дерева вставляла кусочек ваты и серебряную монету, по дороге домой она угощала мужчин аракой [Там же С. 100-101].

В случае если у ребенка наблюдались какие-либо отклонения в развитии (поздно начинал ходить, говорить), то с приношениями отправлялись к месту, где родился ребёнок, и просили Бынаты хицау не мешать ему нормально развиваться [Бесаева, 1976. С. 57].

Интересное обыкновение замечено у южных осетин. Пока траурная процессия не прошла по улице мимо дома, спящих младенцев будили и поднимали. Считалось, что если не сделать этого во время, ребёнок долго не будет ходить и разговаривать, будет вялым, бессильным и нежизнеспособным. Во избежание этого с ритуальными пирогами и аракой вместе с ребёнком ходили на кладбище, его клали на могилу и просили покойника не мешать ему развиваться [Дзугцев, Бесаева, 1994. С. 49].

Особую роль хмельные напитки играли в обряде усыновления, в таком случае было необходимо прикоснуться губами к соску женщины или же добавить её грудного молока в сосуд с аракой и выпить его.

Хмельные напитки являлись сопровождением обрядового действия, связанного с рождением ребёнка — они воспринимались в качестве престижного угощения и даров после родов, использовались во всей последующей родильной обрядности. Во время трапезы являлись важнейшим элементом во славу божественных сил.

Погребальные и поминальные обряды. В традиционной культуре осетинского народа особенное место занимают погребальные и поминальные обряды. Они сохранили многие архаические черты, «включали в себя пережитки древних традиций, идущих от скифов и связанных с культом предков» [Магомедов, 2012. С. 265].

Похоронная обрядность включала в себя обряды, связанные с фактом смерти и подготовки покойного к погребению, процедуры захоронения и поминальные обряды. Следует отметить, что важнейшим элементом в погребальной и поминальной обрядности осетин являлись хмельные напитки.

У изголовья покойника на треножный стол ставили ритуальные яства — вареную пшеницу, хлеб и напитки, воду и сладости [Чибиров, 2008. С. 251]. В Грузии, например, в частности, в Пшави, к изголовью покойного ставили его коня в полной упряжи и с хурджинами, наполненными сыром, хлебом и водкой [Волкова, Джавахишвили, 1982. С. 143].

Напитки у осетин были обязательны и во время ночных сидений (*ахсавбадæнтæ*), когда односельчане за день до похорон приносили с собой «вареный горох, шесть лепешек, хлеба, водку...» [Гаглюева, 1974. С. 56-57].

В день похорон резали крупный и мелкий рогатый скот, пекли большое количество хлеба и пирогов, подавали много напитков, в частности, пиво и араку [Калоев, 2009. С. 332]. Это практикуется, по сей день.

Прощавшись с покойником, первыми из дома выходили родственники, соседи. Старший, держа в одной руке свечи, в другой рог с аракой, произносил молитву за покойника со словами: «Будь светел!» (*Рухсаг у!*) и выливал несколько капель араки на гроб, освящая его [Осетины, 2012. С. 384]. Обряд посвящения совершался также с помощью пива, потому что оно служило ритуальным напитком [Бесолова, 2008. С. 249].

На поминки обычно приглашали односельчан и родственников из соседних аулов. Все рассаживались по возрасту, обязательно соблюдая старшинство. Всем участникам поминального стола выносили араку для посвящения еды покойнику [Миллер, 1881 а. С. 287].

Старший стоя произносил молитву. Все остальные вслед за ним, друг за другом желали покойнику рухсаг и проливали несколько капель напитка из бокала или рога, затем выпивали всё содержимое. Во время поминальных трапез не положено было пить стоя [Дзаттиаты, 2005. С. 13].

Особую роль хмельные напитки играли в обряде посвящения коня (Табл. XVIII. 1). Старик-посвятитель выходил из толпы, брал уздечку и проводил ею по рукам покойника (это означало передачу коня умершему), затем с рогом араки или чашей пива произносил импровизированную, напутственную речь, после чего

проливал несколько капель напитка сначала на голову коня, затем на покойника и разбивал посуду с напитком о голову или подкову правой передней ноги коня [Калоев, 1984. С. 80].

Аналогичный ритуал в 1840 г. в Южной Осетии был отмечен Шегреном. «Здесь, — писал он, — на спину коня укладывали почти всю одежду и личное оружие покойника. Наряженного коня вели за похоронной процессией на кладбище и ставили его у изголовья покойника. К коню подходил старик, обладавший определенными навыками в этом деле и ораторским даром. Взяв в левую руку уздечку, а в правую — чашку с пивом или рог с аракой, посвяtitель коня (*бахфæлдисæг*) произносил длинную и красивую речь. Он описывал предстоящий покойнику путь по стране мертвых и предостерегал его от грозящих опасностей. Затем обращаясь к покойнику, посвяtitель говорил, что пища и одежда, оружие и лошадь даются ему для того, чтобы он не нуждался в них в стране мертвых. Произнося речь, старец обводил коня три раза вокруг могилы и становился у ног покойника. В это же время ему подносили на овчине ячмень и пиво в деревянной чаше. Старец давал коню ячмень, а пиво выпивал сам, чашу разбивал о голову коня» [Шегрен, 1981. С. 74]. Этот обряд был унаследован от алан, однако они не разбивали чашку или кувшин с содержимым, а укладывали их целыми с покойником в могилу. В чаше содержался ритуальный напиток (пиво или ронг) [Чибилов, 2008. С. 256]. Со временем, «бутылку разбивали о камень, ее содержимое выливали на могилу, а пироги разбрасывали по сторонам» [Там же]. Родственники снабжали покойника бутылкой араки и пирогами, чтобы он во время своего путешествия в загробный мир не испытал голода и жажды [Калоев, 1979. С. 73].

При опускании гроба в могилу в молитве старшего обязательно упоминались напитки: «Эта пища и питье да останутся неистощимыми для тебя до тех пор, пока не достигнешь царства рая — *дзæнат*. Выслушав твою искреннюю исповедь, всеправедный и всемилостивый Барастыр да примет тебя в свое лоно, и да вечно ты будешь наслаждаться благами и красотами рая; кушанья и напитки, которые сегодня приготовили для тебя, да будут умножаться день ото дня, возбуждая тем ненависть в тех покой-

никах, которые не имеют таких наслаждений и удовольствий или по грехам своим, или же по бедности оставшихся в живых родственников, кои, будучи не в силах сделать необходимого числа поминок, заставляют тем своих умерших кормиться подаванием или воровскими крохами» [Уруймагов, 1992. С. 366-377].

У осетин-мусульман церемония погребения также не обходилась без хмельных напитков. Оседланного коня, покрытого траурным покрывалом, подводили к изголовью покойника и один из старших, знающий обряд, брал в руки чашу с аракой или пивом и произносил посвящение, затем давал отведать коню напиток, после чего выливал его на копыта [К-ев, 1992. С. 364-365].

Если умершего хоронили в склепе (*зæппадз*), родственники время от времени приходили к нему и через окошко возле его праха ставили пироги и напитки (пиво, араку, квас). Не забывались и покойники, похороненные в могилах; им оставляли тоже самое [23].

К концу XIX века этот обряд перестал существовать, теперь вместо этого покойникам стали посвящать родники в горах, которые освящали аракой и пирогами; обычай этот сохранился, по сей день [Дзаттиаты, 2005. С. 28-29].

Хмельные напитки играли символическую, обрядовую и ритуальную роль не только в погребальных обрядах, но и в поминальных. Для живых родственников поминки были настоящим разорением, как правило, они варили большое количество напитков. «Поминки, — писал К. Л. Хетагуров, — устраиваются довольно часто и настолько роскошно, что иногда приводят к разорению. Зарезать, например, в один день до 30 голов рогатого скота, до 150 баранов, сварить 500 ведер пива и до 100 ведер араки, испечь до 3000 пшеничных хлебов было нелегко в Нарской котловине. Однако некоторые фамилии не задумывались над этим» [Хетагуров, 1989. С. 421].

Для семьи покойника одной из главных забот было постоянное снабжение умершего пищей и напитками, чтобы на том свете он не голодал. По этому поводу М. Ковалевский писал: «... они (осетины) придерживаются того мнения, что по ту стороны могилы есть жизнь, которая не что иное, как продолжение того,

что предназначено нам в земной жизни. Поэтому души умерших имеют такую же потребность в пище, в тепле и свете, как и живые люди. Это обязывает оставшихся в живых родственников покойного позаботиться о том, чтобы умершие не нуждались ни в предметах питания, ни в спиртных напитках, а также в тепле и средствах освещения... Если это не исполняется, покойник останется без пищи и будет страдать от холода и темноты» [Ковалевский, 1902]. Весь год по пятницам, при закате солнца, вдова ходила на могилу мужа, взяв с собою яства и напитки [Религиозные верования народов СССР, 1931. С. 156].

Самыми «несчастливыми» в загробном мире являлись те покойники, по которым не совершались поминки (*аеахицау маердтае*). К ним относились и умершие на чужбине, без вести пропавшие, т.н. «ожидающие» (*аеахъаелмагасджытае*). Они через сновидения свои родственникам давали о себе знать, и тогда по ним справлялись поминки; считалось, что «ожидающие» покойники преграждали дорогу в царство мёртвых вновь умершим, поэтому во время похорон им в качестве своеобразной милостыни посвящали часть угощения. Осетины верили, что если во время поминок случайно проливался напиток из сосуда или посвящённая еда падала из рук, то это для «ожидających мертвецов» [Кокоева, 2000. С. 53].

По сведению информантов, на том свете перед каждым покойником стоят еда и напитки, и он не притрагивается к ним, а получает удовольствие только от одного их вида.

Обычай развязывания серпов у осетин также сопровождался приготовлением напитков в честь покойников, занимающихся физическим трудом в царстве мёртвых. Старший мужчина в доме, развязывая поясок серпов, произносил: «Будьте светлы, наши старые покойники; сии кушанья и напитки как теперь стоят перед нами, так да пребудут навеки вечные и пред вами; умножаясь, да умножатся до тех пор, пока с гор будет катиться камень, а на плоскости — колесо; да не будут они вам плесневать летом и замерзать зимою; по вашей доброй воле вы, наши покойники, этими кушаньями и напитками с теми из умерших, которые не имеют пищи. Сложите теперь ваши серпы, вы освобождены от них до следующего лета» [Уруймагов, 1992. С. 367].

Поминание покойника с участием хмельных напитков — пива и араки устраивалось также в различные календарные праздники — *Цыптурс*, *Бадэнтаэ*, *Лауызганан*, *Зазхаэсэн*, *Зардаваран*, *Куадзан*, *Майрамыкуадзан* и др. Хмельные напитки в эти дни имели не только обрядовый и ритуальный характер, но также символический и знаковый.

На праздник *Цыптурс* приготавливались пироги и напитки (квас или пиво), которые посвящались (*ныххаелар кодтой*) покойникам. В этот день из хвороста и соломы разжигали костры (*Цыптурсы артытаэ*), чтобы покойники «обогрелись».

На праздник *Бадэнтаэ* покойник приходил домой и следил за соблюдением ритуала. Для него приготавливалась одежда, которую надевали на крестообразно сколоченные палки, укрепленные на специальной скамье. Перед этой имитирующей фигурой покойника ставили треногий стол (*фынг*), на котором укрепляли украшенную ель, а рядом — специально приготовленные для покойника блюда и напитки. Иногда «один из родственников ел и пил за двоих: считалось, что он ест и пьёт за покойного» [Такоева, 1957. С. 148].

Когда зажигались свечи, самая старшая и опытная плакальщица начинала плакать и причитать. Известный этнограф Н. Берзенов записал одно из таких причитаний, в нём также упоминаются хмельные напитки: «Мы лишились одежды и теперь наги, у нас отняты пища и питье и ныне таем от голода и жажды; зашло наше солнце, и мы томимся, и будем томиться во мраке, ибо чем он был для нас, как не солнцем, которое светило и согревало нас, как не одеждою, служившею нам покровом и защитой, как не пищею, которая утоляла голод и жажду нашу...» [Берзенов, 1981. С. 96].

После этого старший в доме мужчина рогом араки посвящал еду покойнику [17]. Острием ножа он притрагивался к каждому блюду и из рога отливал немного араки на край стола, а остальное выпивал. Только по окончании посвящения все садились за стол и приступали к поминальной трапезе. Сегодня пироги и напитки ставят на стол вместе с горящей свечой. Родственники и соседи подходят, отвеживают пирог и отпивают араки, затем желают покойнику царствия небесного [Дзаттиаты, 2005. С. 23-24].

На следующий день утром с наряженной фигуры снимали одежду, расстилали ковры во дворе и клали на них *æлаэм*, которые передавались всадникам, чтобы они трясли их по всему селению [Кокоева, 1979. С. 31-32].

По сведениям информантов и на Заговенья (*Комахсаэн*), в первую субботу после Масленицы (*Урсы къуыри*) готовили араку, пиво, варили брагу и резали быка.

Хмельные напитки важную роль играли и во время *Великого поста*. К пятнице шестой недели поста жена в присутствии родственников и знакомых надевала на крестообразную палку одежду покойного мужа с целью изобразить его. Перед этой фигурой ставили стол с постными блюдами и напитками. Все гости становились вокруг него, а кто-нибудь из старших произносил молитву аракой или пивом [Берзенов, 1981. С. 415]. По другим сведениям, в этот день родные покойника, особенно если это был мужчина, везли с собой на его могилу разные сладости, в том числе пиво и араку. Раньше всех у могилы собирались всадники, принимающие участие в скачках. После причитаний старшие женщины приглашали старшего из всадников и давали ему чашу с пивом (или рог араки), он произносил «*Рухсаг у!*», затем проливал несколько капель напитка из чаши или рога на могилу, оставшееся выпивал [Миллер, 1998. С. 404].

В пятницу, перед первым *Лауызгæнæн* (праздник, посвящённый давно умершим предкам) варили пиво, брагу, фасоль, пекли пироги [Шегрен, 1988. С. 64]. По суеверным представлениям осетин, в этот день мёртвые получали свободу, сажали умерших детей на деревья и ходили домой к живым родным. Последние, убравшись, оставляли двери открытыми настежь, ожидая «гостя» с едой и напитками.

Через неделю на второй *Лауызгæнæн*, после поисков *дзыдджына* души покойников возвращались обратно домой к своим живым родным, которые снова ожидали их с убранными домами и открытыми дверями. Специально для них приготавливали различные блюда и напитки. С «приходом гостя» вся семья вместе с ним садилась за стол [Кануков, 1987. С. 69-70].

На следующее утро, когда все ещё спали, «покойник» «вставал», «прощался» с семьёй, у порога брал специально для него приготовленный мешок или корзину с яствами и больше не возвращался. «Если содержимое сумок, — пишет Л. А. Чибиров, — к утру уничтожали собаки или же брал кто-либо, то радости домочадцев не было конца. Если же яства сохранялись нетронутыми, печалились, расценивая это так, будто покойник вернулся в загробный мир, оставаясь чем-то недовольным» [Чибиров, 1970. С. 179]. Следует отметить, что хмельные напитки в праздники Лауызгәәнән носили разорительный характер, обычно «варили до 50-60 вёдер пива, готовил до 15-20 вёдер араки и приглашали несколько сот человек односельчан и родственников» [Каргинов, 1915. С. 76].

Хмельные напитки являлись одним из основополагающих компонентов и в поминальных обрядах грузин. Весьма сходным с вышеописанным был обычай сванов, которые «были убеждены, что накануне крещения в каждую семью приходят все умершие родные. В доме для них накрывали особый стол, в деревянный стакан наливали араку, зажигали свечи; весь дом был чисто убран. Во время ритуала все члены семьи сидели в углу, а старший семьи на коленях у стола приветствовал дорогих покойников стаканом араки» [Волкова, Джавахишили, 1982. С. 147]. Аналогичный обряд был известен также абхазам [Кавказский этнографический сборник, 1969. С. 96-97].

Поминальный праздник *Зазхәссәән*, посвящённый покойникам в течение года, справляли в субботу за неделю до Пасхи. Название праздника связано с елью, сосной, тисом — вечнозелёным деревом, что является символом жизни. В этот день к вечеру пятницы готовили напитки, приносили домой ель. С заходом солнца в дом, где справлялись поминки, родственники приносили еду и напитки. На этих поминках также ставили крестообразную фигуру с одеждой покойника, ставили перед ним ель, еду и напитки [Кануков, 1987. С. 71].

Поминальную Пасху (*Магрдты куадзән*) справляли через неделю после Великой Пасхи. В этот день закалывали бычка или барана, готовили напитки и поминали покойников. Женщины

брали все необходимые приготовления, в том числе напитки, и ходили на кладбище, где их посвящали покойнику [11].

На праздник *Зардаваран* приносили в жертву барана, накрывали поминальный стол, приглашали родственников и соседей. Один из старших посвящал приготовленные яства покойному. Женщины, взяв с собой чётное количество пирогов, напитки, мясо и др., шли на кладбище.

Моздокские осетины летом справляли, т.н. поминки — *дыргъ-харан* (время для употребления фруктов). В этот день готовили еду и напитки в небольшом количестве [Калоев, 1995. С. 178].

Хмельные напитки играли особо важную роль и на заключительных, т.е. годовых поминках (*фæззæджы стыр хист*), «на которых также забивали десятки голов крупного и мелкого скота, расходовался весь наличный хлеб на приготовление десятков котлов и ведер араки и пива, а также на испечение огромного количества пирогов и хлеба» [Магометов, 2012. С. 271]. В связи с этим Миллер писал: «Она (семья) заготавливает в огромном количестве пиво, арак и другие пития. Для варки пива добывают большие котлы, за поддержание которых их владельцам дают ведро пива, барана и других припасов. Пиво изготавливают несколько сот вёдер... Всех приглашают сесть, и они рассаживаются на разостланном на земле сене по группам в двадцать человек, соблюдая старшинство... Родственники просят кого-нибудь из присутствующих почётных стариков сказать рухсаг, и подают ему чашу пива. Помянув покойного и пожелав ему царствия небесного, старик прикасается кончиком ножа ко всем припасам и затем начинается раздача пищи. Каждый прислужник берёт в бурку долю для своей партии, бочёнок пива и араку. Каждая партия распределяет свою долю по порциям, и кто-нибудь провозглашает рухсаг» [Миллер, 1882. С.285-287].

По сведению информантов, молитвы в честь покойника произносил самый старший мужчина, сидевший во главе стола. Полагалось произнести только три молитвы: за Бога (*Хуыцауы тыххæй*), за покойного (зианы *тыххæй*), за семью покойного (*бинонты тыххæй*). По обычаю, первой застолье завершала молитва (на свадьбе делалось наоборот).

Односельчанин, не имевший возможности по болезни присутствовать на поминках, получал свою долю (*хисты хай*), состоящую из еды и напитков; то же самое посылали старшим женщинам. Особая доля, состоявшая из ляжки вола и кувшина пива, предназначалась общественному кузнецу (*куырды хай*).

Если мимо дома (двора), где справлялись поминки, проходил или проезжал путник, то его приглашали и давали ему «встречный бокал», который он выпивал стоя за покойника [Гаглоева, 1974. С. 74].

Хмельные напитки играли значительную роль и во время скачек и стрельбы в цель (*хъабахъ*) на поминках в честь покойных. Скачки устраивались два раза в год: в день больших осенних поминок и в праздник *Бадантæ* (Табл. XVIII. 2) в первый понедельник Нового года. Скачки обычно бывали большими и малыми, они способствовали спасению душ покойников, которые к этому времени претерпевали невыносимые муки; скачки устраивались также как выкуп за душу покойника.

Наездники еще задолго до начала состязания усиленно готовили своих коней, ставили их в отдельное помещение на стойловое содержание, кормили только ячменем и поили квасом [Калоев, 1984. С. 88].

Перед скачками одному из старших давали рог с аракой, чтобы он благословил всадников. После его напутственной речи, каждый из них окунал свою плеть в рог с напитком [Кокоева, 1979. С. 33].

Во время больших скачек всадники выпивали только по одному рогу. Когда они проезжали мимо села, где жили родственники покойного, им выносили квас (*къуымæл*). Всадники окунали свою плеть в сосуд с этим напитком, а коням давали его пить только во время скачек.

Во дворе умершего при приближении первых всадников собирались люди. В середине двора стоял пожилой мужчина, который держал в руках чашу с пивом. Всадник, оказавшийся первым, спешил к коню и подводил его к старцу, который давал сначала коню пиво, затем поздравлял самого победителя.

Иногда вознаграждения получали первые три всадника. Счи-

талось большой честью участвовать на скачках, так как за поминальным столом провозглашались фамилии участников, и проносился специальный тост в их честь [Там же, с. 37].

По другим сведениям, накануне скачек хозяева вели своих лошадей во двор дома, устраивающего скачки. На следующее утро старший распорядитель поминальной трапезы выходил к лошадям с большой деревянной чашей с пивом и начинал громко читать молитву [Гатиев, 1987. С. 197]. После окончания молитвы, он выливал из чаши немного пива на землю, затем подносил её к каждой лошади и предлагал молодым отпить, те отпивали и возвращали чашу обратно старику.

Во время скачек на узких дорогах не обходилось без несчастных случаев. В случае если лошадь падала, то другие всадники срывали с неё уздечку, доставляли её в дом покойника и клали на то место, где хранились котлы с едой и напитками для поминок [Калоев, 1999. С. 198].

Пиво в качестве приза предназначалось и победителю *хъабахъ* (стрельба в цель). Первоначально это состязание устраивалось в день похорон, а позже — во время годовичных поминок. «Жердь длиною около 10 сажень, — писал Шанаев, — одним концом втыкали в землю, на верхнем конце делали черный круг или прикрепляли монету, стреляли в нее с известного расстояния. Соревнующиеся целились в круг (монету). При стрельбе жердь, при помощи привязанной к ней веревки, раскачивали. Задача стрелка заключалась в том, чтобы попасть в круг (сбить монету) с раскачиваемой жерди. Хъабахъом могла служить также ветка дерева с прикрепленной дощечкой, служащей мишенью» [Шанаев, 1876. С. 116]. Победитель в награду удостоивался «почетного бокала пива...» [Жускаев, 1981, с. 135]. У грузин хмельные напитки также играли важную роль на скачках, посвящённых покойникам и сопровождалась различными поминальными обрядами и ритуалами, о них подробно отмечали разные авторы [Соловьёва, 2008. С.160-161; Волкова, Джавахишвили, 1982. С. 141].

Все вышеописанное свидетельствует, что традиционные хмельные напитки занимали значительное место в погребальной и поминальной обрядности. При этом раскрывается многофунк-

циональная направленность использования напитков: ритуальная, коммуникативно-знаковая и символическая.

2. 2. Хмельные напитки в культуре повседневности осетин

Хмельные напитки занимали важную роль в культуре повседневности осетин и их предков. В силу своей ритуальной сути, они были обязательным компонентом всякого застолья, праздничного, ритуального, обрядового. Их важное участие прослеживается и в общественном быту, в частности, в обычаях взаимопомощи, усыновления, в культуре гостеприимства, обряде побратимства, при примирении кровников, а также в народной медицине.

Обычай взаимопомощи (*зиу*) устраивали члены общины во время полевых работ (пахоты, сенокоса, уборки урожая), при постройке жилья, стрижке овец, обработке шерсти и т.д.

По сведениям информантов, соревновательная работа на *зиу* завершалась обильным застольем с хмельными напитками [16]. Победитель трудового соревнования удостоивался самой большой награды — почётного бокала и лучшей доли мяса (*сгубы*). У моздокских осетин, к примеру, устроитель трудовой взаимопомощи при пахоте, в поле выносил индейку (а иногда даже целого барана), пироги, араку и, встав на окраине своего участка, поднимал длинный шест с флажком. Увидев флажок, пахари спешили к этому месту и после предварительного угощения приступали к вспашке. После окончания работы хозяин приглашал всех участников домой, где их ожидали накрытые столы с яствами и напитками [Калоев, 1995. С. 183-184]. Обычай взаимопомощи был известен и другим народам Кавказа и далеко за его пределами [Соловьёва, 2008. С. 160].

Гостеприимство. Традиционные хмельные напитки играли важную роль в быту осетин, в частности в культуре гостеприимства (Табл. XVII. 1). В народной памяти сохранилась следующая легенда. Проголодавший и измученный в дороге странник, увидев на пути жилище, попросил убежища. Выглянувшая из дома хозяйка отказалась принять гостя, сославшись на отсутствие в

доме хмельного. Продолжая свой путь, странник сделал вторую попытку поиска пристанища, но его по той же причине, вновь не приняли. Более удачной оказалась третья попытка, но когда страннику любезно подали рог с аракой, он в ярости бросил его на пол.

Напитки были непременным составляющим за столом, устроенным в честь гостей, им обязательно подносили солидный рог с аракой или чашу с крепким ячменным пивом. Гостю нельзя было отказать, поскольку это могло сильно обидеть хозяина; гостю подавали «прощальный бокал» — чашу с пивом (рог с аракой) в честь *Фæндаджы Уастырджы* [Янушевич, 1914. С. 23-24].

Прибыв в селение, странник мог стать гостем лишь одной семьи, несмотря на то, что желающих принять его бывало множество. В таких условиях во многих горских обществах (Куртатинском, Алагирском и др.) сельчане приходили с приношениями в дом, где остановился гость [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.109. Л.215, 216]. Хмельные напитки всегда являлись важнейшим составляющим этих приношений.

Проявлением большого уважения считалось преподнесение специального «почетного бокала» от хозяина гостю [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.160. Л.26]. В Осетии многих путешественников и ученых (русских и иностранных) встречали с большими почестями. Однако ни с каким описанием не сравнится то, что описывал Карл Кох, побывавший в первой половине XIX века в Чесельтском ущелье Южной Осетии. В его книге упоминаются не просто хмельные напитки, а именно то, как ярко они выражены в культуре застолья. Здесь им, очевидно, придается не только знаковый и символический, но и ритуальный характер. «Хозяин, — писал он, — взял большой рог, наполненный хлебным вином (араккой) или пивом, и, подойдя ко мне, произнес торжественным голосом следующие слова: «Слава тебе, что ты пришел к нам, чтобы дать нам повод показать высшую добродетель, гостеприимство. Пусть счастье и благодать изольют на тебя свой рог изобилия; да вернешься ты здоровым и веселым к своим и да проживешь с ними полную радости жизнь; да окружают тебя сладко благоухающие цветы любви и уважения. Слава тебе еще раз!» После этого он

выпил небольшое количество из рога в честь богов-покровителей семейного очага, а затем разом опорожнил весь естественный кубок. В знак того, что он высоко почтил меня, он вернулся к горящему огню и перевернул над ним рог. И действительно, в горящее пламя не упало ни одной капли. Такими тостами за здоровье оценивают всегда уважение выпивающего и, чем меньше оставалось в кубке, тем больше оказанное уважение... Далее по очереди каждый из присутствующих должен был выпить за мое здоровье и перевернуть после того кубок над очагом. Вслед за этим хозяин во второй раз взял рог со словами: «Второй тост за твоих, оставшихся в отцовском доме. Да будут вознаграждены и да проживут долгую, полную радостей жизнь твой отец, твоя мать, твоя жена и твои дети, твои братья, сестры и друзья за то, что отпустили они тебя поехать в чужие страны, чтобы осчастливить нас своим присутствием. Слава твоим!» После этого, согласно обычаю, я взял рог, наполнил его и опорожнил после того, как переводчик в красивой речи высказал за меня благодарность. Теперь очередь была за мной произнести тост, так что я во второй раз взял кубок, выпил за здоровье моего спутника князя Паулено. Каждый был обязан по рангу и возрасту сделать то же самое; когда все это было окончено, стал благодарить князь, которому надлежало теперь выпить за здоровье кого-либо другого. Так прошла большая часть времени в веселом пиршестве, причем следует отметить, что пить за здоровье хозяина против осетинских приличий...» [Кох, 1967. С. 266-267].

Характерной чертой осетинского стола до сих пор является торжественное подношение почетного бокала (*нуазан*) с ритуальным напитком гостю. Это не только обеспечивало ритуальный фон застолья, но и являлось своеобразным его украшением. Кроме того, круговая чаша, наполненная осетинским пивом, всегда символизировала единство общины, высокий уровень осетинского гостеприимства.

Побратимство высоко чтилось у осетин. Побратимы оказывали друг другу материальную помощь, приходили на выручку друг другу в случае опасности. За убитого побратима полагалась кровная месть.

Обряд побратимства был известен скифам. За минувшие тысячелетия в нём произошли некоторые изменения, однако напитки не утратили своё значение и ритуальную значимость, оставаясь одним из его главных элементов. Побратимство сопровождалось клятвой и торжественными обрядами двух или более братавшихся лиц, с участием обрядовых хмельных напитков — вина, пива и араки.

В каждую историческую эпоху и у каждого из народов наблюдались наиболее предпочитаемые хмельные напитки. У скифов обряд побратимства совершался с вином, так как именно этот напиток широко бытовал у них. По свидетельству Геродота: «Все договоры о дружбе, освященные клятвой, у скифов совершаются так. В большую глиняную чашу наливается вино, смешанное с кровью участников договора (для этого делают укол шилом на коже или маленький надрез ножом). Затем в чашу погружают меч, стрелы, секиру и копье. После этого обряда произносят длинные заклинания, а затем как сами участники договора, так и наиболее уважаемые из присутствующих пьют из чаши» [Геродот, 1991. С. 30].

Со временем скифский обряд побратимства (Табл. XIX. 1) изменился, как и статус вина, позднее стали применять другие напитки. В аланское время главными напитками при совершении побратимства стали ронг и æлутон, запечатленные в этносе, как любимые напитки легендарных нартов. Мало, что изменилось в описаниях обычая побратимства у осетин. «У осетин, — писал Б. А. Калоев, — братающиеся наполняли бокал аракой или пивом и бросали туда монетку, и каждый трижды пил из бокала, клянясь в верности. Слова клятвы примерно следующие: «Пусть этот напиток станет для меня отравой, пусть эта монетка напоитесь злобой, если я не буду любить тебя, как своего брата!» или же: «Я клянусь в верности на этом серебре и этом золоте...» [Калоев, 2009. С. 298-299]. Как видно из вышеописанного, пиво и арака со временем вытеснили вино, ронг и æлутон из обряда побратимства.

Наиболее распространенным моментом в обряде побратимства в XIX веке оставалось питье из общей чаши. В напиток,

налитый в чашу, братующие, путём надреза на пальцах, капали кровь, которая смешивалась. Затем напиток выпивался обоими друзьями. Такой прием — смешение их крови — придавал им силу братских отношений [Калоев, 1979. С. 152].

Обряд побратимства заключался клятвой и выпиванием из одного стакана араки. Всё это сопровождалось вербальной формулировкой: «Да преследует этот стакан того, кто нарушит это условие между нами» [Калоев, 1979. С.154-159].

Союз, аналогичный побратимству, мог заключиться и между женщинами. Отношения между «посестрами» отличались такими же высокими моральными принципами, как в побратимстве. Обряд посестримства был проще. Девушки или молодые женщины, вступавшие в такой союз, устраивали стол в доме у одной из участниц. Во время застолья в кругу своих подруг они давали обет верности друг другу. Вполне вероятно, что в обряде посестримства также применялись хмельные напитки.

Обряд побратимства был известен не только осетинам, но и многим их соседям: балкарцам, кабардинцам, ингушам, грузинам и др. Зачастую имели место побратимские отношения между осетинами и представителями соседних кавказских народов. Хмельные напитки во всех случаях были обязательны. Однако наряду с ними, чеченцы и ингуши в чашу вливали ещё и молоко. «При братании, — писал Б. Далгат, — совершают следующий обряд: в чашу молока, водки или пива один из молодых людей бросает серебряную монету, пьёт из чаши сначала один и дает пить другому; чаша переходит от одного к другому несколько раз, пока не опорожнится, потом монету берёт один или другой» [Далгат, 1929. С. 316].

Без хмельных напитков не обходился также уникальный обряд побратимства (*дзмобилоба*) между юношей и девушкой, бытовавший у грузин. В Хевсурети он назывался *сцорпроба*, а в Пшави — *цацлоба* (любовные отношения неженатой молодежи, которые, как правило, не совершались заключением брака) [Соловьёва, 2008. С.160].

Побратимские отношения традиционно устанавливались между двумя друзьями. У скифов такие отношения могли сло-

житься и между тремя друзьями, однако в порядке исключения бывала скреплённая дружба четырёх друзей. Так, автором был записан следующий обряд побратимства, совершённый в 2007 году между четырьмя преданными друзьями — выпускниками исторического факультета Северо-Осетинского государственного университета — Мишей Томаевым, Зауром Кочиевым, Сосланом Гадиевым и Тимуром Ревазовым.

Как рассказывал один из участников обряда Миша Томаев, его друзья собрались в доме Гадиевых. Мать Сослана поставила на стол три пирога, затем принесла бокал с вином. После молитвы самого старшего из друзей — Заура Кочиева, каждый из них сделал маленький надрез в области запястья и пустил кровь в бокал с вином. Затем мать Сослана, вынесла икону Святой Богоматери и поставила её на стол. После этого каждый из участников произнес клятву перед иконой и сделал глоток из бокала. На протяжении нескольких лет эти друзья поддерживают тесные дружеские отношения и всегда оказывают помощь друг другу в любых ситуациях.

Примирение кровников. Обряды, связанные с хмельными напитками поддерживали и сакральный статус примирения кровников. К сроку, назначенному народными судьями, семья убийцы приготавливала всё, что от неё требовалось, в том числе два больших котла пива, 25-40 кувшинов араки и т.д. [НА СОИГ-СИ. Ф.4. Оп.1. Д.109. Л. 184].

Если в день примирения кровников погода бывала ненастная, то к святилищу отправлялись с приношениями: пирогами, шашлыками и хмельными напитками и просили у святого ясной погоды [Там же. Л. 191-192]. За накрытые столы садились сначала старшие пострадавшей семьи. После посвящения убитому еды и напитков, все приступали к трапезе. Бывшие кровники обменивались дружескими бокалами с пожеланиями установления мира. Старшие просили привести к ним убийцу и подавали ему бокал с напитком [Там же. Л. 190]. Бывало так, что он подходил к ним с чашей, наполненной пивом или бузой, и подносил ее брату или отцу убитого.

Важным действием убийцы было надеть шапку отца убито-

го, это означало снискание покровительства и прощения у него. Мужчина, которому подавали так называемый «кровный тост» (*туджы нузаен*), не должен был отказываться от него, а взять, молча, и затем обратиться к присутствующим примерно так: «Люди! Смотрите, от убийцы моего брата (или сына или родственника) я принимаю бокал!.. он наложил на нас кровавое пятно, которое мы должны были смыть достойным образом его же кровью, а мы у него гостим, и принимаем бокал из его рук!» Присутствующие уговаривали его принять бокал и выпить из него в знак примирения, и тогда он делал небольшой глоток из него. Убийца, в свою очередь, обходил всех кровников по старшинству и затем отпивал из бокала сам.

Именно действие «чоканья» и «распития» содержимого бокалов, являлось символом окончательного согласия и договорённости. Если данный бокал не выпивали, стороны продолжали оставаться кровниками [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д. 160. Л. 29].

По сведениям информантов, хмельные напитки были обязательны у осетин и в обычае усыновления, который справлялся следующим образом: усыновитель и юноша подавали друг другу бокалы и выпивали их в знак того, что отныне они отец и сын. После обряда юноша мог продолжать жить в доме своих кровных родителей [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.109. Л.282].

Народная медицина. Хмельные напитки осетины использовали также в качестве средств народной медицины. Применение их включало в себя рациональные лечебные элементы, основанные на диетологии и фитотерапии.

Как лекарственные средства применялись — брага, пиво, арака и красное вино с использованием листьев, стебля, цветков, корня, плодов и ягод травянистых, полукустарниковых и древесных лекарственных растений. Их приготовлением занимались — знахари (*дасны*) и лекари (*хосгæнджытæ*). И тех и других практически было в каждом селении горной Осетии, они были известны еще в скифскую эпоху [Геродот, 1991. С. 29]. Заслуженной славой пользовались народные хирурги и костоправы, благодаря их искусству в Осетии редко можно было встретить больного или калеку.

Когда народная медицина была бессильна, в действие вступали различные суеверия и магические приемы. Для обращения к знахарю или знахарке необходимо было испечь три пирога, взять бутылку араки и носовой платок с серебряной монетой. «Знахарь — писал Мисиков, — берёт все, молится сам, съестное, араку и платок с деньгами оставляет себе, а родственник больного или сам больной отправляется домой» [Мисиков, 2011. С. 115]. К лекарям-гинекологам ходили также с приношениями, состоящими из пшеничных лепёшек, араки, вареной курицы и денег [Там же. С. 117].

Нередко для придания своему ремеслу большей торжественности, знахарки лечили своих пациентов в союзе со жрецом (*дзуарылаг*). Знахарка объявляла родственникам больного, что ей во сне явилось откровение и им необходимо пойти к дзуарылаг. Перед тем как пойти к нему они закалывали барана, приготавливали ритуальные пироги и пиво, а также *мысайнаг*, состоящий из куска белой материи, в которую заворачивали серебряную монету, канитель, клочок ваты и отправлялись в святилище (*дзуар*), где жрец совершал религиозно-магический ритуал для исцеления больного [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.118. Л.14].

Духом сыпных болезней у осетин являлся Аларды. По поверью осетин, чтобы его задобрить ему приносили в жертву «красивейших белых барашков, пироги из лучшей пшеницы, пиво из лучшего ячменя и хлеба, серебряные монеты и пр.» [Миллер, 1881. С.102-104]. Для исцеления больного обращались также к другим святым, к примеру, к *Хуыцауы-дзуар* в селении Лац. Посетивший святилище Н. Харузин писал: «Ежегодно перед началом жатвы (в середине июля) местное население стекается к древнему святилищу и молит о благополучном окончании полевых работ... На престольном камне стоят чаши с мёдом и пивом, эти чаши наполняются в день праздника и хранятся целый год: если кто заболит, то мёд и пиво, хранящиеся в церкви, даются как лекарство» [Харузин, 1989. С. 234].

Народ помнил и о целительных качествах алутона. По утверждению В.И. Абаева: «Во время праздника Уацилла, давали крошечные кусочки каждому богомольцу, предварительно обмакнув

их в æлутон. Богомольцы уносили кусочки домой, и делили их между членами семьи. Этот пирог назывался *æлутоны уалибах*, т.е. *алутоновский пирог*» [Абаев, 1949. С. 343]. Наряду с æлутон сакральными качествами обладала и брага.

Фитотерапия у осетин являлась одним из методов лечения больных, так как именно на основе трав и хмельных напитков приготавливались различные настои.

Наиболее распространенными болезнями считались простудные, к ним относились: повышение температуры тела, общая слабость организма, насморк, кашель, зубные и костные боли, озноб, головокружение и т.д.

Крепкая арака часто использовалась в народной медицине, но при лечении не всегда была эффективна [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.118. Л.17]. При головокружении предлагали выпить немного араки, а при зубной боли её нагревали, смешивали с еловой смолой и некоторое время держали во рту больного. Листья винограда также настаивали в араке, затем полученной настойкой полоскали рот. При чихании рекомендовалось пить подогретую араку, а в отдельных случаях смазывать ею обе ноздри. Арака как лечебное средство была эффективна также при малярии [Дзабиты, 1995. С. 76]. При головной боли, ею смачивали повязку и накладывали на область головы [Айларты, 1996. С. 517].

При желудочно-кишечных заболеваниях также употреблялись настои из различных трав на основе хмельных напитков, в частности, на араке и вине. Например, при болях в животе принимали солёную араку или настойку из неё с чесноком [Дзабиты, 1995. С. 46]. При болезнях желудка один килограмм лука измельчали, добавляли в 1 литр вина и также принимали [Там же. С. 60].

Арака была полезна при геморрое. Её смешивали с мягким сыром и мёдом. Когда брожение заканчивалось, лекарство можно было принимать. В других случаях в араку добавляли красный перец и настойку из неё принимали по 100 гр. перед едой [Там же. С. 71-72].

В качестве антисептика для промывания гнойных ран использовалась арака двойной перегонки, по крепости равная спирту. Раны смазывали квасом или тёртой картошкой. На ожоги

накладывали пивные отходы или дрожжи. При парше араку смешивали с коровьим жиром и смазывали рану. Фурункул и экзему лечили с помощью пивных дрожжей. При краснухе, козий желчь высушивали, мололи и смешивали с аракой [Там же. С. 72, 99, 125, 138, 143, 145].

Ревматизм, являвшийся довольно распространенной болезнью среди горцев, лечили пивными дрожжами, разведенными в араке, припарками лекарственных растений и смазыванием жиром больных участков тела [Калоев, 2009. С. 434-435; Магомедов, 2011. С. 358; Сланов, 2007. С.75).

При иммобилизации переломов костей, осетинские лекари применяли приёмы репозиции костных отломков, т.е. старались придать правильное соотношение отломков для последующего сращения кости. Это предотвращало деформацию кости при заживлении. Подобные операции делались под своеобразным «наркозом», т.е. при сильном опьянении пациента аракой двойной перегонки [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.118. Л. 24].

У осетин в качестве лечебной процедуры практиковалось и растирание тела аракой [Там же. Л. 26]. При лихорадке горькую полынь в мелко изрубленном виде настаивали в араке 2-3 сутки, затем давали её больному по 1 рюмке 2-3 раза в день. Иногда мелко изрезывали кожицу и мякоть подсолнечника и бросали в араку на 1-2 суток. Полученный настой принимали по 1 рюмке 1-2 раза в день [Мисилов, 2011. С. 121].

При глистной болезни и вздутиях живота использовали настои красного или черного перца, их смешивали с мёдом и добавляли в араку, затем всю смесь кипятили. Когда жидкость остывала, больному давали её по одной рюмке в день [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.118. Л.34].

Считалось, что «еда тоже лечит», поэтому больному давали иногда поесть что-нибудь из приготовленных блюд: *дзыкка*, курятину, говядину, баранину, яичницу и др. Из напитков давали сыворотку, осетинское пиво, квас и брагу [Там же. Л.27].

Своеобразная диета больных заключалась в том, что пища включала в себя: кефир со льдом, свежее козье молоко (охлажденное льдом), смесь меда с топлёным или сливочным маслом,

ледниковую воду, свежее мясо, баранину и, конечно же, осетинское пиво [Там же. Л. 37].

В Нартовском эпосе также приводятся мифические «лечебные средства», однако, наряду с ними фигурируют и настоящие. Например, в одном из сказаний повествуется о том, как нарт Батрадз отравившись льдом, попросил у пастуха дать ему овечьего молока, сказав «я выпил ронг, отравленный злодеем, змеиный яд хочу запить скорее» [Там же. Л.67].

Многие из указанных выше методов и средств лечения были довольно эффективными, поэтому применялись в жизни осетинского народа испокон веков. Жизнестойкость использования напитков в качестве средств народной медицины во многом обуславливалась накопленными экологическими знаниями и навыками. Природно-географические условия позволяли использовать осетинам большое обилие лекарственных растений, благодаря которым они могли изготавливать различные отвары и настои на основе различных осетинских напитков, в частности, таких как арака, пиво, квас, брага, вино и др.

Хмельные напитки, как было описано выше, играли важную роль в общественном быту, без них невозможно было представить исполнение обычаев гостеприимства, взаимопомощи и усыновления, обрядов побратимства, примирения кровников и даже многие отрасли применения народной медицины.

2. 3. Хмельные напитки в праздничной культуре осетин

Осетинские общественные праздники не имели смысла без хмельных напитков — пива, араки, кваса и вина. Их употребляли при общих ритуальных застольях, в святилищах, а во время обращения к святым, они выполняли ритуальную медиаторскую функцию, т.е. служили своеобразным посредником между старшим, возглавляющим застолье и небесными силами — Богом (*Хуыцау*) и святыми (*дзуарттæ*). В целом они играли ритуально-магическую и коммуникативную роль.

К пище и напиткам нельзя было прикасаться, пока старший не произносил молитву в честь Хуыцау и не совершались опреде-

ленные ритуально-обрядовые действия. Без хмельных напитков не обходились и жертвоприношения, сопровождающиеся молитвой с рогом араки.

Для совершения жертвоприношения были необходимы следующие манипуляции — барана подвели к домашнему очагу, старший брал животное за левый рог и произносил молитву Богу или святому, которому посвящалась жертва. После завершения молитвы, барану горящим поленом делали крестообразную метку на шее за правым ухом и на лбу. Затем старик плескал немного араки в огонь и давал отпить самому младшему, оставшееся выпивал сам [Миллер, 1882. С. 264].

По сведениям информантов, в этом обряде огонь также требовал для себя долю от ритуальных напитков. «Дух огня, — писал Л. А. Чибиров, — считался существом высшей природы, он требовал жертвенных яств, приготовленных на нём. Вот потому осетины бросали в него первый кусочек мяса, сливали в огонь первые капли крови закланного животного, выливали оставшееся на дне рога капли араки и т.д. Эти суеверия имели смысл — всякая жертвенная пища и питье должны коснуться огня, чтобы быть принятыми Богом» [Чибиров, 1984. С. 138].

Приход к святилищу и молитвы в честь святого без хмельного лишались сакрального смысла. С тремя пирогами и шашлыком непременно должна была быть хмельная выпивка, благодаря которой молитвословие, произнесённое старейшим или специальным жрецом (*дзуарылаг*) имело ритуальную силу [25].

Ритуально-магическая значимость пива, араки, вина за праздничным застольем была велика. Молитву за столом, как правило, произносил старейший. В одной руке он держал вертел с шашлыком, а в другой — чашу с пивом.

С хмельными напитками связан ещё один интересный обряд, символизирующий возрастную иерархию, по которому «ухо сваренной головы жертвенного животного (при торжественных церемониях — правое ухо, а при поминальных — левое) с бокалом передаётся младшим, смысл которого, чтобы младшие всегда слушали старших» [Биджелов, 1992. С.100]. В данном обряде хмельные напитки имели символический и знаковый характер.

Как уже указывалось, магические обряды часто также сопровождались праздничными мероприятиями и участием напитков. Одним из таких праздников у осетин был *Бынаты Хицау*, посвящённый домовому. К этому празднику закалывали ягнёнка, козлёнка или чёрную курицу, из лёгких делали шашлык (*æхсæр-фæмбæл*). Хозяин дома брал левой рукой стакан араки, а правой — шашлык и молился Бынаты хицау. После того, как мясо сварилось, его необходимо было вынести к столу и накрыть буркой, при этом вся семья выходила на улицу. По верованию осетин, домовой, пользуясь отсутствием хозяев дома, выходил из своего места, брал кусок ягнёнка или курицы и уходил к себе. Семья, вернувшись, домой, якобы обнаруживала, что не хватает куска мяса или опустошена чаша. Таким образом, считалось, что жертва принята, и тогда хозяин дома, взяв в руки полный стакан или полный рог с аракой произносил в его честь молитву-посвящение [Миллер, 1998. С. 402].

Аналогичный праздник отмечался и абхазами, однако у них молитва посвящалась не домовому, а самому Богу. На этом празднике особая роль также отводилась хмельным напиткам. У каждого абхаза имелся «жертвенный» кувшин, наполненный суслом, который не открывали до совершения молитвы Богу. Рано утром, вернувшись из церкви, глава семьи, в окружении членов семьи мужского пола, закалывал козлёнка над кувшином и просил Великого Бога принять жертву. Затем сваренное мясо жертвенного козлёнка, а также пироги из пшеничной муки он приносил в погреб и ставил перед кувшином. В свою очередь, члены семьи становились на колени, а глава семьи благоговейно открывал кувшин и, держа в левой руке нанизанные на дундуковую палочку сердце и печень козлёнка, молился Великому Богу, чтобы Он даровал ему и его семье долгую и счастливую жизнь. После этого он черпал стаканом вино и делал возлияние вина на сердце, печень и на жертвенные пироги, три раза обносил их над головами коленопреклоненно молящихся, говоря: «Дай нам теплоту Твоих очей и Твоего сердца! Избавь нас от всяких недугов и болезней!» После очередного возлияния вина, все вставали, три раза поворачивались справа налево и клали на горящие угли по кусочку ла-

дана. Несколько минут все смиренно стояли, пока Великий Бог не принимал их жертвы, а потом со строгим соблюдением старшинства, всем присутствующим раздавались кусочки сердца, печени, пирога и вино. Это жертвенное приношение разрешалось есть и пить только домашним [Кавказский этнографический сборник, 1969. С. 90].

Прежде чем обратиться к святым с различными молитвами, осетины приготавливали ритуальные напитки и совершали определенные ритуально-магические обряды. К примеру, *Наф* — покровителю рода, жители села Архон выделяли определенный участок под ячменём и из урожая с этого участка готовили пиво к родовому празднику. Основное содержание молитвы архонцев, обращенной к Нафу, сводилось к тому, чтобы упросить его дать им «много хлеба и добра» [Калоев, 2009. С. 366]. По народным верованиям, от Нафа зависело процветание рода. Об этом говорит и наличие в его святилище большого деревянного ковша («Нафы кьоша»), из которого на пиршестве пили пиво. Посудина эта постоянно хранилась в святилище Наф [Калоев, 2009. С. 366]. К примеру, в святилище *Хуыцауы дзуар* «... на жертвеннике множество стаканов, наполненных пивом, и различные приношения» [Пфаф, 1871. С.162].

К празднику в честь *Тутыр* в каждом доме варили пиво. Все приготовленные к празднику пища и напитки употреблялись только членами семьи; угощать посторонних не полагалось, в противном случае волк мог напасть на скот хозяина, нарушившего запрет [Калоев, 2009. С. 358]. Пища и напитки, приготовленные к этому празднику, отличались лучшим качеством. Не существовало лучшей похвалы хозяйке, чем сравнить её квас с квасом, изготовленным в честь праздника *Тутыр* [Чибиров, 1976. С. 96].

Счастливым считался ребенок, рожденный в дни праздника *Тутыр*. В эти три дня люди оберегали себя от всяких неприятностей. Для молитвы и питья предпочитали квас и пиво, а не араку. Предпочтение квасу отдавали потому, что он изготовлялся из солода, который являлся магическим выражением оплодотворяющего начала и благополучия наступающего сельскохозяйственного года. В дни праздника *Тутыр*, обливая друг друга бу-

зой, осетины восклицали, чтобы год был счастливым [Там же. С. 100-102].

Праздник *Балдаран*, ежегодно отмечавшийся весной после Пасхи, сопровождался большим общинным пиршеством. Главный распорядитель праздника поднимал чашу и произносил молитву, в которой просил у Бога благополучия и удачи [Чурсин, 1987. С. 84]. У каждой сакли стояла девушка с кувшином пива и закуской, каждому проходящему она предлагала выпить и закусить [Там же. С. 84-85].

Праздник *Хоры бон* (День урожая) отмечался перед началом пахоты. Общинники собирались в каком-либо доме, приносили с собой напитки. Когда все садились за стол в определенном порядке, жрец брал правой рукой треугольную лепешку, а левой — чашку браги и произносил молитву покровителю урожая — *Уацилла*. Для совершения обряда молодой человек надевал шубу и шапку наизнанку. Жрец обливал ему голову брагой и восклицал: «Как изобильно льется эта брага, так да уродится хлеб наш» [Гатиев, 1876. С. 33]. Обливание головы символизировало, что зерно также обильно посыпется, как обильно пролилась брага на голову старика или юноши [Магометов, 1974. С. 309]. После такого обряда брага считалась священным напитком, каждый мог выпить из этой чаши. В первую очередь, её пробовала женщина, ожидающая ребенка, и брала чашу не руками, а двумя пирогами или хлебом [Хамицаева, 1988. С. 185-186].

Подобно осетинам, у соседних чеченцев, вывернутый наизнанку, овчинный тулуп являлся общепризнанным магическим средством, обладающим будто бы силой обеспечивать изобилие, богатство, благополучие. Древний земледелец желал, чтобы весенние всходы были так же густы, как покров овчинного тулупа. Пахарь поливал плуг и волов брагой (хлебным продуктом), чтобы уродился богатый урожай [Мадаева, 1981. С. 96].

Осетины на этом празднике выбирали будущего хозяина (*фысым*). Старший брал в руки чашу с квасом (брагой) и спрашивал собравшихся, кто хочет быть новым хозяином праздника в будущем году. Выбранный хозяин получал от старшего за столом почётную чашу с квасом и бедренную кость с мясом (*сгуы*), этим

действием подкреплялось его избрание «фысым» на следующий год. Он обязан был подготовить к празднику только пиво (*бæгæны*), квас (*къуымæл*) и брагу (*брагъ/диг. — уæрас*), символизирующие обилие урожая [32]. В каждом селе празднование имело некоторые отличия.

Так, например, в Унале, избирали *Хорылагг*, который надевал шубу наизнанку (*кæри*) и его голову также обливали брагой. В соседнем Мизуре хозяин праздника ходил на ближайшее поле, пахал 2-3 борозды, после чего обливал их квасом. В Ксанском ущелье на празднике занимались отбором зерна для варки пива и пекли пироги [Цыбырты, 1999. С. 97-98].

У осетин-дигорцев праздник Хоры бон справляли также в каждом доме, готовили много еды и напитков, приносили в жертву баранов и коз [33]. «Женщины, — писал В. Миллер, — готовят к этому дню человеческие фигурки из теста (*гуылтæ*), поджаренных зёрен проса, разваренных зёрен кукурузы и особое место из просяной муки (*кувси*). Когда все приготовленное расставлено на столах и старший в семье произнес молитву, к нему подносят зёрен в чаше или на блюде и высыпают их ему в полу. Затем все младшие и женщины готовят свои полы и шапки, чтобы получить зёрен от старика. Последний берет в руки горсть зерен и спрашивает: «Чего вы просите?» Мальчики кричат: «Хлеба, хлеба!» Тогда старик через очаг бросает зерна, прочие ловят их в шапки и в полы. При этом старик говорит: «Да даст вам Бог хороший урожай!» Бросание зёрен с обычным вопросом и ответом повторяется до тех пор, пока не исчерпается поданная старику чаша. Потом старшие ужинают, и младшие грызут зерна, едят кувси и пьют брагу и квас. На другое утро начинаются взаимные посещения. Дети и молодые люди мажут друг друга тестом. Посетители должны обязательно отведать кувси и браги» [Миллер, 1881. С. 280].

У моздокских осетин, после того как хозяину голову облили квасом, каждому подносили брагу. Отпив немного, каждый из них вставал из-за стола, садился на своего коня и сыпал зерна по улицам. Спустя время хозяин уходил на поле вместе с молодыми людьми и сеял.

Перед тем как приступить к пахоте, осетины омывались, надевали чистую одежду (чистая одежда — чистый посев). Пекли шесть пирогов: тремя — возносили молитву, остальные брали с собой на пашню. Молились не аракой, а квасом, считалось, что будто бы арака сушит почву, а квас придает ей мягкость [Там же. С. 98]. После этого общинник (*хорылагг*), который удостоен чести первым приступить к пахоте шёл к ближайшему полю, разрыхлял его и совершал ритуальный сев [Берзенов, 1850]. Аналогичные процедуры при начале пахоты совершали и соседние народы Кавказа. Например, на пахотных участках, грузины разбивали орехи и пили вино (чтобы зёрна получились такими же полными, как их желудок), сажали на поле длинную палку (Чибиров, 2008. С. 497).

У *ерашти* (моздокских осетин) аналогом Хоры бон можно считать *Уалити куывд*, устраивавшийся ранней весной, в день Михаила Архангела, покровителя полей. На каждый куывд уполномочивали 10 домохозяев очередного квартала, которые к следующему году должны были вынести каждый по барашку, по ½ ведра водки, ведро вина, по семь пирогов из сыра; кроме того, общими силами готовили брагу. Эти десять домохозяев считались распорядителями куывд и брали на себя все заботы по его устройству и ведению порядка. Кроме того, все те, у кого в течение года родился сын, женился или был произведен в офицерский чин, должны были выслать на куывд по барашку и по семь пирогов [Сосиев, 1989. С.168].

Праздник Хор-хор широко отмечался в прошлом и южными осетинами с обязательным проведением ритуальной борозды. Вслед за этим, устраивалось общесельское пиршество, где, наряду с другими процедурами совершался обряд обливания бузой головы старика [Цыбырты, 1999. С. 112-113]. Важно отметить, что ритуальную араку и квас также не допивали, что означало, что весь год в доме будет изобилие [Там же. С. 103].

На праздник *Тбау-Уацилла*, перед началом сенокоса сельским обществом приготавливалось много пива. Жрец (*дзуарылагг*), прежде чем произнести молитву, «три дня омывался в молоке, затем облачался в белое одеяние и, взяв посуду с пивом, отправ-

лялся к святилищу, расположенному на горе в пещере. Здесь он переливал пиво в священную чашу и ставил её на ночь на горе, оставаясь тут же спать. По мнению горцев, в эту ночь Уацилла спускался с неба и опрокидывал чашу» [Шёгрэн, 1981. С. 58-59].

Вот как описан этот интересный обряд в этнографической литературе: «Жрец шел к святилищу с чашей пива, ставил его в углу, а сам ночевал там же. Когда он утром просыпался, то видел опрокинутую чашу с пролитым пивом. По поверью осетин, Уацилла ночью спускается с небес и проливает пиво. В какую сторону пролито пиво, на той стороне будет много урожая. Если пиво пролито в сторону Осетии, то считалось, что в этой местности будет много урожая. За такую весть жрецу приносили различные дары, ему приносили пироги, араку и др.» [Цыбырты, 1999. С. 142]. Пиво годовой выдержки из святилища рассматривалось как лекарство и его давали больным [ЦГА РСО — А. Ф.759. Оп.1. Д.42. Л.5]. Подробное описание обряда было сделано и Зарнициным [Зарницин, 1989. С. 119-121].

Об этом празднике много интересных сведений мы получили также от информантов [12, 25] и старшего научного сотрудника СОИГСИ Т. Е. Дзеранова, который был очевидцем празднования Тбау-Уацилла в конце 1970-х гг. Тогда, — говорил он, — этот обряд проводился более торжественно, чем в последующие годы. Святилище состояло из двух частей: верхнего и нижнего филиала, в последнем происходило общее пиршество (*куывд*).

Празднику обязательно предшествовал общий сбор средств, в том числе и на приготовление пива. Когда все были готовы к пиршеству, собирались избранные мужчины из числа отдельных фамилий, например, потомки Гудцевых — жрецов (*дзуарылаггта*), бежавших из Ингушетии при исламизации. Мужчины только этой фамилии получили наследственное право подниматься к верхнему святилищу (*уаеллаг дзуар*).

Перед совершением обряда снимали обувь, а сосуд с пивом в честь этого дзуара и три ребра ставили на рогатину так, чтобы группа мужчин могла их нести точно также как Харувь при крёстном ходе. Их песнопение напоминало церковное. Обращались они к Стыр Хуыцау с просьбами о ниспослании благода-

ний на жителей этого селения. Хранящийся сосуд с предыдущего праздника открывали, и по уровню наполненности определяли, какой будет урожай в текущем году. После этого ставили принесённый сосуд на место старого с теми же песнопениями. Пиво и мясо освящались только в кругу определённых лиц, имевших доступ в святое место. Вернувшись в нижний дзуар, старое пиво вливали в чан, оно считалось освящённым. Затем три ребра выкладывались перед старшими, таким образом, освящалась вся еда. За трапезу приглашались только мужчины, территория нижнего дзуара была ограждена. Вплоть до 40-х гг. XX века женщины туда не допускались, они с детьми располагались вокруг изгороди и не входили на огороженную территорию дзуара.

В Нарском ущелье повсеместным почитанием пользовался *Хохы дзуар*. В день праздника в июне, каждый богомолец приносил в святилище правый бок жертвенного ягненка, три пирога с начинкой из сыра, определенное количество араки и пива. После молитвы жреца (*дзуарылаг*), эти приношения посылались мужчинам и женщинам, сидевшим на полянке за праздничными столами отдельно друг от друга [Калоев, 2009. С. 382].

Хмельные напитки были обязательны и в честь покровителя диких животных — *Æфсати*. В Куртагинском ущелье ежегодно осенью охотники справляли охотничий праздник *Бурæ дзуарыбон*, в частности, готовили пиво и араку. Во время молитвы старший держал в правой руке рог с аракой, а в левой — шашлык из внутренностей животного (*æхсарфæмбæл*). Охотники обычно возносили ему молитву пивом или аракой, а также брагой и квасом [Кесаев, 1998. С. 90-91].

Праздник в честь владыки водного царства *Донбеттыр* отмечался каждый год осенью только мужчинами. На пир из каждого дома приносили по одному или несколько больших рыб, чаще всего осетрину, а также ячменные лепёшки, араку или пиво. За трапезным столом старейший произносил молитву *Донбеттыр*, чтобы он никогда не оставлял их без воды и оберегал от стихийных бедствий [Калоев, 2009. С. 360].

Праздник *Аларды* сопровождался жертвоприношением, в частности белого ягненка, приготовлением большого количества

пива и устройством общесельского пиршества («куывд») [Там же. С. 364].

Во многих селениях горной полосы в прошлом имелись пашни Аларды — *Алардыйы хуым*. Весь урожай с этих пашен предназначался для устройства общественного пиршества, в частности, для приготовления пива. В этот день женщины приводили молодую невестку в святилище Аларды, и самая старшая из них с чашей пива в руках, поручала ее покровительству Святой Марии (*Мады Майраем*) [11]. Каждая женщина ходила в святилище с традиционным приношением, главным образом, с пивом, аракой или брагой для молитвы.

На празднике *Устыты куывд* старшая женщина в одной руке держала рог с аракой, а в другой — треугольные пироги и проносила молитву святому [Там же. С. 148]. После молитвы она отдавала пирог с напитком младшей женщине [Там же].

В честь *Фалвара* — покровителя мелкого рогатого скота (овец) также устраивали общественный пиршество (*куывд*) с аракой, пивом и тремя пирогами (Гатиев, 1876. С. 44).

На осеннем празднике по окончании полевых работ (*Хоры сарты куывд*), «из проса готовляли араку, из пшеницы муку для пирогов, из ячменя — пиво и т.д.» [Чибиров, 1976. С. 205].

У южных осетин весьма популярным был праздник *Джеры Уастырджи*. В его святилище привозили много вина, резали баранов и быков [Там же. С. 385].

Особым почитанием пользовался во многих селах Южной Осетии и *Бурсамдзелийы дзуар*. Святилище это находилось высоко в горах по правобережью Большой Лиахвы. Праздник отмечался совместным пиршеством в каждом селении, по принципу *фысымтаг*. В жертву приносили барана и приготавливали пиво в большом количестве [Там же. С. 386].

Одним из самых почитаемых праздников селений Дунта и Хоссар являлся — *Ичъна*. В этот день резали быка, а для варки пива заранее с каждого дома собирали по полторы меры ячменя [Калоев, 2009. С. 380]. Кроме того, «семьи, в которых в течение года произошло прибавление, обязаны были заколоть козла и подняться в святилище с пивом и аракой в праздник святого

духа» [Чибиров, 1984. С.63]. Этот праздник до сих пор отмечается во многих селениях и районах Южной Осетии, в частности, Ленингорском.

Многие ритуально-магические обряды с участием хмельных напитков были связаны с размножением скота. Для этого «под нижнее бревно сруба или под первый камень основания строящегося хлева зарывали серебряную монету или рог с молоком или бутылку с водой. После завершения стройки устраивали «пиршество» (*куывд*), посвященное изобилию (*баркады куывд*). В произносившихся на куывде молитвах просили изобилия скота. Для застолья специально готовили напиток квас (*кбуымæл*), которым после молитвы обрызгивали помещение для скота [Цыбырты, 1999. С.70].

Одним из самых выдающихся праздников в годовом цикле осетин был *Джеоргуыба*, который отмечался торжественно по всей Осетии, в частности, в сел. Дзивгис Куртатинского ущелья, где и сейчас имеется святилище Уастырджи.

Праздник сопровождался большим общественным пиршеством, проходившим под руководством жреца в течение всей недели. Пир устраивали по очереди отдельные сёла, в каждом из которых имелось два хозяина. Каждый из них выделял несколько баранов или вола, определенное количество пшеничной муки для выпечки хлебов, много ячменя для пива, приготовлявшегося в двух — трёх огромных медных котлах. На этом празднике обычно мужчины варили пиво. Праздник, в целом, сопровождался песнями, танцами, скачками и т.д. [Калоев, 2009. С.374-375]. Для варки и хранения пива было построено специальное помещение — *Багæныстон*.

О масштабах и размахе праздника в Дзивгисе свидетельствует и то, что общинники варили около 40000-50000 литров, с расчётом того, что на празднике пива должно было хватить всем; других спиртных напитков на празднике не разрешалось. Кроме того, проводились различные спортивные мероприятия танцы, песни. Отличившимся за смелость, ловкость и мужество преподносили почётные бокалы в турых рогах, престижные части мяса [НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.97. Л.1, 2, 3, 4].

Наибольшим почитанием пользовалось святилище *Реком*. Праздник в честь него отмечается в июле. На месте расположения святилища варилось пиво в больших медных котлах, являющихся принадлежностью святилища.

На дигорский праздник *Фæцбадагн* («Сиденье на поляне») семьи откармливали быка (или барана), варили также пиво и араку. В течение четырёх дней каждая семья совершала празднество у себя дома. На пятый день праздник принимал характер общественного пиршества [Миллер, 1998. С. 413].

Без хмельных напитков не обходились и общинные пиршества (*куывд*), посвященные умилоствлению небожителей, чтобы вызывать или прекращать дождь. Для этого от каждого двора полагалось три пирога и определенное количество араки.

Ритуал вызывания дождя, обращённый молитвой к Уацилла, назывался *Цопнай*. Для его совершения группа мужчин обходила всё село с песнями и танцами, с красными и белыми флагами в руках. По дороге они обливали друг друга водой из различных водных источников. Вернувшись обратно в село, они варили пиво, приносили в жертву быка, устраивали праздник и просили Уацилла о ниспослании дождя [Цыбырты, 1999. С. 146].

Обряд вызывания дождя имел широкое распространение и в Дигорском ущелье. Жители селения Уакац того же ущелья устраивали общий праздник — *Уакъацы къуыбысы куывд* [Там же. С. 168-169]. Во многом схожие земледельческие праздники, и связанные с ними обряды, были известны также чеченцам и ингушам [Мадаева, 1981. С. 94-95; Народы Кавказа, 1960. С. 387].

Осетинские праздники были пронизаны религиозно-магическими поверьями, а напитки служили им основанием для ритуальных молитв и обрядов.

ГЛАВА III. КУЛЬТУРА ПИТЬЯ В ФОЛЬКЛОРЕ ОСЕТИН

3. 1. Хмельные напитки в устном народном творчестве осетин

Устное народное творчество является одним из важнейших источников изучения пищи и напитков осетин. Многие из напитков нашли отражение в легендах, преданиях, сказках, песнях, пословицах, поговорках, а также в мифологической поэзии, застольных и трудовых песнях, молитвах.

В устном народном творчестве приготовление самого престижного напитка — пива, приписывается Нартовской чародейке — Сатане. В песне, посвященной ей, есть следующие строки:

Ой, Сатана, даумæ кувæм æмæ дауæй курæм, —
Мах дын цæттæ къæбæртæй нæ аздæхдзыстæм:
Рахæсс нын сау бæгæны сæрсæргæнгæ,
Рахæс нын бур физонаг цæхцæхгæнгæ.
Мах дын ныккувдзыстæм зæдтæ æмæ дауджытæм,
Ракурдзыстæм Хуыцауæй ног бинойнагæн
Ног хæртæ æмæ ног амæндтæ:
Цæринаг лæппутæ, арфæйаг хорздзинаедтæ! [ПНТО, 1992. С. 95-96].

Ой, Сатана, тебе молимся и просим, —
От нас не отделаешься обычным угощением:
Вынеси нам чёрного пива пенящегося,
Вынеси золотистого шашлыка шипящего,
А мы помолимся ангелам и небесным духам,
Попросим у Бога для молодой невестки
Новых благ и нового счастья:
Здоровых сыновей и доброго благословения! [Там же. С. 251-252].

В трудовых песнях подробно излагаются все основные процессы приготовления пива. Среди них наиболее популярными являются: «Сау бæгæны цæмай вæййы» (Из чего бывает чёрное пиво), «Бæгæны æнтауджыты зарæг» (Песня заквашивающих пиво), «Бæгæний зар» (Песнь о пиве), «Сау бæгæны нуздзыстæм» (Будем пить черное пиво) и др. [Уарзиати, 2007. С. 319].

У современных осетин процесс приготовления пива остаётся таким же «святым делом», магическим действием, способным обеспечить успех праздника или ритуального обряда. Во время приготовления пива осетины исполняли те ритуальные песни, которые должны были задобрить святых задолго до начала обрядов и празднеств.

Ритуальный характер носят также старинные застольные и культовые обрядовые песни о пиве, в них кульминационным моментом является преподношение гостю почётного бокала (*кады нуазæн*), получение которого ценилось очень высоко и сопровождалось хлопаньем в ладоши с пением старинной застольной песни — «*Айс æй, анæз æй!*» («Возьми и выпей!»).

В песнях, посвященных Святой Марии (*Мады Майраем*), божеству болезней (*Аларды*) и др., народ с чашей пива в руках угождает молитвами Богу (*Хуыцау*) и другим божествам осетин. Особая престижность пива и его сопоставление с духовностью, отвагой и изобилием прослеживается в «Песне при заквашивании пива» (*Бæгæны æнтауджыты зарæг*):

Нарты нæртон æфсин Сатанайы
Къухæй æфтыд фæу!
Дæ кад Сидæмоны кадаен фæуæд!
Де `хсар Æлгъуызы æхсарæн фæуæд!
Дæ бæркад — Хъусæгоны бæркадаен!
Кæй тыххæй дæ рауагътой,
Уымæ сыгъдагæй фæхæццæ у!
Мæ къах æмæ дын мæ къух хорз фæуæнт!
Чи дæ баназа, уыдонаен сойау батай!
Мæн та дæ кадæй хай уæд! [ПНТО, 1992. С. 32].
Рукой нартовской хозяйки Сатаны
Будь заквашено!
Пусть слава твоя станет равной славе Сидамона!
Отвага твоя пусть будет подобна отваге Алгуза!
Обилие твоё — обилию Кусагона!
До того, в честь кого ты делаешься,
Дойди чистым.
Пусть и нога моя, и рука моя послужат тебе для добра.
Кто тебя выпьет, тому пусть это будет впрок, как масло,
А мне пусть перепадёт частица твоей славы! [Там же. С. 186].

Сопоставляя ритуальный напиток, характерный для осетин и индоевропейского мира с трёхфункциональной структурой, исследователь В. С. Уарзиати писал: «Упомянутые в молитвословии легендарные герои алан-осетин Сидамон, Алгуз и Кусагон играют заметную роль в этнокультурной истории. Они персонафицировали трёхфункциональную религиозно-мифологическую структуру общественного устройства, известную во всём индоиранском — шире — индоевропейском мире сопоставление ритуального напитка с характерными чертами этой структуры: духовностью, отвагой и избытком свидетельствуют о неординарности и сверхпрестижности пива и его ритуальных возлияний в традиционном быту алан-осетин и их предков» [Уарзиати, 1995. С. 168]. Наделённое рефлексам трёхфункциональной структуры, пиво выполняло функции посредника в мифологически организованном пространстве [Там же. С.175].

О ритуальной значимости и повседневной пользе пива — *баганы* говорится и в народных пословицах и поговорках: «*Баганы хардаен хард у, нозтаен — нозт*» (Пиво для еды пища, а для питья — напиток); «*Ирон баганы уыцы иу растаеджы хард дар у ама нозт дар*» (Осетинское пиво одновременно и пища и питье); «*Донаей дойны мын нау, баганийа дойны мын у*» (У меня не жажда воды, а пива); «*Анхъизга баганы хуылфаен хорз у*» (Перебродившее пиво — полезно желудку); «*Анхъизга баганы хуылфаен хос у*» (Перебродившее пиво — как лекарство); «*Баганы задтае дар нуазыны*» (Пиво ангелы тоже пьют); «*Наел фыс — нывондаен у, маенауы зад ама хуымаллаг — баганийаен*» (Баран — для жертвоприношения, а пшеничный солод и хмель — для пива); «*Баганы дойныйаен дар у, ама аххормагаен дар*» (Пиво и жажду утолит, и голод заморит) [Уарзиати, 2007. С. 149]; Осетинские пословицы и поговорки, 1976. С. 114; Осетинские пословицы, поговорки и загадки, 2005. С. 35].

Древнейшим напиткам — *алутон* и *ронг* также посвящены народные пословицы и поговорки, связывающие их с Нартовским миром: «*Алутоны ронг*» (Алутоновский ронг); «*Алутоны ронг бахсидут*» (Сварите алутоновский ронг); «*Ронг Нарты нозт у*» (Ронг — это напиток Нарта); «*Ронг наертон нозт у*» (Ронг —

это нартовский напиток) [Осетинские пословицы и поговорки, 1976. С. 114].

О том, как высоко ценили наши предки æлутон, повествует ещё одна поговорка: «*Цы йыл аууæрдъыс, цыма æлутон æвгæныс*» (Чего жалеешь, как будто алутон наливаешь). Обычно так говорили, когда кого-то хотели упрекнуть в скупости [Хабалати, 1996. С. 46].

О ценных качествах напитка æлутон повествуется и в легенде, приведенной В. Б. Пфафом: «Недалеко от Авайтекау, на месте, называемом Геа или Хеа, в глубокой древности жил некто Лати. Этот Лати открыл там, в горе вещество, называемое æлутон, столь драгоценное и с такими чудесными свойствами, что сравнить его ни с чем нельзя. Это вещество имело и питательное свойство, так что козел, всегда лежавший около этого места, чрезвычайно пожирнул и жил долго, несмотря на то, что он до травы никогда не касался и ничего вообще не ел. Из-за владения этим местом велась в продолжении многих столетий самая жестокая война, благодаря которой было пролито столько крови, сколько воды в Ардоне. Впоследствии гора, под которой находилось это вещество, обрушилась и с тех пор оно под землю стережется одним драконом и огромными ножницами, разрезающими всякого, кто бы попытался отыскать это вещество. Слово æлутон сделалось у осетин нарицательным именем всего ценного и дорогого» [Пфаф, 1872. С. 155].

Арака (*аракъ*) также нашла свое отражение в фольклоре и устном народном творчестве осетин; особая значимость, процесс брожения и негативные последствия её употребления прослеживаются в следующих загадках: «*Дзуары бон нозт у, æнауый та змаст у*» (В праздник ее пить как раз, в будний день пить — бесчинства творить); «*Нæ фæсдуар хуым-хуымаг — чындз*» — (*аракъхъаг*) (За нашей дверью сопящая невеста); «*Нæ уæлкъела гъуыр-гъуыр арс*» — («аракъхъаг») (На скамье нашей урчащий медведь) [Осетинские народные загадки, 2000. С. 97-98]; «*Æна къух, афтæмай лагæн йæ зонд фæцæуын кæны*» (Без рук, а человека доводит до безумия); «*Йæ тæф риссын кæны, йæ бануазын — æрра*» (Запах ее болезненный, а выпьешь — дурманит); «*Нæ*

дурьны цъах бирæгъ) (В нашем кувшине зеленый волк); «*Хæдзар-мæ ку бацæуы, цæраен бынат ныййазæлуй*» (Как появится в доме, все гудит кругом); «*Хъуæца нæй, мæгъæ нæй, ругæ нæй æхуæдæг ба адæймаги зунд талингæ кæнуй* (диг.)» (Не дым, не туман, не пыль, а мозги человека затуманивает) [Осетинские народные загадки, 2000. С. 149]; «*Фæздæг нæу, афтæмæй сæры магъз талынг кæны*» (Это не дым, а затуманивает мозги) [НА СОИГСИ. Фольклор. Папка 163. Д. 553. Л. 10]; «*Арахъ æргом расыг кæны, сæн та — сусæг расыг*» (Арака в открытой форме опьяняет, а вино — в скрытой) [Осетинские пословицы и поговорки, 1976. С. 114].

Согласно осетинским легендам, изобретение араки приписывается чёрту (*хæйрæг*). Объясняется это тем, что напиток вместо радостного веселья и легкого опьянения, вызывал в человеке ожесточение, тяжелое похмелье, провоцировал людей на драки, отсюда и народное убеждение, что арака была дана людям нечистой силой, чтобы сбивать их с толку и уводить с правильного пути. В частности, об этом свидетельствуют: «Легенда о трехногом коне Уастырджи», «Хæйрæджыты хай» (Доля чертей) и др.^{45*}

⁴⁵ Согласно первой легенде, Бог (Хуыцау) создал людей, затем сотворил ангелов и святых (зедов и дауагов). Дал каждому имя и наказал каждому помогать людям. Среди них был один неказистый урод. Это был властелин зла — «Далимон». Людям и так хватало неприятностей, и потому не разрешалось ему спускаться на землю.

Далимон же завидовал другим зёдам, и когда те собирались в небесах в райском саду, и каждый рассказывал о своих деяниях, Далимон приходил в ярость и старался задеть их. А иногда даже упрекал тем, что они, дескать, хвастаются. Говорил им, будь я на вашем месте, я бы, говорит, им сделал такие добрые дела, что люди бы стали мне молиться также как и Хуыцау.

Зёдам Далимон настолько надоел своими высказываниями, что они в конце концов пожаловались Хуыцау.

Хуыцау вызвал Далимона и спросил:

— Чего ты хочешь, почему досаждаешь зёдам?

— Выводят меня, — отвечал Далимон, — могут же ведь лучше помогать людям. Будь я на месте кого-нибудь из них, я бы людям оказал такую услугу, что они бы стали молиться мне также как тебе.

— Ладно, — сказал Хуыцау, — отпускаю тебя на землю.

— Ну, тогда надели меня еще такой силой, чтоб при одном движе-

Согласно одному из фольклорных источников, «ангелы гор

нии мог медведя на две части разорвать, — попросил Далимон.

— Хорошо, — согласился и на это Хуыцау и коснулся плеч Далимона.

С тем Далимон и отправился на землю. Какое-то время не было вестей от Далимона. Как-то Фандагсар Уастырджи уставший, понурый пришел с возмущением к Хуыцау:

— Внизу Далимон придумал какой-то странный необычный напиток, который называет «арака». Расположил под дубом на распутье четырех дорог. Наполняет им кувшины и всякую другую посуду. Ни туда, ни сюда не пропускает путника, под всякими предложениями спаивает их этим напитком. Люди теряют разум, падают на дорогах, их ноша валется повсюду. В таких условиях я им ничем помочь не могу. Далимон вместо добра сотворил зло.

Тогда Хуыцау вызвал с рокотом парящего Уастырджи. Поведал о причине прихода Фандагсар Уастырджи и сказал:

— Отправляйся, и если действительно этот урод вместо добра сотворил зло, вредоносное дело, накажи так, чтоб пожалел о том, что обвел меня. Только остерегайся его: перед тем как отправиться на землю, он выпросил у меня такую силу, что мог он одним движением медведя на две части разорвать.

С рокотом парящий Уастырджи принял образ простолюдина, спрятав волшебную плетть под седло коня и отправился в дорогу.

Чем ближе он подходил к тому месту, где Далимон сидел под дубом, тем чаще ему попадались пьяные люди: кто-то шел шатаясь, кто-то валялся, кто-то ползал, один орал, другой пел и плакал.

Уастырджи понял, что Далимон действительно создал отраву, от которой человек сходит с ума, не соображает что делает, что творит.

Наконец, он достиг облюбованного Далимоном места под старым дубом.

— Добрый день, — поздоровался Уастырджи.

— Удачи тебе и здравствуй, — сказал Далимон, — отдохни, перекуси чего-нибудь.

Уастырджи спешил и привязал коня к коновязи. Далимон не узнал Уастырджи — принял за простолюдина. Тут же накрыл на стол: поставил всякой еды и изобретенную им араку. Уастырджи сел. Далимон налил араки и подал гостю. Уастырджи взял рог и спросил:

— Это что за напиток?

— Этот напиток называется арака. Обладает многими достоинствами: если человек выпьет один рог, то, если совсем нет аппетита, все

изготовили пиво (*баганы*), ангелы равнин — вино (*саен*), Уа-равно захочет кушать. Кто два выпьет — усталость снимется. Расстроенный, убитый горем человек выпьет три бокала — горе забывает и петь начинает. Вот такими хорошими качествами обладает этот напиток. Ну, а теперь ты выпей за Хуыцау, — сказал Далимон.

Уастырджи поднял тост за Хуыцау и выпил араку. И действительно, у него появился аппетит. Но тут же перед его глазами появился полный рог:

— А теперь выпей за Уастырджи.

Уастырджи взял второй рог, произнес тост, выпил. Только успел закусить, и тут же щедрый хозяин преподнес третий бокал:

— А теперь за благополучие своей семьи подними тост.

Уастырджи взял опять бокал и отправил вслед за предыдущими.

Далимон шустро наполнил пустой рог и сказал:

— А теперь за мир во всем мире выпей.

Уастырджи произнес тост, но уже не думал выпивать. Далимон стал настаивать:

— Как можно останавливаться на четырех? Четыре — посвящение. Что оставалось Уастырджи? И пятый последовал за другими. Хозяин быстро опять подал полный рог.

— Нельзя не выпить за Мыкалгабыр.

Гость произнес тост и выпил. Потом он поднялся, только успел поблагодарить, а Далимон всучил ему полный рог, сказав, что надо поднять за порог.

Уастырджи осушил рог. Далимон сразу же наполнил:

— А этим бокалом поручи себя Фандагсар Уастырджи. Что, за свой добрый путь не станешь пить?

С рокотом парящему Уастырджи ничего не оставалось и опять...

К тому времени выпивка делала свое дело. Он забыл, зачем отправился. С трудом смог поблагодарить Далимона, и шатаясь, направился в сторону своего коня. Но тут Далимон снова очутился возле него, в правой руке кувшин, а левой протягивал полный рог:

— Ты выпил семь бокалов, может, доведешь их до семи раз по семь.

В этот миг Уастырджи вспомнил о поручении Хуыцау.

— Ну ладно, — сказал Уастырджи, делая вид, как будто берет бокал и левой рукой схватил Далимона за левую же руку. Достал из под седла волшебную плеть. Далимон, увидев плеть, догадался, что это с рокотом парящий Уастырджи, и неспроста он здесь.

Уастырджи высоко поднял плетку, чтоб с большей силой ударить:

— За то, что ты обманул Хуыцау, за то, что вместо доброго дела ты

цилла (не без помощи Сатаны) — медовый напиток (роне), людям сделал зло, за это с сегодняшнего дня для тебя закрыты врата в небесный райский сад. Пусть не будет тебе права жизни на земле, чтоб ты боялся дневного света. Пусть у тебя не будет ничего от зедов, от людей тоже. Таким образом, твой облик пусть создается из равных частей тел животных, которые обитают на земле, — и хлестнул Далимона.

Далимон подскочил на месте: кувшин и рог полетели в разные стороны. Он оглядел себя и, когда увидел свою новую внешность, завыл во все горло. Бросился на Уастырджи. Конь его испугался и встал на дыбы. Далимон не достал Уастырджи, но ухватился за переднюю левую ногу коня. Уастырджи же изрек еще:

— Чтoб ты был маленьким, а силой — слабым, — с тем и ударил второй раз плетью.

Тот с охваченной ногой коня уменьшился.

Уастырджи еще спрыгнул с коня, но Далимон исчез под землей с ногой коня.

Что еще оставалось Уастырджи? Он плетью ударил по ноге своего коня. Рана зажила мгновенно, и Уастырджи взвился в небеса уже на трехногом коне.

С того времени у Уастырджи трехногий конь, но ни разу не подвел он своего седока.

Правда, Уастырджи тогда забыл уничтожить напиток, который сотворил Далимон, и он до сих пор приносит людям зло и будет дальше вредить тем, кто его будет пить» [Тменова, 2008. С. 21-28].

В другой легенде говорится о том, как «однажды черт с напитком, который он сварганил, вышел на дорогу, по которой ехал Святой Уасгерги.

— Я вот придумал чудесный напиток, выпей, пристал к нему черт.

По-видимому, хотел спoить Уасгерги, проклятый, или же опробовать напиток. Кто черта поймет?!

Выпил бокал напитка Уасгерги, ему понравилось.

— Приятный напиток, — сказал он.

— Один бокал еще, будь благословен, — и черт всучил ему второй.

Выпил и второй, и он почувствовал, как напиток разлился по всему телу.

— Хороший напиток, — сказал опять Уасгерги.

«Первый «приятный», второй «хороший», а как третьего он определит?» — подумал житель подземелья и подает ему третий:

— Ты прости мне мою настойчивость, святой, сидящий в высях, еще...третий... Выпил Уасгерги третий и сказал:

вестный только нартам. По собственной инициативе черти изготовили араку (*арахъ*). Все эти напитки — ронг, арахъ, бэгæны, сæн — были признаны лучшими. Про араку Бог сказал: чудесный напиток, но для тех, кто будет знать меру, для других же будет отравой, ядом» [Чибиров, 2008. С. 45].

Раньше и сегодня, без араки не обходится ни праздничное застолье, ни поминальное, этим напитком также как и другими, посвящаются пища и одежда покойнику, о чём свидетельствует и К. Л. Хетагуров в стихотворении «Зонын» («Знаю»):

Зонын, æргæвддзыстут исты, —
Мардыл ма чи дары ком? —
Алчи æфсæстæй мæ хисты
Ссардзæн арахъхъæй мæ ном.
Знаю, — скотину забьете, —
Постится кто же, скажи?
Каждый наестся. Налъете
За упокой араки [Хетагуров, 1989. С. 19].
Арака упоминается также в песне «*Басылтæ*»:
Уæ уасæнгæ уотæ зæгуи:
Цъæх авгидзаг цъæх арахъ,
Цъæх арахъ, цъæх арахъ,
Фуци къах, фуци къах.
О (имя рек) фæ уæмæ цæуæн!
Ваш петух так говорит:
Зелёную бутылку зеленой араки,
Зеленой араки, зелёной араки,
Баранью ногу, баранью ногу.
Эй (имя рек) к вам мы идём! [Миллер, 1882. II. С. 267-268].

Положительные качества и свойства вина также отмечены в пословицах и поговорках: «*Сæн зæрдæйы дуæрттæ гом кæны*» (Вино двери сердца открывает); «*Сæн æмæ кæрдзын тудджынты фидауын кæныны*» (Вино да хлеб кровников примиряют); «*Сæ-*

— Тогда, чтобы было так: тот, который выпьет этого напитка три бокала, будет похож на меня. Кто больше — на тебя... [Хачирти, 2002. С. 162-163].

нимæ тых фæбарыни» (С вином силой меряется) [Абаева, 1962. С. 18, 106]; «*Сæн расыг дæр кæны æмæ нæрсын дæр*» (Вино опьяняет и полнит) [Осетинские пословицы и поговорки, 1976. С. 114].

О процессе брожения вина свидетельствуют следующие загадки: «*Дæлдзæхæй нæ сырх гал уасы*» (Из-под земли наш красный бык ревет); «*Нæ сырх уасæг дæлдзæхæй уасы*» (Наш красный петушок из-под земли кукарекует) [Там же. С. 98].

Квас (*къуымæл*) являлся не просто прохладительным и общепотребительным, но и ритуальным и молитвенным напитком, особенно на празднике в честь покровителя волков — Тутыр, поэтому также находит отражение в пословицах и поговорках: «*Тутыры хуыздæр кувинаг къуымæл у*» (Квас — лучший напиток для молитв в честь Тутыр); «*Тутыраен — къуымæл, адамаен — цел*» (Для Тутыр — квас, а для народа — пир) [Осетинские пословицы и поговорки, 1976. С. 115].

В поговорке «*Дæ къуымæл Тутыры къуымæлы хуызæн*» (Твой квас подобен квасу Тутыра) мы видим, что «не существовало лучшей похвалы хозяйке, чем сравнить ее квас с квасом, приготовленным в праздник Тутыр» [Чибиров, 1976. С. 96].

Как следует из выше изложенного, традиционные осетинские напитки оставили заметный след в устном народном творчестве осетин.

3. 2. Хмельные напитки в Нартовском эпосе осетин

Нартовский эпос является одним из важнейших источников по изучению истории и культуры осетинского народа. В нём выражаются нравственные ценности, нормы поведения, представленные в чести и достоинстве, мужестве, уважительном отношении к старшим, женщине и др. Вместе с тем, эпос служит важнейшим источником для изучения традиционных хмельных напитков осетин — *ронг*, *багæаны*, *æлутон*, *сæн* и др.

Согласно эпическим сюжетам появление ронга, пива (*багæаны*) и æлутон в Нартовском эпосе связано с именем главной героини эпоса — Сатаны (Табл. XX. 1).

В одном из сказаний повествуется о появлении пива. «Опу-

стилась птичка на хмелевую лозу, сорвала она зелёную шишечку хмеля и три зёрнышка выклевала из неё. Весело вспорхнула, и полетела туда, где сушился на солнце сладкий солод. Ключнула она зёрнышко сладкого солода, — и свалилась пташка на землю. Хочет вспорхнуть, а крылья точно подрезаны. Увидел её тут нарт Урызмаг, поднял с земли и принёс домой своей жене Сатане, она бережно взяла птичку в руки и положила её на кучу пшеничных зёрен. И птичка скоро очнулась, вспорхнула, защебетала и улетила.

Рассказал Урызмаг Сатане всё, что на глазах у него приключилось с птичкой, а об остальном мудрая Сатана сама догадалась. Смолола она солода, сварила его, процедила варево и положила в него крепкую закваску из хмеля. Зашипело, заискрилось варево и покрылось белой пеной. Пили нарты, и дивились нарты такому напитку. Из чего варится пиво? Из солода ячменного, из солода пшеничного, а закваску возьми с хмеля, что вьётся по орешнику» [Сказания о нартах, 1981. С. 79-78].

Вышеизложенное сказание нашло отражение и в фольклорной песне о Сатане и пиве «*Нартон фысым*» («Нартовская хозяйка»):

Ой, нæ буц фысым Сатана,
Ой, хъæзныг царды Сатана,
Ой, дæумæ, дам, куы зарæм,
Ой, дæумæ, не 'фсин Сатана!
Ой, кæд сойджын у дæ къæбиц,
Ой, бæркадджынтæ дæ къухтæ,
Ой, рахæсс-ма нын сау багæны,
Ой, сау багæны æмæ бур физонæг,
Ой, сау багæны сæрсæргæнгæ,
Ой, бур физонæг цæхцæхгæнгæ,
Ой, нæ буц æфсин Сатанæ! [ПНТО, 1992. С. 96].

Ой, наша любимая хозяйка Сатана,
Ой, богатой жизни Сатана!
Ой, ведь мы тебе поём,
Ой, тебе, наша хозяйка Сатана!
Ой, если обильна твоя кладовая,
Ой, изобилие в твоих руках,

Ой, неси-ка нам чёрного пива,
Ой, чёрного пива и золотистого шашлыка,
Ой, чёрного пива пенящегося.
Ой, золотистого шашлыка шипящего.
Ой, наша любимая хозяйка Сатана! [Там же. С. 252].

И по сей день в Осетии поют: «Вынеси Сатана, нам черного пива, произнеси здравицу нартов Урызмаг».

В осетинском фольклоре существуют ещё некоторые варианты этой песни: «Как появилось пиво» [НА СОИГСИ. Фольклор. № 174. Папка 38. Л. 4, 5], «Песнь о сотворении пива» [НА СОИГСИ. Фольклор. № 251. Папка 13. Л.6], «Песнь о пиве» [НА СОИГСИ. Фольклор. № 251. Папка 13. Л. 7, 8, 9, 10] и др.

Первоначально пиво изготавливали и употребляли без хмеля. Судя по Нартовскому эпосу, первое применение хмелевых шишек (*мæцкъортæ*) для варки пива связано также с именем Сатаны. Как отмечено В. С. Уарзиати, подобного сюжета о появлении хмеля нет в национальных версиях Нартовских сказаний других народов Кавказа. По своей сути, он «является пережитком этнологического мифа, а нартовская героиня — культурным деятелем... Тем самым, подчёркивается как хронологическая древность знакомства алан-осетин и их предков с культурой хмеля, так и её значимость в ритуально-культурной практике» [Уарзиати, 1995. С. 163]. Это подтверждается тем, что осетинское название *хуымæллаг* восходит к древнеиранскому — *hauma aryaka*, которое восходит к арийскому *хаума*, и получило распространение среди многих народов Евразии в языке славян, германцев, романцев, финно-угорских народов, тюрков, кавказцев. Номинации, связанные с культурой пива, в той или иной степени «восходят, в конечном счёте, к скифскому (сакскому), сарматскому, аланскому названию хмеля» [Абаев, 1989. С. 261-262].

В эпосе приготовить вкусное пиво было под силу только Сатане, не все Нарты были умелыми пивоварами. В одном из сказаний Сырдон, справляя поминки по своим покойникам, «собрал с избытком всё, что нужно было для поминок: напитки и кушанья. Над очагом поставил котёл и заварил пиво. Но, чтобы сварить пиво, Сырдон положил в котёл вместо двадцати мер

солода, одну меру и пиво не получилось» [Сказания о нартах, 1981. С. 221].

У нартов пиво считалось настоящим божественным напитком. Для иллюстрации процитируем отрывок из известного сказания «Чем небожители одарили Сослана»: «В светлых чертогах Сафа накрыты столы, небожители сидят за столами, пьют из турьих рогов сладкое чёрное пиво, а молодой нарт Сослан прислуживает им... Большой турий рог поднял за здоровье Сослана повелитель громов Уацилла. И Сослан, по обычаю нартов, поблагодарил его... Тут небесный кузнец Куырдалагон поднял турий рог за здоровье Сослана. И сам Сафа, хозяин небес, обратился к нему и попросил у него подарка для Сослана... Поблагодарил его (Куырдалагона) Сослан и сказал:

— О, Куырдалагон, небесный кузнец, каждую весну будем мы варить сладкое пиво и на пашнях своих будем прославлять твоё имя!» [Там же. С. 88-89].

В мировой фольклористике Сатана не единственная женщина, подарившая нартам чудесный напиток. Как писал В.И. Абаев: «Изобретение пива послужило сюжетом эпической песни не только у осетин, но и у финнов. Дочь Калевы, родоначальника финских героев «Калевалы», также является первой женщиной, сварившей пиво из ячменя и солода с примесью меда, и эти два образа — Нартовской Сатаны и финской Капо, идут, несомненно, из одного источника — из древнейших мифов о происхождении стихий, богов и людей» [Абаев, 1990. С. 169].

Эпос приписывает Сатане изобретение ещё одного напитка — *алутон*. Как гласит сказание: «Сатана сушила солод и увидела, как одна птичка села на ветку хмеля, поклевала семена хмеля, затем слетела и поклевала зерна солода и не смогла взлететь, поскакала, покачиваясь в разные стороны. Сатана сообразила, что с ней случилось. Нарвала она хмеля и сварила его с солодом. Получился прекрасный напиток — *баганы*. Домочадцы попробовали и опьянели. Затем она заставила зарезать барана, очистила его и целиком вместе с курдюком сварила его в пиве. Получился удивительный напиток — алутон, черный, густой и бодрящий» [Сказания о нартах, 1989. С. 279].

Ещё одним любимым хмельным напитком Нартов был *ронг*. Как известно, его появление было связано с началом появления мёда, который, согласно сказаниям, первыми в дупле дерева обнаружили Нартовские женщины. Сатана приготовила из него напиток. Когда нартовские богатыри вернулись из похода, она поднесла старшим три почётных бокала. Напиток всем очень понравился [Сказания о Нартах, 1981. С. 247].

В сказании «Как Сатана стала женой Урызмага» есть также упоминание о том, как готовился ронг. Урызмаг, отправляясь в поездку, поручил своей первой жене Эльде приготовить ронг к его возвращению. «Ронг, чудесный нартовский напиток, стала готовить Эльда к возвращению мужа. Сварила она ронг, но когда она влила туда закваску — что тут делать?! — не бродит ронг. Не знала Эльда, что это Сатана мудростью небесной и земным колдовством не дала ему забродить. Встревожилась Эльда и побежала к Сатане. Сатана согласилась ей помочь с тем условием, что проведёт с Урызмагом ночь. Тогда Сатана заквасила новую закваску и ронг начал бродить» [Сказания о нартах, 1981. С. 44-45].

О чудесном брожении ронга есть ещё одно упоминание в «Сказании о Сатане и девушке из рода Борæтæ». Девушка рассказывает сон, в котором она заквасила кадки с ронгом, но они у неё не бродили. Тогда она пошла к родным в нижний квартал и привезла оттуда закваску. Подмешала она этой закваски, и ронг начал бродить. Следовательно, во время его приготовления важным моментом было брожение, а для брожения была необходима «специальная закваска» [Абаев, 1949. С. 349].

Согласно Нартовскому эпосу, ронг был хмельной и приятный на вкус. В одном из сказаний, гостящий у нартов сын Хиза обращается к Сослану: «Самым крепким из ваших напитков наполните мне турий ро!» И тот приносит ему ронг» [Нартовские сказания, 1946. С. 343].

Наряду с пивом и æлутон, ронг считался лучшим хмельным напитком нартов и наиболее пригодным при поклонении святым местам и молеельням. В сказании «Как Батрадз спас Урызмага» имеется упоминание о священной горе, куда нарты ходили мо-

литься с пирогами и кувшином ронга [Сказания о нартах — эпос народов Кавказа, 1969. С. 182].

Менее популярным напитком у нартов, как уже отмечалось, была арака. Как пишет В. И. Абаев: «На протяжении нескольких сотен прочитанных и услышанных Нартовских сказаний не встречал ни одного намёка на араку» [Абаев, 1949. С. 349]. И далее: «Безошибочный такт певцов подсказывал им, что приписать Нартам употребление такого банального напитка значило бы снизить и опошлить Нартовский мир, овеванный ореолом сказочной героики» [Там же]. Разделяя мнение В. И. Абаева, Б. А. Калоев считал, что «арака появилась, по-видимому, в послемонгольский период, доказательством чему служит отсутствие упоминаний об этом напитке в Нартовском эпосе» [Калоев, 2009. С. 264-266].

С вышеизложенным заключением не согласуются сюжеты некоторых осетинских Нартовских сказаний, в которых арака является вполне достойным хмельным напитком и достаточно часто упоминается. В одном из них «Поход Нартов», «Урызмаг в поисках своих братьев очутился в жилище великанов (*уæйгуытæ*). Успокоив гостя, что братья найдутся, уæйыги предложили ему:

— Зайди лучше к нам в гости, мы хотим угостить тебя подогретой аракой. Давно уж стоит она на огне, мы хотим подогреть её и угостить ею наших гостей... И подумал Урызмаг: «А ведь неплохо было бы при такой усталости выпить рог араки» [Сказания о нартах, 1981. С. 207-209].

Арака присутствует и в сказании «Как Сырдон справлял поминки по своим покойникам»: «Велел Сырдон зарезать двух или трёх кур и покормил своих прислужников, напоил их аракой, а потом поручил им переливать пиво из котла в кадушки» [Там же. С. 221]. Упоминание араки в некоторых сказаниях возможно следствие более позднего наслоения на Нартовские сказания.

Вино (*сæн*), несмотря на то, что является древнейшим напитком, восходящим к скифской эпохе, по мнению некоторых учёных, вовсе не упоминается в осетинских Нартовских сказаниях. Причину этого Б. А. Калоев объясняет следующим образом: «Предки осетин, поселившись в Центральной части Северного Кавказа, где климатические условия были менее благоприятны

для разведения винограда, перестали заниматься виноградарством и виноделием. В то же время слово *сан* сохранилось в форме *сана* в адыгском Нартовском эпосе, а вино здесь является наиболее популярным напитком нартов. Возможно, всё это объясняется этническими связями ираноязычных предков осетин с их соседями — адыгскими племенами, с которыми они находились в тесном контакте с глубокой древности» [Калоев, 2009. С. 266].

Между тем отсутствие вина в осетинских Нартовских сказаниях ещё не свидетельствует о том, что Нарты не имели в быту этого напитка. Возможно, зная его изготовление, они по престижу не ставили его на один уровень с ронг, æлутон и пивом, но при этом в сказании «Урызмаг и Хæрын-Хъуаг» имеются упоминания о винограднике. «У моего отца, — говорит Урызмаг, — были хорошие виноградники, а вот взгляни туда — Хæрын-Хъуаг превратил их в заросли кустарника, а весь наш скот — в кучу камней» [Сказания о нартах, 1981. С. 47].

О вине, как напитке нартов, имеется запись и в одном из кабардинских Нартских сказаний: «Ежегодно на пир, к божеству жизни приглашали самого сильного и мужественного из нартов. Был приглашен и Сосруко. На пиру, на вершине Ошхамахо, Сосруко первый из смертных выпил божественный напиток *сано*. Он захотел, чтобы все люди отведали сано, и скатил вниз бочку с сано, на дне которого были семена винограда. Сано рекой разлилось в стране нартов, а семена проросли на земле нартов и дали плоды. Так, нарты с помощью Сосруко получили сано — вино» [Тресков, 1963. С.141].

Согласно этим двум сказаниям, нартам были известны культура винограда и напиток — вино. Таким образом, вопрос о степени знакомства осетинских сказаний с хмельными напитками — аракой и вином требует дополнительного изучения.

В Нартовском эпосе осетин упоминаются также утварь и посуда для приготовления и приёма напитков. Среди них по своему сакральному значению на первом месте — пивоваренные котлы и чаши для питья.

В одной из своих работ о культуре пива, Уарзиати из записей Нартовских сказаний, записанных фольклористом Г. Дзагу-

ровым отмечает котёл нартов с участием Маргуза. Будучи в походе, Нарты увидели сверкающий на солнце предмет. «Видишь ту вещь? — обратился Маргуз к спутнику. — Вот уж в действительности вещь? И была она сокровищем наших предков, но отобрали её у нас силой. Котёл это, и если приготовить в нём пищу, то её хватило бы на семь лет» [Уарзиати, 1995. С. 171]. Ещё одно сказание «Котёл нартов» было записано в XIX в. учителем А. Кайтмазовым. В нём также повествуется о волшебном котле для приготовления пива [Кайтмазов, 1889. С. 3-36].

Судя по осетинским сказаниям, напитки Нартов хранились в кладовых Сатаны (Табл. XX. 2) в большом количестве. В сказании «Безыманный сын Урызмага» сказано: «И повела Сатана Урызмага по своим кладовым. Одна кладовая полна пирогами, в другой — от земли до потолка высятся груды вяленого мяса, в третьей — хранятся напитки... Щедрая хозяйка Сатана ухаживает за гостями, от яств, столы гнутся, напитки рекой льются. Урызмаг один за другим произносит тосты» [Сказания о нартах, 1981. С. 55-56].

Нартовские хмельные напитки — *ронг* и *баггены-æлутон* предпочитались нартами во время приёма гостя и празднеств. Как повествует сказание «Ацамаз и красавица Агунда»: «Младшие подносили гостям рога, наполненные ронгом, и расставляли по столам большие двуухие кувшины, в которых пенилось чёрное пиво-æлутон... Обильнее воды лились напитки — крепкий ронг и чёрное пиво-æлутон» [Там же. С. 304-305].

Пиво и другие напитки служили своеобразным мерилom чести и достоинства мужчины. Чтобы определить человеческие достоинства Батрадза, «нарты посадили его так, чтобы ни до одного кушанья и напитка не смог он дотянуться. Всю неделю сидел на пиру Батрадз, и ни кусочка еды и ни глотка ронга не попало в рот его, но пел он веселее всех и плясал лучше всех» [Там же. С. 281]. Приведённый эпический сюжет также свидетельствует об аскетичности нартов, их воздержанности в питье спиртного. Они не теряли чувство стыда, были отважны и разумны, избегали пьянства и сквернословия. В связи с вышеизложенным, уместно процитировать и нартовского мудреца из известного сказания «Собрание нартов» или кто из нартов самый лучший. «Соседние

народы только до тех пор завидовали нартам, слава о нартах только до тех пор разносилась по всему миру, пока воздержаны они были в еде и в ронге меру знали, не предавались обжорству и разгулу» [Осетинские нартские сказания, 2001. С. 211-212]. Все эти качества нашли отражение также в культуре жизнеобеспечения осетинского народа.

Хмельные напитки были обязательными компонентами ритуально-обрядовой жизни как эпических нартов, так и их этнических преемников — осетин.

3.3. Осетинские ритуальные чаши и Нартовская Уацамонга

Самой любимой и распространенной посудой для приёма ронга, æлутон и особенно пива была чаша (*нуазæн*). Она представляла собой семейную реликвию и передавалась из поколения в поколение. Обычно чаши имели разнообразную форму и разные размеры ёмкостью до полутора литров и более. Их форма зависела, в основном от изобретательности мастера и от материала, которым он располагал.

Чаши обычно изготавливались из твердых пород дерева: дуба, липы и др. Чаши из липового дерева, считались лучшими для содержания напитков, «так как вкус дерева был нейтрален по отношению к ним» [Газданова, 2006. С. 82]. Чашу выдалбливали также из сырого карагача — *сывылдз*. Для того чтобы она не треснула, перед окончательной обработкой её варили несколько часов в воде, добавляя золу. После этого её обмазывали топлёным маслом [Кулов, 1966. С. 308]. Чтобы чаша приобрела блеск, её опускали в кипяченую воду, в пивную массу или в травяной отвар [Айларты, 1996. С. 36].

Ритуальные пивные чаши представляли собой большую ценность, их отличительной особенностью были зооморфные ручки, напоминающие головы или фигуры барана, тура, козла или быка с завитыми рогами (Табл. XXII). Эта традиция декора имела глубокие корни и была связана с этнокультурным наследием восточноиранских народов Евразии [Уарзиати, 1995. С. 174].

Орнаментированные чаши ценились очень дорого. За одну такую чашу платили двух баранов или годовалого теленка [Кулов, 1966. С. 308]. Отмечая большое мастерство осетин в резьбе по дереву, в начале XX века А. М. Дирр, писал: «...Осетины хороши мастера в резьбе по дереву. Я осмотрел несколько оригинальных деревянных чашек, из которых одна особенно привлекла мое внимание. Она состояла из двух чашек, соединенных между собою фигурою барана, от которого видны были только голова и задняя часть. Под телом барана узкий канал соединяет обе чашки. Вещица сделана довольно ловко и опрятно. Головы животных, которыми их украшают, свидетельствуют о замечательном скульптурном таланте; они похожи на живые, быстрые наброски художника» [Дирр, 1912. С. 272].

Самым простым способом орнаментации являлся способ выжигания. На чашу предварительно наносили узор, затем обводили каленой проволокой, «на светлом фоне предмета узор получался темно-коричневым» [Кулов, 1966. С. 309].

Большие чаши с двумя рукоятками ставились на столы с напитками (пивом, брагой) или подносились почётному гостю с пивом, особенно во время торжественных случаев, чаще всего на свадьбах, общесельских и семейных торжествах.

Полная чаша символизировала изобилие. Во время ритуального молитвословия небожителям, возглавляющий застолье держал полную чашу с пивом, «обеспечить достижение своих целей человек не мог с пустой или заполненной чашей в руках. Всё это воспринималось как нечто невозможное, прямое нарушение ритуального канона» [Уарзиати, 1995. С. 174].

В быту современных осетин чаша по-прежнему остается основной предпочитаемой посудой для ритуальных молитвословий старшего в честь Бога (*Хуьцау*), *Уастырджи*, *Уацилла* и других святых пантеона осетин.

Эпические предки осетин — Нарты также произносили молитвы над знаменитой чашей *Уацамонга* (Табл. XXI. 3), так как «она ведала обо всех событиях и подвигах, происходивших в стране нартов. Своим чудесным поведением она удостоверяла и подтверждала точность или лживость рассказанного героем»

[Там же]. Эту чашу, как правило, наполняли нартовскими напитками — æлутон или ронг.

В Нартовском эпосе нашли отражение нормы поведения и нравственные ценности эпических героев, такие как: мужество, воздержанность в пище и питье, глубокое уважение к женщине. Тех, кто следовал соответствовавшим этим требованиям и нормам нравственности, а также и отличившихся в бою, удостаивали почетной чашей — Уацамонгæ (Нартамонгæ). «Ей (Уацамонгæ), — писал Ж. Дюмезиль, — приписываются различные достоинства, эта чаша, ибо неиссякаема, постоянно наполнена вкуснейшими напитками, или же она собственно то, что и означает ее название «указующая героя»: на своих пирах, когда Нарты хвастают ратными подвигами и рассказывают, сколько каждый убил врагов, чаша поднимается к губам самого отважного» [Дюмезиль, 1976. С. 45].

Уацамонгæ — ритуальный сосуд, который хранился у жреческого рода — *Алæгатæ*. Они приносили его торжественно на каждый нартовский пир. Использовать Уацамонгæ Алæгатæ могли и для других целей. Например, во время пира, когда соперничавшие друг с другом Сослан и Челахсартаг плясали и на полу и на столах, а один из них даже на концах поднятых кверху нартовских мечей, Алæгатæ вынесли Уацамонгæ, четырёхугольную чашу нартов, полную ронга и сказали: «Кто спляшет с чашей на голове, не пролив ни капли, тот и есть лучший плясун» [Дюмезиль, 2001. С. 179].

Данный сюжет с Уацамонга явился поводом также для написания величественной картины М.С. Туганова «Пир Нартов» (Табл. XXI. 1, 2). Автор вспоминал: «...Сослан и Челахсартаг соревнуются в танце сначала на столе, а потом на чаше с пивом. Мне однажды удалось увидеть своими глазами такой спорный танец. Один на голове держал полную чашу с пивом и во время танца он не проливал ни одной капли, а другой прыгал на стол и на голове у него бывали не деревянные чаши, а бутылки с пивом и прыгал на стол, а потом обратно на землю, он не ронял ни одной бутылки» [Туганов, 1949. С. 5].

В Нартовском эпосе есть герои, бесспорно заслуживающие чести и удостаивающие Уацамонгæ, таковым в эпосе является

храбрый и благородный Батрадз. Однажды на Совете старейшин («Ныхас») лучшие из нартов обсуждали: за какие услуги положено подносить почетную чашу. Урызмаг взял три старинные серебряные чаши и сказал: «Первую чашу предки нартов подносили тому, кто отличался умом и отвагой. Вторую чашу — самому выдержанному в застолье, кто пользовался уважением, был честен и правдив. Третью чашу тому, кто уважительно относится к женщине». [Сказания о нартах, 1989. С. 446-461]. Все три чаши выиграл Батрадз. Так как отвечал всем лучшим нравственным требованиям нартов. Он был смелым, выносливым, мужественным и разумно-дерзким в бою, противником насилия и несправедливости, беззаветно защищал нартов и всегда побеждал врагов. Мирное время нарты проводили в труде, состязаниях и пиршествах. И здесь отличался Батрадз, а во время пиршества мог несколько дней не есть и не пить, но петь веселее других и танцевать красивее всех. Самый ловкий нарт должен был сплясать на носках по краям треногого стола — фынг, не задев ни яств, ни сосудов на столе и не сбив ни крохи со стола [Сказания о Нартах, 1981. С. 281].

Информативен также эпизод, в котором, вернувшись с охоты, Батрадз выиграл волшебный котёл нартов. «Соразмерно с котлом для него был и ковш, который нарты тоже решили отдать тому, кто, кто разом выпьет его, наполненный зариагами, черепаками и ядовитыми змеями. Батрадз взял ковш и приложился к нему губами — все гады набросились на него, но как только они приближались к его губам, Батрадз ударял гадов по очереди булатным усом, и они, все в крови, спешили спрятаться на самом дне ковша. Выпив ковш, таким образом, до дна, он перевернул его перед нартами, надел на голову, и также отнёс к себе» [Нарты 1989. С. 272]. В данном сказании под наименованием «ковш» подразумевается волшебная чаша Уацамонгæ. Она не раз встречается и в других сказаниях, связанных с подвигами Батрадза. «Раз как-то пировали нарты и до краёв наполненная брагой Уацамонгæ стояла перед ними. И стали друг перед другом выхваляться нарты, рассказывая о своих доблестях и подвигах. Но сколько они не говорили, чаша Уацамонгæ не трогалась с места.

Один только Батрадз, молча, сидел на этом пиру и слушал рассказы нартов. Когда все замолчали, Батрадз встал с места, рукоятью плети постучал по краю чаши и сказал:

— Охотился я вчера вечером, поднимался по горному склону и семь вечерних дауагов убил. Правду сказал я, и также в правде поднимись, чаша Уацамонга, и стань на колени отцу моему Хæмыцу.

Плавно поднялась с земли чаша и опустилась на колени Хæмыца.

Снова постучал Батрадз рукоятью плети своей по краю чаши, и сказал Батрадз:

— На рассвете я спускался домой по другому склону и убил семерых дауагов рассвета. Правду сказал я, и так же в правде подымись, чаша, до пояса отца моего Хæмыца.

До пояса Хæмыца поднялась чаша...

Батрадз в третий раз постучал по краю чаши и сказал ещё увереннее:

— Вновь понял я на склон горы и убил семерых елиа-дауагов грома и семерых мыкалгабыров-дауагов созревшего хлеба, и среди них был сын самого владыки хлебов Хор-æлдара Бурхор-али. Все они убиты мной. И так же, как сказал я правду, так в правде подымись, чаша, к губам отца моего Хæмыца...» [Сказания о Нартах, 1989. С. 267-268].

Нартовская Уацамонгæ весьма близка к кубку скифских героев, описанных Геродотом. Культурные практики, связанные с ней являются наследием далекого прошлого. Показательно, что весьма важную роль чаша занимала и в быту скифов — далёких предков осетин. Согласно легенде, «у скифа Таргитая было три сына: Липоксаис, Арпоксаис и Колаксаис. В их царствование на скифскую землю с неба упали золотые предметы: плуг, ярмо, секира и чаша» [Геродот, 1991. С. 10].

К тому же известно, что в индоиранских культурах священные напитки, а также чаши и кубки, играли первостепенную роль. Как бы то ни было, во второй, приводимой Геродотом легенде о происхождении скифов, чаша снова появляется на сцене: Геракл передает своей временной супруге — для вручения сыновьям, ко-

торые должны родиться, — лук и перевязь с подвешенным к ней кубком [Геродот, 1972. С. 174-175].

Скифы почитали чашу как божественный дар и использовали её в различных ритуалах (Табл. VIII. 2). При погребении царя или прославленного скифа в могилу клали золотую чашу. Изображение чаши археологи обнаружили на многих культовых памятниках и вещах скифов.

Почётную чашу скифы всегда подавали особо отличившимся в бою воинам. По этому поводу отец истории Геродот (476-425 гг. до н.э.) писал: «Раз в году каждый правитель в своем округе готовится сосуд для смешения вина. Из этого сосуда пьют только те, кто убил врага. Те же, кому не довелось еще убить врага, не могут пить вина из этого сосуда, а должны сидеть в стороне как опозоренные. Для скифов это постыднее всего. Напротив, всем тем, кто умертвил много врагов, подносят по два кубка, и те выпивают их разом» [Геродот, 1991. С. 28-29].

Геродот упоминает ещё один интересный обычай с участием чаши: «Скифы заключают договор о мире следующим образом. В сосуд наливают вино и кровь тех, кто заключает договор. В чашу опускают меч, стрелы, секиру, копье. Произносят длинные заклинания и пьют» [Там же. С. 28].

Чаша как ритуальная почётная посуда сохранилась также в быту и культуре сарматов. Одним из свидетельств сказанного является фрагмент золотой гривны из Кобяковского горордища (Ростов-на-Дону, II в.) с изображением сарматского воина с чашей (Табл. VIII. 1).

Ядро нартовского эпоса сложилось и в сарматское время, но его формирование продолжалось в аланский период. Если скифы преподносили почётную чашу отличившимся в бою, то нарты наделяли ею не только за ратные подвиги, но и за другие человеческие достоинства и личностные достижения. Следовательно, в сравнении со скифской эпохой, в аланский период произошли изменения, расширяющие функции почётной чаши.

В быту и культуре осетин чаша всегда использовалась в особых ритуальных мероприятиях и циркулировала только между особо wybranными авторитетными представителями общества.

Выпить из почётной чаши (*кады нуазан*) мог только уважаемый участник ритуальной трапезы.

Интересно, что право подношения чаши самому уважаемому в застолье мужчине принадлежало старшей хозяйке дома — *афсин* (Табл. XVI. 2). Удостоившийся такой чести, должен был произнести благодарственную заздравную речь в адрес семьи и лично *афсин* и, стоя, опустошить бокал. Не выпить бокал, преподнесенный женщиной, считалось и считается недостойным мужчины поведением и оскорблением для женщины [Хабалати, 1996. С. 20].

Уважительное отношение к женщине подчёркивается еще и тем, что старший стола во время торжественного пиршества через молодых передавал чашу *афсин*. Она принимала бокал, благодарила за оказанную ей честь и передавала бокал старшему из посыльных, принесших бокал, который из него и выпивал. Затем молодые люди возвращались к пирующим и докладывали старшему о выполнении его поручения.

Право преподнесения почетного бокала принадлежало *афсин* и после третьего тоста старшего за столом. Если гостей было несколько, то почетная чаша преподносилась не всем гостям, а старшему из них, наиболее почитаемому [Там же. С. 31].

Особый интерес в быту и культуре осетинского народа представляют роги, которыми наряду с чашей, скифы возносили молитвы. Судя по сохранившимся археологическим находкам скифской культуры, рог был ритуальной посудой для скифов; им пили вино при исполнении обряда побратимства и других обрядов (Табл. XIX. 2); свидетельством к сказанному является известная золотая пластинка из Куль-Оба (IV в. до н.э.) с изображением двух скифов, совершающим обычай побратимства (Табл. XIX. 1).

От скифов рог унаследовали аланы, они использовали его как питьевой сосуд во время походов, носили на поясе или пристегивали к седлу. При этом использовались рога, как крупнорогатых животных, так и туры, бараньи и даже козлиные. Бычьи рога для питья обычно вмещали до 0,5 л. и более [34].

Свидетельством использования рога в качестве сосуда для питья является, и знаменитый рог Лехеля из слоновой кости у

венгерских ясов. Согласно одной из легенд в 955 г. вождь венгров, Лехель, перед казнью убил рогами своего врага — немецкого герцога Конрада. Рог сохранился по настоящее время и стал национальной святыней ясов. Рог у ясов, как и у других ираноязычных народов выполнял две функции: для употребления хмельного напитка и для подачи боевых сигналов на поле боя. Об этом, например, свидетельствуют находки рогов венгерскими археологами в сарматских могильниках. Как сообщает венгерская хроника, некий ясский капитан носил рог на поясе. Он служил для него сосудом и боевым оружием для подачи сигналов. Когда к нему приходил гость, передает хроника, он наполнял его вином и подносил пришедшему гостю. Как бы то ни было, «рог Лехеля» остается выдающимся памятником культуры ясов, а его бывший владелец — Лехель — их национальным героем [Калоев, 1996. С. 238]. Обе функции рога были известны и другим аланским племенам. В частности, в описании жизни Вахтанга Горгасали (X в.) упоминается о том, что «осетины пользовались рогами для подачи сигналов» [Там же. С. 39-40].

Рог у осетин до сих пор служит сосудом для различных национальных напитков (Табл. XXIII). Осетинское пиво подают в больших турьих и воловьих рогах ёмкостью нередко до полутора литров, особенно во время торжественных приемов.

Традиционные ритуальные сосуды для питья (чаша и рог) не потеряли своё назначение в поздние исторические периоды, даже тогда, когда возникла арака, и вновь появилось вино у осетин.

Начиная со втор. пол. XIX в., когда и народы Кавказа стали на путь капиталистического развития, стали меняться условия быта, в том числе и посуда. В связи с этим С. Кокиев писал: «Теперь, когда Осетия ознакомилась с Россией и ее промышленностью, в редком доме вы найдете прежнюю деревянную посуду: она заменена более удобною — фарфоровою, стеклянною, глиняною и металлическою» [Кокиев, 1885. С. 62-112]. Фабричную посуду (стеклянную, фаянсовую и др.) привозили русские купцы [Пасек, 1838. С. 178], о чем свидетельствуют многочисленные находки их в склепах Осетии.

Так, наряду с рогом в осетинских семьях появляются стаканы и рюмки, бокалы, которые со временем стали обиходной посудой для питья.

Таким образом, выше перечисленные виды посуды традиционного быта связаны не только с приёмом ритуальных хмельных и повседневных напитков, они относились к числу наиболее дорогих и почитаемых предметов осетин и их предков, а в многовековой истории они сохранили особый почётный символический смысл, в частности, в культуре застолья.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Напитки являются важнейшим компонентом истории и культуры осетинского народа. Они составляют особый компонент системы питания, служат удовлетворению жажды и продолжают оставаться важной составной частью системы питания.

Бытование хмельных напитков у осетин имеет многовековую историю и в большинстве случаев восходит к скифо-аланским древностям. У осетин и их этногенетических предков существовали три вида напитков: напитки на основе винограда, напитки на основе меда и напитки на основе зерна. Многообразные по происхождению хмельные напитки обычно готовили несколькими способами (ферментационным, дистилляционным и др.).

Существенными признаками напитков, отличающими их друг от друга, являются: способ приготовления и дополнительная обработка, наличие добавок, продолжительность выдержки и градация по сортности, общее качество, назначение, цвет, место и время изготовления, место хранения и посуда для употребления. По функциональному назначению они делятся на повседневные, ритуальные, обрядовые и праздничные, отражены в устном народном творчестве, а также служат в качестве средств медицины.

Осетины, как и многие народы мира, в различные исторические периоды приготавливали напитки из различных сельскохозяйственных культур, что являлось своеобразием для каждого региона в отдельности.

Система напитков обязательно имеет национальный колорит, а сырье для их изготовления напрямую связано с определенными климатическими зонами произрастания и производства исходного сырья. Скифы занимались виноградарством, и вино у них было главным сакральным напитком. Аланы были прекрасными пчеловодами, и потому так высоко ценился у них медовый хмельной напиток — *ронг*. Когда же судьба забросила осетин в суровые горы Центрального Кавказа, то здесь не оказалось условий ни для виноделия, ни для пчеловодства; были лишь условия

для земледельческо-скотоводческого хозяйства, и в связи с этим появились напитки на основе зерна — æлутон, пиво, арака, брага и др.

По степени воздействия на человека напитки бывают опьяняющие и прохладительные. Первые из них варьируются от слабоалкогольного кваса (*къуымæл*) до крепких (*ронг*, *æлутон*, арака, вино), получаемых путём перегонки.

Хмельные ритуальные напитки употреблялись в культовых и праздничных мероприятиях, содержали определённый градус алкоголя.

Напитки осетин, хмельные и безалкогольные, играют важную роль в повседневной жизни, а также при исполнении многочисленных обычаев и обрядов семейно-культурного характера. Они сопровождают любое застолье в праздничные дни, как в домашней обстановке, так и в традиционных местах общих молений, и позволяют получить важные сведения относительно образа жизни и отличительных особенностей быта и культуры народа.

Среди сакральных, ритуальных и религиозно-культурных напитков осетин, главным является пиво (*багæны*). В традиционном быту осетин ему отводилось особое место. Все ритуально-престижные трапезы с ним сопровождались молитвословиями. Технология варки пива (как индивидуального, так и общественного) включала такие компоненты, как приготовление солода, варка сусла, переворачивание сусла с хмелем и брожение пива.

Важнейшим источником, раскрывающим многие тайны прошлого, в том числе и в культуре жизнеобеспечения осетин, является устное народное творчество. Различные жанры фольклора (песни, легенды, предания) содержат немало информации об утраченных хмельных напитках, о традициях их приготовления и их значении в жизни осетинского народа. В этой связи исключительно высока роль Нартовских сказаний осетин, которые позволили восстановить происхождение и способ приготовления таких давно исчезнувших традиционных напитков, как *ронг* и *алутон*.

Приготовление напитков у осетин, способы их хранения и функционального употребления имеют типологическое сходство с традициями соседних народов Кавказа, что было проиллюстрировано в данной работе многими примерами. Это сходство было обусловлено одинаковыми природно-географическими условиями, единым типом хозяйства, территориальной близостью, социально-экономическими и культурно-историческими связями. Следствием тесных этнокультурных контактов соседних народов Кавказа является проникновение и заимствование разных видов напитков друг у друга через этнические границы (ронг, алутон, бægæны, махсымæ и др.). Важно отметить, что именно благодаря аланам, культура пива проникла к соседним Кавказским народам.

Происшедшие в России социально-экономические перемены во II пол. XIX в. после отмены Крепостного права и развития капиталистических отношений существенно сказались также на рационе культуры жизнеобеспечения осетинского народа, в частности на напитках... Эти изменения затронули населения равнинных сёл, наряду с традиционными напитками, в быт осетин вошли чай, вино и водка заводского розлива.

В наши дни традиционные хмельные напитки подвержены процессам индустриализации и трансформации, что связано, прежде всего, с урбанизацией материальной культуры. В этих условиях бережное отношение и сохранение традиционных ценных напитков с твердо выраженной этнической спецификой — задача первостепенной важности.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Список сокращений

АН ГССР — Академия наук Грузинской советской социалистической

Республики

ВНЦ РАН — Владикавказский научный центр РАН

Вып. — Выпуск

Газ. — Газета

Журн. — Журнал

ИИАЭ ДНЦ РАН — Институт истории, археологии и этнографии

Дагестанского научного центра РАН

ИОНИИК — Известия Осетинского научно-исследовательского

Краеведения

ИПП — Издательско-полиграфическое предприятие

ИСОНИИ — Известия Северо-Осетинского научно-исследовательского

Института

ИЭА РАН — Институт этнологии и антропологии РАН

ИЭСОЯ — Историко-этимологический словарь осетинского языка

ИЮОНИИ — Известия Юго-Осетинского научно-исследовательского

института

КОИРГО — Известия Кавказского отдела Императорского русского

географического общества

КБНИИ — Кабардино-Балкарский научно-исследовательский

институт

КЧНИИ — Карачаево-Черкесский научно-исследовательский институт

КЭС (М.) — Кавказский этнографический сборник. Москва
КЭС (Тб.) — Кавказский этнографический сборник. Тбилиси
Л. — Ленинград
М. — Москва
М.-Л. — Москва-Ленинград
НА СОИГСИ — Научный архив Северо-Осетинского института
гуманитарных исследований им. В. И. Абаева
ОГРИП — Осетины глазами русских и иностранных
путешественников
ОИЭЭ — Осетинские историко-этнографические этюды
ПНТО — Памятники народного творчества осетин
ППКОО — Периодическая печать Кавказа об Осетии и осе-
тинах
РСО — А — Республика Северная Осетия — Алания
РЮО — Республика Южная Осетия
ПЭМ — Полевой этнографический материал
СМОМПК — Сборник материалов для описания местностей
и племён
Кавказа
СМЭДЭМ — Сборник материалов по этнографии, изданных
при
Дашковском этнографическом музее
ССК — Сборник сведений о Кавказе
ССКГ — Сборник сведений о Кавказских горцах
СЭ — Журнал «Советская этнография»
УЗИЭНКНВ — Учёные записки Института этнических и на-
циональных
культур народов Востока
ЦГА РСО — А — Центральный государственный архив Ре-
спублики
Северная Осетия — Алания
ЧИННИ — Чечено-Ингушский научно-исследовательский
институт
ЮОНИИ — Юго-Осетинский научно-исследовательский ин-
ститут

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

Источники

Абаева З. В. Осетинские пословицы и поговорки. — Цхинвали: Госиздат Юго-Осет., 1962. — 140с.

Адыгейская буза — бахсимэ/Чугунок [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.4ugunok.ru/?recipe=541> (дата обращения: 27. 10. 2013).

Адыги, балкарцы, карачаевцы в известиях европейских авторов XIII-XIX вв./Сост., ред. В. К. Гарданов. — Нальчик: Эльбрус, 1974. — 634 с.

Бритаев Султан. 200 блюд и напитков. Поварская книга для кооператив, колхозных столовых, а также для отдельных хозяйек. — Владикавказ, 1931.

Дигорские сказания по записям дигорцев И. Т. Собиева, К. С. Гарданова и С. А. Туккаева с переводом и примечаниями Вс. Миллера. — М., 1902 (Труды по востоковедению, изданные Лазаревским Институтом восточных языков, вып. XI.).

Кадиева Л. С., Кадиев К. Х., Прибе Н. Г. Кавказская кухня. — Спб.: отд-ние изд-ва «Просвещение», ТОО «Топаз», 1992. — 375с.

Книга гастронома Грузинская домашняя кухня. — М.: Эксмо, 2012. — 256с.

Ковалевский М. Поклонение предкам у кавказских народов // Газ. «Кавказ». — 1902. — № 107.

Кокиев С. Записки о быте осетин/Под ред. В. Ф. Миллера // СМЭДЭМ. — 1885. — Вып.1. — №1.

Коцоев А. Из Северной Осетии (корреспонденция «Кавказа») // Газ. «Кавказ». — 1901. — №228.

Ирон адаемы сфалдыстад/Сарæзта йае Салæгаты Зойæ. — Т. II. — Орджоникидзе, 1960.

Нартовские сказания. — Владикавказ, 1946. — 343 с.

Нарты. Осетинский героический эпос: в 3 кн. — М., 1989. — Кн. 2.

Нарты кадджытае (Сказания о нартах). — Орджоникидзе, 1989. — Т.1. — 279с. (на осет. яз.).

Осетинские народные загадки/ПНТО/Сост. Д. Г. Тменова. — Владикавказ, 2000.

Осетинские пословицы и поговорки/Собрал и подготовил к печати К. Ц. Гутиев. — Орджоникидзе: «Ир», 1976.

Осетинские пословицы, поговорки и загадки/Сост. Дз. Тменова. — Владикавказ, 2005.

Осетины глазами русских и иностранных путешественников (XIII-XIX вв.)/Сост. Б. А. Калоев. — Орджоникидзе, 1967. — 320с.

ППКОО / Сост. Л.А. Чибиров. Цхинвали, 1981. Кн.1. 311 с.; 1982. Кн.2. 371 с.; 1987. Кн.3. С.440; 1989. Кн.4. 440 с.; 1991. Кн.5. 404 с.; Владикавказ, 204. Кн.6. 480 с.

ПНТО. Трудовая и обрядовая поэзия осетин. — Владикавказ, 1992. — Т.1. — 440с.

Сказания о нартах/Пер. с осет. яз. Ю. Либединского. — 4-е изд. — Цхинвали: Ирыстон. — 1981. — 400с.

Сказания о нартах (Нарты кадджытæ). — Орджоникидзе, 1989. — Т.1. — 279с. (на осет. яз.).

Тменова Дз. Г. Легенды о святых местах осетин. — Владикавказ, 2008. — 90с.

Тменов В. Х., Бесолова Е. Б., Гонобоблев Е. Б. Религиозные воззрения осетин. — Владикавказ, 2000.

Толковый словарь грузинского языка... Под общей ред. проф. Арн. Чикобава. Изд. АН Груз. ССР, I-VII, Изд. Мецниереба, VIII, Тбилиси, 1950-1964.

Хъодзаты А. Дымгæ æмæ зыгуымдон: новеллæтæ, миниатюрæтæ, радзырдтæ, уацтæ. Дзæуджыхъæу: Ир, 2011-319 ф. (на осет. яз.)/Кодзати А. М. Ветер и мякинник: новеллы, миниатюры, рассказы, статьи.

Литература

Абаев В. И. Избранные труды: Религия, фольклор, литература. — Владикавказ, 1990. — 640с.

Абаев В. И. Историко-этимологический словарь осетинского языка: в 5 т. М.; Т. I. — Л., 1958. — 665с.; Т. II. — Л., 1973. — 448с.; Т. III. — Л., 1979. — 358с.; Т. IV. — Л., 1989. — 425с.

Абаев В. И. Осетинский язык и фольклор. — Т. I. — М. — Л., 1949. — 598с.

Айларты И. Х. Ирон фарн: Ирон адæмы цардыуаг æмæ æгъдæуттæ. — Дзæуджыхъæу: Ир, 1996. — 522ф.

Алдаттаты Виктор. Кæхцгæнæнтæ // Мах дуг. — 1990. — №11. — С.122-124.

Амирьянц И. А. Напитки народов Передней Азии // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука, 2008. — С. 386-423.

Андреева Т. Б. Сельское пивоварение на Русском Севере в XIX — нач. XX вв. // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука. — С.102-105.

Арутюнов С., Вайнхольд Р. Напитки // Материальная культура: свод этнографических понятий и терминов. — Вып.3. — М., 1989.

Арутюнов С. А. Напитки народов мира // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука, 2008. — С. 14-19.

Арутюнов С. А. Народы и культуры: развитие и взаимодействие. — М., Наука, 1989. — 247с.

Арутюнов С. А., Сергеева Г. А., Кобычев В. П. Народы Кавказа. Материальная культура. Пища и жилище. — Кн.4. — М., 1995. — 309 с.

Бгажноков Б. Х. Традиционное и новое в застольном этике адыгских народов // Советская этнография. — 1987. — №2. — С. 89-100.

Берзенов Н. Осетинский обряд сидения мертвецов // ППКОО. — Кн.1. — Цхинвал, 1981. — С. 95-98.

Бесаева Т. З. Обычаи и обряды осетин, связанные с рождением ребенка // ИСОНИИ. — Вып. XXXI. — Орджоникидзе, 1976. — С. 57.

Бесаты Тауса. Нæ заманты уырнындзинадтæ ирон бинонты æгъдæутты (XIX æнусы кæрон — XX æнусы райдайæн) // Фидиуæг. — 1974. — №11. — С. 86-89.

Берзенов Н. Осетинский обряд сидения мертвецов // ППКОО. — Кн.1. — Цхинвали, 1981. — Кн. 1. — С. 91-95.

Берзенов Н. Очерки Осетии // ППКОО. — Кн.1. — Цхинвали, 1981. — С. 103-106.

Бесолова Е. Б. Язык и обряд. Похоронно-поминальная обряд-

ность осетин в аспекте её текстуально-вербального выражения. — Владикавказ, 2008. — 406с.

Биджелов Б. Х. Социальная сущность религиозных верований осетин. — Владикавказ: Ир, 1992. — 181с.

Бромлей Ю. В. Очерки теории этноса. — М.: Наука, 1983. — 414 с.

Ванеев З. Н. Из истории родового быта в Юго-Осетии. — Тбилиси, 1955.

Ванеев З. Н. О некоторых процессах изменений в семье и в семейном быту Юго-Осетинской колхозной деревни // Известия ЮОНИИ. — Вып.7. — Сталинир, 1955. — С. 182-253.

Вашкирки // ППКОО. — Кн.1. — Цхинвал, 1981. — С. 103-106.

Вильгельм де Рубрук. Путешествие в Восточные страны // ОГРИП. — Оржоникидзе, 1967. — С. 13-20.

В.-Н.-Л. Переходное состояние горцев Северного Кавказа. — «Народное обозрение». — 1896. — № 4216.

Волкова Н. Г., Джавахишвили Г. Р. Бытовая культура Грузии XIX-XX веков: традиции и инновации/АН СССР. — М.: Наука. 1982. — 240с.

Воронина Т. А. Заздравная чаша: к истории русского застолья (V-XVII вв.) // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука, 2008. — С. 72-101.

Гагкаев К. Е. О языке и стиле осетинских нартских сказаний // Сказание о нартах — эпос народов Кавказа. — М., 1969. — 432 с.

Гаглоева З. Д. Культ мертвых у осетин // Известия ЮОНИИ АН СССР — Вып. XVIII. — Сталинир, 1974.

Гаглойты З. Д. Очерки по этнографии осетин. Общественный быт осетин в XIX в. — Т.1. — Тбилиси, 1974.

Гаглоева Ф. Х. Некоторые элементы свадебных обрядов у южных осетин // Известия ЮОНИИ АН СССР. — Вып. XXVII. — Цхинвал, 1982. — С. 30-37.

Гаджиева С. Ш. Семья и семейный быт народов Дагестана. — Махачкала, 1967.

Газданова В. С. Традиционная культура осетин. Учебник для 8-9 классов. — Владикавказ, 2006.

Газданова В. С. Традиционная осетинская свадьба: миф, ритуалы и символы. — Владикавказ: Иростон, 2003. — 152 с.

- Газета «Раестдзинад»*, 9 ноября, 1944.
- Гарданов М. К.* Селение Христиановское в фактах жизни // ИОНИИК. — Вып.1. — 1925. — С. 49-89.
- Гарданов М. К.* Социально-экономические очерки (Современная Северная Осетия). — Владикавказ, 1908.
- Гатиев Б.* Суеверия и предрассудки у осетин // ССКГ. — Вып. IX. — Отд.3. — Тифлис, 1876. — С. 1-83.
- Гатиев Б.* Суеверия и предрассудки у осетин // ППКОО. — Кн.3. — Цхинвал, 1987. — С. 149-215.
- Геродот.* История в 9 кн./Пер. и примеч. Г. А. Стратановского. — Л., 1972. — 599с.
- Геродот.* История в 9 кн./Пер. и примеч. Г. А. Стратановского. — Кн.4. Мельпомена. — Владикавказ, 1991.
- Граков Б. Н.* Скифы. — М.: Изд. МГУ, 1971.
- Григулевич Н. И.* Абхазия — страна виноградной лозы // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука, 2008. — С. 194-220.
- Далгат Б.* Материалы по обычному праву ингушей. — Владикавказ, 1929.
- Дарчиев А. В.* О некоторых скифо-осетинских параллелях // Вестник института цивилизации. — Вып. III. — Владикавказ, 2000.
- Дзабиты З. Т.* Осетинская народная медицина. — Владикавказ, 1995.
- Дзаттиаты Р.* Традиционные погребальные обряды осетин. — Владикавказ: ИПП им. В. Гассиева, 2005. — 68с.
- Дзахоева Е. М., Чииев Х. Д.* Осетинская кухня. — 2-е изд. — Орджоникидзе: Ир, 1980.
- Дзуцев Х. В. Бесаева Т. З.* Этнография детства у осетин. — Владикавказ, 1994. — 212 с.
- Дирр А. М.* В Тагаурской и Куртатинской Осетии // ИКОИР-ГО. — Т. XXI. — Тифлис, 1912. — С. 257-284.
- Дюмезиль Ж.* Осетинский эпос и мифология. — М., 2001.
- Дюмезиль Ж.* Скифы и нарты. — М., 1990. — 229 с.
- Ермолаева Г. А., Колчева Р. А.* Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков: учеб. для нач. проф. образования. — М.: ИРПО Изд. Центр Академия, 2002.

Жускаев С. Похороны у осетин-алладжирцев // ППКОО. — Кн.1. — Цхинвали, 1981. — С. 133-136.

Зарницин. «Два дня в Осетии» // ППКОО. — Кн.4. — Цхинвали, 1989. — С. 108-125.

Кавказский этнографический сборник. — Т.4. — М.: Наука, 1969.

Кайтмазов А. Сказания о Нартах // СМОМПК. — Вып. VII. — Отд.2. — Тбилиси, 1889. — С. 3-11/147.

Каландаров Т.С. Напитки у народов Памира: будни и праздники // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука, 2008. — С. 249-273.

Калоев Б. А. Венгерские аланы (ясы): историко-этнографический очерк. — М., 1996.

Калоев Б. А. Земледелие народов Северного Кавказа. — М., 1981.

Калоев Б. А. М. М. Ковалевский и его исследования горских народов Кавказа. — М., 1979.

Калоев Б. А. Моздокские осетины. — М., 1995.

Калоев Б. А. Некоторые этнографические параллели к осетинскому Нартскому эпосу // Сказание о нартах — эпос народов Кавказа. — М., 1969. — С.180-182.

Калоев Б. А. Осетины Восточной Осетии и районов Грузии. Историко-этнографические очерки. — Владикавказ: Ир, 2012-160с.

Калоев Б. А. Осетинские историко-этнографические этюды. — М.: Наука, 1999. — 393с.

Калоев Б. А. Осетины. Историко-этнографическое исследование. — 4-е изд. — М.: Наука, 2009. — 471с.

Калоев Б. А. Похоронные обычаи и обряды осетин в XVIII веке — нач. XX в. // КЭС (М). — 1984. — Вып. VIII. — С. 72-105.

Канукова Алм. Годовые праздники осетин // ППКОО. — Кн.3. — Цхинвал, 1987. — С. 65-73.

Канукова З. В. Традиционная осетинская пища. — Владикавказ, 2005. — 58с.

Канукова З. В. Этнография осетинского пореформенного села. — Владикавказ, 1992. — 115с.

Кануков И. Осетинский аул // ППКОО. — Кн.3. — Цхинвали, 1987. — С. 94-104.

Кануков И. Сочинения. Очерки, статьи, заметки/Подготовка текста и примечания З. Н. Суменовой. — Орджоникидзе, 1963.

Каргиев Б. Как справляется свадьба в доме невесты и в доме жениха/ПНТО/Сост. Т. А. Хамицаева. — Владикавказ: Ир, 1992. — Т.1. — Трудовая и обрядовая поэзия. — 440с.

Каргиев Б. Новорожденный у осетин/ПНТО/Сост. Т. А. Хамицаева. — Владикавказ: Ир, 1992. — Т.1. — Трудовая и обрядовая поэзия. — 1992. — 440с.

Каргиев Б. М. Осетинские обычаи/Ирон æгъдæуттæ. — Владикавказ, 1991 (на осет. яз.).

Каргинов С. Г. Ночь мёртвых у осетин // ИКОИРГО. — Вып. XXIII. — Тифлис, 1915.

Карл Кох. Путешествие через Россию к Кавказскому перешейку в 1837 и 1838 гг. // ОГРИП. — Орджоникидзе, 1967. — С. 222-274.

Кев. Похоронные обряды у осетин/ПНТО/Сост. Т. А. Хамицаева. — Владикавказ: Ир, 1992. — Т.1. — Трудовая и обрядовая поэзия. 1992. — 440 с.

Кесаев В. А. Обряды и язык осетинских охотников. — Владикавказ, 1998.

Клапрот Ю. Путешествие по Кавказу и Грузии, предпринятое в 1807-1808 гг. // ОГРИП. — Орджоникидзе, 1967. — С. 105-179.

Кокоева А. Б. Из истории погребальных обрядов у осетин/ИЮОНИИ АН ГССР. — Вып. XXIV. — Тбилиси, 1979.

Кокоева А. Б. Представления осетин о загробном мире // ИЮОНИИ. — Вып. XXXVI. — Цхинвал, 2000.

Кулов Б. С. Основные занятия населения Северной Осетии в XIX и начале XX в. // ИСОНИИ. — Т. 25. — Орджоникидзе, 1966. — С. 293-315.

Къарджиаты Б. Ирон æгъдæуттæ. Осетинские обычаи. — Владикавказ, 1991.

Магоматов А. Х. Культура и быт осетинского крестьянства. Историко-этнографический очерк. — Орджоникидзе, 1963.

Магоматов А. Х. Культура и быт осетинского народа. — 2-е изд. — Орджоникидзе: Ир, 2011. — 432с.

Магоматов А. Х. Общественный строй и быт осетин (XVII-XIX вв.) — Орджоникидзе, 1974. — 367с.

Мадаева З. А. Календарные празднества и обряды весеннего периода у чеченцев и ингушей (конец XIX — начало XX вв.) // Этнография и вопросы религиозных воззрений чеченцев и ингушей в дореволюционный период/ЧИНИИ. — Грозный, 1981. — С. 92-100.

Мальцев П. М. Технология солода и пива М., 1964.

Меретуков М. А. Семья и брак у адыгских народов (XIX — 70-е годы XX в.) — Майкоп, 1987. — 367с.

Мигранова Э. В. Традиционные башкирские напитки // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука, 2008. — С. 284-311.

Миллер В. Ф. В горах Осетии/Сост. Т. А. Хамицаева. — Владикавказ, 1998.

Миллер В. Ф. Осетинские этюды. — Ч. I. — М., 1881; Ч. II. — М., 1882; Ч. III. — М., 1887.

Мисиков М. А. Этнографические сведения об осетинах. — Владикавказ: арвАсин, 2011. — 157с.

Мокшин Н. Ф., Сушкова Ю. Н. Традиционные напитки в жизни мордвы // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука, 2008. — С. 274-283.

Народы Дагестана/РАН ИЭА, ИИАА ДНЦ. — М., 2002. — 588 с.

Народы Кавказа. — Т. 1. — М., 1960.

Народы Кавказа. — Т. 2. — М., 1962.

Осетины/Отв. ред. З. Б. Цаллагова, Л. А. Чибиров; Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Северо-Осетинский институт гуманитарных и социальных исследований им. В. И. Абаева Владикавказского НЦ РАН и Правительства РСО — Алания. — М.: Наука, 2012. — 605с.

Пассек В. Осетинцы // Очерки России. — Кн.1. — Спб., 1838.

Похлёбкин В. В. История важнейших пищевых продуктов. — М., 1977.

Похлёбкин В. В. История водки. — М.: ЗАО Центрполиграф, 2008. — 269с.

Пфаф В. Б. Путешествие по ущельям Северной Осетии // ССК. — Т.1. — Тифлис, 1871. — С. 127-176.

Пфаф В. Б. Этнологические исследования об осетинах // ССК. — Т.2. — Тифлис, 1872.

Пчелина Е. Г. Дом и усадьба нагорной полосы Юго-Осетии // УЗИЭНКНВ. — Т.2. — М., 1930. — С. 52.

Пчелина Е. Г. Родильные обычаи у осетин // СЭ. — 1937. — №4. Религиозные верования народов СССР. — Т.2. — Ч. III. — М.-Л., 1931.

Свадебная обрядность у народов Карачаево-Черкессии: традиционное и новое/КЧНИИ. — Черкесск, 1988. — 162с.

Сказание о нартах — эпос народов Кавказа. — М., 1969. — 388 с.

Сланов А. А. Традиционная духовная культура осетин. — Владикавказ, 2007.

Соловьёва Л. Т. Грузия. Этнография детства. — М., 1995. — 129 с.

Соловьёва Л. Т. Напитки в грузинской культуре: повседневность и праздники // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука, 2008. — С. 149-193.

Сосиев З. Станица Черная // ППКОО. — Кн.4. — Цхинвал, 1989. — С. 159-172.

Судаков Г. В. Напитки в трапезе древнего русича // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М.: Наука, 2008. — С. 58-71.

Такоева Н. Ф. Погребальные и поминальные обряды у осетин в XIX в. // СЭ. — 1957. — №1. — С. 146-150.

Тер-Саркисянц А. Е. Напитки в армянской культуре // Хмельное и иное: напитки народов мира. — М., 2008. — С. 126-148.

Тотоев Ф. В. Развитие домашних промыслов и ремесла в Северной Осетии во второй половине XVIII — первой половине XIX века // История, этнография и культура народов Северного Кавказа. — Орджоникидзе, 1981.

Тресков И. В. Фольклорные связи Северного Кавказа. — Нальчик, 1963. — 141с.

Туганов М. Как я работал над картинами «Нартских сказаний» // Мах дуг. — 1949. — №7. — С. 5-7.

Туккаев С. Привязывание к колыбели/ПНТО/Сост. Т. А. Хамицаева. — Владикавказ: Ир, 1992. — Т.1. — Трудовая и обрядовая поэзия. 1992. — 440с.

Уарзиати В. С. Избранные труды. — Владикавказ, 2007. — 552 с.

Уарзиати В. С. Из истории скифо-сакского наследия // Дарьял. — 1995. — № 4.

Уарзиати В. С. Культура осетин: связи с народами Кавказа. — Орджоникидзе: Ир, 1990. — 190с.

Уарзиати В. С. Народные игры и развлечения осетин. — Орджоникидзе, 1987.

Уарзиати В. С. Праздничный мир осетин — М., 1995.

Уварова П. С. Кавказ. Путевые заметки. — М., 1887. — 326 с.

Уруймагов Х. Похоронный обряд и воззрения осетин на загробную жизнь/ПНТО/Сост. Т. А. Хамицаева. — Владикавказ: Ир, 1992. — Т.1. — Трудовая и обрядовая поэзия. 1992. — 440 с.

Хабалати И. В. Нуазæн: этнографический очерк. — Владикавказ, 1996.

Хадикова А. Х. Осетинский этикет. — Владикавказ, 2006. — 104с.

Хамицаева Т. А. Календарные обряды и обрядовая поэзия осетин весеннее-летнего цикла // Вопросы осетинской литературы и фольклора. — Владикавказ, 1988.

Харузин Н. Н. Археологические экскурсии в Чечню и Осетию // ППКОО. — Кн.4. —Цхинвал, 1989. — С. 233-235.

Харузин Н. Н. По горам Северного Кавказа/Журн. Вестник Европы. — Т.6. — Спб., 1888.

Хачирти А. К. Об осетинском этикете. — Владикавказ, 2002.

Хетагуров К. Л. Особа // Избранное. — Орджоникидзе: Ир, 1989. — 496с.

Хмельное и иное: напитки народов мира/[отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина]; Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН. — М.: Наука, 2008. — 488с.

Хозиты Ф. Уæлладжыры комыл — Туалтæм. — Дзæуджыхъæу: Ир, 1999.

Цаллаев Х. К. Традиции и обычаи осетин. — Владикавказ, 1993. — 60с.

Цыбырты Людвиг. Ирон адæмон бæрæгбонтæ. — Дзæуджыхъæу, 1999.

- Чибиров Л. А.* Древнейшие пласты духовной культуры осетин. — Цхинвали, 1984.
- Чибиров Л. А.* Народный земледельческий календарь осетин. — Цхинвали, 1976. — 280с.
- Чибиров Л. А.* Осетинское народное жилище. — Цхинвал, 1970. — 220с.
- Чибиров Л. А.* Традиционная духовная культура осетин. — Владикавказ, 2008. — 597с.
- Чурсин Г.* Масленица у кавказских народов // ППКОО. — Кн.3. — Цхинвал, 1987. — С. 86-90.
- Чурсин Г. Ф.* Осетины. Этнографический очерк. — Тифлис, 1924. — 232с.
- Чурсин Г. Ф.* Очерки по этнологии Кавказа. — Тифлис, 1913.
- Шанаев Г.* Из осетинских сказаний о нартах // ССКГ. — Вып. IX. — Отд.2. — Тифлис, 1876. — С. 1-20.
- Шанаев Дж.* Свадьба у северных осетин // ССКГ. — Вып. IV. — Тифлис, 1870. — С. 1-30.
- Шегрен А.* Осетинские исследования. — Владикавказ, 1988.
- Шегрен А.* Религиозные обряды осетин, ингушей и их соплеменников при разных случаях // ППКОО. — Кн.1. — Цхинвали, 1981. — С. 50-80.
- Янушевич Н.* Военно-Осетинская дорога на Кавказе. — М., 1914.
- Яхтанигов Х. Х.* Об обрядовой пище кабардинцев в период таврения скота (XIX — начала XX века) // Общественный быт адыгов и балкарцев/КБНИИ ИФЭ, ред. Б. Х. Бгажноков. — Нальчик, 1986. — 179с.
- Christie L. Ward.* Norse Drinking Traditions. Available at: <http://www.vikinganswerlady.com/resume> (accessed 5 October 2013).
- John Paul Arnold.* Origin and History of Beer and Brewing: From Prehistoric Times to the Beginning of Brewing Science and Technology. Reprint edition by Beerbooks. Available at: <http://www.beerbooks.com/classics> (accessed 5 October 2013).
- Prof. Dr. Mahmut Tezcan.* Traditional Turkish Drinks. Available at: <http://www.turkish-cuisine.org> (accessed 7 October 2013).
- Stefan K. Estreicher.* Wine: From Neolithic Times to the 21st Century. Algora Publishing, 2006. Available at:

<http://books.google.ru/books/about/Wine> (accessed 5 October 2013).

Sven — Olle R. Olsson. The origin of the «Cereal Wine» — beer. Available at: <http://answers.com/topic/beer-origins-and-ancient-history> (accessed 8 October 2013).

Архивные материалы

Абаев В. И. Происхождение и культурное прошлое осетин по данным языка (1947) // НА СОИГСИ. Лингв. №54. Папка 26. Л. 104, 130.

Аларды (обрядовый праздник) // ЦГА РСО — А. Ф.759. Оп.1. Д. 45. Л.148.

Как появилось пиво (народная песня) // НА СОИГСИ. Фольклор. № 174. Папка 38. Л. 4, 5.

Каргиев Бекыза Макарович. Обычаи и обряды осетин дореволюционного периода (1928 год) // НА СОИГСИ. Ф. 4. Оп. 1. Д. 109. Л. 7, 19, 184, 190, 191-192, 215-216, 263, 278, 282.

Кулаев К. Н. История обрядности у осетин (1980) // НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.160. Л. 26, 29, 43.

Кулов Б. С. Семья и семейный быт осетин в XIX — нач. XX вв. (Дипломная работа). М., 1955 // НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.93. Л.72.

Материалы к биографии Карла Коха «Путешествие через Россию на Кавказский перешеек в 1836, 1837 гг. // НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.7. Л.24, 72, 73.

Материалы полевой работы в Куртатинском и части Алагирского ущелья в сентябре 1963 г. Цагаевой А. Дз. // ЦГА РСО — А. Ф.104. Оп.1. Д.35. Л. 99, 141, 142, 143.

Осетинский праздник «Бæлдæраен» (обрядовый праздник) // ЦГА РСО — А. Ф. 759. Оп.1. Д.42. Л.100.

Осетины в начале XIX в. по наблюдению путешественника Ю. Клапрота // НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.6. Л.39.

Песнь о пиве // НА СОИГСИ. Фольклор. № 251. Папка 13. Л.6.

Праздник «Рекома» (святилище) // ЦГА РСО — А. Ф. 759. Оп.1. Д.45. Л.163.

Празднование в горах Даргавса «Уацилла» (обрядовый праздник) // ЦГА РСО — А. Ф.759. Оп.1. Д.42. Л. 5.

Собиев Инал. Дигорское ущелье (1947 год) // НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.5 «б». Л.121.

Тавасиев Фацбат. Загадки на осет. яз. // НА СОИГСИ. Фольклор. Папка 163. Д. 553.

Туганов М. С. Коста как художник и основоположник осетинской живописи // НА СОИГСИ. Ф. К/Х. Оп.1. Д.133. Папка 16. Л.5.

Хадзарагов Н. П. Очерки истории народной медицины у осетин. М. 1967 // НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.118. Л. 14, 17, 24, 34.

Цоколаев Х. Этнографические очерки по личным воспоминаниям // НА СОИГСИ. Ф.4. Оп.1. Д.97. Л.1, 2, 3, 4.

Список информаторов

1. Авлохов Фридон, 1966 г.р., г. Ардон, Ардонский р-н (уроженец с. Цъицъканаантсеви Карельского р-на Грузии), 2012.

2. Багиаев Ясон, 1930 г.р., с. Горная Карца, Алагирский р-н (уроженец с. Багиата, РЮО), 2012.

3. Багиаева — Калоева Тамара, 1933 г.р., с. Горная Карца, Алагирский р-н, 2012.

4. Бадтиева Рита, 1955 г.р., с. Даргавс, Пригородный р-н, 2012.

5. Баллаева — Касаева Лариса, за 70 лет, с. Даргавс, Пригородный р-н, 2012.

6. Баллаев Ким, 1939 г.р., с. Даргавс, Пригородный р-н, 2012.

7. Бекоева — Караева Дзират, 1923 г.р., с. Кора-Урсдон, Дигорский р-н, 2012.

8. Вазиева Зоя, 1935 г.р., г. Ардон, Ардонский р-н, 2013.

9. Гаджиева — Бурнацева Нина, 1932 г.р., с. Кирово, Ардонский р-н, 2012.

10. Гегаева — Агнаева Лена, 1940 г.р., с. Урсдон, Дигорский р-н, 2012.

11. Гурциева — Губиева Тима, 1936 г.р., г. Владикавказ (уроженка с. Верхняя Саниба Пригородного р-на), 2012.

12. Даурова — Габараева Зина, 1935 г.р., с. Ламардон, Пригородный р-н, 2012.

13. Двалидзе Элиза Багратовна, 1949 г.р., г. Ардон, Ардонский р-н (уроженка с. Саване Сачхерского р-на Грузии), 2012.

14. Джелиева Агрофина, 1925 г.р., г. Ардон, Ардонский р-н (уроженка с. Летети Карельского р-на Грузинской АССР), 2012.
15. Джиоев Феда, 1936 г.р., г. Ардон, Ардонский р-н (уроженец с. Пона Лагодехского р-н Грузии), 2012.
16. Дзускаева — Каллагова Езе, 1920 г.р., с. Быдыры Цымыти, Алагирский р-н, 2012.
17. Зембатов Сахам, 1926 г.р., г. Ардон, Ардонский р-н, 2012.
18. Зураев Фидар, 1928 г.р., с. Урсдон, Дигорский р-н, 2012.
19. Кадзаева Рая, 1950 г.р., с. Горная Карца, Алагирский р-н, 2012.
20. Кайтукова Лиза, 1930 г.р., с. Кора, Дигорский р-н, 2012.
21. Калоева — Гаева Соня, 1935 г.р., с. Горная Саниба, Пригородный р-н, 2012.
22. Каргиева Зарема, 1942 г.р., с. Дзуарикау, Пригородный р-н, 2012.
23. Кесаева Рима, 1941 г.р., с. Закка, Алагирский р-н, 2012.
24. Кочиев Ваню, 1932 г.р., г. Владикавказ, (уроженец с. Цамад, РЮО), 2012.
25. Кудзиев Асахмат, 1937 г.р., с. Дзуарикау, Пригородный р-н, 2012.
26. Марзаганов Умарбег, 1929 г.р., с. Харисджын, Алагирский р-н, 2012.
27. Плиева Дуна, за 80 лет, с. Горная Карца, Алагирский р-н, 2012.
28. Салагаев Созур, 1929 г.р., с. Стур-Дигора, Ирафский р-н, 2012.
29. Сакиев Сергей, 1926 г.р., с. Кора, Дигорский р-н, 2012.
30. Тотрова — Гуриева Фатима, 1925 г.р., с. Дзуарикау, Пригородный р-н, 2012.
31. Хортиева Раиса, 1941 г.р., с. Стур-Дигора, Ирафский р-н, 2012.
32. Цирикова Зарема, 1944 г.р., с. Кани, Пригородный р-н (уроженка с. Коби), 2012.
33. Чегаев Артём, 1956 г.р., с. Куусу, Ирафский район, 2011-2012.
34. Чегаев Максим, 1935 г.р., с. Куусу, Ирафский р-н, 2011-2012.

ИЛЛЮСТРАЦИИ

Табл. I.



1.



2.

Табл. 1.3.



3.

Табл. II.



Табл. III.

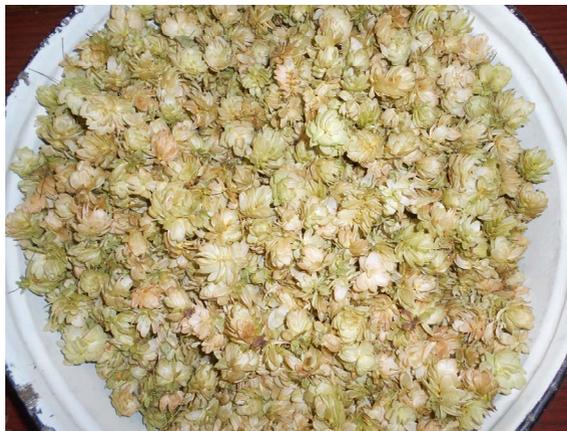


1.



2.

Табл. IV.



1.



2.

Табл. V.



Табл. VI.



1.

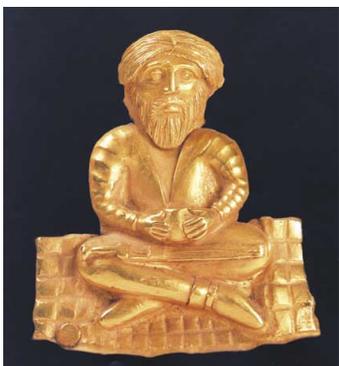


2.

Табл. VII.



Табл. VIII.



1.



3.



2.

Табл. IX.



1.



2.

Табл. X.

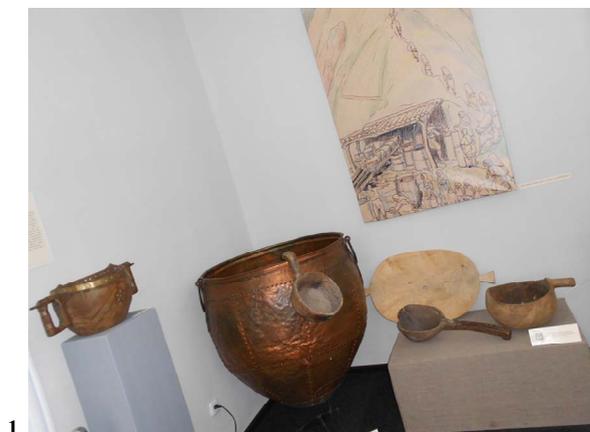


Табл. XI.



1.



2.

Табл. XII.



1.



2.

Табл. XIII.



Табл. XIV.



1.



2.

Табл. XV.



1.

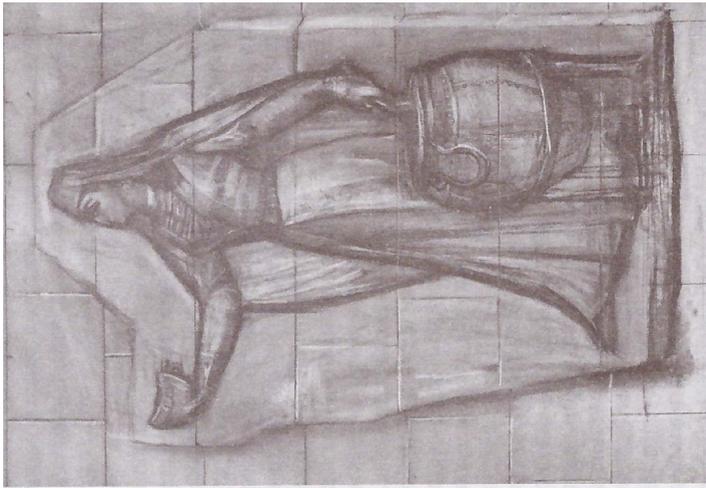


2.

Табл. XVI



1

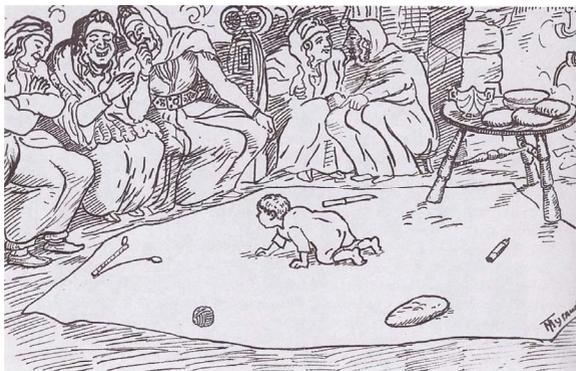


2

Табл. XVII.



1.



2.

Табл. XVIII.



1.

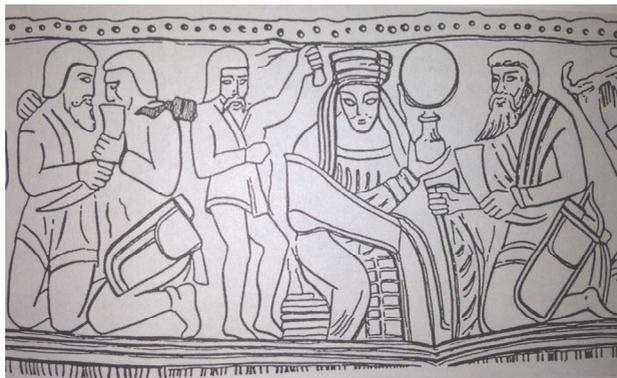


2.

Табл. XIX.

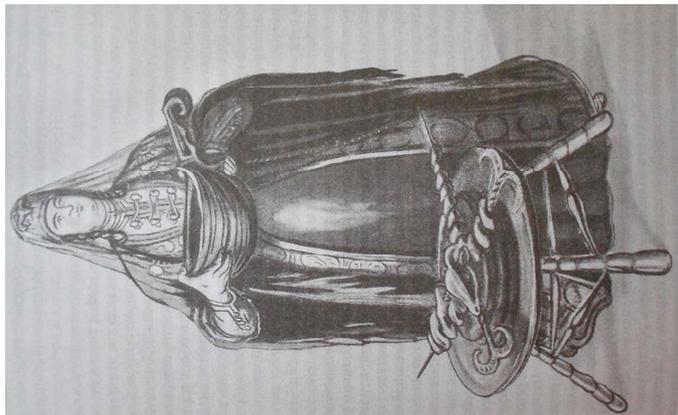


1.



2.

Табл. XX



1



2

Табл. XXI.



1.



3.



Табл. XXII.



1.



2.

3.



Табл. XXIII.



1.



2.

Таблица I. Котлы для пивоварения.

1. Традиционные осетинские медные котлы для варки ритуального пива. Из кн.: Калоев Б.А. Материальная культура и прикладное искусство осетин. М., 1973.
2. Очистка котла для варки пива к празднику. Худ. М. Туганов.
3. Медный котёл. Конец XIX – начало XX вв. Национальный музей РСО – Алания. Фото автора, 2012 г.

Таблица II. Пивоварение. Худ. У. Кануков. Из кн.: Магомедов А.Х. Культура и быт осетинского народа. Орджоникидзе, 1968.

Таблица III. Виды ячменного солода.

1. Светлый солод. Фото автора, 2012 г.
2. Карамельный солод. Фото автора, 2012 г.

Таблица IV. Хмель и жжёный солод.

1. Хмель. Фото автора, 2012 г.
2. Жжёный солод. Фото автора, 2012 г.

Таблица V. Фильтрование сусла. Из кн.: Калоев Б.А. Материальная культура и прикладное искусство осетин. М., 1973.

Таблица VI. Виды утвари, связанные с фильтрованием сусла.

1. Корзина для фильтрования сусла. Сел. Горная Саниба. Фото автора, 2012 г.
2. Деревянное корыто с отверстием для стекания фильтрованного сусла. Сел. Горная Саниба. Фото автора, 2012 г.

Таблица VII. Осетинское пиво.

1. Готовое осетинское пиво. Фото автора, 2012 г.
2. Осетинское пиво с образовавшейся пеной. Фото автора, 2012 г.

Таблица VIII. Скифо-сарматские чаши и котёл.

1. Сарматский воин с чашей. Фрагмент золотой гривны из Кобяковского городища. Ростов-на-Дону. II в. н.э.
2. Серебряная скифская чаша из кургана Гайматова могила. IV в. до н.э.
3. Скифо-сарматский бронзовый котёл. Каргалы. III в. до н.э.

Таблица IX. Виды утвари, связанные с приготовлением пива.

1. Ковши для размешивания сусла. Конец XIX – нач. XX в. Национальный музей РСО – Алания. Фото автора, 2012 г.
2. Деревянные вёдра и бочки различных размеров. Конец XIX – нач. XX в. Национальный музей РСО – Алания. Фото автора, 2012 г.

Таблица X. Виды утвари для приёма, розлива и приготовления пива.

1. Чаша, ковши и котёл для пивоварения. Конец XIX – нач. XX в. Национальный музей РСО – Алания. Фото автора, 2012 г.
2. Комплекс музейных предметов для приготовления пива. Конец XIX – нач. XX в. Национальный музей РСО – Алания. Фото автора, 2012 г.

Таблица XI. Аппараты для перегонки араки.

1. Аппарат для перегонки араки семьи Томаевых. Г. Ардон. Фото М.О. Томаева, 2012 г.
2. Старинный перегоночный аппарат. Фото автора, 2012 г.

Таблица XII. Аппараты для перегонки араки.

1. Гонка араки. Худ. К.Л. Хетагуров.
2. Аппарат для перегонки араки семьи Гаджиевых. Сел. Кирово. Фото М.О. Томаева, 2012 г.

Таблица XIII. Аппараты для перегонки араки.

1. Аппарат для перегонки араки семьи Баigiaевых. Сел. Горная Карца. Фото автора, 2012 г.

2. Аппарат для перегонки араки семьи Багиаевых. Сел. Горная Карца. Фото автора, 2012 г.

Таблица XIV. Аппараты для перегонки араки.

1. Аппарат для перегонки араки. Середина XX века. Национальный музей РСО – Алания. Фото автора, 2012 г.
2. Аппарат для перегонки араки. Сел. Кора-Урсдон. Фото автора, 2012 г.

Таблица XV. Виды утвари для хранения араки и изготовления вина.

1. Кувшины для хранения араки. Сел. Горная Саниба. Фото автора, 2012 г.
2. Ручная дробилка для изготовления вина. Г. Ардон. Фото М.О. Томаева, 2012 г.

Таблица XVI. Ритуальные рог и чаша.

1. Святой Мыкалгабыр Худ. У Гассиев. Из. кн.: Осетины (Народы и культуры). М.: Наука, 2012.
2. Принять бокал чашу из рук хозяйки – высокая честь. Худ. У. Гассиев. Из кн.: Осетины (Народы и культуры). М.: Наука, 2012.

Таблица XVII. Хмельные напитки в повседневности и родильной обрядности осетин.

1. В гостях у соседа. XIX в. Худ. У. Кануков.
2. Выбор профессии. Худ. М. Туганов. Из кн. Осетины (Народы и культуры). М.: Наука, 2012.

Таблица XVIII. Хмельные напитки в поминальной обрядности.

1. Посвящение коня покойнику. Худ. М. Туганов.
2. Поминки Бадаэнтаэ. Худ. М. Джикаев.

Таблица XIX. Рог в обрядовой и праздничной культуре скифов.

1. Братающиеся скифы, пьющие из одного сосуда. Курган Куль-Оба, IV в. до н.э.
2. Питьё из рога на скифском празднике. Золотая пластина из Сахновки (р. Рось).

Таблица XX. Нартовская Сатана и её кладовые.

1. Нартовская героиня Сатана. Худ. М. Туганов.
2. Вход в кладовые Сатаны. Фрагмент акварели М. Туганова «Пир нартов».

Таблица XXI. Хмельные напитки в Нартовском эпосе осетин.

1. Пир нартов. Худ. М. Туганов.
2. Фрагмент акварели М. Туганова «Пир нартов».
3. Волшебная чаша нартов *Уацамонга*. Худ. М. Туганов.

Таблица XXII. Осетинские ритуальные чаши.

1. Ритуальная чаша с зооморфными ручками. Сел. Горный Дзуарикау. Фото автора, 2012 г.
2. Ритуальная чаша для пива. Нач. XX в. Национальный музей РСО – Алания. Фото автора, 2012 г.
3. Ритуальные чаши из личной коллекции доктора биологических наук, профессора А.И. Марзоева. Фото автора, 2012 г.

Таблица XXIII. Ритуальные рога для питья пива, араки и вина.

1. Турий рог. Сел. Горный Дзуарикау. Фото автора, 2012 г.
2. Коровий и бараний рога. Сел. Горная Саниба. Фото автора, 2012 г.

Научное издание

БЕДОЕВА ИРИНА АЛЕШЕЕВНА

ТРАДИЦИОННЫЕ ХМЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ ОСЕТИН
(XIX – XX вв.)

Книга издана в авторской редакции

Технический редактор – *Е.Н. Маслов*
Компьютерная верстка – *А.В. Черная*
Дизайн обложки – *Е.Н. Макарова*

Подписано в печать 17.12.14.
Формат бумаги 60×84 ¹/₁₆. Бум. тип. №1. Печать цифровая.
Гарнитура «Minion». Усл. п.л. 10,4.
Тираж 100 экз. Заказ № 108.

ИПЦ СОИГСИ ВНЦ РАН и РСО-Алания
362040, РСО-Алания, г. Владикавказ, пр. Мира, 10

Отпечатано ИП Цопановой А.Ю.
362002, РСО-Алания, г. Владикавказ, пер. Павловский, 3