

дома с черепичной крышей, а в домах появились предметы роскоши¹⁷.

§ 2. ПИЦА

Культурно-историческая специфика каждого народа отражается в свойственных разным народам наборах пищевых продуктов, в способах их обработки, типах блюд, в пищевых предпочтениях, в ритуале трапезы и в других аспектах культуры, прямо или косвенно связанных с пищей.

В письменных источниках рассматриваемого периода описанию пищи ингушей уделено незначительное внимание, почти нет описаний способов приготовления тех или иных блюд, не отражено их разнообразие. О пищевом рационе ингушей Л.Л. Штедер свидетельствовал, что они не имеют разнообразия в пище, а голод утоляют небольшим количеством просяного хлеба и сыра и изредка мясом¹⁸. Те же сведения приведены в донесении наместника Кавказа И.Ф. Паскевича¹⁹. Не лишним будет отметить, что для почетных гостей всегда резали барана и гость должен откушать от всех частей: голову, мозг, курдюк, грудинку и т. д., писал А. Александров²⁰.

По информации Ю. Клапрота, ингуши «пекут каждый раз, когда хотят есть, маленькие пироги из пшениной, ячменной и пшеничной муки. Тесто формуют, положив на круглый камень, и когда оно наполовину испечено, ставится в горячие угли, пока оно полностью не станет готовым. Оно плохо выпечено и крепкое, только желудки ингушей могут его легко переварить при умеренном потреблении. Они варят так же, как и осетины, при своих праздниках прекрасное пиво, которое напоминает портер»²¹. М. Ковалевский сообщил, что ингуши умеют варить пиво, при этом отметив, что «старшина Тепш славился в окрестностях как хороший пивовар, он распорядился принести огромный медный кувшин пива. Действительно, оно оказалось густое и приятного вкуса. Уже после второго бычачьего рога я почувствовал

¹⁷ ПФА РАН. Ф. 800. Оп. 6. Д. 160. Л. 29.

¹⁸ [Штедер.] Op. cit. P. 17.

¹⁹ АКАК. Т. VII. Д. 303. С. 369.

²⁰ Александров А. Месть. (Рассказ из нравов и обычаев ингушей) // ТВ. 1905. № 272.

²¹ Клапрот Ю. Указ. соч. С. 49.

легкое опьянение»²². И. Бларамберг также отмечал умение ингушей варить пиво и их неприхотливость в еде: летом питаются кореньями, травами, ростками деревьев, молоком и сыром, а зимой — мясом копченой или сушеной баранины и кашами из ржи, проса, ячменя. Он также упоминает способ приготовления лепешек, описанный Ю. Клапротом и, возможно, заимствованный у него²³. Схожие сведения и в работе Ч. Ахриева: пищей горных ингушей служит чурек из кукурузной или просяной муки и жидкий овсяной кисель, сыр и молоко составляют пищу богатых и состоятельных людей, а мясо даже богатыми употребляется довольно редко²⁴. Некоторые дополнения приведены П.И. Ковалевском: «Пища весьма ограничена: кусочек сыра и чашка кислого молока и ячменная или кукурузная лепешка, а летом арбуз и головка чеснока или лука»²⁵.

Несколько слов относительно праздничной трапезы приводит В.Ф. Миллер, сообщая, что во время праздника ингуши варят пиво, готовят в большом количестве треугольные лепешки и в жертву приносят барана²⁶. Схожая информация содержится и в работе Г.А. Вертепова, который описал обрядовые яства, приготовленные ко дню празднования Мятцели: это круглые и треугольные лепешки *боджл*, несколько чашек каши *дяттах*, 20 штук галушек *мойчаж*, пиво, буза и арака²⁷.

Здесь же надо отметить, что ингуши умели изготавливать продукты, которые продолжительное время сохраняли свои вкусовые свойства. К их числу относится непортящаяся мука из жареной кукурузы — *цу* — и молочная закваска *чу-шиар-ло* (кефир), о которых сообщалось в работе Ф.И. Горепекина²⁸. Эти продукты чаще всего использовались охотниками, пастухами, абреками, проводниками из-за легкости их приготовления.

Несмотря на наличие в ингушской национальной кухне жидких блюд в виде различных супов и бульонов с приправами, только в рассказе автора, скрывающегося под псевдонимом Вл. К-нь, есть сооб-

²² Ковалевский М. Поклонение предкам у кавказских народов // Кавказ. 1902. № 107.

²³ Бларамберг И. Указ. соч. С. 214.

²⁴ Ахриев Ч. Этнографический очерк ингушского народа // ТВ. 1872. № 30.

²⁵ Ковалевский П.И. Народы Кавказа Т. I. С. 154.

²⁶ Миллер В.Ф. Указ. соч. Вып. I. С. 3.

²⁷ Далгат Б. Первобытная религия чеченцев // ТС. Владикавказ, 1893. Вып. III. Кн. 2. С. 105.

²⁸ ПФА РАН. Ф. 800. Оп. 6. Д. 160. Л. 27.