ВОПРОСЫ НАЦИОНАЛЬНЫХ И ФЕДЕРАТИВНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Научный журнал

Выпуск 8(65). 2020. Том 10

Журнал «Вопросы национальных и федеративных отношений»
включен в перечень рецензируемых научных изданий ВАК,
в которых должны быть опубликованы
основные научные результаты на соискание ученой степени
кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук
по политическим и историческим наукам

МОСКВА, 2020

ВОПРОСЫ НАЦИОНАЛЬНЫХ И ФЕДЕРАТИВНЫХ ОТНОШЕНИЙ

Научный журнал

**Вячеслав Александрович
МИХАЙЛОВ**

Председатель Совета, д.и.н., профессор,
зав. кафедрой национальных и федеративных
отношений РАНХ и ГС при Президенте РФ

Редакционный Совет

**Рамазан Гаджимурадович
АБДУЛАТИПОВ**

д.ф.н., постоянный представитель Российской Федерации
при Организации Исламского сотрудничества

**Любовь Федоровна
БОЛТЕНКОВА**

д.ю.н., профессор РАНХ и ГС при Президенте РФ

**Владимир Иванович
ВАСИЛЕНКО**

д.п.н., профессор Российской академии народного
хозяйства и государственной службы при Президенте РФ

**Вадим Витальевич
ГАЙДУК**

д.п.н., профессор Башкирского государственного
университета

**Леокadia Михайловна
ДРОБИЖЕВА**

д.и.н., руководитель Центра исследования
межнациональных отношений Института Социологии
ФНИСЦ РАН

**Владимир Юрьевич
ЗОРИН**

д.п.н., руководитель Центра по научному взаимодействию
с общественными организациями, СМИ и органами
государственной власти ИЭА РАН

**Раушан Мухахановна
КАНАПЬЯНОВА**

д.п.н., профессор кафедры международного
культурного сотрудничества МГИК

**В. Микаэль
КАССАЕ НЫГУСИЕ**

д.и.н., профессор кафедры теории и истории
международных отношений Российского
университета дружбы народов

**Геннадий Яковлевич
КОЗЛОВ**

д.и.н., профессор Рязанского государственного
университета им. С.А. Есенина

**Игорь Георгиевич
КОСИКОВ**

д.и.н., главный научный сотрудник Института
этнологии и антропологии РАН

**Николай Павлович
МЕДВЕДЕВ**

д.п.н., профессор Российского университета
дружбы народов

**Марина Николаевна
МОСЕЙКИНА**

д.и.н. профессор, заведующая кафедрой истории России
Российского университета дружбы народов

**Дарья Вячеславовна
ПЕРКОВА**

к.п.н., ответственный редактор

**Александр Васильевич
ПОНЕДЕЛКОВ**

д.п.н., профессор, заведующий кафедрой политологии
и этнополитики Южно-Российского института
управления – филиал РАНХ и ГС при Президенте РФ

**Дмитрий Егорович
СЛИЗОВСКИЙ**

д.и.н., профессор кафедры истории России Российского
университета дружбы народов

**Шукран Саидовна
СУЛЕЙМАНОВА**

д.п.н., профессор Российской академии народного хозяйства
и государственной службы при Президенте РФ

**Жибек Сапарбековна
СЫЗДЫКОВА**

д.и.н., профессор, заведующая кафедрой стран
Центральной Азии и Кавказа Института стран Азии
и Африки Московского государственного университета имени
М. В. Ломоносова, заместитель главного редактора журнала

**Вильям Владимирович
ШИМИДТ**

д.ф.н., профессор РАНХ и ГС при Президенте РФ

Редакционная коллегия

Главный редактор – СУЛЕЙМАНОВА Ш.С.,
д.п.н., профессор РАНХиГС

Члены ред. коллегии:

Медведев Н.П. (зам. главного редактора),
Сыздыкова Ж.С. (зам. главного редактора),
Перкова Д.В. (ответственный редактор),
Болтенкова Л.Ф., Дробичева Л.А.,
Слизовский Д.Е.

УЧРЕЖДЕН

ООО «Издательство
«Наука сегодня»

ЖУРНАЛ ВКЛЮЧЕН

В ПЕРЕЧЕНЬ ВАК РФ

Журнал зарегистрирован
Федеральной службой по надзору
в сфере массовых коммуникаций,
связи и охраны культурного
наследия

Регистрационный номер
ПИ № ФС77-47487
от 25 ноября 2011 г.

Журнал издается ежемесячно

Журнал включен в базу РИНЦ
(Российский индекс научного
цитирования)

Включен в каталог
Ulrich's Periodicals Directory

Пятилетний импакт-фактор
журнала: 1,006

Адрес редакции:
115598, г. Москва, ул. Загорьевская,
д. 10, корп. 4, цокольный этаж,
помещение I, комната 7-1, офис 4

Тел.: (910) 463-53-42

www.etnopolitolog.ru

E-mail: etnopolitolog@yandex.ru

Мнение авторов может
не совпадать с мнением редакции.
При перепечатке ссылка
на журнал обязательна.

Научные статьи, публикуемые
в журнале подлежат обязательному
рецензированию.

Ответственный редактор
Перкова Д.В.

Компьютерная верстка
Анциферова А.С.

Подписано в печать 27.08.2020.

Формат 60×84/8. Объем 24,3.

Печать офсетная.
Тираж – 1000 экз.
(1-й завод – 500 экз.)
Заказ № 00000.

Отпечатано
в типографии PrintUP

117105, г. Москва,
Нагорный проезд, 12, корп. 1
Тел.: +7 (495) 925-00-06

ISSN 2226-8596 (print)

12 выпусков в год и

2 выпуска в год переводной (англ.) версии

Языки: русский, английский

<http://etnopolitolog>

Входит в перечень рецензируемых научных изданий ВАК РФ

Включен в каталог периодических изданий Ульрих (Ulrich's Periodicals Directory: <http://www.ulrichsweb.com>)

Материалы журнала размещаются на платформе РИНЦ Российской научной электронной библиотеки, Electronic Journals

Library Cyberleninka

Подписной индекс издания в каталоге агентства Роспечать 70114

Цели и тематика

Журнал *ВОПРОСЫ НАЦИОНАЛЬНЫХ И ФЕДЕРАТИВНЫХ ОТНОШЕНИЙ* – периодическое международное рецензируемое научное издание в области политических исследований. Журнал является международным как по составу редакционного совета и редколлегии, так и по авторам и тематике публикаций.

Научный журнал издается с 2011 года в издательстве «Наука сегодня». С 2018 года издается переводная (англ.) версия журнала. С момента своего создания, журнал ориентировался на высокие научные и этические стандарты и сегодня является одним из ведущих политологических журналов России.

Цель журнала – способствовать научному обмену и сотрудничеству между российскими и зарубежными политологами.

Журнал предназначен для публикации результатов фундаментальных и прикладных научных исследований. Тематическая направленность журнала отражается в следующих постоянных рубриках: «Отечественная история, этнология и этнография», «История международных отношений и мировой политики», «История и философия политики», «Политические институты, процессы и технологии», «Политическая культура, этнополитика и идеологии», «Политические проблемы международных отношений и глобализации».

Формат публикаций: научные статьи, обзорные научные материалы, материалы круглых столов, научные рецензии, научные сообщения, посвященные исследовательским проблемам в сфере политики и политологии.

В своей деятельности редакционный совет и редколлегия журнала руководствуется принципами, определяемыми ВАК России для научных журналов, в том числе: наличие института рецензирования для экспертной оценки качества научных статей; информационная открытость издания; наличие и соблюдение правил и этических стандартов представления рукописей авторами.

Целевой аудиторией журнала являются российские и зарубежные специалисты-политологи, а также аспиранты и магистры, обучающиеся по направлениям политология, государственное и муниципальное управление и международные отношения.

Журнал строго придерживается международных стандартов публикационной этики, обозначенных в документе *COPE (Committee on Publication Ethics)* <http://publicationethics.org>

Полные сведения о журнале и его редакционной политике, требования о подготовке и публикации статей, архив (выпуски с 2011 года) и дополнительная информация размещена на сайте: <http://etnopolitolog.ru>

Электронный адрес: etnopolitolog@yandex.ru

ISSN 2226-8596 (print)

12 issues a year plus

2 issues a year of the translated (eng.) version

Languages: Russian and English

<http://etnopolitolog>

Included in the list of peer-reviewed scientific publications of the Higher Attestation Commission of the Russian Federation

Included in the Ulrich's Periodicals Directory

Materials of the journal are placed on the RSCI platform of the Russian scientific

electronic library – Electronic Journals Library Cyberleninka

Subscription index of the journal in the Rosspchat Agency catalogue is: 70114

Objectives and themes

Academic journal “*Issues of National and Federative Relations*” is an international peer-reviewed scientific periodical in the field of political studies. The journal has an international character because of the composition of its Editorial Board, its editors, its contributing authors and topics of its publications.

The scientific journal is published since 2011 at the “Publishing House “Science Today”. Translated (eng.) version of the journal is published since 2018. Since its inception, the journal was guided by high scientific and ethical standards and today it is one of the leading political science journals in Russia.

The purpose of the journal is to promote scientific exchange and cooperation between Russian and foreign political scientists.

The journal is intended for the publication of the results of fundamental and applied scientific research. Thematic focus of the journal is reflected in the following permanent headings: “Domestic history, ethnology and ethnography”, “History of international relations and world politics”, “History and philosophy of politics”, “Political institutions, processes and technologies”, “Political culture, ethnopoltics and ideologies”, “Political problems of international relations and globalization.”

Format of publications: scientific articles, reviews, scientific materials, materials of round tables, scientific reviews, scientific reports devoted to research problems in the field of politics and political science.

The Editorial Board and the editors of the journal in their activities are guided by the principles defined by VAK of Russia for scientific journals, including: presence of the institute of peer review for the expert quality assessment of scientific articles; information openness of the publications; availability and compliance with the rules and ethical standards for the submission of manuscripts by the authors.

The target audience of the journal is Russian and foreign specialists-political scientists, as well as graduate students and masters in the fields of political science, state and municipal management and international relations.

The journal strictly adheres to the international publishing standards and publication ethics identified in the *COPE (Committee on Publication Ethics)* document. <http://publicationethics.org>.

Full details of the journal and its editorial policy, requirements to the preparation and publication of articles, archive (issues since 2011) and additional information are available on the website: <http://etnopolitolog.ru>

E-mail address: etnopolitolog@yandex.ru

ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ИСТОРИЯ, ЭТНОЛОГИЯ И ЭТНОГРАФИЯ

Баранов В.П., Климов А.А. Применение личного состава войск НКВД СССР в борьбе с националистическим подпольем в годы Великой Отечественной войны	1952
Костриков С.П. Реакция русской прессы на события 29 мая 1903 г. в Белграде (По материалам газет «Новое Время» и «Русские Ведомости»).....	1962
Волков А.П. Опыт обеспечения безопасности дорожного движения в 1950-1970-е годы в СССР	1971
Беркутов А.С., Климов А.А. Деятельность органов НКВД СССР по обеспечению общественной безопасности в годы Великой Отечественной войны	1978
Шавлаева Т.М. Практика использования зимних пастбищ в традиционном обществе чеченцев	1988
Арапханова Л.Я., Костоев З.И. Национальная политика СССР на Северном Кавказе в 1922-1945 гг.....	1998
Безик Ю.И. Православное военное духовенство и духовенство иноверных исповеданий в русской императорской армии в период Первой мировой войны: вопросы веротерпимости	2006
Лысенко Ю.М. Большая серия о «малых» и не только... Монографии о народах Дагестана: история и опыт создания	2016
Сабирова Е.Н., Яковлева Р.П. Праздничная культура евреев Башкортостана: сохранение и трансформация	2026
Осипенко С.В. Из истории составления проекта Гражданского уложения под руководством М.М. Сперанского.....	2034
Ванькина Е.А. Финансирование мирового суда в царской России.....	2042
Глебова Т.Н. Криминогенная обстановка в Симбирской губернии в 1914-1918 гг.: причины и последствия	2048
Котельников В.В. Движение Кенесары Касымова: исторические аспекты исследования	2053
Пустырев П.В. «Кризис надежности» в советском танкостроении 1942 года (на материалах завода № 112)	2064
Евстратов М.В. Реформирование Вооруженных сил СССР и подготовка резервов Красной армии в 1921-1941 гг.: кадровые проблемы	2072
Букина Д.В. Гетто как особый тип концентрационных лагерей	2079
Павлова А.Н. Испанская праздничная кухня: сохранение традиций	2086

ТЕОРИЯ, ФИЛОСОФИЯ И ИСТОРИЯ ПОЛИТИКИ

Гаджиев К.С. Об идее «желтой опасности» и американской версии синофобии	2096
--	------

Михайленко А.Н. Теоретические и концептуальные основы развития Союзного государства России и Белоруссии.....2110

ПОЛИТИЧЕСКИЕ ИНСТИТУТЫ, ПРОЦЕССЫ И ТЕХНОЛОГИИ

Копылов И.А., Матвеев О.В., Ястремский А.М. Некоторые проблемы безопасности российской Арктики: военно-политический аспект 2125

Глимахова Л.Х. Нациестроительство для современной России: состояние вопроса и проблемы, препятствующие его решению 2137

ПОЛИТИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ ГЛОБАЛИЗИРУЮЩЕГОСЯ МИРА

Лукин А.Д. Роль и место экологической безопасности в международных отношениях в Арктическом регионе 2150

Мелконян С.Г. Угрозы безопасности Израиля, исходящие из вооруженного конфликта в Сирии 2157

Бакуля И.Ю. Неинституциональные преобразования в Южно-Африканской республике в следствии пандемии COVID-19..... 2164

Лэй Шуан. Развитие и перспективы китайско-российского совместного строительства «Ледового шелкового пути» 2170

Будник А.И., Григорьева Т.В., Кан А.А. Через дискурс и тренды к точности теории международных отношений 2181

Захарова С.Ю. Символическая коммуникация в международных отношениях. Кукла как дипломатический дар 2188

ИСТОРИЯ МЕЖДУНАРОДНЫХ ОТНОШЕНИЙ И МИРОВОЙ ПОЛИТИКИ

Кошкарева С.Г. Русско-японские отношения на Камчатке после заключения Рыболовной конвенции 1907 г. 2194

Аргирис Тасулас. Потенциальное «яблоко раздора»: Кипр в советском внешнеполитическом анализе в 1946-1953 гг. 2202

НАШИ АВТОРЫ 2212

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РУКОПИСЕЙ 2218

ИСПАНСКАЯ ПРАЗДНИЧНАЯ КУХНЯ: СОХРАНЕНИЕ ТРАДИЦИЙ

В работе исследуются особенности испанской праздничной кухни. Прослежены основные традиции приготовления главных праздничных испанских блюд и показана связь данных блюд с конкретными праздниками. Показана связь между изменениями в праздничной кухне и влиянием внешних факторов, как, например, влиянием арабской кухни на состав испанской кухни в ходе проведения праздника «Мавры и христиане», а также французской кухни на манеру подачи. Особое внимание уделено региональным праздничным блюдам.

Ключевые слова: испанская праздничная кухня, традиции, пища, питание, этнографическое изучение пищи, антропология питания.

A.N. PAVLOVA

Postgraduate student of department
of Ethnology MSU Lomonosov,
Moscow, Russia

THE SPANISH FESTIVE KITCHEN: KEEPING TRADITIONS

The paper investigates some peculiarities of the Spanish festive kitchen. The main traditions of cooking the main Spanish festive dishes are traced and the relation between these dishes and the specific parties is shown. The relation between the changes in the festive kitchen and the influence of external factors, such as the influence of the Arabian kitchen on the compound of the Spanish kitchen during holding the party «the Moors and the Christians» or French Kitchen in the serving process are shown. Also the special attention to the regional kitchen is paid.

Key words: the Spanish festive kitchen, traditions, nutrition, ethnographic studies of nutrition, anthropology of alimentation.

Национальная кухня является одним из ярких проявлений этнической материальной культуры. Она может служить ценным материалом для изучения особенностей конкретного этноса, его пищевых привычек и поведения.

Праздничная кухня обычно отличается от повседневной большим разнообразием или употреблением тех продуктов, которые являются труднодоступными по своей цене или ввиду иных факторов в непраздничные дни. Праздник – это не просто феномен культуры, это есть особое состояние человека, период, в который налагаемые обычно запреты могут быть сняты частично или полностью. Эту концепцию развивал в своих работах З. Фрейд. «Праздник – это разрешенный, больше – обязательный эксцесс, торжественное нарушение запрещения. Не потому, что люди, весело настроенные, следуя какому-нибудь предписанию, предаются излишества, а потому, что эксцесс составляет сущность праздника. Праздничное настроение вызывается разрешением обычно запрещенного» [6].

В настоящее время этнография и антропология питания является одним из актуальных направлений в этнологии. Как пишет М.Е. Кабицкий, «в традиционной этнографии пища рассматривалась, как правило, как один из компонентов так называемой «этнографической триады», важнейших явлений народной материальной культуры: пища, одежда, жилище» [5]. Этот подход к изучению этноса, несмотря на то, что постмодернизация общественных процессов приводит к эклектичности всех форм материальной культуры, по-прежнему не теряет своей актуальности. Даже в условиях глобализации и урбанизации, повсеместного развития индустрии развлечений и сферы услуг, в нашем случае предприятий общественного питания, праздничная кухня, связанная с ритуалом и традиционными обрядами, продолжает сохранять специфические этнические черты.

В отечественной этнографии разработкой методологии исследований пищи занимались на основе материала, собранного на территории нашей страны и входивших в состав СССР народов. В частности, необходимо выделить монографию Г.Г. Громова «Методика этнографических исследований», в которой он выделяет в качестве важнейших причин, влияющих на характер и состав пищи конкретного этноса, «географические условия, характер и степень развития местной экономики, историко-культурные традиции и привычки» [4. С. 82]. В ходе методических пояснений исследователь предлагает уделить особое внимание не только этим трем факторам, которые могут служить ключевыми, но и режиму питания и системе пищевых запретов. Громов предостерегает будущих исследователей от сведения пищевых запретов только к религиозным постам. По его мнению, «такие обычаи связаны с табуацией животных и растений, уходящей корнями в тотемистические религиозные представления первобытности» [4. С. 83].

Определение этнографического подхода к изучению пищи, как «к явлению бытовой культуры, находящемуся во взаимосвязи с другими аспектами

жизни, отражающее взаимоотношения людей в обществе и нормы их поведения, формы поведения, традиционные для данного общества», было приведено в сборнике «Этнография питания народов стран зарубежной Азии 1981 г. под ред. С.А. Арутюнова [1]. В данной работе была дана не только типология питания, но и проработаны такие понятия, как модель и система питания, их связь с хозяйственно-культурными типами, роль «этических и эстетических нормативов трапезы».

Академик Ю.В. Бромлей полагал, «что касается этнической специфики, то она явно долгие удерживается в интерьере жилища, чем в самом жилище, в украшениях одежды, чем в самой одежде и очень устойчива в пище» [3. С. 334]. На сегодняшний день теоретический подход к изучению питания становится диаметрально противоположным. Если в 70-80-е годы прошлого столетия пища считалась наиболее консервативным элементом материальной культуры, наиболее выражающим специфические черты этноса, то в наши дни можно встретить утверждения о том, что пища – это один из самых динамичных элементов культуры, а история пищи – прежде всего, история культурных обменов и социальных изменений в обществе [2].

Как отмечает Громов, «личные наблюдения и опрос информаторов – главные источники сведений о пище» [4. С. 84]. При написании данной статьи в качестве источников был собран необходимый для исследования полевой материал в ходе основных и наиболее известных испанских праздников: Рождества, дня Волхвов, Фальяс в Валенсии, Страстной недели в Севилье, Мавров и Христиан в Алькое (Аликанте), дни Мерсе и Всех Святых в Барселоне, день Пилар в Сарагосе.

На наш взгляд праздничная кухня, в отличие от повседневной, продолжает оставаться традиционной и консервативной, хотя она определенно испытывает влияние других испанских областей, но при этом она оказывается устойчивой перед процессами эпохи глобализации. Если в повседневной жизни испанцы, каталонцы, галисийцы и баски вполне могут прибегнуть к употреблению в пищу интернациональной кухни (пиццы, суши, кускус, бургеры и т.п.), то на праздничном столе заметно доминирование национальных блюд.

Праздник и сопровождающая его пища служат выражением на символическом уровне структуры общества, его ценностей и верований. У обоих концептов присутствует символический, коммуникативный и ассоциативный характер. Невозможно обнаружить праздник, в числе актов которого отсутствовала бы трапеза. Как во время личностных, так и во время коллективных праздников, непременно накрывают стол и готовят приличествующие времени и месту блюда. Праздничный цикл всегда идет в сопровождении соответствующих блюд, чьи составляющие меняются в зависимости от сезонности, географически-климатической зоны, исторических традиций и т.д.

Испания ввиду своего географического положения может быть отнесена к одной из стран средиземноморской диеты, которая 16 ноября 2010 года была внесена в список нематериального наследия ЮНЕСКО. Однако, понятие это весьма размыто и корректируется в соответствии с данной местностью. Известно, что в каждой из стран средиземноморского бассейна существует своя специфическая кухня и кроме того региональная кухня, которая характеризуется своим набором продуктов, их компоновкой и способом приготовления. Испания ввиду своего климатического и этнического разнообразия может представить как ряд блюд, традиционных для всей страны, так и достаточно вариативность в выборе основного блюда в зависимости от региона. В дальнейшем мы рассмотрим наиболее репрезентативные из них.

На сегодняшний день гастрономия в целом, и региональная, в частности стали очень популярны в Испании. Создаются учебные заведения, проводятся гастрономические фестивали и конкурсы. Одним из самых известных центров считается Basque Culinary Center в Сантандере, а также Le Cordon Bleu в Мадриде. На сегодняшний день в Испании 174 ресторана имеют более 250 звезд престижного гида Мишлен. Шеф-повара стали более узнаваемы, чем тореро, и приблизились по уровню известности к футболистам.

Кухня праздников рождественского цикла. Рождество, являясь главным праздником в году в католических странах, представляет собой сложный комплекс ритуальных действий и обрядов, повторяемых из года в год. На этот праздник, как ни на какой другой оказала влияние «американизация» испанского общества. Праздничная иллюминация, распродажи в магазинах, тиражирование основных атрибутов праздника позволяют наблюдать третий тип синкретизма религиозных верований, постмодернизацию общественного сознания, в котором религиозный смысл не утрачивается совсем, но его роль существенно снижается. Если ранее главным в Рождественскую ночь было посещение Рождественской мессы, то сегодня согласно собранным полевым материалам, основная задача этого праздника собраться за праздничным столом в кругу семьи и самых близких друзей.

Праздничный стол не допускает больших новаций в плане выбора блюд. В центральных регионах, в автономных сообществах Наварра, Кастилия и Леон, Кастилия Ла Манча, Арагоне предпочтение отдается мясным блюдам, таким, как баранья нога или молочный поросенок, запеченные в духовке. В прибрежных зонах предпочтение отдается рыбе и морепродуктам. Как отмечают исследователи каталонского быта Ж. Сантакана и Наира Льонч, влияние французских кулинарных школ второй половины прошлого столетия на испанскую кухню в целом и каталонскую в частности привело к тому, что в моду вошло максимально простое приготовление пищи в собственном соку, с сохранением естественного вкуса продукта, не перебиваемого многочисленными соусами, с добавлением ароматических трав [12. Р. 232].

Если основное блюдо целиком зависит от региона, то рождественский десерт остается неизменным. По завершении трапезы к столу подается несколько видов туррона и польворонес. В вопросе о происхождении первого большинство исследователей (Ж. Сантакана, П. Гриего, Н. Льонч) сходятся во мнении, что он появился во времена арабского господства на Иберийском полуострове. В XI веке ломбардский эрудит Д. Де Кремона перевел и опубликовал трактат кордобского врача Абдуля Мутаррифа «*De Medicinis et cibis simplicibus*», в котором последний рассуждает о полезных свойствах арабской сладости, именуемой «турун». Схожесть названий, а также входящие в его состав ингредиенты, позволили вывести заключение об арабском происхождении данного блюда. Однако Себастьян де Коваррубиас в «Сокровище испанского языка» 1611 года указывает на то, что арабское название происходит от латинского глагола «*torgere*» «сухая жарка», что указывает на способ приготовления блюда. Однако нет расхождений в том, что уже в XV веке в районе Аликанте появляется испанская версия туррона, которая является классической и в наши дни. Во времена Карла Пятого туррон приходится по вкусу его двору и начинает распространяться по Испании. С этого же времени он становится атрибутом рождественского стола.

В одном документе Мэрии Аликанте за 1582 г. указывается, что муниципальным служащим в названном городе Аликанте «к Рождеству выплатить жалование частью деньгами, частью подарком, вручаемым им и равным одной арrobe турронов (11,5 кг)». По-видимому щедрость и расточительность аликантской администрации была чрезмерна, поскольку уже в 1595 году Филипп Второй издает декрет, согласно которому «на туррон и инжирный хлеб в городе Аликанте на Рождество запрещается тратить более 50 фунтов каждый год».

Второй десерт польворонес происходит из Андалусии и также подается к столу или дарится на Рождество. Как шутят несколько из опрошенных информантов, «подаренную коробочку польворонес на Рождество передают так часто, что она к тебе вернется на следующий праздник». Время их появления можно определить приблизительно. Первые сведения о нем относятся к середине XVI в. в городе Эстепа. В этой местности получило распространение ввиду репопуляции Андалусии свиноводство. Употребление свинины воспрещалось проживавшим на этой территории до того евреям и мусульманам, поэтому употребление свинины быстро распространилось по Испании в целях борьбы с инакомыслием. Свиной жир и сало часто использовались в этой местности для изготовления десертов. К концу XIX века их употребление распространилось по всей Андалусии. Основным ингредиент, как и в случае с турроном оставался сахар и миндаль. Менялся лишь способ их приготовления. В качестве рождественского блюда они стали употребляться уже в тридцатые годы прошлого столетия, об этом косвенно может свидетельствовать увеличение до 50 фабрик по производству польворонов и рекламная кампания этих фабрик в рождество.

Роскон Дня Волхвов (Королей)

Обычно внутри находится запеченная монетка или фарфоровая фигурка, всегда называемая «боб», который, вне всякого сомнения, был заменен более изящными и прелестными вещами. Еще во время римских Сатурналий готовили пироги или торты, похожей формы, которые вполне могут соотноситься с современным росконом. В Средние Века арабы, проживавшие на территории Испании, готовили что-то подобное для праздников. В Песеннике Ибн Кусмана есть строки, посвященные замешиванию пирога и уточняющие, что в него необходимо положить монетку.

Для приготовления роскона потребуется хлебная закваска (делается накануне), которая состоит из муки, молока и свежих дрожжей. Для приготовления самого пирога на следующий день необходимо смешать корицу, апельсиновую цедру с просеянной мукой, добавить сахар, сливочное масло, воду из цветков горьких апельсинов, яйца и щепотку соли. Полученную массу замесить и под конец добавить хлебную закваску, приготовленную накануне. Тесто оставляют в теплом месте до тех пор, пока оно не увеличится в объеме вдвое, затем вновь замешивают и, наконец, придают ему форму буквы О, кладут внутрь фигурку или боб для короля, смазывают яйцом и отправляют запекать при температуре 180 градусов 45 минут.

Паэлья и другие разновидности рисовых блюд. Говоря об испанской кухне, нельзя обойти вниманием самое популярное испанское блюдо, а именно, – паэлью. Несмотря на кажущуюся повседневность этого блюда, оно часто появляется на праздничном столе валенсийцев. Происхождение этого на сегодняшний день самого испанского блюда относительно позднее. Как отмечают исследователи истории паэльи Ф. Дуар и Ф. Шавьер Медина, «оригинальная паэлья – это продукт для поддержания сил, блюдо для завтрака» [7. Р. 335]. К концу XIX века она получила распространение по всей Испании, но при этом не утратила территориальной привязки. С этим блюдом связано большинство праздников, проводимых на территории Валенсийского сообщества. Ежегодные конкурсы приготовления паэльи проводятся во время главного праздника Валенсии, Фальяс.

Название «паэлья» было заимствовано из французского в конце XVI века и обозначало сковороду. Со временем произошел метонимический перенос, и блюдо получило соответствующее наименование. Еще в начале прошлого столетия встречались наименования «рис по-валенсийски» или «валенсийский суп». Один из опрошенных в ходе полевых исследований информантов вспомнил народную этимологию. «Слово *paella* возникло, когда один валенсиец влюбился в девушку, и чтобы завоевать ее расположение приготовил блюдо для нее (*para ella*), эти два слова слились в одно слово».

В ходе праздничных торжеств группы соседей готовят блюдо на открытом огне на улице. На сегодняшний день исследователи не пришли к единому мнению об оригинальном рецепте данного блюда. Частыми разно-

видностями можно считать смешанную паэлью с курицей и кроликом, с морепродуктами, рис для сеньорита (с очищенными морепродуктами). Обязательными ингредиентами для паэльи служат рис бомба, шафран для цвета и аромата. Добавляемые овощи могут варьироваться: сладкий перец, артишоки, зеленый горошек или фасоль.

В течение праздника Фальяс проводится традиционное соревнование по изготовлению паэльи. Самая большая паэлья, занесенная в книгу рекордов Гинесса была изготовлена в 1993 году. Ее размеры составили 1,70 метра в высоту, 3 тонны веса, 20 м. в диаметре, 209 литров объема. Ею накормили 100000 человек. В 2019 году во время Фальяс была приготовлена паэлья на 2000 человек.

Другой популярной разновидностью приготовления риса на валенсийских праздниках служит рис с лобстером. Технология его приготовления близка к приготовлению паэльи. Существует две его разновидности с бульоном и сухой. Лобстер либо разделяется живым, либо варится также живым. Это блюдо относят к наиболее праздничным в городах испанского Леванта, ввиду его относительной дороговизны.

Мавры и Христиане в Алькое. Традиционная ольета.

Главным праздником города Алькой с XVI века неизменно остается «Мавры и христиане». В течение всего года горожане готовятся к участию в нем, репетируют ритуальные и праздничные акты. Каждый из трех основных дней этого барочного почти театрального действия имеет свое название. Первый день именуется Днем музыкантов. Вечер этого дня также именуется вечером алькойской ольеты, поскольку именно в этот момент готовится одноименное угощение праздника. В основе этого блюда лежит фасоль, что делает его доступным для большинства семей. Изначально оно приготавливалось в крестьянских семьях. В контексте праздника его следует отнести к христианским блюдам, поскольку в него входят продукты из свинины, запрещенные для мусульман, такие как бекон, легкие, сердце свиньи, сало и кровяная свиная колбаска [11]. Ежегодно в октябре проводится конкурс приготовления этого блюда между отрядами, участвующими в проведении праздника. Это скорее ритуальное блюдо, которое в течение года не так часто можно встретить в меню ресторанов или на столах самих алькойцев. В ходе сбора полевых материалов, информанты неоднократно указывали, что «без нашей ольеты невозможно представить праздник».

«Большая неделя» в Бильбао. Сукалки.

В Стране Басков сохранились одни из самых архаичных форм праздничных ритуалов. Подробно они были описаны испанским этнографом Каро Барохой в 1960-е годы в трилогии, посвященной испанским праздникам карнавального типа. Одним из главных элементов этих обрядов служит традиционное баскское блюдо сукалки. Его название происходит от баскского слова «sukalde» плита, очаг, и переводится как «приготовленное на огне».

Оно является главным блюдом практически на всех традиционных празднествах с апреля по октябрь. В ходе сбора полевого материала, несколько информантов указали это блюдо, как «обязательный компонент хороших праздников». В праздничный период, как и в Валенсии, обязательно организуются гастрономические фестивали и конкурсы. Небольшие группы соседей готовят это блюдо на открытом огне или на газовых плитках. Оно ассоциируется с большим общим столом, за которым собираются жители деревни или района города.

Сукалки – блюдо раннекапиталистической эпохи, середины XIX века. Картофель, являющийся одним из главных ингредиентов этого, простого, на первый взгляд, блюда распространился на территории Страны Басков и Каталонии в ходе Войны за Независимость [12. Р. 160]. Настоящий расцвет оно начало переживать после франкистской диктатуры в 1964 году, когда в городе Мунхия, был учрежден гастрономический фестиваль. На сегодняшний день существует множество разновидностей этого блюда.

Наиболее часто используется задний отруб говядины, хотя также может применяться пашина, спинка или телячьи щечки, таким образом происходит игра текстур и вкус становится более насыщенным. Помимо картофеля добавляются также и другие ингредиенты: лук белый, красный и порей, зеленый свежий и красный сушеный перец, морковь. Для приготовления мяса используется столовое белое вино. Главным залогом успеха приготовления блюда является качество сырья и долгое время приготовления на медленном огне.

Страстная неделя в Андалусии. Похлебка Страстной недели. Страстная неделя является главным наряду с апрельской ярмаркой праздником в Севилье. Католический пост в сравнении с православным не настолько строгий. Католикам предписывается не употреблять мясо по средам и пятницам в течение Великого поста. Постные похлебки, в состав которых может входить рыба, белая свекла и т.д. были весьма распространены в эти даты. Примером такого блюда может служить Похлебка Страстной недели.

В районе Веры (Андалусия) существует несколько традиционных блюд, которые готовят обычно в Страстную неделю, но на сегодняшний день их можно встретить на столе и в другие дни года. В Нихаре традиционным блюдом является ахилимохе. Основой для него служат сушеный перец, треска, вареные яйца, черные оливки и сырое оливковое масло. Вначале готовится картофель, треска, сухой перец, яйца и томаты. Затем поджаривают чеснок, смешивают его с кумином и вареным помидором. Затем обжаривают треску и смешивают картофель с сухим перцем. Все ингредиенты взбивают с сырым маслом, заправляют помидорной заправкой. Подают, украсив оливками и вареными яйцами [10. Р. 116].

Из десертов на Страстную неделю готовят боррачос, рис с молоком и гренки-торрихас. Как отмечает исследователь андалусской кухни М.Д. Руис Эспосито, боррачос (в пер. пьяные) – это типичный десерт морисков из семьи

жареного теста [10]. Название объясняется большой долей вина в составе теста. Для его приготовления смешивается одна часть вина, одна часть масла, лимонная цедра, немного аниса и мука. Затем из получившегося теста формируются квадратики или кружочки и обжариваются в кипящем масле. После обжарки их посыпают сахаром с корицей. Похожим на них являются гренки торрихас, для приготовления которых используется вчерашний хлеб, порезанный на ломти. Каждый из них обмакивается в смеси яиц, молока, сахара и корицы, а затем обжаривается. Употребление специй не столь характерно для традиционной испанской кухни, однако Андалусия, долгое время находившаяся под арабским владычеством, а затем бывшая местом снаряжения экспедиций в Новый Свет, обнаруживает влияние арабской и колониальной кухонь. Прежде всего, в употреблении таких специй как корица, гвоздика, кумин и анис. Следует отметить, что в ходе проведенных полевых исследований торрихас, как обязательное пасхальное блюдо, наряду с шоколадными яйцами упомянули информанты из Малаги, Бильбао, Барселоны, Алькоя, Вальядолида и Саламанки.

Подводя итоги, необходимо отметить, что праздничная кухня на территории Испании варьируется в зависимости от региона, но при этом существуют блюда общие для всей территории. Наиболее гомогенным является рождественский стол, десертом которого выступают турроны и польворонес, распространившиеся в разное время на территории страны. Отличия, которые мы наблюдали в основных блюдах, обуславливаются географическим положением региона и доступом к природным пищевым ресурсам. Необходимо также отметить влияние, которое оказали на формирование испанской праздничной гастрономии французская кухня после войны за Независимость 1808-1814 годов, и арабская кухня во времена Реконкисты. В результате первого на столах появился картофель, а также современная подача и технология приготовления пищи. Итогом второго стало применение ряда специй и пряностей, а также миндальных угощений. Стоит также отметить влияние телевизионных программ о национальной кухне, гастрономических фестивалей на популяризацию местных продуктов, блюд и напитков.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК:

1. Арутюнов С.А. Этнография питания народов зарубежной Азии. М.: «Наука», 1981.
2. Баранов Д.А. Об особенностях этнографического изучения пищи. М., 2007.
3. Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии. М.: «Наука», 1981.
4. Громов Г. Г. Методика этнографических исследований. М.: Изд. Моск. Университета, 1966.
5. Кабицкий М.Е. Антропология пищи и питания сегодня // Экономические отношения. 2011. № 1.

6. Фрейд З. Тотем и табу. М.: Азбука, 2018.
7. Duhart F., Xavier Medina F. La paella en las culturas culinarias españolas y francesas (siglos XIX-XXI). Estudios del hombre 24, 2009.
8. Guardiola y Ortiz J. Conduchos de Navidad y la gastronomía alicantina. Alicante, 1885.
9. Luján N. El arte de comer La Vanguardia. Barcelona, 1983.
10. Ruiz Expósito M.-D. La gastronomía en las fiestas Almería. 2008.
11. Martínez A. Revista de les festes de Alcoy. Alcoy, 1999.
12. Santacana J., Llonch N. Història del gust. Menjar i vestir al llarg del temps. Rafael Dalmau Ed. 2019.