

ИСТОРИЧЕСКИЕ НАУКИ

DOI 10.46698/VNC.2021.12.5.003

«ТАЙНА» ДРЕВНЕГО НАПИТКА

А. А. Туаллагов

Статья посвящена определению рецептуры и технологии производства аланского крепкого алкогольного напитка ронг. К моменту фиксации сведений о напитке непосредственно у осетин сам напиток уже давно ими не производился. Сведения о нем сохранялись только в осетинском фольклоре. Наличие живого сванского ранга, который был расценен как тождественный не только по названию, но и по технологии производства аланскому ронгу, привело к убеждению о приготовлении напитка только из меда. На данной основе сегодня предлагаются «рецепты» домашнего и коммерческого производства напитка. Однако такое положение противоречит как характеристике напитка, так и иным сведениям фольклорного и этнографического характера, что определяет актуальность проблемы.

Отдание приоритета собственно осетинским фольклорным источникам в сопоставлении с данными, записанными первыми европейскими путешественниками в Осетии, которые привлекаются впервые, определяет научную новизну исследования. Его целью является установление рецептуры и технологии производства аланского ронга как культурного наследия осетин, утерянного в силу непреодолимости определенных исторических обстоятельств. При проведении исследования применялись методы текстуального и историко-этнографического исследования источников, индуктивного и логического анализа на основе принципа историзма и системности изложения.

В ходе исследования было установлено, что в фольклорной осетинской традиции сохранились реликтовые представления, что ронг изготавливался на единой зерновой (просо) и медовой основе с применением закваски. Технология его производства не подразумевала варение, а также использования воды. Сведения первых европейских путешественников позволяют прямо соотнести рецептуру и технологию производства ронга с определенным видом крепкого алкогольного напитка адыгских народов, надежность чему обеспечивалась непосредственным взаимопониманием по данному вопросу осетинской и кабардинской сторон. Потеря традиции изготовления ронга в осетинской среде диктовалась потерей зерновой базы в постмонгольский период и развитием иных технологий производства крепкого алкогольного напитка.

Ключевые слова: ронг, фольклорные и этнографические данные, аланы, осетины.

Самым любимым, престижным и самым крепким напитком осетинских нартов и божеств являлся ронг [1, 162]. Об особой крепости напитка свидетельствуют и такие его определения как «карз ронг» [2, 448; 3, 143; 4, 316; 5, 43, 50, 287, 356, 357, 437, 438], «марг-ронг» [4, 259]. В реальной жизни ко времени посещения Осетии первыми путешественниками и исследователями напиток уже не производился, что объясняли гибелью нартов. За пределами Осетии под таким названием был известен медовый напиток: сванский ранг, рачинский и мегрельский ранги. Форма их названия сохраняла старую форму, заимствованную из аланского языка, – ранг. За пределами Кавказа с осетинским названием сопоставляют [6, 529] название удмуртского женского обряда и фигурирующего в нем ржаного пива – ošorog/ošorok. Оно фонетически и семантически безупречно выводится из аланского *oša-gānga– осет. us/wosæ– «(замужняя) женщина» и rong.

Название ронга В.И. Абаев возводил к иранскому *frān (a) ka- от *frāna- – «дух», «дыхание» в значении «духовитый (напиток)», т. е. спиртной [7, 337, 352-353]. Г. Бейли предположительно связал его с хотанским ragai – «ферментированная жидкость (ликер)» [8, 356-357]. С данным решением связано предложение Дж. Чёнга возводить к санскритскому rāsa – «сок растений» [9, 310-311], а также Й. Гипперта, сопоставившего название со среднеперсидским rōyn, авестийским raouna – «масло», но не исключившего и возможность заимствования названия из другого языка иранской группы [10, 416-426]. По мнению специалистов, каждое из предложений имеет свои слабые стороны и потому не может претендовать на окончательное решение.

Давнее прекращение производства в Осетии ронга стало препятствием на пути определения рецептуры и технологии его производства. Согласно оригинальным записям нартовских сказаний, нарты производили три вида алкогольных напитков, различавшихся и общей технологией производства: арака перегонялась, пиво варилось, ронг заквашивался [4, 202]. Сегодня принято полагать, что ронг был сугубо медовым напитком. Появляются даже

современные псевдорецепты его домашнего и коммерческого производства...

Но все они несколько не оригинальны и исходят из подражания предложенному В. Абаевым решению, с некоторыми добавлениями, типа, использования мяты, что взято из поздней рецептуры производства кваса – къуымæл. Фактически такие псевдорецепты пропагандируют под видом алано-осетинского ронга грузинский ранг/ранги. В основу решения В.И. Абаева легли сведения о сванском ранге – продукте брожения меда в теплой воде. Ученый предполагал, что чем дольше бродил напиток, тем крепче он становился и мог якобы «свалить с ног». Отмечалось, что, как и в осетинском эпосе, напиток варился, но без важнейшего элемента осетинского ронга – закваски [7, 350-351].

Но только само отсутствие использования закваски изначально должно было поставить вопрос о вероятном различии рецептуры и технологии производства прежнего аланского и современного сванского напитков. Кроме того, заметим, что сведения о варке ронга происходят из сводного текста сказания, которое дословно воспроизводит отрывок из оригинальной записи 1941 г. в с. Даргавс [2, 119, 534], но с заменой «бæгæны» (пиво) оригинала на «ронг» [11, 26]. В оригинальных текстах ронг только заквашивается, причем, в кадках, что прямо отрицает возможность его варки. О том, что ронг только заквашивался, в нейтральных вариантах – «делался» [2, 71; 1, 168], свидетельствуют и материалы других нартовских сказаний [2, 128].

Следует несколько подробнее остановиться на самом сюжете изготовления напитка, включенного в сказание об устранении Сатаной первой супруги ее брата. В двух вариантах сказаний речь идет об изготовлении, фактическом изобретении, пива [2, 118], его варке [2, 119]. Проявление мотива изобретения пива особо подчеркивает приоритет в представлениях сказителей о фигурировании в сюжете именно данного современного им популярного напитка.

В другом варианте варятся и заквашиваются некие «напитки» – нозытæ [2, 121], под которыми обычно подразумеваются алкогольные напитки. Технология их производства сопоставима с тем

же производством пива. Еще в одном варианте они заквашиваются, но затем мы узнаем, что под ними подразумевался слабоалкогольный квас – къуымæл [2, 117]. Таким образом, варка и заквашивание «напитков» исходит из представлений об изготовлении пива и иных зерновых алкогольных напитков. Наконец, представлен вариант, в котором варятся и заквашиваются «рæнгтæ» – «ронги» [2, 125]. Исключительное фигурирование напитка во множественном числе (форма подтверждает прежнее аланское «ранг») сопоставимо с указанным выше представлением о «нозтытæ» с той же технологией производства, что заставляет отнести сведения к представлениям об изготовлении пива или алкогольных напитков в целом, а не к специфике производства именно ронга.

Таким образом, мы можем заключить, что в сказании об устранении Сатаной первой супруги Уырызмага основополагающим стало представление об изготовлении пива или алкогольного напитка в целом, которое повлияло на исключительное введение в один из вариантов необычного «рæнгтæ». Но в варианте, где изготавливается именно ронг, он только заквашивается [2, 128]. В варианте, где напиток также фигурирует во множественном числе, но в современной форме «ронгтæ», его производство передается в нейтральной форме – «делается», а точное указание на процесс связывается только с брожением [2, 71]. Наконец, в еще одном варианте ронг только заквашивается в больших деревянных сосудах, кадках, кадушках – гæрзтæ [2, 160], которые не предназначены для кипячения. Никогда мы не обнаружим связи процесса приготовления ронга с котлами, в которых только и возможно бы было варить напиток.

Надо также учитывать, что технология варки и заквашивания, присущая пиву, при распространении на ронг не соответствует данным об особой крепости ронга, что следует рассматривать в соотношении с тем же пивом, крепость которого, как современного популярного напитка, была адекватно воспринимаема. Следует также отметить, что медовые алкогольные напитки никогда не были особо крепкими, что также отделяет их от ронга. Так, медовый (каштановый) напиток шъон/шеен адыгских народов был крепостью всего 10° – 12°.

Вынужденно отметим, что публиковалось «нартовское сказание» о том, как у нартов появились пчелы, в котором ронг появляется за счет простого добавления в некий прежде существовавший напиток под тем же названием меда [12, 275-278]. Однако данное сказание, лишенное паспортных данных, носит явные следы индивидуального творчества, внутренне противоречиво, не имеет сопоставимых материалов в иных записях нартовских сказаний. Кроме того, сюжет о появлении пчел и меда имеет легендарный характер в Осетии, который показательно проявляется в нартовском сказании о гибели Созрыко, являя понятное влияние на эпический материал соответствующей легендарной темы [1, 696, 852]. Но легендарное появление меда никак не связано с началом изготовления некоего напитка. В «нартовском сказании» полностью отсутствуют сведения о рецептуре и технологии производства ронга. По его ходу указывается, что мед просто стал добавляться в напитки. Но добавление меда в напитки, о чем свидетельствует осетинская этнография, не вело к объявлению создания нового напитка и присвоения ему нового названия.

С «нартовским сказанием» мы явно имеем дело не с эпическим по происхождению материалом. Данное положение не позволяет рассматривать «сказание» как оригинальное и привлекать его к научному анализу. И здесь речь идет не об отсутствии только паспортных данных [13, 41], которые отсутствуют и в других публикациях издания. Видимо, мы имеем дело с последствиями авторской идеи «создания эпопеи» и «реконструкции эпоса» [13, 37].

В. И. Абаев одновременно справедливо отмечал сведения некоторых осетинских сказителей, что ронг – это «сладкая арака», «медовая арака», «особый сорт пива с медом или араки с медом», а также одного из первых собирателей сказаний Г. Т. Шанаева, что ронг приготавливался из проса и меда [14, 81, прим. 7; 7, 349]. Но увлеченный своей сванской находкой ученый склонился в пользу чисто медового напитка. Вместе с тем, собственно осетинские сведения об изготовлении напитка должны оставаться в приоритете.

Тот же Г. Т. Шанаев в записанных около 1875 г. сказаниях неоднократно пояснял: «Ронг делают из проса с примесью меда. Самый

опьяняющий напиток», «Ронг – делают из проса, с примесью достаточного количества меда. Самый опьяняющий напиток», «Буза, делается из проса с примесью меда», «Буза с примесью меда». Сама буза определялась как «брага, напиток, делаемый из проса» [15, 1об., 16, прим. 43, 24об., прим. 44, 39; 16, 16, прим. 10; 38, прим. 43; 62, прим. 34, 43].

В сказании, записанном в 1929 г. в Северной Осетии, ронг определялся как «пивной» [17, 437]. Выше было продемонстрировано, что именно пиво, как популярнейший современный напиток у осетин, оказывало влияние на передачу информации и о ронге. И в данной связи показательно, что в еще одном сказании, записанном в 1940 г. в Южной Осетии, пояснялось, что настоящий ронг делался подобно пиву, но совсем без воды [17, 666].

Таким образом, представления о пиве как современном сказителям алкогольном напитке переносятся ими на представления о ронге. Но когда требуется отдельное пояснение о самом ронге, вне контекста сказания, выявляется информация о явном отличии ронга от пива. То же самое мы видим в приводившихся пояснениях безымянных сказителей о ронге как «сладкой араке», «медовой араке», «особом сорте пива с медом или араки с медом», с которыми соотносится и указание Г.Т. Шанаева об изготовлении ронга из проса и меда. С другой стороны, сходство в рецептуре производства пива и ронга вполне могло изначально диктоваться общей зерновой составляющей этих напитков.

Вне эпоса к изобретению ронга оказывается причастен небожитель Уацилла [18, 52] – покровитель урожая, прежде всего, зерновых. Но время получения такой информации в Южной Осетии – 1986 г. делает ее крайне сомнительной. Заметим, что в одном из сказаний ронг фигурирует до рождения Сатаны [2, 26], что, кстати, подтверждает ее непричастность к его изобретению.

Таким образом, независимые друг от друга осетинские источники дают обобщенную рецептуру ронга как зернового алкогольного напитка, производившегося вместе с медом и закваской, без добавления воды. Если убрать последнее замечание о воде, то его рецептура близка производству осетинского махсымæ/махсумæ,

которому соответствовали напитки под однокоренным или отличным названием у других кавказских народов. Само название напитка связывают со скифским (иранским) [8, 320], тюркским или, что особенно неудачно, санскритским источником.

По свидетельству Дж. Т. Шанаева 1869 г., напиток изготовлялся из проса, являясь у бедных «... в натуральном виде, без всяких приправ, а у богатых настаивается на меду и дрожжах, отчего получает прозрачно-серый цвет и, вследствие брожения, крепость спиртуозных напитков ... и почитается не хуже пива...» [20, 14-15]. В свете приведенного выше замечания укажем, что добавление меда не вело к объявлению создания нового напитка и/или смене его названия. По некоторым данным, у адыгских народов также применялся особый сорт дикого меда – «бешенный мед», из-за чего напиток мог приводить к головным болям и потере сознания на несколько часов, почему его пили умеренно и только по большим праздникам.

Окончательно определиться с технологией производства ронга позволяют иные данные. В своей словарной статье о ронге В. И. Абаев справедливо обратился к сведениям И. Гюльденштедта [20, 421], в которых название «медового напитка» для иронского диалекта осетинского языка передается в слегка искаженной в сравнении с современной форме – Rung, а для дигорского диалекта – Marémashei [21, 540]. Сведения повторяются в издании Ю. Клапрота, подготовленном к 1801 г., где даются формы Rung/Roung и maremashei/maremashei [22, 212; 23, 487].¹

Видимо, не сумев определиться с явно не осетинским названием в дигорском диалекте, поскольку в дигорском диалекте название напитка такое же, как в иронском диалекте – ронг, В. Абаев полностью опустил его. Но следует уверенно полагать, что на месте дигорского названия ронга у И. Гюльденштедта и Ю. Клапрота стоит кабардинское название алкогольного напитка – мэрэмэжъей, которое известно и у других адыгских народов. Поскольку ронг давно не изготавливался и, соответственно, не употреблялся осетинами, фигурируя только в Нартовском эпосе, сказках и поговорках, информаторы дали его объяснение через живой кабардинский эквивалент. Тому могли способствовать не только тесные

контакты Дигории и Кабарды, но и сопровождение И. Гюльденштедта в его путешествии в июле – августе 1769 г. по Малой Кабарде и Дигории кабардинским князем Арсланбеком Тасултаном и его двоюродным братом Девлетко Келеметом. Таким образом, практически за 100 лет до объяснений Г. Шанаева мы имеем еще одно важное сообщение о том, что представлял собой некогда ронг в действительности. Свидетельство И. Гюльденштедта особенно важно и с той позиции, что оно должно было отражать взаимное понимание и согласие двух сторон – осетинской и кабардинской – в отождествлении напитков.

«Тайна» ронга раскрывается именно через технологию приготовления алкогольных напитков, типа махсымæ/махсумæ. Так, кабардинцы по особым случаям изготовляли брагу из пшена – ху махъсымэ. Если в хозяйстве не было женщины, способной приготовить хороший напиток, то приглашали известную мастерицу. Нередко она оставалась в доме на несколько дней, наблюдая за всеми стадиями производства напитка.

Для его приготовления замешивали на кипятке пшеничную муку, затем добавляли немного пшеничной муки и вновь замешивали. Жидкое тесто закрывали со всех сторон и утром варили в котле или жарили на сковородке до получения темно-коричневого цвета. Полученную массу (курубэ) клали в кадку и добавляли закваску из проросшего, высушенного и смолотого ячменя. Все заливали остывшей кипяченой водой, замешивали и укрывали со всех сторон. Через 2-3 дня брожения массу процеживали и на 2-3 дня оставляли. Для получения крепости добавляли обожженный мед, от чего напиток приобретал красноватый или черный цвет.

Для нас особо показательно, что осетинско-кабардинское согласие по определению ронга не использовало в нем живое для обоих народов представление о махсымæ, махъсымэ, хотя при его производстве также использовался мед. Применили именно определение через мэрэмэжьей. Как минимум, такое определение свидетельствует о несколько иной технологии производства, в том числе в отношении использования меда в его ходе как последующего дополнения, и об ином качестве напитка.

Действительно, мэрэмэжьей является значительно более крепким вариантом такого напитка, что важно, производившимся без применения воды. По рецепту XIX в., тесто для него жарили с еще большей тщательностью, затем укладывали в дубовую кадку слоями, между которыми укладывали соты с медом такой же толщины. Наполнив кадку и добавив закваску, кадку плотно закрывали, обматывали кожаной веревкой и закапывали в землю на несколько месяцев или год. Через 6-10 месяцев брожения вся масса превращалась в жидкость. Ее остатки оседали на дне и отделялись при процеживании. Такой напиток по своей крепости не уступал спирту. Таким образом, мед не добавлялся на некоей стадии производства, а входил в изначальный состав, причем, в сотовом виде.

В других случаях кадка оставлялась под брожение на несколько дней. Затем отстоявшуюся массу процеживали, добавляли мед и снова оставляли в кадке для брожения. Через несколько дней снимали верхнюю жидкую отстоявшуюся часть. Если хотели добиться еще большей крепости, то вновь добавляли мед, плотно закрывали и закапывали в землю на несколько месяцев, иногда даже на 2-3 года [25, 369-370; 26, 143, 147; 27, 118, 121, 124].

Данный алкогольный напиток представлен и в адыгском Нартовском эпосе. О его качестве около конца первой трети XIX в. свидетельствовал адыгский просветитель Хан-Гирей: «Единственный бражный напиток собственно черкесский есть баххсима – род браги, приготовляемый ими из проса различным образом. Лучшего сорта этого рода напиток называется мармезий, приготовленный на меду, вкусом сладкий, но чрезвычайно крепкий и нечувствительным образом производящий сильное опьянение» [28, 238-239].

Если брать за общую основу рецептуру мэрэмэжьей, то ронг производился в дубовых кадках из особо приготовленной просяной массы, послойно переложенной с сотовым медом, с добавлением ячменной закваски. Технологическая сложность производства ронга делает понятным проблему, с которой столкнулась в осетинском эпосе Алда при его изготовлении, чем и воспользовалась мудрая Сатана. Данная технология приготовления ронга, фактически являвшегося своеобразной «вытяжкой» из растительно-медовой

массы, должна учитываться при этимологических решениях по названию ронга, свидетельствуя сегодня в пользу линии решения Г. Бейли – Й. Гипперт.

Можно предположить, что изначально сюжет был связан с изготовлением именно ронга. В одном из вариантов сказаний указывается, что Уырызмаг отправился в годовой поход – афæдз балц, приказав супруге к своему возвращению изготовить алкогольный напиток – нозт. Супруга и стала его готовить за две недели до окончания года [2, 121], что диктуется представлениями о времени производства соответствующих напитков.

Но само указание Уырызмага кажется излишним, поскольку проведение пира, соответственно и подготовки к нему, является непременным условием завершения похода. Такой приказ мог быть обусловлен тем, если изначально речь шла о желании супруга видеть на пиру именно ронг, производство которого занимало также практически год. Таким образом, пока супруг год находился в боевых действиях, его супруга этот год посвящала себя производству почетного для него напитка. В одном из сюжетов Елда заквашивает конкретно ронг во время нахождения Уырызмага в годовом походе [2, 71-72]. С утратой производства ронга в действительности в сюжеты стали проникать представления о современных осетинских напитках, что выдвигало на первый план то же пиво или даже квас.

Надо полагать, что у закавказских народов аланское название престижного напитка, но не его точная рецептура, было заимствовано для обозначения своих слабоалкогольных медовых напитков за счет присутствия в аланском напитке медовой составляющей. Подобное положение мы наблюдаем здесь же при использовании названия особого аланского сорта пива «æлутон» в приложении к заимствованному от тех же алан обычному пиву – «луди», хотя исследователи полагали несколько иное решение [7, 86, 153, 337, 341, 343]. Но возможно, например, что сванский ранги изначально также имел иную рецептуру приготовления, если обратить внимание на давнее пояснение В.И. Абаев, что сванский «ранг» – это «мед с аракой» [14, 81].

Данное заимствование и сближение самого ронга с напитками адыгских народов позволяет полагать, что история ронга была, прежде всего, связана с аланами Северо-Западного Кавказа, где они находились в очень тесных контактах с адыгскими народами. Возможно, многочисленные находки импортных стеклянных рюмок и бокалов в аланских памятниках были связаны с употреблением аланами именно престижного и крепкого напитка ранг, тогда как деревянные и керамические кружки местного производства предназначались для воды и пива.

Потеря производства ронга могла быть связана с последствиями уничтожения монголами Алании. Концентрация избежавшего уничтожения аланского населения в горах привела не только к сокращению пчеловодства, хотя, как свидетельствуют известные источники, оно было достаточно, а порой в отдельных районах чрезвычайно развито у осетин. Утрата равнинных и предгорных территорий привели, прежде всего, к утрате возможности производства достаточного количества проса.

В то же время в Кабарде, «наследовавшей» соответствующие территории Алании с их потенциалом производства зерновых культур, прежде всего, проса, и пчеловодства (показательно, что в дигорских сказаниях о появлении пчел событие связывается именно с Кабардой), еще на протяжении многих столетий сохранялось и производство соответствующего крепкого алкогольного напитка, аналога аланского ронга – мэрэмэжьэй. Кроме того, для осетин впоследствии сказалась и возможность производства крепкого напитка за счет процесса перегонки – араки. Раннее знакомство осетин с кукурузой, отмечаемое по тем же материалам И. Гюльденштедта, превратило процесс изготовления араки в технологически более простой, быстрый и менее затратный. Кстати, наличие араки, крепость которой при двойной и тройной перегонке могла достигать примерно до 40° и 60°, лишний раз указывает, что подчеркивание особой крепости ронга свидетельствует об изначальной невозможности прямого сопоставления напитка с грузинским ранг/ранги и о превосходстве его крепости араки, что ближе к характеристике мэрэмэжьэй.

Как мы знаем, мед в определенных случаях добавлялся в мах-сымæ/махсумæ, что придавала ему не только особую крепость и аромат, но и престижность. Указывалось, что осетины иногда добавляли мед и в пиво [29, 56]. Также в араку могли добавлять черный или красный перец и сотовый мед. Тогда напиток получался крепким, сладким и ароматным [30, 234]. Надо полагать, что такой рецепт являлся своеобразным «воспоминанием» о ронге.

Примечания:

1. Дюбуа де Монпере, кратковременно побывавший в Северной Осетии в 1833 г. (но не в Дигории) и знакомый с работами И. А. Гюльденштедта и Ю. Клапрота (в его французском переводе), опускает данную форму, но воспроизводит для медового напитка ту же слегка искаженную форму –Roung [24, 411, 437], что могло бы заинтересовать современных лингвистов.

1. Нарты кадджытæ: Ирон адæмы эпос. Дзæуджыхъæу: Гасситы Викторы номыл рауагъдадон-полиграфин куыстуат, 2004. Ч. 2. 896 ф. (на осет. яз.)

2. Нарты кадджытæ: Ирон адæмы эпос. Дзæуджыхъæу: Ирыстон, 2003. Ч. 1. 592 ф. (на осет. яз.)

3. Нарты кадджытæ: Ирон адæмы эпос. Дзæуджыхъæу: Гасситы Викторы номыл рауагъдадон-полиграфин куыстуат, 2005. Ч. 3. 712 ф. (на осет. яз.)

4. Нарты кадджытæ: Ирон адæмы эпос. Дзæуджыхъæу: ИПО СОИГСИ, 2011. Ч. 6. 544 ф. (на осет. яз.)

5. Нарты кадджытæ: Ирон адæмы эпос. Дзæуджыхъæу: ИПО СОИГСИ, 2012. Ч. 7. 617 ф. (на осет. яз.)

6. Напольских В. В. Очерки по этнической истории. Казань: Издательский дом «Казанская недвижимость», 2015. 648 с.

7. Абаев В. И. Осетинский язык и фольклор. М. – Л.: Издательство Академии наук СССР, 1949. Т. I. 601 с.

8. Bailey H. W. Dictionary of Khotan Saka. London-New York-Melbourne: Cambridge University Press, 1979. 559 p.

9. Чёнг Д. Очерки исторического развития осетинского вокализма. Владикавказ – Цхинвал: Издательско-полиграфическое предприятие им. В. Гассиева, 2008. 496 с.
10. Gippert J. *Narcotica Nartica I* // Iran und iranisch geprägte Kulturen. Studien zur 65. Geburtstag von Bert G. Fragner (Beiträgen zur Iranistik, 27). Wiessbaden, 2008. S. 415-426.
11. Нарты кадджытæ. Дзæуджыхъæу: Цæгат Ирыстоны АССР-ы Паддзахадон Рауагъдад, 1946. XXI+390 ф. (на осет. яз.)
12. Нарты кадджытæ. Орджоникидзе: Ир, 1989. Ч. 1. 496 ф. (на осет. яз.)
13. Кусаева З.К. Особенности циклической компоновки осетинских «Сказаний о Нартах» («Нарты кадджытæ») 1989 года издания // Вопросы литературы и фольклора. 2014. Вып. VII. Ч. 2. С. 34-45.
14. Абаев В.И. Из осетинского эпоса. 10 нартовских сказаний, текст, перевод, комментарии. М. – Л.: Издательство Академии наук СССР, 1939. 134 с.
15. Осетинские Нартовские народные сказания, изложенные Гачыром Шанаевым, Гатиевым и И. Кануковым // Научный архив СОИГСИ. Ф. Фольклор. Оп. I. П. 1. Д. 2. 57 л.
16. Памятники народного творчества осетин. Владикавказ: Осетинский Научно-Исследовательский Институт Краеведения, 1925. Вып. 1. Нартовские народные сказания. 123 с.
17. Нарты кадджытæ: Ирон адæмы эпос. Дзæуджыхъæу: ИПО СОИГСИ, 2010. Ч. 5. 766 ф.
18. Чибиров Л.А. Традиционная духовная культура осетин. М.: Российская политическая энциклопедия, 2008. 711 с.
19. Шанаев Дж. Свадьба у северных осетин // Сборник сведений о кавказских горцах. Тифлис, 1870. Вып. IV. Ч. III. С. 2-29.
20. Абаев В.И. Историко-этимологический словарь осетинского языка. Л.: Издательство «Наука». Ленинградское отделение, 1973. Т. II. 448 с.
21. *Güldenstädt J.A.* Reisen durch Russland und im Caucasishcen Gebierge. St. Petersburg: Russisch-Kayserlichen Akademie der Wissenschaften, 1791. Bd. II. 552 s.
22. *Klaproth J.* Kaukasische Sprachen. Anhang zur Reise in den

Kaukasus und nach Georgien. Halle und Berlin: Hallesches Waisenhaus, 1814. 288 s.

23. *Klaproth M.J. Voyage au Mont Caucase et en Géorgie, avec une carte de la Géorgie.* Paris: Librairie de Charxes Gosselin, rue de Seine, № 12; Librairie Classiciue-Elémentaire, rue du Paon, № 8. M. DCCC. XXIII. T. II. 577 p.

24. *de Montpéreux F.D. Voyage autour du Caucase, chez les Tscherkesses et les Abkhases, en Colchide, en Géorgie, en Arménie et en Crimée, avec un atlas géographique, pittoresque, archéologique, géologique, etc.* Paris: Librairie de Gide, rue de Seine Saint-Germain, № 6 bis, 1840. T. IV. 562 p.

25. Мамбетов Г.Х. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии (вторая половина XIX – 60-е годы XX в.). Нальчик: Эльбрус, 1971. 407 с.

26. Яхтанигов Х.Х. Об обрядовой пище кабардинцев в период таврения скота (XIX – начало XX века) // Общественный быт адыгов и балкарцев. Нальчик, 1986. С. 142-148.

27. Яхтанигов Х.Х. Северокавказские тамги. Нальчик: Издание консультативной фирмы «Лейтер-ибн-Марат», 1993. 202 с.

28. Хан-Гирей. Записки о Черкесии. Нальчик: Эльбрус, 1978. 334 с.

29. Толстой В. С. Сказание о Северной Осетии. Владикавказ: Издательско-полиграфическое предприятие им. В. Гассиева, 1997. 127 с.

30. Кокиев Г.А. Очерки по этнографии осетинского народа. 1981 // Научный архив СОИГСИ. Отд. Истории. Ф. 33. Оп. I. Д. 282. 257 с.

Tuallagov, Alan A. – V.I. Abaev North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies of the Vladikavkaz Scientific Center of the RAS (Vladikavkaz, Russia); soigsi@mail.ru

«MYSTERY» OF THE ANCIENT DRINK

Keywords: *rong, folklore and ethnographic data, Alans, Ossetians.*

The article is devoted to the definition of the recipe and production technology of the Alanian strong alcoholic beverage 'rong'. By the time of recording information about the drink directly from the Ossetians, the drink itself had no longer been produced by them for years. The information about it was preserved only in the Ossetian folklore. The presence of the still existing Svanian rank,

which was regarded as identical not only by name, but also by the technology of production to the Alanian rong, led to the conviction that the drink was made only from honey. On this basis, «recipes» for home and commercial production of the drink are being recommended nowadays. However, this situation contradicts both to the characteristics of the drink and other information of folklore and ethnographic nature, which determines the relevance of the problem.

Giving priority to the Ossetian folklore sources in comparison with the data recorded by the first European travelers in Ossetia, who are being considered for the first time, determines the scientific novelty of the study. Its purpose is to establish the recipe and production technology of the Alanian rong as the cultural heritage of the Ossetians, lost due to the irresistibility of certain historical circumstances. The research used methods of textual and historical-ethnographic research of the sources, inductive and logical analysis based on the principle of historicism and consistency of presentation were used.

The research has found that the folklore of the Ossetian tradition preserved relict ideas that rong was made on a single grain (millet) and honey basis with the use of sourdough. The technology of its production did not imply boiling, as well as the use of water. The information of the first European travelers allows us to directly correlate the recipe and production technology of rong with a certain type of strong alcoholic beverage of the Adyghe peoples, the reliability of which was ensured by the direct understanding of the Ossetian and Kabardian sides on this issue. The loss of the tradition of making rong in the Ossetian environment was dictated by the loss of the grain base in the post-Mongolian period and the development of other technologies for the production of a strong alcoholic beverage.

References

1. *Narty kaddzhytæ: Iron adæmy epos* [Nart sagas: the Ossetian national epic]. Dzaudzhyqau, Gassity Viktorij nomyl rauag»dadon-poligrafion kuystuat, 2004, b. 2. 896 p. (in Ossetian).
2. *Narty kaddzhytæ: Iron adæmy epos* [Nart sagas: the Ossetian national epic]. Dzaudzhyqau, Iryston, 2003, b. 1. 592 p. (in Ossetian).
3. *Narty kaddzhytæ: Iron adæmy epos* [Nart sagas: the Ossetian national epic]. Dzaudzhyqau, Gassity Viktorij nomyl rauag»dadon-poligrafion kuystuat, 2005, b. 3. 712 p. (in Ossetian).
4. *Narty kaddzhytæ: Iron adæmy epos* [Nart sagas: the Ossetian national epic]. Dzaudzhyqau, North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies, 2011, b. 6. 544 p. (in Ossetian).
5. *Narty kaddzhytæ: Iron adæmy epos* [Nart sagas: the Ossetian national epic]. Dzaudzhyqau, North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies, 2012, b. 7. 617 p. (in Ossetian).

6. Napol'skikh, V.V. *Ocherki po etnicheskoi istorii* [Essays on ethnic history]. Kazan, Izdatel'skii dom «Kazanskaya nedvizhimost'», 2015. 648 p.
7. Abaev, V.I. *Osetinskii yazyk i fol'klor* [Ossetian language and folklore]. Moscow – Leningrad, Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR, 1949, vol. I. 601 p.
8. Bailey, H.W. *Dictionary of Khotan Saka*. London – New York – Melbourne, Cambridge University Press, 1979. 559 p.
9. Cheng, D. *Ocherki istoricheskogo razvitiya osetinskogo vokalizma* [Essays on the historical development of Ossetian vocalism]. Vladikavkaz – Tskhinval, Izdatel'sko-poligraficheskoe predpriyatie im. V. Gassieva, 2008. 496 p.
10. Gippert, J. *Narcotica Nartica I. Iran und iranisch geprägte Kulturen. Studien zur 65. Geburtstag von Bert G. Fragner (Beiträgen zur Iranistik, 27)*. Wiessbaden, 2008, pp. 415-426.
11. *Narty kaddzhytæ* [Nart sagas]. Dzaudzhyqau, Tsægat Irystony ASSR-y Paddzakhadon Rauag»dad, 1946. XXI+390 p. (in Ossetian).
12. *Narty kaddzhytæ* [Nart sagas]. Ordzhonikidze, Ir, 1989, p. 1. 496 p. (in Ossetian).
13. Kusaeva, Z.K. *Osobennosti tsiklicheskoj komponovki osetinskikh «Skazanii o Nartakh» («Narty kaddzhytæ») 1989 goda izdaniya* [Features of the cyclic arrangement of the Ossetian «Sagas of Narts» («Nart kaddzhytæ») of the 1989 edition. *Voprosy literatury i fol'klora* [Questions of literature and folklore]. 2014, iss. VII, p. 2, pp. 34-45.
14. Abaev, V.I. *Iz osetinskogo eposa. 10 nartovskikh skazanii, tekst, perevod, kommentarii* [From the Ossetian Epos. 10 nart sagas, text, translation, comments]. Moscow – Leningrad, Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR, 1939. 134 p.
15. *Osetinskie Nartovskie narodnye skazaniya, izlozhennye Gatsyrom Shanaevym, Gatievym i I. Kanukovym* [The Ossetian Nart folk sagas, presented by Gatsyr Shanaev, Gatiev and I. Kanukov]. *Nauchnyi arkhiv Severo-Osetinskogo instituta gumanitarnykh i sotsial'nykh issledovaniy (NA SOIGSI)* [Scientific archive of the North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies]. Fund Folklore. Inventory I. Folder 1. Case 2. 57 p.

16. *Pamyatniki narodnogo tvorchestva osetin* [Monuments of folk art of the Ossetians]. Vladikavkaz, Publishing House of the Ossetian Research Institute of Local Lore, 1925, iss. 1. *Nartovskie narodnye skazaniya* [Nart folk sagas]. 123 p.

17. *Narty kaddzhytæ: Iron adæmy epos* [Nart sagas: the Ossetian national epic]. Dzaudzhyqau, North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies, 2010, b. 5. 766 p.

18. Chibirov, L.A. *Traditsionnaya dukhovnaya kul'tura osetin* [Traditional spiritual culture of the Ossetians]. Moscow, Rossiiskaya politicheskaya entsiklopediya, 2008. 711 p.

19. Shanaev, Dzh. *Svad'ba u severnykh osetin* [Wedding of the North Ossetians]. *Sbornik svedenii o kavkazskikh gortsakh* [Collection of information about the Caucasian mountaineers]. Tiflis, 1870, iss. IV, p. III, pp. 2-29.

20. Abaev, V.I. *Istoriko-etimologicheskii slovar osetinskogo iazyka* [Historical and Etymological Dictionary of the Ossetic language]. Leningrad, Izdatel'stvo «Nauka». Leningradskoe otdelenie, 1973, vol. II. 448 p.

21. Güldenstädt, J.A. *Reisen durch Russland und im Caucasishcen Gebierge*. St. Petersburg: Russisch-Kayserlichen Akademie der Wissenschaften, 1791. Bd. II. 552 s.

22. Klaproth, J. *Kaukasische Sprachen*. Anhang zur Reise in den Kaukasus und nach Georgien. Halle und Berlin: Hallesches Waisenhaus, 1814. 288 s.

23. Klaproth, M.J. *Voyage au Mont Caucase et en Géorgie, avec une carte de la Géorgie*. Paris: Librairie de Charxes Gosselin, rue de Seine, № 12; Librairie Classiciue-Elémentaire, rue du Paon, № 8. M. DCCC. XXIII. T. II. 577 p.

24. de Montpéreux, F.D. *Voyage autour du Caucase, chez les Tscherkesses et les Abkhases, en Colchide, en Géorgie, en Arménie et en Crimée, avec un atlas géographique, pittoresque, archéologique, géologique, etc.* Paris: Librairie de Gide, rue de Seine Saint-Germain, № 6 bis, 1840. T. IV. 562 p.

25. Mambetov, G.Kh. *Material'naya kul'tura sel'skogo naseleniya Kabardino-Balkarii (Vtoraya polovina XIX – 60-e gody XX v.)* [Material

culture of the rural population of Kabardino-Balkaria (the second half of the XIX – 60s of the XX century)]. Nalchik, El'brus, 1971. 407 p.

26. Yakhtanigov, Kh. Kh. *Ob obryadovoi pishche kabardintsev v period tavreniya skota (XIX – nachalo XX veka)* [About the ritual food of the Kabardins in the period of tavreniya cattle (XIX – early XX century)]. *Obshchestvennyi byt adygov i balkartsev* [Social life of the Adygs and the Balkars]. Nalchik, 1986, pp. 142-148.

27. Yakhtanigov, Kh. Kh. *Severokavkazskie tamgi* [North Caucasian tamgas]. Nalchik, Izdanie konsul'tativnoi firmy «Leiter-ibn-Marat», 1993. 202 p.

28. Khan-Girei. *Zapiski o Cherkessii* [Notes about Circassia]. Nalchik, El'brus, 1978. 334 p.

29. Tolstoi, V. S. *Skazanie o Severnoi Osetii* [The Legend of North Ossetia]. Vladikavkaz, Izdatel'sko-poligraficheskoe predpriyatie im. V. Gassieva, 1997. 127 p.

30. Kokiev, G. A. *Ocherki po etnografii osetinskogo naroda. 1981* [Essays on the ethnography of the Ossetian people. 1981]. *Nauchnyi arkhiv Severo-Osetinskogo instituta gumanitarnykh i sotsial'nykh issledovaniy (NA SOIGSI)* [Scientific archive of the North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Studies]. Fund History. Inventory I. Case 282. 257 p.