

## ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

УДК 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2025-3/123-140

Научная статья

© 3. В. Канукова

### ОСЕТИНЫ В ТУРЦИИ: ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА КАК МАРКЕР ИДЕНТИЧНОСТИ

*Осетины в Турции за более чем полторавековую историю диаспоральной жизни сформировали многоуровневую идентичность, составляющие которой (гражданская, общекавказская/черкесская, этническая и субэтническая) в совокупности определяют характер этнокультурных процессов, механизмы адаптации к инокультурному окружению, с одной стороны, сохранения и развития этничности, с другой. Актуальность исследования сложившейся системы определяется необходимостью понимания истории поэтапной инкорпорации осетин в принимающее общество, конструирования современной идентичности, определения перспектив национально-культурного развития и выявления диаспорального потенциала в консолидационных процессах. Этнологическое исследование осетин Турции будет способствовать переосмыслению некоторых устоявшихся, но требующих корректировки общих представлений о современной диаспоре. В статье основным и самым репрезентативным маркером различных составляющих идентичности осетин, проживающих в Турции, представляется традиционная пища как один из самых устойчивых элементов культуры народа, определяющий его этническое самосознание. Исследование основано на полевом материале, собранном автором в ходе комплексной фольклорно-этнографической экспедиции в места проживания осетин в Турции в 2015 году, который впервые вводится в научный оборот. В результате проведенного исследования определен традиционный осетинский комплекс блюд и продуктов, привезенный первопоселенцами, выявлено влияние черкесского культурного круга на пищу осетин и способы ее приготовления. Отмечено, что это влияние происходило в среде привилегированных сословий на исторической родине, а затем и в новых условиях диаспоры. Выявлены турецкие вкрапления в традиционную, в том числе обрядовую пищу. Современные процессы «обновления» этничности, которые переживают все кавказские диаспоры в Турции, нарастающий интерес к этнокультурным ценностям, активизация контактов с соотечественниками,*

**Канукова Залина Владимировна** — д. и. н., директор, Северо-Осетинский институт гуманитарных и социальных исследований им. В. И. Абаева — филиал ФГБУН Федерального научного центра «Владикавказский научный центр Российской академии наук» (Российская Федерация, 362040 Владикавказ, пр. Мира, 10). Эл. почта: [z.kanukova@mai.ru](mailto:z.kanukova@mai.ru) ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-7353-4324>

\* Статья публикуется в рамках темы НИР Северо-Осетинского института гуманитарных и социальных исследований Владикавказского научного центра РАН «Традиционная культура осетин в процессах общественного развития и этнокультурного взаимодействия».

вызвали возрожденческие инициативы и практики, анализ которых позволяет рассматривать традиционную пищу в качестве инновационного ресурса, активно используемого в реализации этнокультурных проектов.

**Ключевые слова:** осетины, Турция, идентичность, традиционная пища, возрожденческие практики

**Ссылка при цитировании:** Канукова З. В. Осетины в Турции: традиционная пища как маркер идентичности // Вестник антропологии. 2025. № 3. С. 123–140.

UDC 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2025-3/123-140

Original Article

© **Zalina Kanukova**

## OSSETIANS IN TURKEY: TRADITIONAL FOOD AS A MARKER OF IDENTITY

*For more than a century and a half of the history of diaspora life, the Ossetians in Turkey have developed a complex identity. The components of this identity (civil, pan-Caucasian/Circassian, ethnic, and sub-ethnic) determine the nature of ethnic and cultural processes, and the mechanisms by which they adapt to foreign cultural environments while preserving and developing their ethnicity. The study of the existing system is relevant because it helps us understand the history of the gradual incorporation of Ossetians into the host society and the construction of their current identity. The study aims to determine the prospects for their national and cultural development and to identify the potential of the diaspora in the consolidation processes. The ethnological study of the Ossetians in Turkey will contribute to the rethinking of some established yet not totally correct notions about the modern diaspora. This article focuses on traditional food as a primary marker of the identity of the Ossetians living in Turkey because it is one of the most stable cultural elements. The study is based on field materials collected by the author during a comprehensive folklore and ethnographic expedition to Ossetian settlements in Turkey in 2015. Through participant observation, the traditional Ossetian repertoire of dishes and products brought by the first settlers was identified, as well as the influence of the Circassian cultural sphere on Ossetian cuisine and its preparation methods. This influence was first observed among the privileged classes in the historical homeland, and then continued in the new conditions of the diaspora. Turkish inclusions in traditional food, including ceremonial dishes, were revealed. Current processes of “renewal” of ethnicity, experienced by all Caucasian diasporas in Turkey, the growing interest in ethnic and cultural values, and the intensification of contacts with compatriots, have given rise to revival initiatives and practices. An analysis of these processes allows us to consider traditional food an innovative resource actively used in ethnocultural projects.*

**Keywords:** Ossetians, Turkey, identity, traditional food, revival practices

**Author Info:** Kanukova, Zalina V. — Doctor of History, Director, the North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Research named after V. I. Abaev — Branch of the Federal Scientific Center “Vladikavkaz Scientific Center of the Russian

Academy of Sciences” (Vladikavkaz, Russian Federation). E-mail: [z.kanukova@mai.ru](mailto:z.kanukova@mai.ru) ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-7353-4324>

**For citation:** Kanukova, Z. V. 2025. Ossetians in Turkey: Traditional Food as a Marker of Identity. *Herald of Anthropology (Vestnik Antropologii)* 3: 123–140.

**Funding:** The article is published within the framework of the research project of the North Ossetian Institute for Humanitarian and Social Research named after V. I. Abaev of the Vladikavkaz Scientific Center of the Russian Academy of Sciences “Traditional Culture of the Ossetians in the Processes of Social Development and Ethno-Cultural Interaction”.

## Введение

Осетинская диаспора в Турции на протяжении более полутора столетий демонстрирует миру модель диаспорального поведения, основанную на позитивном и бесконфликтном сосуществовании с принимающим обществом. Актуальность научного осмысления исторического опыта жизнеустройства, сложившейся многоуровневой идентичности, особенностей осетинского этнокультурного пространства Турции определяется необходимостью понимания современного уровня этнической идентичности, определения механизмов ее конструирования, актуальных этнических маркеров и их динамики, а также значимостью культурного наследия как ресурсного основания этнокультурного развития. Локальное исследование осетинской диаспоры может внести коррективы в сложившиеся представления об общих признаках диаспоральности.

Актуальность статьи определяется и слабой изученностью этнокультурного пространства осетин в Турции, которое требует определения уровней этничности и выявления маркеров, динамика которых прослеживается на протяжении всей истории диаспоральной жизни и остается актуальной в современных условиях. Таким требованиям соответствует традиционная пища — один из самых устойчивых элементов культуры народа, определяющий его этническое самосознание, а в условиях диаспоры — сложный синтез разных компонентов: традиционного осетинского, «черкесского» и турецкого.

В определении состояния изученности обозначенной проблемы необходимо указать на наличие большой дореволюционной, советской и постсоветской историографии проблемы переселения горцев Северного Кавказа в Османскую империю. Дореволюционные историки акцентировали внимание на негативной роли Османской империи, Англии и Франции в эмиграции северокавказских народов, возлагая всю вину или на правительства упомянутых стран, или же на «религиозный фанатизм» самих горцев, оценивали правительственную политику России как политическую меру российского правительства, предпринятую в целях избавления от «неспокойного элемента». В советской историографии проблема переселения горцев Северного Кавказа в Турцию не относилась к числу актуальных. В обобщающих фундаментальных трудах по истории автономных республик и краев Северного Кавказа она практически не нашла отражения. Ряд исследователей углубленно обосновали обозначенные предшественниками причины переселения горцев и добавили фактор протурецки настроенной социальной элиты северокавказских народов, напуганной буржуазными реформами в России. Многие историки рассматривали вопрос пере-

селения в контексте истории Кавказской войны. Однако осетины в этой войне практически не участвовали, что стало причиной слабой изученности мухаджирства в истории осетин. Причинам переселения осетин в Турцию посвящено небольшое число исследований (*Дзагуров 1925; Тотоев 1948* и др.).

В постсоветской историографии, несмотря на заявляемые авторами новые подходы, существенных изменений в состоянии изученности проблемы не произошло, написаны они исключительно на свидетельствах российских источников. Отметим, что собственные представления осетин Турции о переселении их предков, не всегда соответствуют положениям, устоявшимся в российской исторической литературе.

Гораздо меньше исследовательского внимания уделено жизни переселенцев в Турции. Огромный вклад в изучение кавказских общин, в том числе осетинской, внес Г. В. Чочиев, который впервые ввел в научный оборот многочисленные турецкие источники, позволившие обстоятельно исследовать вопросы иммиграции, поселения и адаптации северокавказцев, дагестанцев и абхазов в Османской империи, их общественно-политическую деятельность, дать портреты лидеров диаспорального движения (*Чочиев 2017; Чочиев 2023а*).

Существенно дополняют сложившиеся представления об осетинах-мухаджирах труды И. Т. Марзоева, в которых исследуются, а порой и пересматриваются вопросы переселения осетин в Турцию, в частности уточняются временные границы, исходные пункты и причины миграции в первой четверти XX века, приводится список эмигрировавших из Тагаурского, Куртатинского, Алагирского и Дигорского обществ Северной Осетии, список мест расселения и названия населенных пунктов осетин-переселенцев с указанием поселившихся в них фамильных объединений. Рассматриваются привилегии и налоговые льготы, которыми наделялись мухаджиры в Турции (*Марзоев 2013*).

Вместе с тем, отметим почти полное отсутствие этнографических исследований по осетинской диаспоре Турции. Задачу их проведения впервые поставил Вилен Уарзиати в то время, когда доступ к объекту исследования был чрезвычайно сложным. Он максимально использовал доступные ему возможности, опрашивая редких в то время гостей из Турции, а также осетин, сумевших посетить своих родственников и делившихся впечатлениями на страницах республиканской газеты «Растдзинад»<sup>1</sup>. В. Уарзиати участвовал в международных конференциях, посвященных проблемам мухаджирства, что позволяло ему устанавливать научные контакты с исследователями черкесского мира Турции и отслеживать материалы, выходявшие за рубежом. Вилену Савельевичу удалось составить общую картину пофамильного расселения осетин в Турции, их численность в различных местах обитания, оценить, насколько это было возможно, сохранность родного языка, этикетных норм, некоторых особенностей быта. К сожалению, воодушевленная работа ученого была прервана его безвременным уходом из жизни. Статьи, посвященные турецким осетинам, включены в двухтомный сборник избранных трудов (*Уарзиати 2018*).

В рамках настоящего исследования нам интересен такой аспект деятельности Г. В. Чочиева как перевод и публикация трудов турецких авторов, описывающих традиционную культуру кавказцев, в том числе осетин. В 2007 г. им был опубликован фрагмент полевых исследований известного турецкого этнолога и фольклориста Яшара Калафата (*Чочиев 2007*). Саракамышские осетины представляют большой интерес

<sup>1</sup> Газета «Растдзинад» выходит на осетинском языке, в пер. с осетинского языка «Правда».

как локальная общность, в силу разных причин сохранявшая свою идентичность. Как указывает Г. В. Чочиев, в Саракамыше (Карская область) поселилась большая часть осетинских переселенцев, насчитывающая 3–4 тыс. человек, которая выбрала для поселения географически обособленную территорию, старалась сохранить свою культуру и родной язык, вступая в контакты преимущественно с выходцами из Северного Кавказа. Кроме того, во время российской аннексии этих земель саракамышские осетины имели возможность восстановления контактов с Осетией, могли посещать родные места. Диаспорная жизнь продолжалась в таких условиях достаточно долго, до начала 80-ых годов XX века, после чего осетины были вовлечены в масштабный урбанизационный процесс и переселялись в города. Я. Калафат успел собрать этнографический материал в среде саракамышских осетин. Г. В. Чочиев отмечает, что он проявил «недостаточную осведомленность» и мог допустить некоторые неточности в этническом определении северокавказцев, но главным объектом исследования были осетины как основное население Саракамыша (Чочиев 2007).

В 2015 г. Г. В. Чочиевым были переведены на русский язык и изданы воспоминания мухаджира Темирболата Кубатиева, вторая часть которых повествует о жизни переселенцев в Турции и содержит описание некоторых особенностей традиционной культуры, в том числе пищи (Кубатиев 2015). Г. В. Чочиевым также переведена статья иезуитского миссионера в Османской империи Антуана Пуадебара, опубликованная в оригинале в 1907 г., которая отнесена им к числу самых содержательных источников. В статье описана осетинская община токатского региона Центральной Анатолии, в частности осетинская свадьба: обряд бракосочетания в аристократической среде, музыкальные и песенные традиции (Чочиев 2016).

Осетинская свадьба привлекла и внимание турецкого этнографа, фольклориста и краеведа С. Казмаза, описавшего ее у сарамышских осетин. Фрагменты заметок, содержащих этнографические описания отдельных сторон быта, также переведены и опубликованы Г. В. Чочиевым, они представляют несомненный интерес фиксации этнокультурного состояния осетин в ранний период миграции (Чочиев 2016а; Чочиев 2022; Чочиев 2023). И. Т. Марзоевым проведено сопоставление осетинских фамилий с турецкими, что позволило провести более глубокое и обновленное исследование генеалогии осетинских фамилий, проживающих в настоящее время в Турции (Марзоев 2006а, 2013). Отдельные вопросы, связанные с этнокультурным обликом осетин, рассматривались в ходе социологического исследования, проведенного в 1997–1999-х годах А. Н. Гадиевой, которая выявила социально-демографические характеристики диаспоры, определила роль семьи в сохранении этнической самоидентификации осетин (Гадиева 2002). Историографический обзор позволяет утверждать, что осетинское этнокультурное пространство Турции остается не изученным.

Источниковой базой настоящего исследования является впервые введенный в научный оборот полевой этнографический материал, собранный автором в ходе комплексной фольклорно-этнографической экспедиции в 2015 г. в Турции, а также последующих экспедиционных выездов. Небольшая часть экспедиционного материала нашла отражение в отчетах участников экспедиции (Сокаева, Бирагова 2015; Сокаева и др. 2015; Сокаева 2018), но традиционная пища не становилась объектом исследования.

Задачей настоящей статьи является определение традиционного осетинского пласта ритуальной и повседневной пищи, влияния черкесского культурного круга и

турецкой традиции, а также выявления инновационных возможностей традиционной пищи в современных процессах актуализации этничности.

### **Гражданская (турецкая) идентичность осетин**

Осетины — граждане Турции, многие из них владеют только турецким языком. Следует отметить, что северокавказские переселенцы изначально пользовались доверием турецкого правительства, что существенно облегчало их адаптацию и открывало такие возможности как «широкий доступ в регулярные и нерегулярные армейские подразделения, полицию и жандармерию, а также на гражданскую государственную службу» (Чочиев 2022: 45). Переселенцам выделялись земли и дома, с учетом их пожеланий.

Кроме естественного хода ассимиляционных процессов, облегченных конфессиональным фактором, укреплению гражданской идентичности способствовала и национальная политика турецкого правительства, особенно в эпоху кемалистского режима. Политика «отуречивания» проживавших в Турции иностранцев предусматривала ряд запретов: на изучение родного языка в школах, на деятельность национально-культурных обществ, на сохранение исконных фамилий, на демонстрацию национальных традиций. Таким образом, формировалась общетурецкая идентичность для всех жителей страны.

Кроме того, тяжелые условия жизни в сельской местности, отсутствие воды и электричества, стали причиной миграционного движения в города, общественно-культурная среда которых способствовала более успешной инкорпорации северокавказцев в турецкое общество. Сегодня среди осетин немало служащих в государственных учреждениях, военных и других силовых ведомствах, научных и образовательных структурах, политиков, деятелей культуры, профессиональная деятельность которых направлена на защиту государственных интересов страны. Гражданская идентичность позволяет им выполнять функцию естественного моста между Россией и Турцией, содействуя развитию межгосударственных отношений, экономического, культурного, языкового присутствия в обеих странах.

### **Кавказская (черкесская идентичность) осетин**

Как правило, в условиях инокультурного окружения мигранты начинают адаптационный процесс с внутренней консолидации, а в интеграционные процессы, прежде всего, включаются носители схожих культур. На Северном Кавказе будущие мухаджиры проживали на соседних территориях, имели общие элементы традиционной культуры, а представители этнических элит — тесные родственные связи, различные формы искусственного родства, общие политические, хозяйственные и культурные интересы, на базе которых сложился некий союз привилегированных сословий (Марзоев 2006). В Турции союз кавказских переселенцев, связанных ментальной схожестью, социальной однородностью, однотипной культурой и исламской верой, укрепился общими причинами миграции, в частности, ущемлением их сословных прав в результате российских реформ, и идеологией мухаджирства. Здесь они сформировали особую, многочисленную этнокультурную общность, известную под общим названием «черкесы», которым обозначают всех переселенцев с территории Северного Кавказа.

Черкесский культурный круг имеет свои национально-культурные ассоциации, фонды культуры и взаимопомощи, деятельность которых направлена на сохранение и развитие кавказской идентичности. Всеобщая организация северокавказских диаспор Турции — Федерация кавказских обществ (Kafkas Dernekleri Federasyonu, Kaf-Fed), представляет интересы «черкесов» на внутривластном и международном уровнях. К числу последних общекавказских акций относится основание села на окраине Анкары, в котором живут только кавказцы, а названия улиц связаны с топонимикой исторической родины — Владикавказ, Беслан, Майкоп, Эльбрус и др. Название самого села Нарт близко и понятно всем жителям, поскольку связано с общим фольклорным наследием — нартским эпосом, имеющим различные национальные версии. Общекавказское село задумывалось как дачный поселок для отдыха, общения и проведения совместных мероприятий, в период землетрясения в нем нашли приют 200 пострадавших (ПМА 2025).

«Черкесская» культура является в Турции признанным этнобрендом, что обусловлено высоким качеством приготовления еды, рукоделия, ведения домашнего хозяйства; родственная принадлежность, браки с черкесами считались весьма престижными.

Черкесская общность интегрировала представителей северокавказских народностей, способствовала успешной коллективной адаптации в стране проживания и защитила малочисленные диаспоры от полной ассимиляции.

### Этническая (осетинская) идентичность

Вместе с тем, входившие в черкесскую общность диаспоры сохраняли свою этническую идентичность и элементы этнической культуры, вырабатывали внутренние механизмы, работающие на обеспечение системы поддержания и воспроизводства этнической самоидентификации, создавали диаспоральные институты, выполняющие консолидирующие функции. Если исходить из понимания диаспоры как части этноса, которая проживая вне своей исторической родины, сохраняет этническое самосознание, культурную самобытность и создает в ходе адаптации к принимающему обществу диаспорные институты, направленные на укрепление общинной солидарности, этнической идентичности, манифестацию особого стиля жизненного поведения (Канукова 2011: 24), то этнические сообщества, входящие в черкесский круг, могут быть отнесены к классическим диаспорам.

Современные процессы активизации этничности, вызванные ответной реакцией на глобализацию, с ее мощным интеграционным ресурсом и межкультурной коммуникацией, существенно укрепили этническую, в частности, осетинскую составляющую общекавказской идентичности, которая прежде проявлялась на семейном, родственном, соседском и земляческом уровнях общения. В современных условиях диаспоры являются заметной силой в контексте транснациональных контактов с регионами Северного Кавказа и позиционируют себя не как часть черкесской общности, а как самостоятельную этнокультурную общность. Впрочем, есть случаи полной ассимиляции осетин в черкесской этнокультурной среде. Например, в кабардинском селении Хаджимурат проживает несколько осетинских семей, которые считают себя кабардинцами и говорят на кабардинском языке (ПМА 2018).

Осетинская диаспора Турции установила тесные контакты с исторической родиной, проводит фестивали этнической культуры, различные форумы, выставки,

этнографические лагеря для молодежи, курсы по изучению родного языка, создает ансамбли народного танца. Фонд культуры и взаимопомощи осетин Турции «Алан» (Alan Kültür ve Yardım Vakfı) принимает участие во всех значимых событиях в Северной и Южной Осетии. На счету Фонда всемерная поддержка Южной Осетии в августе 2008 г., ежегодные акции памяти жертв Бесланской трагедии 2004 г., гуманитарная помощь в период пандемии и др. (Бирагова 2024: 259).

Отметим, что современные осетины, проживающие в Турции, остро реагируют на определение «турецкие осетины», считая его не правильным и не соответствующим их представлениям о собственной идентичности. Но совершенно спокойно принимают этноним «черкес» для своей идентификации, для лучшей узнаваемости в стране проживания.

### Субэтническая (дигорская) идентичность

Еще одним уровнем идентичности является субэтническая — дигорская группа. Немецкий ученый Петер А. Андреус, изучавший северокавказские диаспоры Турции, отмечает наряду с иронскими, геолокацию дигорских поселений, а наряду с самоназванием осетин *ирон/ирæттæ*, и самоназвание субэтнической группы дигорцев *дигорæ/дигорон* (Andrews 1989). Отличия этой субэтнической группы заключаются в диалектных особенностях языка, а также в большей приверженности к исламской вере. Так, Г. В. Чочиев отмечает, что в дигорском селении Пойразлы, расположенном в консервативной исламизированной провинции Йозгат, в середине 1940-ых годов сложилось противостояние между приверженцами осетинской традиции и сторонниками традиционного ислама по поводу отказа от народной танцевальной культуры, не соответствующей исламским нормам. Дигорские «исламисты» оказались более влиятельными, поэтому «все имевшиеся в домах жителей национальные музыкальные инструменты (гармони) были изъяты и под надзором сельских старосты и муллы публично уничтожены как символ религиозного неблагочестия» (Чочиев 2014). Запрет на осетинские танцы сохранялся здесь довольно долго, вплоть до 1960-ых годов.

Современные дигорцы — жители Стамбула, выходцы из Пойразлы, сохраняют приверженность исламу: женщины носят головные уборы, за столом сидят отдельно от мужчин. Но по случаю приема гостей молодежь устроила танцы, среди них есть умелые танцоры и гармонисты (ПМА 2015).

На вопрос, кем они себя считают, дигорцы из Пойразлы одновременно используют этнонимы *черкес* и *дигорон*, но не упоминают об осетинах — иронцах. Примечательно, что дигорцы, проживающие в селении Пойразлы, не имеют контактов с иронцами — жителями соседнего селения Карабаджак, расположенного в 20 минутах езды. Дигорцы, переселившиеся из селения Пойразлы в Стамбул, не примкнули к обществу «Алан», а создали свое национально-культурное общество «Пойразлы». Информанты отмечают языковой барьер, они с трудом понимают друг друга, им легче общаться на турецком языке. Вероятно, на родине языковые различия больше нивелированы, в то время как в Турции сохранились более архаичные формы языка.

### Пища как маркер идентичности

В сложившейся этнокультурной ситуации актуальными маркерами идентичности являются традиционная пища, родной язык и танцевальная культура. Однако



родной язык при всех возрожденческих практиках, знают очень немногие осетины в Турции. Яркий визуальный танцевальный маркер стал общим для северокавказцев, поскольку синтезировал традиции нескольких народов, и в таком устоявшемся варианте, устраивает всех. Поэтому самым репрезентативным маркером является пища, которая «нередко остается связующей нитью с исторической родиной и не дает почувствовать себя безродным и лишенным корней» (Павловская 2015: 11).

Рассмотрим традиционный пласт осетинской ритуальной и повседневной пищи, который в той или иной форме сохранялся у осетин Турции.

Осетинская традиционная пища готовилась из продуктов, произведенных в условиях комплексного земледельческо-скотоводческого хозяйства. Некоторое разнообразие в систему питания вносили продукты охоты, дикорастущих растения.

Сакральная пища осетин включает три пирога с сырной начинкой, отварное мясо жертвенного животного и пиво (араку). Ритуальный стол, отражая картину мира, рассматривался как посредник между Богом и людьми, с молитвой *куывд*<sup>1</sup> о ниспослании благодати, он посвящался высшим силам. Три пирога в ритуальном контексте означают три зоны мифологического пространства — Бог, солнце и земля. В случае траурной трапезы подается два пирога, отсутствует средний пирог, символизирующий солнце. К числу ритуальных относится *фыдджын* — престижно-знаковое блюдо традиционной осетинской кухни — пирог с начинкой из рубленого мяса с луком, чесноком и специями, который выпекали только на праздничные трапезы и застолья, связанные с радостными событиями. Тесто для пирогов готовили из пшеничной муки, запасы которой были ограничены в силу экологических условий, что способствовало наделению муки сакральными качествами. Обрядовое предназначение определяло форму пирогов, они были круглыми, треугольными и реже овальными.

Особой символикой был наделен и комплекс мясной пищи. Устойчивая традиция обрядового заклания животных (быка и барана) сохранила в Осетии традиционные приемы раздела туши, назначения ее отдельных частей. Наиболее почетными считаются голова, шея, лопаточная часть и курдюк, их подают старшим мужчинам, возглавляющим ритуально-престижную трапезу.

Обязательным компонентом такого застолья было пиво (позднее — и арака). Пиво — древнейший напиток, известный еще в скифское время, оно является главным компонентом ритуального застолья.

Осетины в Турции не сохранили этот важнейший этноопределяющий признак — ритуальную трапезу *куывд* с молитвой, жертвоприношением и строгими правилами застольного этикета, основанный на традиционном миропонимании и религиозных представлениях осетин (Сокаева и др. 2015: 148). Над пирогами не произносят традиционных молитвословий и подают на стол нарезанными, что разрушает смысловое содержание важнейшей традиции. Также не сохранились важные компоненты *куывд* — традиционная подача престижных частей жертвенного животного и обязательное присутствие алкогольного напитка — араки или пива. Обряд жертвоприношения *кусарт* не проводили, мясо варили кусками. В селах резали скот с соблюдением правил, в городе для исполнения этого обряда не было возможностей, обычай

<sup>1</sup> Куывд включает в себя молитву и обряд с ритуалом жертвоприношения посвященного животного (бык, баран), с последующим застольем, имеющим вид ритуально-престижной трапезы, во время которой произносятся молитвы-прославления. Куывд объединяет в себе два элемента религиозного акта — молитву (словесное выражение) и обряд (действенное выражение).

«сæр æмæ бæрзæй»<sup>1</sup> информантам не известен (ПМА 2015). По воспоминаниям 104-летней Хадизат Хосонты, 42 года назад на одной из свадеб провели ритуальное заклание быка *кусарт* (ПМА 2015). Гостям, прибывшим издалека, как и на родине, по правилам гостеприимства, следовало заколоть барана. Во всяком случае, об этом помнят до сих пор (ПМА). Турецкий этнограф Я. Калафат отмечал, что «с целью обеспечения долголетия родившегося ребенка его семья режет для него, особенно если это мальчик, барана. Верят, что принесенный в жертву баран будет оберегать ребенка (Чочиев 2007: 194). Эмигрант Т. Кубатиев фиксирует бытование этого обычая в 1921–1922 годах (Кубатиев 2015: 13).

Самым очевидным объяснением утраты основной осетинской традиции является влияние исламского культурного окружения, что значительно укрепило приверженность осетин к исламской вере. Однако, в условиях глобальной активации этничности, после установившихся контактов с родиной, среди мужчин появились люди, умеющие провести молитвенный обряд *куынд* и знающие правила ритуального застолья.

Ритуальная выпечка, утратив свою символику, воспринимается осетинами в Турции как праздничная и имеет свои особенности приготовления и потребления, отличающие ее от норм, принятых в Осетии. Традиционные осетинские пироги здесь выпекают, в основном, на праздники, для приема гостей, встреч с земляками. Есть основания полагать, что пироги становились повседневным блюдом: по рассказам нескольких информантов их подавали на завтрак. Сохранилась традиция выпекания трех пирогов на праздничные и двух пирогов — на поминальные застолья (ПМА 2015).

Осетинки в Турции выпекают пироги не в духовом шкафу, как это делают уже давно в Осетии, а на железной печи *кай*. Прежде в Осетии использовали сланцевые плиты или кусок металла (ПМА 2015). Пирог укладывают на сухую, сильно нагретую поверхность печи и выпекают с обеих сторон; при этом, естественно, не делают традиционного для осетинской выпечки отверстия в центре пирога. Такая техника напоминает распространенную в Осетии выпечку *сойфых* (жареные в масле пироги), но без применения жира. Она была распространена на Северном Кавказе, подобное устройство до сих пор бытует и у турок. Тесто замешивают на воде и муке с добавлением дрожжей, определяя готовность на ощупь: оно должно по мягкости соответствовать мочке уха (ПМА 2015).

В качестве начинок сохранились традиционные: мягкий сыр и рубленое мясо с жиром и перцем. Информанты упоминают и сырную начинку с добавлением дикорастущей травы лебеды — *футаг*, а также начинку из сырого тертого репчатого лука (ПМА 2015), которые уже не употребляют в Осетии. По сведениям информантов, им не известны пироги с фасолью, капустой, листьями черемши и свеклы, которые стали новацией в Осетии в условиях развития огородничества после того, как их предки покинули родину. В современных условиях к сырной начинке добавляют шпинат, мелко нашинкованные кабачки.

Осетинский сыр не производят, считая это занятие не прибыльным; для пирогов используют турецкие рассольные сыры. Зафиксировано лишь одно сообщение об изготовлении осетинского сыра в домашних условиях городской квартиры семьи Гукатæ в Анкаре, где хозяйка 60 лет до сих пор готовит сыр для своей семьи и род-

<sup>1</sup> Сæр æмæ бæрзæй — (дословный перевод с осетинского языка: голова и шея) — престижные части жертвенного животного, которые подаются на стол старшим гостям. В Осетии этот обычай сохраняется по сей день.

ственников (ПМА 2024). Отмечено и бытование такого сыра с зеленью, что не было свойственно осетинской традиционной культуре сыроделания.

Если качество осетинского пирога оценивается по тонкости теста и обилию начинки, то к дигорским пирогам требования к обильной начинке не предъявляются. Они больше похожи на балкарские *хычины* с очень тонким тестом и совсем небольшим количеством сырной начинки, иногда с добавлением картофеля. У дигорцев в Турции выпечка имеет еще несколько отличий. Пирог с мясом, именуемый дигорским, *дигорон фиткун*, пекут из теста, которое готовят не на молоке, а на кефире; выпекают его, в отличие от других дигорских пирогов, в печи и обозначают как *песы фиткун* (пирог из печи) (ПМА 2015).

В Осетии бытует особый регламент выпечки пирогов, предназначенных для «выноса» на праздничные мероприятия в составе особого обрядового приношения *хуын*<sup>1</sup>. Они отличаются от обычных тонко раскатанных пирогов толщиной теста и большим количеством начинки. В Турции такие пироги не известны, женщины стараются раскатать тесто как можно тоньше, пытаясь приблизиться к идеальным представлениям о «правильных» пирогах. Также не сохранились треугольные и овальные формы пирогов, что связано с исчезновением праздничных обрядов, по которым их выпекали.

В Турции сложилась традиция проведения «женских посиделок» *сылты бонтæ*, когда собираются женщины, пекут пироги, готовят другие национальные блюда и проводят время за общением, совмещая его с рукоделием.

Здесь помнят осетинское престижно-знаковое блюдо *дзыкка*. Свежий малосольный сыр топили в чугунном котле, заваривали пшеничной мукой до выделения масла. Это блюдо считалось лакомством, его подавали женщинам, больным, гостившим в доме девушкам и детям. *Дзыкка*, оформленное в большой чаше, украшенное отварными яйцами, было центральным блюдом в обряде инициации мальчиков, который справляли во время ежегодного праздника *кахи*, посвященного детям мужского пола, рожденным в течение года. Ножку ребенка окунали в ритуальную чашу с пожеланием сытной и легкой жизни. Этот обряд не сохранился в Турции, но название блюда информанты хорошо помнят, применяя его к таким повседневным блюдам как картофельное и тыквенное пюре. Только один информант сообщил о *дзыкка*, которое его предки готовили из сыра в селении Селим (ПМА 2015).

В памяти информантов сохранилось множество повседневных блюд, которые они считают традиционными осетинскими. К числу таковых относятся крупные вареники полукруглой формы с сыром или творогом *къæбынтæ*. Распространенные прежде в Осетии, особенно в культурной среде знати, они плохо сохранились в быту и в памяти информантов на родине, но до сих пор бытуют среди осетин Турции; у дигорцев они отличаются формой лепки (ПМА 2015). Осетины Турции считают это блюдо основным маркером своей бытовой культуры и удивляются его отсутствию на современных осетинских застольях. Размышляя над причинами, они в шутку предполагают, что вареники не подходят для «закуски» на застольях с обилием спиртного. Возможно, причина заключается в том, что женщины в Турции, в отличие от россиянок, в своем большинстве не работают и могут позволить себе изготовление блюд, требующих много времени.

<sup>1</sup> Хуын — обрядовое приношение, в состав которого входят три пирога с сырной начинкой, вареное мясо жертвенного животного, пиво или арака. Хуын готовили в дни традиционных праздников для моления в святилищах, дарили родственникам и соседям на радостные события.

Основой повседневной пищи у осетин были молочно-мучные блюда в виде супов-каш из кукурузной, ячменной, овсяной круп, реже пшеничной муки, сваренных с молоком *хъамбохъ*, с квасом *бламыхъ* и *къалуа*, с сывороткой *сир*, водой *сымгае*. Сегодня в Осетии не готовят этих блюд, но в Турции они сохраняются. В частности, осетины готовят кашу-суп из пшеничной муки с молоком и добавляют масло в центр тарелки, но называют это блюдо *сир*, а не *хъамбохъ*.

Сохранению таких блюд способствует бытование похожих каш у «черкесов», в частности балкарцев и карачаевцев; крутой пшенной каши — пасту *пIастэ*, пшенных супов *хугу хъэнтхъунс*, супов из кукурузной крупы *нартыху хъэнтхъунс* у кабардинцев (Кешева 2019: 56–59), а также распространенные у турок традиционные йогуртовые супы, с добавлением овощей и местных специй.

К таким же трудно маркируемым относится блюдо из курятины в молочно-мучном или сметанном соусе со специями, известное у осетин как *сурæн/тулаен*, у кабардинцев — *гедлибже*, а информанты, не помнящие этнических названий блюда, именуют его *бешамель*: французский базовый соус действительно напоминает по составу продуктов и вкусовым качествам кавказское блюдо. Каждый из информантов считает его «своим», небольшие отличия заключаются в способах приготовления и подачи (ПМА 2025; ПМА 2024).

Многие информанты отмечали употребление традиционного кисломолочного напитка *мисын* и рассказывали о способе его приготовления: 5 литров молока и 3 ложки закваски держать 5 часов (ПМА 2015). Однако, о молочных грибах, на которых заквашивали *мисын*, информанты не помнят, а закваски скорее напоминают черкесский айран или турецкий йогурт.

Популярные у осетин традиционные приправы с листьями зеленого перца *сывджысахдон* и с чесноком *нурыхадон* сохранились в Турции, но наряду с осетинским названием, они получили и турецкое *кундыр*; отличается и способ заготовки: перец варят в молоке, а не в воде, употребляют с кефиром или йогуртом, не используют листья (ПМА 2015).

Осетины в Турции помнят, но уже не готовят такие блюда как *хæнкъæл* (полоски из круто замешенного теста из яйца, воды и соли, сваренные в молоке), *дзæрнаæ* (каша из зерен кукурузы и пшеницы). Эти блюда вышли из рациона осетин и на родине. Традиционные хмельные напитки были вытеснены исламской культурой: *къуымæл* (квас из крупно перемолотого ячменя или проса с добавлением солода и дрожжей), *махсымæ* (брага), *арака*. Впрочем, бытование араки отмечено некоторыми информантами, например, в селении Селим (ПМА 2015) и подтверждено в воспоминаниях эмигранта Т. Кубатиева за 1920–1930 гг. (Кубатиев 2015: 12), гостевавшего в Селиме, а в 1950-х годах в Анкаре, где «был накрыт великолепный стол с осетинскими блюдами и выпивкой» (Кубатиев 2015: 142).

Некоторые виды выпечки на родине не считаются традиционными, но сохраняются в качестве таковых в Турции, например, *гаме*. Готовится тесто из поджаренной в масле муки с добавлением закваски, раскатывается в 4 слоя, пересыпанных солью или сахаром, тонко раскатывается и смазывается яйцом перед выпеканием (ПМА 2015).

Обычно, дольше всего сохраняются ритуальные блюда, связанные с обрядностью семейного цикла. Осетины в Турции долгое время соблюдали поминальную культуру и связанную с ней выпечку. В честь усопшего готовили поминальный комплекс *фыдох марды хуын*, в состав которого входили мясо и пироги. До сих пор бытует,

например, жаренное в масле печенье *закъуатæ*. Тесто круто замешивают из яиц, муки и соды, нарезают узорами и жарят в большом количестве масла. У дигорцев это блюдо называется *лаконта* и отличается формой выпечки. Это печенье широко распространено в кабардинской национальной кухне под названием *лэкъум*, что соответствует дигорскому названию. Осетины готовят печенье на поминки, раздают детям на 7-ой день, рассылают по домам родственникам и соседям, всем кто пришел на поминки *хæдзармæ хай* (доля для дома). Поминальные застолья отмечаются, в отличие от традиции широких общественных трапез на родине, узким кругом в доме покойного. У кабардинцев *лэкъум* бытует во многих разновидностях и подается на праздничные и ритуальные столы.

Интересно отметить, что в консервативную ритуальную часть традиционной культуры гармонично вписались инокультурные вкрапления. Самой яркой инновацией следует считать изготовление халвы на поминки. Логично предположить, что это результат турецкого влияния. Следует признать и «черкесское» влияние, потому что у кабардинцев и балкарцев распространено несколько разновидностей халвы. При отсутствии этого блюда в современной Осетии, соотечественники в Турции уверены в наличии осетинской халвы *ирон халва*, известной им в трех разновидностях. Первый вариант основан на способе заваривания муки, масла и сахарного сиропа; второй предполагает уварку теста до густоты, позволяющей нарезать халву кусками; третий вариант даже имеет осетинское название *песы халва* (халва из печи), он готовится из тех же ингредиентов, выкладывается в низкую посуду и выпекается в печи (ПМА 2015). Халву приносят в дом покойного, как и ряд других сладостей, среди которых осетинским является только пирог *сыдчин* — сладкий пирог без начинки.

Другим примером включения инокультурных влияний в традиционный обряд, в частности, в свадебный, можно считать приготовление чаши *мыдыкус* с медово-масляной смесью. В Осетии до сих пор существует этот обряд: чашу привозит с собой невестка и угощает свекровь и старших женщин. Затем чашу «воруют» мальчики; такой обычай был распространен и у адыгейцев. Прежде смесью смазывали и основание очага. В Турции мед для чаши предоставляет семья жениха, в нее добавляют несвойственные для осетинского обряда предметы: монетки и другие сладости, что является явным турецким влиянием. Обряд шуточного воровства чаши здесь не помнят, за исключением выше упомянутого 104-летнего информанта со слов которой также зафиксирована замена меда на сахар (ПМА 2015).

Другой свадебный обряд — приход молодого зятя в дом новых родственников, также претерпел изменения, которые явно связаны с турецким влиянием. Для зятя здесь готовят специальное блюдо *барак*. Это вид сладкой выпечки, для изготовления которой готовят мягкое тесто из масла, сахара и муки, выкладывают на сковороду и держат с обеих сторон на медленном огне без масла (ПМА 2015). Такое блюдо, как и другие сладости, совершенно исключены за традиционным мужским столом у осетин; здесь зятю персонально подают яичницу, которую он должен «выкупить».

### Традиционная пища в современных возрожденческих практиках

В процессах актуализации традиции и активации возрожденческих практик, направленных на сохранение и развитие национальной культуры, вновь проявилась функция традиционной пищи как маркера этнической культуры.

В Республике Северная Осетия — Алания с 2016 г. проводится международный фестиваль-конкурс осетинского пива «Ирон баганы». Первыми зарубежными участниками мероприятия стали осетины Турции. Уже в 2017 г. Аланский культурный центр Alan Varfi осетинской диаспоры в Турции организовал такой же фестиваль в Стамбуле (Канукова 2018: 16). К этому дню женщины научились варить пиво, обзавелись специальной утварью — традиционными пивными чашами, и достойно представили свою культуру на площадке Стамбульского выставочного центра. Пиво стало входить в быт, оно появляется на воскресных встречах и праздниках диаспоры, отчасти скорректировав традицию неупотребления спиртного. Диаспора имеет свое помещение, где часто устраивает встречи разных родственных (фамильных) объединений, Дни старших, Дни женщин, Дни молодежи, отмечает осетинские народные праздники. Ни одно из таких мероприятий не обходится без осетинских пирогов и других блюд.

Осетинская диаспора проводит массовые зрелищные мероприятия, в том числе фестивали осетинского пива, осетинских пирогов, осетинского сыра и других этнобрендов, приглашает умельцев из Осетии, которые проводят мастер-классы по изготовлению национальных продуктов и блюд. В последние годы эти акции совмещаются в формате Дней осетинской культуры, которые проводятся в Анкаре и Стамбуле, в престижных локациях. По словам информантов, первые возрожденческие акции были восприняты общекавказскими организациями с некоторой осторожностью и тревогой за общекавказское культурное единство. Но осетинам удалось прояснить свою позицию: возрождать свою традиционную культуру, оставаясь частью черкесской этнокультурной общности (ПМА 2018). На свои массово-зрелищные мероприятия они обязательно приглашают представителей всех кавказских диаспор, продолжают активно участвовать в «черкесской» культурной жизни, в частности в традиционных Днях кавказской культуры, где каждая диаспора оборудует свой павильон.

Большую роль в сохранении, возрождении и популяризации осетинской кухни в Турции, в поддержке массовых мероприятий играет сеть ресторанов «Fidcin» /«Фыдджын», основанная осетинками — сестрами Албегты в Стамбуле. Расположенная в старой части города, сеть ресторанов занимает целую улицу с небольшими уютными домами, интерьер которых включает большое число предметов осетинского быта: посуду, образцы декоративно-прикладного искусства, музыкальные инструменты и пр. В меню ресторанов входят осетинские и в целом кавказские блюда, оно много лет популярно не только среди кавказцев, его облюбовали местные жители и многочисленные туристы. Установив тесные контакты с исторической родиной, хозяева ресторана уделяют большое внимание восстановлению национальной кухни и активно участвуют в ее популяризации.

Примечательно, что название сети ресторанов на турецком языке включает упоминание об учредительницах как «черкесских кузинах»; хозяева ресторанов объясняют это рекламными целями и залогом предпринимательского успеха.

В целом, сложившаяся пищевая традиция основана на синтезе разных этнических культур и отражает многоуровневую идентичность осетин.

### Заключение

Заимствование этнокультурных ценностей происходило не механически, а сквозь призму особенностей своей культуры. Осваивая культурный опыт турок и черкесов,

осетины приспосабливали его к своим традициям. В новом инокультурном окружении стирались границы между своим и соседским, формировалась внутренне интегрированная, культурно обособленная черкесская модель питания, вполне гармонично взаимодействовавшая с принимающим обществом Турции. Важно отметить, что традиционная пища населения Турции не содержала элементов, вызывающих психологические предубеждения у переселенцев; более того, выявились общие пищевые запреты и предпочтения. В таких условиях даже ритуальная пища осетин, связанная с обрядовой культурой, в которой лучше сохраняются традиции, претерпевала турецкие влияния.

Инновации происходят легче, если имеют аналогии с привычным, или не имеют резких противоречий с ним. Традиция приобретала безупречный механизм адаптации в изменяющихся объективных условиях, в значительной степени основанный на сочетании консервативности со способностью к постоянному обновлению. Сохранность традиций, в том числе пищевых, обусловлена такими факторами как сходная с исторической родиной природно-экологическая среда, привычные хозяйственная культура и набор продуктов, проживание на географически обособленной территории, как это было у саракамышских осетин, компактность проживания в сельской местности. Массовое переселение в города, напротив, размывало традицию.

Но сегодня процессы возрождения традиционной культуры и этнической идентичности развиваются уже в городском пространстве Турции, где, казалось бы, не осталось оснований для возрожденческих практик. Важным фактором актуализации этничности является активная деятельность национально-культурных организаций, прежде всего, Фонда культуры и взаимопомощи осетин Турции «Алан» (Alan Kültür ve Yardım Vakfı), в социально-культурных инициативах которого традиционная пища оказывается ярким инновационным ресурсом.

Становится совершенно очевидным, что ответом на вызовы глобализации и результатом установившихся контактов с родиной является стремление к более глубокому осознанию своих этнических корней, к манифестации своей этнической идентичности.

### Источники и материалы

- Кубатиев 2015 — Кубатиев Темирболат. Воспоминания осетинского эмигранта. Часть 2. Моя жизнь в Турции / Перевод, предисловие и примеч. Г. В. Чочиев. Владикавказ: СОИГСИ ВНИЦ РАН, 2015. 165 с.
- ПМА 2015: Цахилты — Полевой материал автора. Экспедиция СОИГСИ в Турцию, июнь 2015 (информант — Филис Цахилты, 1950).
- ПМА 2015: Абысалты — Полевой материал автора. Экспедиция СОИГСИ в Турцию, июнь 2015 (информант Абысалты Тамара, 1953).
- ПМА 2015: Хосонты — Полевой материал автора. Экспедиция СОИГСИ в Турцию, июнь 2015 (информант Хосонты Хадижа, 1911).
- ПМА 2015: Хосонты — Полевой материал автора. Экспедиция СОИГСИ в Турцию, июнь 2015 (информант Алиса Хосонова, 1949).
- ПМА 2015: Царикати — Полевой материал автора. Экспедиция СОИГСИ в Турцию, июнь 2015 (информант Алим Царикати, 1942).
- ПМА 2015: Дзарасаты — Полевой материал автора. Экспедиция СОИГСИ в Турцию, июнь 2015 (информант Лютвие Дзарасаты, 1949).
- ПМА 2015: Албегты — Полевой материал автора. Экспедиция СОИГСИ в Турцию, июнь 2015 (информант Нериман Албегты, 1958).

- ПМА 2018: Албегты — Полевой материал автора, октябрь 2018 (информант Лейла Албегты, 1957).
- ПМА 2018: Хъаныкъуаты — Полевой материал автора, октябрь 2018 (информант Шехриза Хъаныкъуаты, 1960).
- ПМА 2018: Хъаныкъуаты — Полевой материал автора, октябрь 2018 (информант Ремзи Хъаныкъуаты, 1950).
- ПМА 2018: Къусаты — Полевой материал автора, октябрь 2018 (информант Нуртен Къусаты, 1962).
- ПМА 2024: Къусаты — Полевой материал автора, октябрь 2018 (информант Садреттин Къусаты, 1960).
- ПМА 2025: Къусаты — Полевой материал автора, октябрь 2018 (информант Садреттин Къусаты, 1960).

### Научная литература

- Бирагова Б. М. Северокавказские диаспоры Турции в диаспоральной политике России: проблемы и перспективы // Социально-гуманитарные знания. 2024. № 12. С. 257–260. <https://doi.org/10.34823/SGZ.2024.12.52062>
- Гадиева А. Н. Осетинская диаспора в Турции: этносоциологический аспект. Автореферат диссертации кандидата соц. наук. М., 2002. 26 с.
- Дзагуров Г. А. Переселение горцев в Турции. Ростов-на-Дону: Севкавказ, 1925. 202 с.
- Канукова З. В. Диаспора: функциональный анализ термина в российском историческом контексте // Вестник Владикавказского научного центра. 2011. Т. 11. № 4. С. 23–28.
- Канукова З. В. Традиция в современном осетинском обществе. Владикавказ: Ир, 2018. 135 с.
- Кешева З. М. Национальная кухня кабардинцев как предмет брендинга // Вестник КБИГИ (KBINR Bulletin). 2019. 2 (41). С. 54–60. <https://doi.org/10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60>
- Марзоев И. Т. Осетинские мухаджеры // Б. А. Алборов и проблемы кавказоведения. Материалы региональной научной конференции, посвященной 120-летию со дня рождения Б. А. Алборова. Владикавказ: СОИГСИ ВНИЦ РАН, 2006. С. 302–310.
- Марзоев И. Т. Осетинская феодальная знать в системе взаимодействия этнических элит Северного Кавказа (XVIII — начало XX в.). Автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата исторических наук / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН. Москва, 2006а. 45 с.
- Марзоев И. Т. Турецкая ветвь фамилии баделят Кубатиевых // Генеалогия народов Кавказа. Традиции и современность. Владикавказ: СОИГСИ ВНИЦ РАН, 2013. С. 153–159.
- Павловская А. В. Нужна ли нам наука о еде? // Еда и культура: Сборник статей. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. С. 7–42.
- Сокаева Д. В., Бирагова Б. М. Этномаркеры духовной жизни осетин Турции: религиозный аспект // Прорывные научные исследования как двигатель науки. Сборник статей Международной научно-практической конференции. 2015. С. 279–281.
- Сокаева Д. В. Мотивационная основа устных рассказов осетин Турции // Armenia, Caucaso e Asia Centrale. Venezia: Dipartimento di Studi sull'Asia e sull'Africa Mediterranea, Università Ca' Foscari Venezia Ca' Cappello, 2018. С. 155–162. <https://doi.org/10.30687/978-88-6969-211-6/10>
- Сокаева Д. В., Канукова З. В., Марзоев И. Т., Дзапарова Е. Б., Дзлиева Д. М. Отчет об экспедиции СОИГСИ в Турцию (этнография, фольклор, язык) в 2015 году // Известия СОИГСИ. 2015. № 18 (57). С. 145–151.
- Тотоев М. С. К вопросу о переселении осетин в Турцию (1859–1865) // Известия СОНИИ/Т. XIII. Вып. 1. Дзауджикау, 1948. С. 24–46.
- Уарзиати В. С. Избранные труды: Этнология. Культурология. Семиотика. Т. 2. Владикавказ: Абета, 2018. 637 с.
- Чочиев Г. В. Сведения турецкого этнографа Я. Калафата о народных верованиях сарыкамьшских осетин // Известия СОИГСИ. 2007. № 1 (40). С. 193–200.
- Чочиев Г. В. Северокавказские села округа Токат глазами французского иезуита: княжеская свадьба и версия «сагъастæ» Темирболата Мамсурова // Известия СОИГСИ.



2016. № 21 (60). С. 121–141.

Чочиев Г. В. Материалы полевых исследований Сулеймана Казмаза как источник по истории и этнографии турецких осетин // Инновационная наука. 2016а. № 12. Ч. 4. С. 138–140.

Чочиев Г. В. Несколько османских документов о поселении осетин в Анатолии // Известия СОИГСИ. 2017. № 23 (62). С. 67–74. <https://doi.org/10.23671/VNC.2017.62.9729>

Чочиев Г. В. Брачно-свадебная обрядность сарыкамышских осетин глазами турецкого этнографа Сулеймана Казмаза (1-я половина XX в.) // Вестник Владикавказского научного центра. 2022. Т. 22. № 4. С. 57–61. <https://doi.org/10.46698/VNC.2022.19.92.001>

Чочиев Г. В. Повседневный быт и историческая память жителей осетинских сел округа Сарыкамыш по дневникам Сулеймана Казмаза 1940–1941 гг. // Вестник Владикавказского научного центра. 2023. Т. 23. № 3. С. 36–48. <https://doi.org/10.46698/VNC.2023.96.86.001>

Чочиев Г. В. Взаимоотношения между Османской империей и народами Северного Кавказа в середине XV — середине XIX в. (краткий очерк) // Известия СОИГСИ. 2023а. № 49 (88). С. 5–19. <https://doi.org/10.46698/VNC.2023.88.49.015>

Andrews P. A. (compl. a. ed.), Benningshaus R. (assist.). *Ethnic Groups in the Republic of Turkey*. Wiesbaden: Reichert, Cop., 1989. 659 p.

## References

Andrews, P. A. (compl. a. ed.), and R. Benningshaus (assist.). 1989. *Ethnic Groups in the Republic of Turkey*. Wiesbaden: Reichert, Cop. 659 p.

Biragova, B. M. 2024. Severokavkazskie diaspory Turcii v diasporal'noj politike Rossii: problemy i perspektivy [Turkey's North Caucasian Diasporas in Russia's Diaspora Policy: Problems and Prospects]. *Social'no-gumanitarnye znaniya* 12: 257–260. <https://doi.org/10.34823/SGZ.2024.12.52062>

Chochiev, G. V. 2007. Svedenija tureckogo etnografa Ja. Kalafata o narodnyh verovanijah sarykamyskikh osetin [Information of the Turkish Ethnographer Y. Kalafat on the Folk Beliefs of the Sarykamys Ossetians]. *Izvestija SOIGSI* 1(40): 193–200.

Chochiev, G. V. 2016. Severokavkazskie sela okruga Tokat glazami francuzskogo iezuita: knjazheskaja svad'ba i versija “sagæstæ” Temirbolata Mamsurova [North Caucasian Villages of the Tokat District through the Eyes of a French Jesuit: Princely Wedding and Temirbolat Mamsurov's Version of the “Sagæstæ”]. *Izvestija SOIGSI* 21(60): 121–141.

Chochiev, G. V. 2016a. Materialy polevyh issledovanij Sulejmana Kazmaza kak istochnik po istorii i jetnografii tureckih osetin [Materials of Field Research of Suleiman Kazmaz as a Source on the History and Ethnography of the Turkish Ossetians]. *Innovacionnaja nauka* 12(4): 138–140.

Chochiev, G. V. 2017. Neskol'ko osmanskih dokumentov o poselenii osetin v Anatolii [Several Ottoman Documents on the Settlement of Ossetians in Anatolia]. *Izvestija SOIGSI* 23(62): 67–74. <https://doi.org/10.23671/VNC.2017.62.9729>

Chochiev, G. V. 2022. Brachno-svadebnaja obrjadnost' sarykamyskikh osetin glazami tureckogo jetnografa Sulejmana Kazmaza (1-ja polovina XX v.) [Marriage and Wedding Rites of the Sarykamys Ossetians through the Eyes of the Turkish Ethnographer Suleiman Kazmaz (1st half of the 20<sup>th</sup> century)]. *Vestnik Vladikavkazskogo nauchnogo centra* 22(4): 57–61. <https://doi.org/10.46698/VNC.2022.19.92.001>

Chochiev, G. V. 2023. Povsednevnyj byt i istoricheskaja pamjat' zhitelej osetinskih sel okruga Sarykamys po dnevnikom Sulejmana Kazmaza 1940–1941 gg. [Everyday Life and Historical Memory of the Inhabitants of the Ossetian Villages of the Sarykamys District According to the Diaries of Suleiman Kazmaz 1940–1941]. *Vestnik Vladikavkazskogo nauchnogo centra* 23(3): 36–48. <https://doi.org/10.46698/VNC.2023.96.86.001>

Chochiev, G. V. 2023a. Vzaimootnoshenija mezhdru Osmanskoj imperiej i narodami Severnogo Kavkaza v seredine XV — seredine XIX v. (kratkij ocherk) [Relations between the Ottoman Empire and the peoples of the North Caucasus in the middle of the XV — the middle of the XIX century (a brief essay)]. *Izvestija SOIGSI* 49(88): 5–19. <https://doi.org/10.46698/VNC.2023.88.49.015>

Dzagurov, G. A. 1925. *Pereselenie gorcev v Turcii* [Resettlement of Highlanders to Turkey]. Rostov-na-Donu: Sevkavkniga. 202 p.

- Gadieva, A. N. 2002. *Osetinskaja diaspora v Turcii: etnosociologicheskij aspekt* [Ossetian Diaspora in Turkey: Ethnosociological Aspect]. Ph.D. diss. abstract, Moscow State University of Service. 26 p.
- Kanukova, Z. V. 2011. Diaspora: funkcional'nyj analiz termina v rossijskom istoricheskom kontekste [Diaspora: Functional Analysis of the Term in the Russian Historical Context]. *Vestnik Vladikavkazskogo nauchnogo centra* 11(4): 23–28.
- Kanukova, Z. V. 2018. *Tradicija v sovremennom osetinskom obshhestve* [Tradition in Modern Ossetian Society]. Vladikavkaz: Ir. 135 p.
- Kesheva, Z. M. 2019. Nacional'naja kuhnja kabardincev kak predmet brendirovanija [The National Cuisine of the Kabardins as a Branding Subject]. *Vestnik KBIGI (KBIHR Bulletin)* 2(41): 54–60. <https://doi.org/10.31007/2306-5826-2019-2-41-54-60>
- Marzoev, I. T. 2006. Osetinskie muhadzhiry [Ossetian muhajirs]. In *B. A. Alborov i problemy kavkazovedenija. Materialy regional'noj nauchnoj konferencii, posvjashhennaja 120-letiju so dnja rozhdenija B. A. Alborova* [B. A. Alborov and the Problems of Caucasian Studies. Proceedings of the Regional Scientific Conference Dedicated to the 120th Anniversary of B. A. Alborov's Birth]. Vladikavkaz: SOIGSI VNC RAN. 302–310.
- Marzoev, I. T. 2006. *Osetinskaja feodal'naja znat' v sisteme vzaimodejstvija jetnicheskikh elit Severnogo Kavkaza (XVIII–nachalo XX vv.)* [Ossetian Feudal Nobility in the System of Interaction of Ethnic Elites of the North Caucasus (XVIII — early XX centuries)]. Ph.D. diss. abstract / Institut etnologii i antropologii imeni N. N. Mikluho-Maklaja RAN. Moscow. 45 p.
- Marzoev, I. T. 2013. Tureckaja vetv' familii badeljat Kubatievyh [The Turkish Branch of the Surname Badelat Kubatievs]. In *Genealogija narodov Kavkaza. Tradicii i sovremennost'* [Genealogy of the Peoples of the Caucasus. Traditions and Modernity]. Vladikavkaz: SOIGSI VNC RAN. 153–159.
- Pavlovskaja, A. V. 2015. Nuzhna li nam nauka o ede? [Do We Need Food Science?]. In *Eda i kul'tura: Sbornik statej* [Food and Culture: A Collection of Articles]. Moscow: Centr po izucheniju vzaimodejstvija kul'tur. 7–42.
- Sokaeva, D. V., and B. M. Biragova. 2015. Jetnomarkery duhovnoj zhizni osetin Turcii: religioznyj aspekt [Ethnomarkers of the Spiritual Life of the Ossetians in Turkey: Religious Aspect]. In *Proryvnye nauchnye issledovanija kak dvigatel' nauki. Sbornik statej Mezhdunarodnoj nauchno-prakticheskoj konferencii* [Breakthrough Scientific Research as an Engine of Science. Collection of Articles of the International Scientific and Practical Conference]. 279–281.
- Sokaeva, D. V. 2018. Motivacionnaja osnova ustnyh rasskazov osetin Turcii [Motivational Basis of Oral Stories of Ossetians in Turkey]. *Armenia, Caucaso e Asia Centrale*. Venice: Dipartimento di Studi sull'Asia e sull'Africa Mediterranea, Università Ca' Foscari Venezia Ca' Cappello. 155–162. <https://doi.org/10.30687/978-88-6969-211-6/10>
- Sokaeva, D. V., Z. V. Kanukova, I. B. T. Marzoev, E. B. Dzaparova, and D. M. Dzlieva. 2015. Otchet ob jekspedicii SOIGSI v Turciju (jetnografija, fol'klor, jazyk) v 2015 godu [Report on the SOIGSI Expedition to Turkey (Ethnography, Folklore, Language) in 2015]. *Izvestija SOIGSI* 18(57): 145–151.
- Totoev, M. S. 1948. K voprosu o pereselenii osetin v Turciju (1859–1865) [On the Question of the Resettlement of Ossetians to Turkey (1859–1865)]. *Izvestija SONII* XIII(1): 24–46.
- Uarziati, V. S. 2018. *Izbrannye trudy: Jetnologija. Kul'turologija. Semiotika* [Selected Works: Ethnology. Culturology. Semiotics]. Vol. 2. Vladikavkaz: Abeta. 637 p.