

**МЕЖДУНАРОДНЫЙ ЦЕНТР
ИННОВАЦИОННЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ
«ОМЕГА САЙНС»**

**ДОСТИЖЕНИЯ И ПРОБЛЕМЫ
СОВРЕМЕННОЙ НАУКИ**

**Сборник статей
Международной научно-практической конференции
28 июля 2015 г.**

Часть 2

**Уфа
РИО МЦИИ «ОМЕГА САЙНС»
2015**

УДК 001.1
ББК 60

Ответственный редактор:
Сукиасян Асатур Альбертович, кандидат экономических наук.

Д 57

ДОСТИЖЕНИЯ И ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОЙ НАУКИ: сборник статей Международной научно-практической конференции (28 июля 2015 г, г. Уфа). В 2 ч. Ч.2 - Уфа: РИО МЦИИ ОМЕГА САЙНС, 2015. – 218 с.

ISBN 978-5-906781-63-5 ч.2
ISBN 978-5-906781-64-2

Настоящий сборник составлен по материалам Международной научно-практической конференции «ДОСТИЖЕНИЯ И ПРОБЛЕМЫ СОВРЕМЕННОЙ НАУКИ», состоявшейся 28 июля 2015 г. в г. Уфа. В сборнике научных трудов рассматриваются современные вопросы науки, образования и практики применения результатов научных исследований

Сборник предназначен для научных и педагогических работников, преподавателей, аспирантов, магистрантов и студентов с целью использования в научной работе и учебной деятельности.

Ответственность за аутентичность и точность цитат, имен, названий и иных сведений, а так же за соблюдение законов об интеллектуальной собственности несут авторы публикуемых материалов.

Сборник статей, который постатейно размещён в научной электронной библиотеке eLibrary.ru и зарегистрирован в наукометрической базе РИНЦ (Российский индекс научного цитирования) по договору № 981-04/2014К от 28 апреля 2014 г.

УДК 00(082)
ББК 65.26

ISBN 978-5-906781-63-5 ч.2
ISBN 978-5-906781-64-2

© ООО «ОМЕГА САЙНС», 2015
© Коллектив авторов, 2015

Лосеева Ирина Владимировнаканд. ист. наук,
старший научный сотрудник ЛНК МГТУ
г. Магнитогорск, РФ

E-mail: osipova.irina@mail.ru

Дерябина Елена Борисовнанаучный сотрудник ЛНК МГТУ
г. Магнитогорск, РФ

E-mail: folklab@masu.ru

ВЫПЕЧКА РУССКИХ ЮЖНОГО УРАЛА КАК БРЕНД ТЕРРИТОРИИ

Одной из характерных черт современной культуры является качественное отношение к повседневности, ее реабилитация. Отсюда актуальность изучения механизмов функционирования повседневной культуры и ее отдельных элементов. Значительно возрос интерес к сфере питания. Приготовление пищи выходит за рамки повседневной деятельности человека и становится публичным актом. Традиционное понимание и восприятие пищи как элемента материальной культуры человека сместило взгляд на нее как на историко-этнографический и культурный феномен, как главный идентификатор в культуре.

Современная гастрономическая культура развивается в нескольких направлениях. Актуализация кулинарной тематики на телевидении, в Интернете, СМИ популяризует домашнюю еду, ее разнообразие и доступность каждому. Однако подобные рецепты на страницах журналов, в кулинарных программах демонстрируют скорее не специфику кулинарных традиций народа, сколько говорят о современной доступности и разнообразии данных традиций питания вне времени и пространства, которые стали такими путем расширения ассортимента в магазинах и супермаркетах, а также через доступность рецептуры приготовления блюд.

С другой стороны, массовая реклама продуктов питания и их досягаемость в настоящее время в сочетании с активным образом жизни формируют у человека привычку к массовой еде, еде длительного хранения, полуфабрикатам – тому, что способно в минимальный период времени максимально удовлетворить голод и насытить человека. Как правило, это продукты, прошедшие химическую обработку. И именно такая еда через рекламные ролики преподносится современному человеку как пища, способная продлить человеку жизнь, сохранить здоровье, а также семейную и этническую идентичность. Нужно признать, что еда сегодня стала способом релаксации и своеобразным антидепрессантом. Пища «цивилизованного» человека из дара природы все больше становится продуктом промышленного производства. Отсюда массовое распространение в настоящее время таких заболеваний, как анорексия, ожирение, атеросклероз, рак органов пищеварения и т.д.

Наше здоровье напрямую связано с тем, что мы едим. Традиции питания, проверенные опытом и временем многих поколений, существуют у каждого народа. Рассчитаны они были в первую очередь на сохранение здоровья человека. В этой связи возрождение традиционных форм питания и способов приготовления пищи, обращение к исторически и этнически апробированным способам питания и приготовления пищи является сегодня важнейшим условием сохранения механизмов устойчивости организма человека и его адаптационных возможностей. Доказано, что организм готов и приспособлен к

употреблению и усвоению человеком тех продуктов, которые исторически произрастают на территории его естественного проживания. Сегодня уже трудно представить, что каши, хлеб и разнообразная выпечка в послевоенные годы составляли основу рациона питания человека и в то же самое время являлись полезными для здоровья блюдами.

Локальная зона русских горнозаводских сел (Белорецкий район Башкортостана) дает нам уникального рода материал по традициям питания, которые складывались здесь со второй половины XVIII в., в период, когда на башкирских землях были основаны железодельные заводы [1]. Несмотря на то, что данные районы были сложны для хлебопашества и выращивания хлеба, с закрытием большинства предприятий люди смогли поднять земледелие и вывести его на достойный уровень.

Выпечка хлеба с древнейших времен являлась делом ответственным и почетным. По словам местных жителей, в конце XVIII-XIX вв. хлеб готовили на специальной закваске – он хорошо усваивался, имел сбалансированный состав, потому утолял голод и придавал силы на долгое время. Жители сел рассказывают, что пироги (открытые и закрытые, круглой, овальной, квадратной формы, маленькие и большие) готовили не так часто: преимущественно в православные праздники, а также в дни семейных дат (свадьба, рождение, крещение, похороны, поминальные дни) и на календарные праздники.

Слово пирог происходит от древнерусского корня «пир» – такую выпечку готовили на большие события, для дорогих гостей и, как правило, для большой компании. Пирог заменял собой полноценный обед, его брали на пашню, в поле, в дорогу. Без пирогов немислимы были и ритуальные кушанья. Наличие пирога на столе говорило о достатке и благосостоянии семьи. В каждом поселении, как правило, существовали свои способы изготовления и выпекания пирогов. Традиции приготовления пирогов разных форм, из разного вида теста и с разными начинками в качестве ритуального и праздничного блюда и сегодня сохраняются в русских горнозаводских селах Белорецкого района.

Система питания жителей данной локальной зоны складывалась и подчинялась образу жизни бывших горнозаводских рабочих и их семей. Как показывают экспедиционные исследования и наблюдения, основу рациона составили затерюхи, болтушки, похлебки из муки, воды, овощи, продукты собирательства, – ягоды, грибы, травы, а также продукты рыболовства и охоты. Очень полюбилась местным жителям неприхотливая ягода калина – ее повсеместно использовали для приготовления каш и выпечки [2, с. 11].

Технология приготовления открытых пирогов в селе Кага заключается в раскатывании приготовленного дрожжевого теста и покрывания его поверх начинкой. Традиционно для открытых пирогов здесь готовят начинку из выпаренной калины, смешивая ее с сахаром или домашним повидлом; с творогом и сахаром; с перекрученной черемухой с добавлением в нее сахара; с курагой, а также различными ягодными начинками (черника, земляника, клубника, малина, костяника, красная смородина и пр.). Распространены в данном селе и лепешки с наливкой – тесто, покрытое взбитыми с сахаром яйцами, а также лепешка, посыпанная сахаром – обязательный атрибут поминальных обедов в Каге.

Пирожки – это пирог в миниатюре. Каравайчики, или дружная семейка, напоминают маленькие пирожки со сладкой начинкой, которые выкладываются в смазанную маслом форму, где они выпекаются в виде цельного пирога, в готовом виде легко разделяемого на секторы. Каравайчики в селах Авзян, Кага, Узьян готовят с начинкой из черемухи и сахара, с изюмом, повидлом, карамелью, свежими и свежемороженными ягодами и пр.

Несладкие пироги также являются непременным блюдом, которое готовят в праздники семейного и обрядового цикла. Существовали специальные пироги, которые в регионе пекли на случай, в дни особенных событий. Так, традиция приготовления курника на

свадьбу в русских селах Башкирии практически не сохранилась – о ней лишь вспоминают и говорят старожилы. Курица, как известно, являлась символом плодородия, поэтому курник в прошлом всегда присутствовал на свадебном столе русских семей горнозаводского района. Сегодня, как и раньше, на свадьбу хозяйки обязательно пекут свадебный калач – каравай. Им благословляют родители молодых перед венчанием, а также встречают их дома после свадебного застолья. По рассказам информантов, на зубок (так в селах называли первое посещение родственниками малыша по причине появления у него первого зуба) в Каге выпекали пирог с изюмом и, заходя в дом, ставили его как можно выше, на брус печки, «чтобы ребенок вырос большим».

А вот на поминальные обеды здесь готовят закрытые пироги с капустой и рыбой, с начинкой из риса и рыбы, с рублеными грибами и картофелем. В дни семейных торжеств в селе Кага и сегодня пекут закрытый пирог круглой формы из картофеля, мяса и лука. Как правило, выпекают его в круглой форме типа сковороды. Тесто готовят пресное – на основе натурального жира или вытопленного сала.

Практически ушли из бытования и употребления в пищу жаворонки и косняки [3, с. 170-171]. В 90-е гг. хлебцы в виде жаворонков еще пекли, но уже в исключительных случаях, как правило, в качестве ритуального элемента сценической «встречи весны» в местном ДК. Косняки – треугольные пирожки с начинкой из яиц и лука, традиционно выпекаемые на Троицу, готовят в настоящее время в отдельных семьях сел Верхний Авзян, Кага, Тирлян, однако традиционная, треугольная форма, не всегда выдерживается в прежнем виде. Сегодня это пирожки обычной формы с начинкой из вареных яиц, зеленого лука, приправленных солью, сметаной или майонезом.

Приемы приготовления теста для пирога в регионе вырабатывались веками. Складывалась традиция применения специальной посуды и утвари: квашня, сито, сейница, квашейник и др. Выпекали пироги в русской глинобитной печи на специальных противнях, смазанных животным или растительным жиром. Для придания пирогу золотистой корочки сверху смазывали яйцом или сметаной. Выпекание пирогов на жару и одновременное паровое воздействие делало выпечку более полезной, пышной, равномерно пропеченной.

Некоторые виды выпечки стали своеобразными символами праздников в русских селах Белорецкого района: блины (прощеное воскресенье, завершающее масленичную неделю); печенье жаворонки (День Сорока мучеников); пасха (в народе «калабушек»), кулич (Пасха и Красная Горка); пирожки с ягодами (Петров день); косняки (Троица); пироги с картошкой и грибами, рыбой и капустой (Сипенька – третий день после Троицы); пироги калинники (Иван Постный в селе Узьян); курник (ссыпки на Семенов день, день Кузьмы и Демьяна, Филипповское заговенье); хлебцы в виде крестов (Крещение).

Своего рода символами русского горнозаводского населения русских сел Белорецкого района стали калинники – сладкие пироги с калиной. Как рассказывают жители, изначально их пекли путем замешивания ржаной муки, солода и высушенных, заранее выпаренных от гооречи в печи ягод калины. В селе Узьян калинники традиционно готовили на престольный праздник в селе Узьян – Иван Постный, который отмечался 29 августа (11 сентября). Готовый пирог перевязывали мочалом и ставили в печь [4, с. 12]. Сегодня калинники пекут в Узьяне, Каге по типу открытого пирога с начинкой поверх теста из калины, сахара и повидла.

Материалы экспедиций показывают, что выпечка региона, традиционно приуроченная к календарным датам, постепенно вошла в разряд повседневных блюд, однако и сегодня за пределами сел такие блюда воспринимаются как локальный бренд территории.

Список использованной литературы:

1. Материалы экспедиций хранятся в архиве лаборатории народной культуры ФГБОУ ВПО «МГТУ им. Г.И. Носова».
2. Лосеева И.В. Кулинарный календарь Южного Урала: сборник материалов фольклорно-этнографических экспедиций. – Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова, 2014. – 144 с.
3. Лосеева И.В. Кулинарный календарь русских сел Белорецкого района Башкортостана // Народный календарь Южного Урала: хрестоматия / сост.: С.А. Моисеева, Т.И. Рожкова. – Магнитогорск: МаГУ, 2013. – С. 166-175.
4. Народный календарь Южного Урала: хрестоматия / сост.: С.А. Моисеева, Т.И. Рожкова. – Магнитогорск: МаГУ, 2013. – 214 с.

© И.В. Лосеева, Е.Б. Дерябина, 2015

УДК 81'271.12

Самарин Дмитрий Александрович
канд. филол. наук, доцент филиала БГУЭП,
г. Якутск, РФ
E-mail: dsamarin2011@yandex.ru

ПРЕДСТАВЛЕНИЯ В.А. БОГОРОДИЦКОГО И Л.В. ЩЕРБЫ О ПРИРОДЕ НОРМЫ ЛИТЕРАТУРНОГО ЯЗЫКА

Норма литературного языка представляет собой одновременно языковую и социально-историческую категорию. Её изучение предполагает необходимость установления отношения нормы и к социальным изменениям. Понятие нормы тесно связано со стилем. Изучением нормы литературного языка в России XIX-XX столетий занимались многие учёные и деятели культуры. Именно в литературной норме наилучшим образом отражается богатство языка народа.

Среди российских учёных-лингвистов, внесших свой вклад в изучение проблемы нормы литературного языка, особого внимания заслуживают исследования В.А. Богородицкого и Л.В. Щербы. Василий Алексеевич Богородицкий (1857-1941) был виднейшим представителем и руководителем (после отъезда И.А. Бодуэна де Куртенэ из Казани) Казанской лингвистической школы. Лев Владимирович Щерба (1880-1944), также ученик И.А. Бодуэна де Куртенэ, известен как создатель Ленинградской (Петербургской) фонологической школы.

В.А. Богородицкий придавал норме литературного языка ведущую роль в речевом развитии. Её он считал необходимым условием развития детского языка. Учёный указывал, что дети, усваивая родную речь от окружающих, воспринимают на слух и норму произношения, к которой они должны стремиться, оттачивая её с помощью упражнений. В «Общем курсе русской грамматики» он писал: «Вполне естественно, что при этом индивидуумы будут иногда переходить эту норму и тогда в звуке появится новый слабый нюанс» [1, с. 39]. Если этот нюанс замечен и приемлем, говорящие могут закрепить его (у детей, например, наблюдаются характерные преувеличения при овладении трудными звуками родной речи). В статье «Об изучении звуковой стороны языка» исследователь