

<https://doi.org/10.30853/manuscript.2019.12.21>

Илларионов Василий Васильевич, Илларионова Туяра Васильевна

ЯКУТСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ: ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

В статье изучаются состав и особенности национальной якутской кухни, тесно связанной с историческими и экологическими условиями, с географической средой и хозяйственной деятельностью. На протяжении веков якуты сохраняли свои пищевые традиции. Как и другие тюрко-монгольские народы, якуты подразделяют всю пищу на молочную и мясную. В соответствии с культурной традицией якуты начинают есть мясную пищу зимой, после разделки скота. Летом, после национального праздника Ысыах и в период сенокоса, якуты употребляют молочную пищу и рыбу. Овощи и мука вошли в их рацион с приходом первых русских поселенцев.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/9/2019/12/21.html

Источник

Манускрипт

Тамбов: Грамота, 2019. Том 12. Выпуск 12. С. 115-119. ISSN 2618-9690.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/9.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/9/2019/12/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: hist@gramota.net

УДК 93/94; 39; 82.8

Дата поступления рукописи: 01.11.2019

<https://doi.org/10.30853/manuscript.2019.12.21>

В статье изучаются состав и особенности национальной якутской кухни, тесно связанной с историческими и экологическими условиями, с географической средой и хозяйственной деятельностью. На протяжении веков якуты сохраняли свои пищевые традиции. Как и другие тюрко-монгольские народы, якуты подразделяют всю пищу на молочную и мясную. В соответствии с культурной традицией якуты начинают есть мясную пищу зимой, после разделки скота. Летом, после национального праздника Ысыах и в период сенокоса, якуты употребляют молочную пищу и рыбу. Овощи и мука вошли в их рацион с приходом первых русских поселенцев.

Ключевые слова и фразы: Якутия; традиции питания; культурное наследие; тюркская культура; белая (молочная) пища; черная (мясная) пища.

Илларионов Василий Васильевич, д. филол. н., профессор

Илларионова Туяра Васильевна, к. филол. н.

Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова, г. Якутск

Illarionov_v_v@mail.ru; 445325@mail.ru

ЯКУТСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ: ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Сегодня изучение национальной кухни во многом определяется возросшим в последнее время интересом населения к традиционной культуре, возрождением традиций, стремлением разнообразить рацион питания. В связи с этим данное исследование может внести свой вклад в сохранение, возрождение и популяризацию национального культурного наследия, что и определяет его **актуальность**.

Цель данной статьи – выявление и описание особенностей якутской национальной кухни. Для наиболее полной характеристики традиционной еды якутов впервые специально исследованы, обобщены и проанализированы имеющиеся на данный момент труды ученых и путешественников, побывавших на территории Якутии. В этом заключается **научная новизна** предлагаемой темы.

Материальная культура каждого народа состоит из ряда компонентов. Одним из компонентов материальной культуры этноса является пища. На протяжении всей своей долгой истории якуты разработали собственную оригинальную систему сбалансированного питания с рациональным соотношением всех ее элементов, необходимых для здорового обмена веществ.

Якуты сумели выжить в условиях, когда зимой пронизывает сильный холод, летом – изнуряющая жара, при этом смогли правильно организовать основной фактор существования – питание – это, безусловно, явленное особенное в материальной культуре якутского народа. Национальная кухня якутов очень питательная, абсолютно здоровая и вкусная. По этой причине жители Севера по-прежнему придерживаются традиционного питания, передавая рецепты следующим поколениям, обогащая и улучшая национальную еду и напитки.

Сохранилось много информации о традиционной еде якутов в трудах путешественников и исследователей, побывавших в прошлые столетия на территории современной Якутии.

Ученые, в первую очередь, описывали особенности якутского национального напитка – кумыса. Впервые о кумысе упомянул в своих записях И. Идес в 1696 г.: «Этот кумыс представляет собой водку из молока, которую якуты обычно употребляют» [Цит. по: 6, с. 32]. В. Л. Серошевский, исследовавший этнографию и фольклор якутов, называл «кумыс напитком, возбуждающим аппетит, наполняющим жизненной силой. Молодой кумыс бьет в нос от избытка углекислоты и слегка опьяняет, но ненадолго... Он быстро, почти без остатка усваивается организмом, возбуждает кровообращение и усиливает все жизненные отправления. Он вместе с жеребятиной остался лакомым угощением богачей, воспеваемой в песнях пищевой героев. Когда-то, и не особенно даже давно, он составлял существенную часть народного питания» [7, с. 299]. Исследователь традиционного быта якутов Вилюйского округа Р. К. Маак отмечал большое значение якутской пищи: «Не подлежит сомнению, что пища, нравы и образ жизни народа обуславливают состояние здоровья и болезненности в гораздо большей степени, чем физические свойства страны. Из указанных факторов пища имеет наиболее решающее значение» [3, с. 61]. Он отмечал, что важное место в питании якутов занимает кислое молоко («*таp*»). Он уделял большое внимание молочной пище якутов.

В 1842-1845 гг. академик А. Ф. Миддендорф организовывает в Якутию научную экспедицию. Позже он, вспоминая и тщательно перечисляя все якутские блюда, которые он пробовал, отмечает: «Апогеем всех наслаждений языка и утробы является божественная пища саламат» [4, с. 109]. Этнограф В. Л. Серошевский также восхваляет: «Из масла и муки приготавливают “божественный саламат”, свадебное угощение, пищу мощных духов, богатых людей, больных и рожениц» [7, с. 305]. На протяжении веков саламат всегда был уникальным и любимым блюдом, подаваемым во время особого приема пищи. Кроме того, Миддендорф дал подробное описание приготовления густого напитка *уөрэ* – соснового сока [4, с. 109].

В дореволюционной литературе описано достаточно много способов приготовления и потребления пищи из традиционной кухни якутов. Например, И. А. Худяков красочно описывает способы приготовления 33 разных блюд [10, с. 128].

На страницах многих научных трудов дана высокая оценка кулинарному искусству якутов, их умению рационально питаться при сложных климатических условиях: за короткое лето якуты должны были успеть

запасить всем необходимым на продолжительную зиму. Политссыльный А. Шиманский, с интересом изучавший якутскую кухню, в 1886 г. писал: «Не подлежит никакому сомнению, что в ряду других причин, давших возможность якутскому племени проявить столь замечательную энергию в борьбе с суровой природой Ленского края, играла немаловажную роль пища» [11, с. 310]. Также и М. А. Тырылгин указывает, что с приходом якутов северный рацион питания претерпел существенные изменения: «До якутов в этом обширном регионе планеты, населенном около 30 народами Севера, в рационе питания жителей не было молока, сливок, сметаны, творога, кисломолочных продуктов, кумыса, тара, говядины, жеребятины, заболоневой муки. Усовершенствовав орудия улова, якуты значительно расширили рыбный ассортимент своего питания» [9, с. 171].

Если в обычные дни большей частью потреблялись сосновая заболонь, разные супы, тар, мясные и рыбные блюда, молочные продукты, то на Ысыах, свадьбы, при исполнении обрядов, рождении ребенка, потчевании гостей готовились и подавались разнообразные кушанья. В таких случаях якуты выставляли на стол лучшие блюда из мяса и рыбы. Кандидат философских наук Т. П. Родионов замечает: «Традиционная якутская кухня, хотя и не блещет тонкостью сервировки стола и оформлением блюд, отличается простотой, доступностью и между тем тонкостью приготовления блюд. Ее отличает глубокое знание питательных и кулинарных свойств пищевых продуктов» [5, с. 48].

К сожалению, многие труды этнографов, историков, фольклористов А. А. Саввина, О. В. Ионовой, Н. М. Алексеева, С. И. Николаева-Сомоготто, посвященные традиционному питанию якутов, до сих пор еще не изданы и хранятся в архиве Якутского научного центра. В этих трудах отражается всё разнообразие способов приготовления блюд из мяса, рыбы, молока с использованием съедобных растений, в том числе вареных, жареных, квашеных, вяленых, сушеных, копченых и замороженных. Исследователи подмечают, что секреты национальной кухни бережно передавались на протяжении веков. Отрадно отметить, что благодаря сотрудничеству Института гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера издана книга фольклориста-этнографа А. А. Саввина «Пища якутов до развития земледелия» о национальной кухне этого народа [6].

Молочные и кисломолочные продукты являются неотъемлемой частью якутской национальной кухни, т.к. предки якутов были скотоводами. Само название этих продуктов на якутском языке – «*үрүҥ ас*» (белая еда), «*үрүҥ илгэ*» (белое изобилие) – указывает на то, какое место занимала молочная пища в их жизни. Древние якуты верили, что они произошли от *Үрүҥ Аар Тойона* – Светлого Божества Юрюнг Ар Тойон, – и молочную пищу они воспринимали как дар своего Божества для поддержания их жизни. То есть прилагательное «*үрүҥ*» в якутском названии молочных продуктов обозначает «светлый, святой» или «связанный с Божествами» и отражает древние корни почтительного отношения этого народа к молочной пище.

Из молочных продуктов доступным, простым по процессу приготовления, а также самым питательным был *суорат*. Его готовили из молока и сметаны. Молоко кипятят на слабом огне довольно долго, охлаждают до 38-42°C, добавляют кислую сметану, энергично взбивают мутовкой, плотно закрывают, ставят в теплое место. Новый день в якутской семье издревле традиционно начинался завтраком из *суората*. Такой завтрак насыщал энергией – люди до самого обеда оставались сытыми и могли справиться с любой физической работой. В семьях с достатком перед сном тоже ели *суорат*, это было полезно для переваривания тяжелой мясной пищи. В короткий летний период *суорат* и другие виды молочной пищи становились основной едой. Такие лакомства, как «*күөрчэх*» (взбитые сливки), сметана, сливочное масло, не каждая семья могла себе позволить в качестве повседневной пищи.

В наши дни совсем позабыт молочный продукт *тар*, но он заслуживает того, чтобы упомянуть о нем отдельной строкой. В большом берестяном сосуде или деревянной бочке, поставленных в прохладное место (в некоторых районах их помещали в глубокие ямы), в летний период, когда удой коров был самым высоким, запасались *суоратом* для зимы.

С наступлением холодов *тар* (это замороженный суорат) замерзал и служил в течение зимы хорошим подспорьем в бедных хозяйствах: нужное количество откалывали, оттаивали и ели или в чистом виде, или смешивая с другой пищей. Именно *тар* помогал нашим предкам в продолжительный зимний период разнообразить пищу, а в голод и засуху перебиваться до лучших времен.

В якутской культуре питания особое место занимали и занимают мясные блюда. Их популярность очевидна: они богаты витаминами, питательны и обладают замечательной способностью восстанавливать силы. Долгое время якуты ели мясо диких животных и птиц, обитавших на их богатых лесных угодьях. Лось, олень и заяц считались особыми деликатесами.

Зайчатина была доступной и привычной едой в долгий зимний период, так как водилась на всей территории Якутии. Из неё варили супы, готовили жаркое. По воспоминаниям старожилов, в годы Великой Отечественной войны зайчатина спасла якутов от голода, так как была почти единственным средством пропитания. Когда в республике развилось свиноводство, в жаркое из зайчатины начали добавлять свинину. В результате получилось блюдо с неповторимым вкусом, сочное и питательное. Особой охотничьей удачей считались лосятина, оленина, мясо изюбра, косули. Это была питательная высококалорийная пища, которая помогала выдерживать холода и тяжелую физическую нагрузку.

Из диких животных реже охотились на медведя, т.к. к этому зверю древние якуты относились с особым почитанием. Они приписывали ему сверхъестественные качества, поэтому даже в разговоре о нем соблюдали табу, называя его описательно. А. Е. Кулаковский в «Научных трудах» приводит 19 примеров такого названия медведя [2, с. 411]. Например: «*тыатаабы*» (лесной), «*тойон*» (господин), «*кени*» (он) и т.д. На медведя ходили только сильные и ловкие, опытные охотники, хорошо знавшие его повадки. Мясо медведя очень ценилось, медвежатина помогала восстановить жизненные силы при многих болезнях, особо ценились медвежий жир и желчь.

Интересным блюдом из дичи, дошедшим до наших дней, является утка, которую в походных условиях готовили себе охотники или косцы сена, находясь вдали от дома: разводили костер, предварительно выпотрошив, утку замазывали глиной и пекли «в собственном соку», положив её между камней под костер на 1-1,5 часа. Большим плюсом данного блюда было то, что не было нужды в продолжительном и довольно трудоемком процессе «высвобождения» из оперений. Мясо утки не солили, приготовленная таким образом утятина отличалась сочностью, мягкостью и, конечно, питательностью.

Но следует заметить, что наличие дичи или мяса диких животных во многом зависело как от природных условий (в засушливые годы не могло быть и речи об удачливой охоте), так и от качества охотничьих принадлежностей (огнестрельное ружье, патроны были только у богатых). Поэтому выживать в суровых природно-климатических условиях якутам помогал домашний скот. На протяжении ряда веков сформировались уникальные породы якутской коровы и лошади, приспособившиеся к местному климату. Их мясо служило главным и надежным источником запаса еды на зиму. У якутов еще с тех давних времен сохранились и данная традиция, и слова, обозначающие домашний скот, предназначенный для забоя, – «*идэһэ сүөһү*», и мясо-запас на зиму – «*идэһэ*». Домашний скот забивали после вольготного летнего пастбища в начале зимы. Поэтому мясо домашних животных было богато витаминами и полезными легко усвояемыми веществами. По принципу безотходности в потребление шли буквально все части туши домашнего скота.

Так, самой лучшей едой в начале зимы была кровяная колбаса (кровь, в равной пропорции разведенная молоком, приправленная зеленым луком, затем залитая и завязанная в равномерно отрезанных «колбасках» хорошо промытой и вывернутой наизнанку кишки). Всю долгую зиму якутов буквально спасали от холода и голода горячий суп и добрый кусок вареного мяса. По весне, когда запасы мяса были на исходе, переходили на суп-похлебку из потрохов. В этот суп добавляли и другие внутренности (сердце, печень, почки), и он получался наваристый, густой и сытный. Деликатесом считался вареный язык, обладавший мягкостью и нежным вкусом. Весной же из копыт забитого скота готовили излюбленную еду якутов – холодец. Холодец не только имел все питательные свойства мясной пищи, но и обладал целебными – он способствовал укреплению костей, сращению поврежденных костных, мышечных тканей и быстрому заживлению ран. Процесс приготовления холодца требовал много времени, терпения и умения, поэтому настоящий якутский холодец, приготовленный по старинке, в наше время становится редкостью. Даже в деревнях его едят только в семьях, где есть мудрые и верные хранительницы традиций – бабушки.

По сравнению с говядиной более высоко ценились конина и жеребятина. Из накопленных поколениями наблюдений предки якутов знали, что конина и жеребятина обладают целебными свойствами. В наше время наука объясняет это умением якутской породы лошадей даже зимой кормиться травой из-под снега, разгребая его копытами. В результате этого в слое жира образуется легкоплавкая линоленовая кислота (24%), которая может растворить осевшие на стенках сосудов атеросклеротические бляшки и выводить холестерин из организма человека. Интуитивно зная об этом, предки якутов любили в зимнее время есть мороженую жеребятину или конину, а также мороженое брюшное сало «*хаса*» и печень в сыром виде. Жеребятину ели также, немного недоварив, «с кровью». Потребляемая в таком виде конина или жеребятина стимулирует работу пищеварительных желез, возбуждает аппетит, регулирует работу нервной системы человека. Весной излюбленной едой было блюдо из вареной толстой кишки коня и жеребенка – «*харта*», которое способствовало перистальтике кишечника и помогало избавляться от накопленных за зиму шлаков. Как видно из приведенных примеров, конина и жеребятина также безотходно шли в пищу.

Интересно и то, что народные целители излечивали людей, страдающих от малокровия, давая им пить в небольших дозах свежую конскую кровь.

Главной мясной пищей жителей северных улусов Якутии была и остается оленина. Оленина также полностью была пригодна для пищи. Это мясо обладало мягкостью, сочностью и легко усваивалось организмом человека. В старые времена оленину использовали также в качестве противоядия от цинги. Из нее варили сытные супы, мясо в вареном виде насыщало на продолжительное время; это было очень важно для людей, ведущих кочевой образ жизни. В настоящее время исследования ученых доказали, что оленина полезна для страдающих диатезом, бронхитом, ревматизмом и кожными болезнями. Замороженные почки, печень и мозги оленей издревле потребляли в сыром виде. Общеизвестно, что панты северных оленей имеют уникальные целебные свойства. Их нарезают на мелкие кусочки, обжигают на огне или коптят на углях и едят в таком виде.

Шкура домашних животных и другие части тоже находили применение в хозяйстве: после обработки они использовались для шитья одежды, обуви, для изготовления посуды и других предметов домашнего обихода: веревок, гребешков, ковров, настилов и воинских доспехов.

Если якуты центральных улусов потребляли рыбу только в качестве дополнения к мясной и молочной пище, то у населения северных и вилуйских улусов рыбная еда являлась основной. О рыбной пище в записях С. А. Токарева говорится следующее: «...для беднейших слоев населения, не имевших скота, оно (рыболовство) было источником существования» [Цит. по: 6, с. 105]. И в суровые годы войны 1941-1945 гг. рыбная ловля была одним из источников добычи пропитания для всего народа. По специальному указанию руководства в северных и вилуйских улусах были организованы рыболовные бригады (хотя нельзя не упомянуть, что то были самые печальные страницы в истории Якутии). Якуты, как и другие народы, освоили разные способы приготовления рыбы – вяление, копчение, засушивание на деревянном рожне. Кроме того, вилуйские якуты владели технологией квашения рыбы – сыма. Г. Васильев пишет, что правильно заготовленная сыма полезна для здоровья, богата витаминами и высококалорийна [1, с. 30]. Особенно среди бедного населения «сыма» была распространенным видом запаса рыбы на зиму: выловленную и поджаренную на рожне мелкую озерную или речную рыбешку закупоривали в берестяную посуду и опускали на дно озера или, сложив

на сухую траву и листья, укрыв сверху древесной корой, закапывали в землю до наступления первых зимних холодов. Этими рыбными запасами питались всю долгую зиму и весной, смешивая с «тар» (также запасенным для зимы замороженным *суоратом*) и «үөрэ» (сосновой заболонью). Для любителей рыбы желанным блюдом якутской кухни по сей день остается «мундушка» – свежесоленая мелкая озерная рыбешка, род гольянчика. Самой доступной и излюбленной рыбой якутов, так как водились во всех водоемах, были и остаются караси. Из них варили наваристую уху, жарили, со временем научились фаршировать. Известно, что караси разных озер, улусов отличались друг от друга по вкусу. Лакомой рыбной едой была строганина – свежемороженную крупную речную рыбу жирных сортов (омуль, чир, муксун, нельма) после снятия шкуры тонко нарезали острым ножом и ели в сыром виде. Такая еда была очень полезной для здоровья, так как, не подвергаясь варке, мясо рыбы сохраняло все питательные свойства. Эти рыбы также солили.

В Якутии не много растений, пригодных для еды. Так, А. Е. Кулаковский подмечает 19 видов съедобных растений: кислицу, дикий хрен, чернобыльник, лилию даурскую, сусак, лесную траву и другие [2, с. 438]. Для улучшения вкуса к взбитым сливкам добавляли ягоды: бруснику, голубику, землянику, малину. Позже, под влиянием русской кухни, местное население стало употреблять в пищу больше растений, в том числе и в качестве приправ.

С приходом русских на якутскую землю рацион питания местного населения заметно расширился: стали выращивать пшеницу, картофель, оладьи из пшеничной муки сегодня уже называются «якутские оладьи» и признаются традиционной пищей якутского народа. Ушли в забвение спутники бедной, полуголодной жизни – сосновая заболонь, сыма. Прежняя повседневная пища якутов: конские ребра, брюшное сало «хаса», блюдо из конских внутренностей – *харта*, печень, молочные и сливочные пенки, взбитые сливки, кумыс, соленая рыба, строганина, – сегодня считается деликатесом и подается на праздничный стол по особо торжественным случаям: свадьбам, юбилеям, знаменательным событиям, для высоких гостей.

Национальные блюда были введены в ассортимент сельских столовых в 1957 г. Инициатором этого выступила А. И. Туварова, заведующая столовой с. Сунтар, где впервые посетителям стали подавать саламат, кёрчях, суорат, кумыс, хаан (кровяная колбаса), ойогос – блюдо из ребер жеребенка, суп по-якутски и др. Первыми примеру А. И. Туваровой последовали повара из п. Нюрба и с. Ытык-Кель [12, с. 228].

В 1976 г. вышла в свет первая брошюра «Якутские национальные блюда», разработанная отделом общественного питания для пользования на предприятиях общепита. Это были первые попытки сохранения и популяризации якутской национальной кухни.

В настоящее время сохранение, популяризация и дальнейшее развитие якутской национальной кухни неразрывно связано с именем заслуженного работника народного хозяйства Республики Саха (Якутия) И. И. Тарбахова. Большой читательский интерес вызвала серия его публикаций о традиционных якутских блюдах в газете «Молодой коммунист». Быстро разошлись в печати и изданные в 1986, 1993 годах книги «Национальные блюда вашего стола», в основу которых легли газетные материалы [8].

В результате кропотливого труда Иннокентия Иннокентьевича возродилась национальная кухня, ассортимент традиционных блюд, адаптируясь к современным условиям, заметно обогащается и совершенствуется. Ни одно торжество сегодня не обходится без богато уставленного деликатесами застолья: тут и кровяная колбаса, и замороженная печень, и жеребятина, и отварной язычок, и брюшное сало и т.д.

Заключение. Якуты издревле были скотоводческим народом. Поэтому главное место в якутской национальной кухне занимали мясные и молочные блюда. В прошлом якутами в обычные дни потреблялись большей частью сосновая заболонь, разные супы, тар, мясные и рыбные блюда, молочные продукты, а на Ысыах, свадьбах, при исполнении обрядов, рождении ребенка, потчевании гостей подавали на стол особые кушанья, лучшие блюда из мяса и рыбы.

Особое место среди продуктов питания человека в условиях Севера занимают якутские национальные молочные продукты. Молочная кухня якутов довольно разнообразна. Молоко использовалось главным образом в переработанном виде (суорат, күөрчэх (взбитые сливки), тар, кумыс и др.).

В якутской культуре питания особое место занимают также мясные блюда. Долгое время якуты ели мясо диких животных и птиц, обитавших в их богатых лесных угодьях. Лось, олень, заяц считались особыми деликатесами. Однако наличие дичи во многом зависело от природных условий. Поэтому выживать в суровых природно-климатических условиях якутам помогало скотоводство. Мясные блюда якутов всегда были достаточно разнообразны: кровяная колбаса, горячий суп с мясом, похлебка из потрохов, вареный язык, холодец. По сравнению с говядиной более высоко ценились блюда из конины и жеребятины (мороженая жеребятина или конина, мороженое брюшное сало «хаса», печень в сыром виде, блюдо из вареной толстой кишки коня и жеребенка – «харта» и др.).

Главной пищей жителей северных улусов Якутии были и остаются оленина и рыба. Если якуты центральных улусов потребляли рыбу только в качестве дополнения к мясной и молочной пище, то у населения северных и виллойских улусов рыбная еда относится к основной.

Якутская кухня по праву считается культурным наследием. Она отражает историю этноса, особенности климата, раскрывает межэтнические контакты. В ней воплощены мировоззрение и убеждения людей, ритуальный и сакральный смысл. Являясь средством поддержания физических сил, она выполняет важные социальные функции, становится объединяющим фактором в жизни этноса. Тем не менее долгое время традиции питания не были признаны частью культурного наследия якутов. Теперь, когда ситуация изменилась, национальные рецепты необходимо реанимировать и изучать в двух направлениях. С одной стороны, они могут расширить наши знания о материальной и духовной культуре якутов. С другой стороны, в настоящее время национальная кухня функционирует как социально-экономический фактор, развивая инфраструктуру быта и отдыха, искусство кулинарии, этнический туризм.

Список источников

1. Васильев Г. Н. Сыма уонна атын астар. Дьокуускай: Кин. изд-та, 1993. 32 с.
2. Кулаковский А. Е. Научные труды. Якутск: Кн. изд-во, 1979. 484 с.
3. Маак Р. К. Виллойский округ. М.: Яна, 1994. 592 с.
4. Миддендорф А. Ф. Путешествие на север и восток Сибири. СПб.: Изд-во Импер. акад. наук, 1878. 242 с.
5. Родионов Т. П. Национальная кухня: дорогу добрым традициям // Илин. 1997. № 1. С. 48-49.
6. Саввин А. А. Пища якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии). Якутск: Бичик, 2005. 275 с.
7. Серошевский В. Л. Якуты: опыт этнографического исследования. М.: РОССПЭН, 1993. 714 с.
8. Тарбахов И. И. Эн остуолун сахалыы астара (Национальные блюда вашего стола). Дьокуускай: Бичик, 1993. 64 с.
9. Тырылгин М. А. Истоки феноменальной жизнедеятельности народа саха. Якутск: Бичик, 2000. 200 с.
10. Худяков И. А. Краткое описание Верхоянского округа. Л.: Наука, 1969. 440 с.
11. Шиманский А. Пища якутов // Известия Восточно-Сибирского отделения РГО. 1886. № 3. С. 310-319.
12. Якутия: рекорды, самое первое, самое-самое. Якутск: Бичик, 2004. 256 с.

YAKUT NATIONAL CUISINE: TRADITIONS AND MODERNITY

Illarionov Vasilii Vasil'evich, Doctor in Philology, Professor
Illarionova Tuyara Vasil'evna, Ph. D. in Philology
M.K. Ammosov North-Eastern Federal University, Yakutsk
Illarionov_v_v@mail.ru; 445325@mail.ru

The article examines the structure and peculiarities of the Yakut national cuisine strongly influenced by such factors as historical and ecological conditions, geographical environment and economic activity. For centuries, the Yakuts have preserved their nutritional traditions. Similar to other Turkic-Mongolian peoples, the Yakuts classify food into dairy products and meat products. According to the cultural tradition, the Yakuts start eating meat products in winter, after cattle slaughtering. In summer, after national holiday Ysyakh and in the haymaking period, the Yakuts eat dairy products and fish. Vegetables and flour appeared in their ration with the arrival of the first Russian settlers.

Key words and phrases: Yakutia; nutritional traditions; cultural heritage; Turkic culture; dairy food (white food); meat products (black food).

УДК 930

Дата поступления рукописи: 14.11.2019

<https://doi.org/10.30853/manuscript.2019.12.22>

В статье проанализированы результаты полевых исследований по изучению казахского населения Алтайского края учеными Западно-Сибирского региона. Выявляется круг исследователей, обращавшихся к вопросам истории и культуры казахов в рамках этнографических экспедиций по населенным пунктам Алтайского края в 1990-2010-е годы. Авторы приходят к выводу, что сбор материала осуществлялся лишь в моноэтнических населенных пунктах отдельных районов региона. Многие проблемы остаются малоизученными. В частности, необходимы дальнейшие исследования вопросов воздействия на культуру казахов других народов, а также сбор этнографических источников.

Ключевые слова и фразы: полевые исследования; научные школы; казахи; культура казахов; история казахов; Алтайский край.

Люля Наталья Викторовна

Рыков Алексей Викторович

Алтайский государственный педагогический университет, г. Барнаул
natalyalyulya@mail.ru; avrykov@bk.ru

**КАЗАХИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ:
ПОЛЕВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ СИБИРСКИХ ЭТНОГРАФОВ В 1990-2010-Е ГОДЫ**

Подготовлено при финансовой поддержке гранта Министерства образования и науки Алтайского края, договор № Н-16 от 07.08.2019 «Устная история и этнография в полевых исследованиях второй половины XX – начала XXI века как источник и метод изучения и сохранения историко-культурного наследия сельских территорий Алтайского края».

Формирование казахского населения на территории Алтайского края происходило во второй половине XVIII – начале XX в., на что оказывали влияние внешнеполитические факторы, административные и земельные реформы XIX – начала XX в., проводимые на территории Западной Сибири и степного края Российской империи. В советское время численность казахов, проживающих на территории Алтая, оставалась стабильной (по переписи 1989 года – 21 709 чел., 5 место – 0,83%). В 1990-е годы после распада Советского Союза в результате