

ПРОБЛЕМЫ АНТРОПОЛОГИИ, ЭТНОЛОГИИ И ЭТНОГРАФИИ

PROBLEMS OF ANTHROPOLOGY, ETHNOLOGY AND ETHNOGRAPHY

Научная статья

УДК 316.722:641

doi: 10.17223/19988613/87/20

Антропология холода: культура питания коренных народов Республики Саха (Якутия)

Екатерина Назаровна Романова¹, Наталия Ксенофонтовна Данилова²,
Евдокия Кимовна Алексеева³

^{1, 2, 3} *Институт гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера
Якутского научного центра СО РАН, Якутск, Россия*

¹ *Северо-Восточный федеральный университет им. М.К. Аммосова, Якутск, Россия*

¹ *e_romanova@mail.ru*

² *dan_nataliksen@mail.ru@mail.ru*

³ *aeks07@mail.ru*

Аннотация. Впервые на основе междисциплинарной методологии раскрывается многомерный феномен питания у коренных народов Якутии как концептуализация северной кухни в рамках инновационного направления – криософии. На основе ретроспективного анализа историко-этнографических источников, современных социологических и экспедиционных материалов, метода картографирования анализируются пищевые предпочтения, традиционные технологии, символические смыслы и значения пищи в контексте календарного времени. Сделан важный вывод о круговой модели питания северных сообществ в проекциях природного и социального пространства.

Ключевые слова: коренные народы Якутии, антропология холода, экология питания, адаптивные стратегии питания, символический код пищи

Благодарности: Исследование выполнено в рамках гранта Правительства РФ «Сохранение языкового и культурного многообразия и устойчивое развитие Арктики и Субарктики Российской Федерации» (соглашение № 075-15-2021-616).

Для цитирования: Романова Е.Н., Данилова Н.К., Алексеева Е.К. Антропология холода: культура питания коренных народов Республики Саха (Якутия) // Вестник Томского государственного университета. История. 2024. № 87. С. 165–175. doi: 10.17223/19988613/87/20

Original article

Anthropology of cold: food culture of indigenous peoples of Republic of Sakha (Yakutia)

Ekaterina N. Romanova¹, Nataliya K. Danilova², Evdokiya K. Alekseeva³

^{1, 2, 3} *Institute for Humanities Research and Indigenous Studies of the North, Siberian Branch of the RAS, Yakutsk, Russian Federation*

¹ *North-Eastern Federal University named after M.K. Ammosov, Yakutsk, Russian Federation*

¹ *e_romanova@mail.ru*

² *dan_nataliksen@mail.ru@mail.ru*

³ *aeks07@mail.ru*

Abstract. Reference to the food culture of the indigenous peoples of the North within the framework of anthropology of cold, where the peculiarity of the cultural landscape of the North is the life strategy conditioned by cold and permafrost, is caused by the increased interest of scientific community to the unique experience of life support of the northern ethnic groups. Anthropological understanding of the Cold is a request of the world science in terms of solving a wide range of socio-humanitarian problems related to comprehension, adaptation, cultural experience of life in the "permafrost". The authors of the article consider the food culture of the indigenous peoples of the North as one of the important aspects in the ethnic system of culture and values. The article interprets not only the physiological, but also the cultural foundations of the traditional food of the natives of the North. For the first time on the basis of interdisciplinary methodology the multidimensional phenomenon of nutrition among the indigenous peoples of Yakutia was considered as a conceptualization of the northern cuisine in an innovative direction - cryosophy. The study uses methodological innovations of environmental sociology and cultural anthropology, historical-cognitive and hermeneutic analysis. Based on the retrospective analysis of historical and ethnographic sources and modern sociological and expeditionary materials, the method of mapping analyzes food preferences, traditional technologies and recipes, as well as the symbolic meanings and meanings of food in the context of calendar time.

Food occupied an important place and was endowed by the participants with a special semantic meaning. The process of daily and festive meals for the indigenous peoples of the North is a special ritual in which there is a spiritual connection with nature, with the higher deities. The notion of life and its symbolic representation was incorporated into food. At the same time fatty food had a special semantic meaning, which embodied not only the idea of "well-being", but also contributed to the body's resistance to extreme temperatures. Adaptive life-support strategy in the North formed a special dietary regime and food behavior actively using cryogenic resources of cold in the preparation and preservation of food. There is an important conclusion about the circular pattern of nutrition of northern communities in the projections of natural and social space. The authors conclude that the ecologically balanced diet of northern herders, reindeer herders, hunters and fishermen of Yakutia reflects the centuries-old experience of adaptation to extreme low temperatures and also acts as a cultural symbol manifesting the spiritual foundations of life and human destiny in the North.

Keywords: indigenous peoples of Yakutia, anthropology of cold, ecology of nutrition, adaptive food strategies, symbolic code of food

Acknowledgements: This research was funded by the grant No. 075-15-2021-616 from the Government of the Russian Federation for the project «Preservation of Linguistic and Cultural Diversity and Sustainable Development of the Arctic and Subarctic of the Russian Federation».

For citation: Romanova, E.N., Danilova, N.K., Alekseeva, E.K. (2024) Anthropology of cold: food culture of indigenous peoples of Republic of Sakha (Yakutia). *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Istoriya – Tomsk State University Journal of History*. 87. pp. 165–175. doi: 10.17223/19988613/87/20

Введение

Республика Саха (Якутия) – один из холодных регионов с разнообразными ландшафтными условиями проживания, удивительным миром северной флоры и фауны. Именно здесь в результате длительного взаимодействия с вечной мерзлотой и холодом этнические сообщества сформировали уникальные модели жизнеобеспечения. Антропоэкосистема холодных земель заложила основы адаптивной пищевой стратегии коренных народов, проживающих на Крайнем Севере.

В современном научном пространстве тема традиционного питания вызывает все больший интерес среди исследователей разных направлений, что обусловлено феноменом привлекательности этнопищи – ее соответствием модели экологически чистого питания, рациональности способов обработки, хранения, переработки употребляемых продуктов и другим аспектам. Наконец, традиционная кухня является одним из знаковых этнических элементов, воспринимаемых как национальное достояние, символ и бренд региона. Исследования, направленные на выявление этнорегиональных особенностей и способов приготовления блюд национальной кухни у разных народов в контексте экологической адаптации, осмысления пищи как элемента этнического самосознания, активно развиваются как в отечественной, так и в зарубежной историографии. Среди них можно выделить фундаментальные исследования о культуре питания как феномене этнической культуры в монографиях С.А. Арутюнова [1, 2], С. Petrin [3], М. Монтанари [4], энциклопедических изданиях и научных журналах по истории и культуре питания K.F. Kiple, K.C. Ornelas [5], А.А. Бадмаева [6], Б.Х. Бгажнокова [7] и др.

Цель настоящей статьи – осмысление феномена культуры питания коренных народов Республики Саха (Якутия) – якутов, эвенов, эвенков, юкагиров – в рамках инновационной методологии антропологии холода. Для достижения указанной цели авторами поставлены следующие задачи: раскрыть феномен северного питания как важнейшего механизма этноэкологической адаптации коренных народов Якутии в условиях холодного мира; выделить основные устойчивые принципы культуры питания на Севере; проанализировать символи-

ческую составляющую национальной кухни северян как неразрывную часть этнокультурного наследия.

Материал и методы

Одним из перспективных направлений современной исследовательской практики этнологов является антропологический подход в изучении «культуры повседневности», при котором фокус исследования направлен на изучение мотивов, стратегий и ментальности людей. Использование данного подхода дает возможность рассмотреть в рамках исторической антропологии особенности традиционной пищевой культуры народов Якутии как основной детерминанты экологического опыта и адаптационных стратегий к условиям окружающей среды и важной части уникального культурного наследия. Возникновение нового философского направления в онтологии – криософии, направленного на изучение криосферы в качестве ресурса, источника благ и возможностей для человечества, а не источника угрозы, способствовало развитию нового вектора исследований, связанных с холодом [8]. Таким образом, холод стал рассматриваться как один из основных акторов механизма адаптации человека к окружающей действительности, а образы холода – анализироваться в креативном измерении. Сегодня концепты Холод / Зима / Север / Арктика становятся основным имиджевым ресурсом в формировании бренд-кодов, а холодный климат воспринимается как преимущество в реализации человеческого потенциала. Так, в рамках междисциплинарной методологии, предложенной творческим коллективом Лаборатории комплексных геокультурных исследований Арктики (рук. Д.Н. Замятин, Москва, и Е.Н. Романова, Якутск) [9], авторы статьи обращают внимание на феномен культуры питания народов Якутии и адаптивную стратегию использования ресурсов холода в национальной кухне как особой северной модели экопитания.

Картографирование питания

Формирование локальных моделей питания коренных народов Якутии обусловлено природно-географи-

ческими факторами и хозяйственно-культурной деятельностью. На основе классической работы советских этнографов М.Г. Левина и Н.Н. Чебоксарова [10], а также исследования А.А. Саввина [11] нами выделены следующие ландшафтно-культурные модели жизнедеятельности народов Якутии: I – южные скотоводческие округа (Центрально-Якутский, Вилуйский и Олекминский); II – горная область, охватывающая территории Верхоянского, Момского, Оймяконского и отчасти Саккырырского районов, где проживает локальная группа северных якутов-коневодов (скотоводы); III – таежные и горно-таежные охотники-оленьеводы (эвенки Алданского, Нерюнгринского, Олекминского, Усть-Майского районов, эвены Абыйского, Кобяйского, Момского, Оймяконского, Среднеколымского, Томпонского и Эвено-Бытантайского районов); IV – охотники-оленьеводы горно-тундровой и лесотундровой зоны (эвенки Жиганского, Оленекского районов, эвенки и эвены Булунского района, эвены и юкагиры Верхнеколымского района); V – оленьеводы и рыболовы приморско-тундровой зоны (долганы Анабарского района, эвены и эвенки Булунского района, эвены, юкагиры Усть-Янского района, эвенки, юкагиры Аллаиховского района, эвены, юкагиры, чукчи Нижнеколымского района).

Для каждой модели характерны локальные варианты использования биологических ресурсов в питании: I – у народа саха преобладание мясной и молочной пищи, круглогодичное озерное и речное рыболовство, растительная пища; II – у коренных малочисленных народов Севера преобладание мясной пищи, употребление рыбы в определенные сезоны года и растительная пища.

Экология жизни на Севере: феномен северного долголетия и «холодные» болезни

Криогенные условия Севера, влияющие как на средообразование, так и на качество продуктов питания, являются одним из основополагающих факторов долголетия человека. Действительно, коренные народы Якутии всегда отличались долголетием. Так, в 1822 г. в журнале «Северный архив» (Санкт-Петербург) было отмечено, что «якуты долголетни и одарены крепким сложением; столетних старцев между ними находится множество. Они весьма трудолюбивы». По данным переписи 1897 г. в Якутском крае проживало 90 человек в возрасте 100–109 лет» [12. С. 70]. Несмотря на меньшую численность населения, чем в соседних областях, количество долгожителей в Якутии значительно их превосходило. Следует отметить, что по итогам Всесоюзной переписи населения в Советском Союзе 1959 и 1970 гг. на IX Международном конгрессе геронтологов, состоявшемся в 1972 г. в Киеве, Якутию официально признали центром долголетия Сибири. По числу долгожителей в Советском Союзе Якутия занимала третье место, уступая Дагестанской АССР и Азербайджанской ССР [13. С. 4].

В этом контексте отметим постепенную тенденцию увеличения числа долгожителей в Якутии в XXI в.: согласно результатам проведенных переписей, в 2010 г. в Якутии было зафиксировано 685 человек, в 2017 –

1 013 человек, а в 2019 г. количество долгожителей достигло 1 400 человек. Характерной особенностью Якутии является более высокий уровень долголетия у жителей сельских местностей. В 2006 г. самой старой жительницей России официально была признана В.С. Семенникова (1890–2008), которая в 2007 г. справила свое 117-летие. Ее возраст был официально подтвержден записью о рождении в метрической книге. Варвара Константиновна по национальности эвенкийка, всю жизнь прожила в с. Саскылах Анабарского улуса. В биографических документах сохранилась запись, что с 1908 г., когда ей было 18 лет, она вела кочевой образ жизни, занималась домашним оленеводством и работала до 1980 г., т.е. до 90 лет. До конца жизни она сохраняла ясный ум, четкую речь. В 2017 г. врачи Якутии опубликовали материалы о долгожительнице Якутии 102-летней О.Е. Гольдман (Вилуйский улус): «Она сама управляла моторной лодкой, до 90 лет водила автомобиль, вместе с супругом вела домашнее хозяйство, питались натуральными продуктами. Характер питания смешанный. Ежедневный рацион долгожительницы в течение всей жизни состоит из вареного мяса и кисломолочных продуктов; она любит холодец, национальные блюда. Аппетит сохранен. Отмечается возрастное ограничение питания» [14. С. 72]. Сами долгожители считали основным фактором долголетия физический труд на свежем воздухе, регулярное питание свежими мясо-молочными продуктами и рыбой, а также позитивное отношение к жизни. По мнению специалистов, одним из основных факторов долголетия у северных жителей является холод, он выступает индикатором естественного выживания, а круглогодичное употребление ледниковой воды способствует крепкому здоровью и долголетию.

Вместе с тем многие исследователи отмечали сложные природно-климатические условия, негативно влияющие на здоровье человека. Суровые климатические и природные особенности (холод, длительная зима, дисперсное расселение, полярная ночь, полярный день и др.) создали особый эмоциональный фон, негативно повлиявший на психоментальную сферу северных сообществ. К арктическим заболеваниям, так называемым «холодным» болезням, можно отнести феномен «полярной истерии» (як. *мэнэрик* – *эмирэчэнье*, нервное заболевание, тунг. *хаудьан*, юк. *шарморизл* – «внесенное злыми духами»), спровоцированное экстремальным климатом. Неспособность воспринимать действительность во время приступа *эмирэчэнье* стало основой представления, что болезнь связана с шаманским призванием и духами Полярной звезды. Как отмечает известный дореволюционный этнограф В.И. Ихельсон, причина болезни заключалась в психическом воздействии на человека самой природы Арктики: ее монотонности, холодов, темных дней зимой и светлых ночей летом. По его наблюдениям, болезнь чаще всего встречается у якутов, русских поселенцев, некоторых групп тунгусов, а юкагиры и чукчи редко страдают от истерии, и протекает она в более мягкой форме, т.е. она реже встречается у кочевых народов, чем у оседлых [15. С. 71].

Долгий зимний период, «белое безмолвие» стали причиной появления так называемой «снежной слепоты».

ты» – ожога роговицы или конъюнктивы глаза ультрафиолетовыми лучами, отраженными от снега. У народов Севера испокон веков для смягчения солнечного света и предотвращения «снежной слепоты» использовались очки с прорезями. На психоэмоциональный фон влияют также продолжительная полярная ночь и полярные дни. Информанты акцентировали внимание на том, что не всем под силу пережить / воспринимать эту исключительную особенность северных / арктических территорий. Обильная жирная трапеза с добавлением мерзлых молочных и масляных продуктов зимой «запускала» программу культуры «воспоминаний», связанной с белой пищей как метафорой светлого времени божеств айыы. Такая установка в пищевом поведении оказывала благоприятное психологическое воздействие на человека.

Суровые условия зимой, жаркое лето обусловили возникновение якутской породы лошадей и крупного

рогатого скота, мясо и молоко которых отличались высокими жировыми качествами.

Криогенные ресурсы: лед, снег и мерзлота

Адаптивная стратегия жизнеобеспечения коренных народов Якутии позволила им использовать криогенные ресурсы. Во-первых, лед и снег являются жизненно важными ресурсами питания на севере. В зимнее время лед используется как источник питьевой воды. Талая вода имеет низкое содержание солей кальция, богата природными минералами, что повышает общий иммунитет организма. При перекочевках и на охоте охотники-оленьеводы также пользовались снегом, натапливая его в котле. Исследователи образа жизни долгожителей и сами долгожители считают, что одним из факторов, влияющих на продолжительность жизни, являются уникальные свойства ледниковой воды (рис. 1).



Рис. 1. Заготовка льдины. Из фотофонда ИГиИПМНС СО РАН

Во-вторых, особенности климата и природного ландшафта Якутии способствовали выработке навыков охлажденного хранения пищи. Зимняя стужа, холод вечно мерзлых грунтов, прохлада позднепадающих льдов высоких гор и наледей, холодный ветер из трещин скал, линзы подмохового и ископаемого льда даже в летний период – универсальные средства консервации всех видов пищевых продуктов. Криогенные ресурсы позволяют долго хранить и запасать впрок продукты питания, вследствие чего считаются одним из положительных бонусов жизнедеятельности северных народов.

Уникальными являются зимние способы естественного хранения продуктов, при которых сохраняются все их питательные и витаминные свойства: 1) «морозный» метод предполагал длительное хранение мяса крупными кусками или тушами, чтобы на морозе оно не высохло, его никогда не разрубали на мелкие куски.; 2) в условиях домашнего хранения стегно сразу после освеживания принято было залеплять снегом и поли-

вать водой; образовавшийся ледовый панцирь должен был оберегать мясо от выветривания, что было особенно актуальным в весенний период; после закапывали в сугроб снега; 3) в холодное время на льду водоема делали яму и мерзлое мясо закапывали в нее, засыпая осколками льда и снега, сверху поливали водой; другой вид ледяного склада, изготовленный из утолщения слоя в водоемах, складывался из пластин льда в форме ящика, крепили пластины снегом и водой.

У якутов холод использовался в квашении внутренностей лошади и крупного рогатого скота *сыһык*: подготовленные внутренности промывались, упаковывались в желудок животного и зашивались, оставляя кармашки для наблюдения за процессом квашения. Такой зашитый мешок оставлялся в условиях комнатной температуры в течение нескольких суток. При «созревании» *сыһык* немедленно выносили на мороз, иначе процесс брожения в дальнейшем мог привести к порче продукта. Готовый *сыһык* принято было держать только на морозе. При квашении туш зайцев и водоплаваю-

щих пернатых роль теплоизоляционной упаковки, обеспечивающей брожение, выполняли их шкура и пух.

Зимой запасы *тар*'а (разновидность кислого молока; способ использовался для запасаания молока впрок), заготовленного летом, вытаскивали из погреба ведрами и наливали в снежные ящики. После наполнения посуду закрывали досками. Через 3–4 суток, когда *тар*

замерзал, стенки снежной посуды разгребали лопаткой, а примерзшие к поверхности земли глыбы тара откалывали колуном. Перед тем как сложить их в амбар, отбивали топором нижнюю сторону глыбы с приставшим к ней снегом. Такие куски замороженного в снежной посудине *тар*'а весом почти около 160 кг называли *балбаах тар* (рис. 2) [16. С. 151].

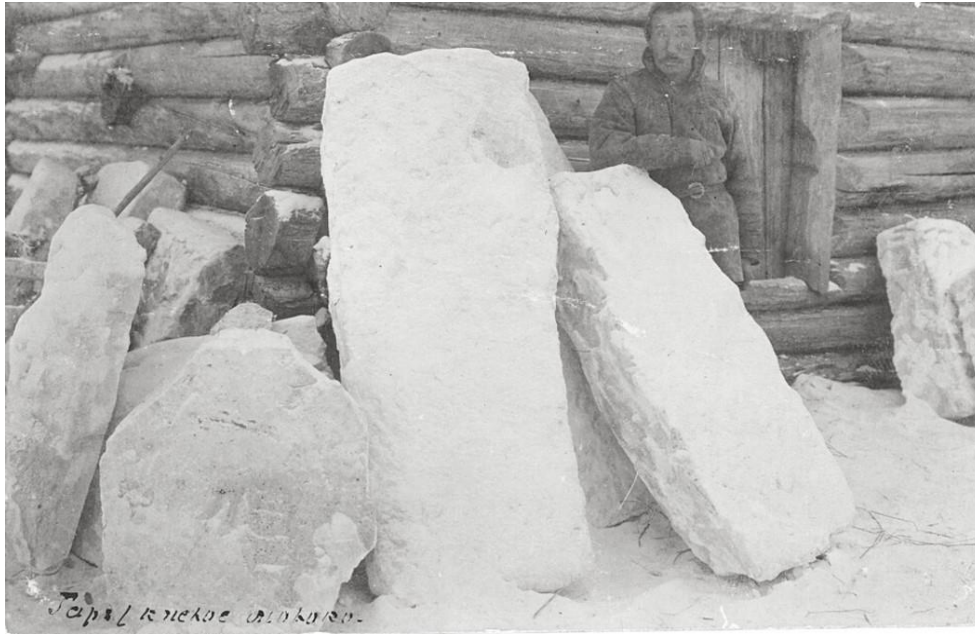


Рис. 2. Замороженные брикеты *тар*'а. Из фотофонда ИГИИПМНС СО РАН

Очевидно, что одним из главных условий благополучного проживания человека на Севере является рациональное питание, компенсирующее неблагоприятное воздействие холодного климата на организм. Но холод и криогенные ресурсы Севера (лед, снег, мерзлота) также играют важную роль в качественном питании северян, формировании их энергосберегающего арсенала. Недостаток солнца в зимний период восполняют жирная еда, сырая или свежемороженая рыба, жирное мясо, печень. Так, в 2013 г. кембриджские ученые обнаружили у жителей Севера три гена, которые отвечают за адаптацию к холоду и северному рациону питания. Они изучили образцы ДНК чукчей, якутов, эвенов и эвенков, коряков, эскимосов, а также несколько коренных этносов Алтая. По их мнению, ген морозоустойчивости у этих народов включает три подвида: первый перерабатывает жирную пищу, второй преобразует жир в тепло, третий сужает сосуды, сберегая его [17]. Тем самым ученые пришли к заключению, что для северных народов холод – вполне приемлемая среда обитания.

Круговая модель питания

Одним из основных компонентов культуры жизнеобеспечения является питание, которое неразрывно связано с «кормящим ландшафтом». Кроме того, национальная кухня каждого народа находится в прямой зависимости от природно-климатических условий региона, времени года и календарного цикла хозяйственной деятельности. Так, традиционное питание

коренных малочисленных народов Якутии – это исторически сложившееся сезонное использование продуктов охоты, оленеводства, рыболовства и собирательства, в силу чего исследователи отнесли северный тип питания к белково-липидному, его основными биохимическими компонентами являются белки, углеводы и жиры. Основу питания охотников-оленьеводов горно-таежной зоны издревле составляла мясная пища. Особо ценилось мясо осенних мясных животных (северного оленя, лося, снежного барана, кабарги). Некоторое разнообразие вносила рыба, добываемая в определенные сезоны года. Рыбные блюда занимали важное место в пищевом рационе тех северных сообществ, которые кочевали или жили оседло близ крупных рек и морских побережий.

Основными правилами традиционного питания северных народов являются свежеедение, сыроедение и сезонность. Разнообразие, объем, качество потребляемых продуктов (мяса, рыбы, растительной пищи), а также способов их приготовления менялись в зависимости от времени года и цикла хозяйственной деятельности, т.е. в зависимости от сезона года менялись структура питания и пищевое поведение. Рассмотрим сезонную модель питания у кочевников-оленьеводов горно-таежной зоны Якутии. Осенний период, с сентября по первую половину октября, – время, когда домашние олени, дикие животные, дичь и рыба достигают наибольшего нагула, мясо в это время жирное, а значит качественное. Поздняя осень (вторая половина октября – конец ноября) характеризуется тем, что в это время земля замерзает, становится удобным хранить мясные и

рыбные продукты. В рационе питания появляются мороженые рыбные блюда. Зимний сезон (декабрь–февраль) – самый удобный период для хранения продуктов охоты, замораживания и употребления свежего вареного мяса. Особо ценились мясо северного оленя, снежного барана и их субпродукты. Суровые климатические условия определили своеобразие химического состава оленины: высокое содержание жира (5–16%), повышенное содержание белков (17–21%), наличие минеральных солей и витаминов. Хотя оленина содержит достаточное количество калорий, тем не менее она относится к разряду диетических и достаточно хорошо усваиваемых [18. С. 26].

Коренные народы Севера прекрасно знали целительные свойства органов северного оленя. Бульон из свежей оленины считался целебным, придающим силу больному и поднимающим тонус. При малокровии и авитаминозе больного кормили свежей печенью, давали пить кровь только что забитого оленя. Сырую печень накладывали на гноящуюся рану, она вытягивала гной, предотвращая заражение крови [19. С. 267]. Оленье мясо, печень и кровь считались также профилактическими средствами от цинги. Печень употреблялась как в сыром, так и в замороженном виде.

С наступлением весны (апрель–май) начиналась охота на крупных животных, водоплавающих перелетных птиц. В это время меняется технология обработки мяса промысловых животных – дикого оленя, горного барана, а также рыбы. Для запасаания впрок они подвергаются сушке и вялению / копчению, по такой же технологии запасалось мясо линных гусей. Женщины вытапливали жир, собранный из костей копытных животных, и собирали в специальную посуду. Этот жир употребляли с сушеным мясом, что считалось настоящим лакомством и незаменимой дорожной пищей кочевников.

Весна – период роста пантов оленей (*нимэт*) – незаменимого общеукрепляющего средства после долгого зимнего истощения организма, придающего тонус всему организму. Панты считались одним из лучших лекарственных средств, излечивающих заболевания пищеварительного тракта, нервной и кровеносной систем, половых органов, мужской потенции. Весной, когда рога немного отрастают, их срезают, опаливают на открытом огне, затем очищают опалины и нарезают на маленькие кусочки [18. С. 14; 19. С. 270]. В настоящее время в фармацевтике и косметологии панты пользуются большой популярностью: из них изготавливают панкреатин, эпсорин, а экстракты из пантов добавляют при изготовлении различных мазей, кремов и бальзамов.

Период, завершающий годовой цикл, – «летовка» (эв. *дюдаяк*). Мясо животных в этот период нежирное и жилистое. В жаркие дни оно быстро портилось, поэтому подвергалось сушке на дымокуре и ветру. Также сушили и оленью кровь, в последующем полученным порошком небольшими порциями заправляли бульон. Для хранения мяса использовали естественные ледники: крупные прохладные щели на скалах, в северных склонах гор, или же мясные продукты закапывали в яму на теневом склоне горы [19. С. 200].

Летний период – время рыболовства. В это время из крупных видов рыб впрок заготавливалась юкола, высушивали также рыбью икру и жир. Среднюю по величине рыбу жарили на рожне и сушили на солнце, мелкая шла на закваску путем закапывания в неглубокую яму (эв. *имаарив*). В отличие от эвенков и эвенов у всех локальных групп юкагиров наиболее распространенной пищей была рыба. Способы приготовления мясной и рыбной пищи были аналогичны тем, которые использовали эвенки, эвены, якуты, русские старожилы. Рыбу едят свежей, сушеной, вареной, жареной, печеной, квашеной, зимой – мороженой. Замороженную рыбу разрезают на тонкие ломтики. Русские жители Полярного региона называют ее строганиной [15. С. 590].

С последних чисел июля до конца сентября доили оленей, молоко в основном употреблялось для отбеливания чая, иногда его кипятили, сквашивали, взбивали. Во время обрядового календарного праздника в день летнего солнцестояния (Встреча Нового года) некоторые группы эвенов проводили обряд окропления земли оленьими молоком и кровью. Окроплять землю кровью жертвенного оленя означало животворящее жизненное начало природы, а свежее оленье молоко олицетворяло собой «белое / чистое», «благополучие» и «изобилие».

Летне-осенний период был временем употребления растительной пищи (ягод, орехов, съедобных корней), которая восполняла недостаток витаминов, возникающий при питании однообразной животной пищей. Больших запасов из продуктов собирательства не делали. Ягоды ели в свежем виде, иногда с вареным оленьим молоком. Весной употребляли лиственничную заболонь в вареном виде, добавляли в костный жир. Также в пищу шли дикий лук, сарана. Из листьев и цветков иван-чая, цветов, листьев и плодов шиповника готовили чайные напитки. Народам Севера были хорошо известны лечебные свойства растений. Так, напиток из листьев брусники употребляли в качестве жаропонижающего средства, при простудных заболеваниях использовался отвар из багульника болотного. В качестве средства от легочных и желудочных заболеваний применяли отвар из щитовника пахучего (як. *бөрө ото*, эв. *өйир*). Щитовник пахучий считается настоящей северной растительностью, встречается в скалистых местностях и на каменистых россыпях в Арктике и на севере таяжной зоны. Для улучшения пищеварения применяли отвары шишек и ягод можжевельника. Зная дезинфицирующие и противомикробные свойства данного растения, а также багульника болотного, ими окуривали больного и жилище. Использование дикорастущих растений в пищу было необходимым, растения играли существенную роль в питании северян как источник биологически активных веществ.

Охотникам хорошо были известны лекарственные свойства животных жиров. Например, растопленный жир медведя и горного сурка (тарбагана) использовался при различных легочных заболеваниях и в качестве мази при повреждениях кожного покрова и ревматизме, в лекарственных целях также употреблялись настойки из желчи медведя, струи кабарги. Причем, по данным наших информантов, настойка, полученная из желчи медведя-самки, больше подходит для мужчин, а мед-

ведя-самца – для женщин [19. С. 119]. При кашле, бронхите и воспалении легких часто применяли нутряной жир, покрывающий желудок оленя. При сильном кашле высушенную сетку жира немного подогревали и прикладывали в область груди и спины [20].

Следует отметить, что повседневный рацион у всех коренных народов Севера отличался скромностью и мерой. Для кочевых охотников-оленьеводов не была характерна заготовка запасов на длительный период,

за исключением сушеного мяса и жира, поэтому охотились и рыбачили для питания в ближайшее время (рис. 3). Северяне считали, что здоровая и полезная пища должна быть прежде всего свежей.

Таким образом, своеобразный ритм северной природы сформировал цикличную / сезонную модель питания – от технологии консервации (заморозка, сушка, вяление, вытапливание) до технологии приготовления и употребления (сырое / вареное / сушеное).



Рис. 3. Сушка мяса на ветру – один из способов заготовки пищи. Фото Ю. Слепцова, 2014 г.

Композитная пищевая модель якутов-скотоводов (зима / лето)

Деление года на две половины у скотоводов-кочевников привело к разделению пищевого режима якутов на две составляющие: зимнюю и летнюю пищу. Особенностью «зимнего» питания было наличие строганины из замороженной жеребятины (конины), субпродуктов (печень, костный мозг) и рыбы (речной и озерной). Зимой нехватка углеводов компенсировалась сыроедением за счет поступления животного крахмала – гликогена. Кроме того, сырая пища способствовала насыщению меньшим количеством еды, усиливала перистальтику кишечника и применяется до сих пор как лечебное средство. Подшейный жир конины *хаха*, печень и костный мозг помогают при лечении органов дыхания, истощении, анемии и усиливают мозговую деятельность. Считается, что лучшим средством восстановления организма после пневмонии является жирное мясо в вареном, полусыром и замороженном виде. По мнению самих якутов, употребление в большом количестве подшейного жира жеребятины (конины), который в замороженном виде полностью усваивается организмом, не усложняет работу желудочно-кишечного тракта и имеет лечебный эффект.

Употребление строганины из сырого замороженного мяса *кыспа* является одной из адаптивных стратегий к суровым условиям и использованием ресурсов холода.

Летняя пища была в основном молочной, кисло-молочной и растительной, что способствовало нормальному восстановлению организма после холодной зимы, получению и пополнению запасов необходимых витаминов, минералов и солей. Одним из лечебных продуктов, занимавших большое место в пище якутов, является кумыс – легкоусвояемый и питательный молочный напиток, богатый источником витаминов А, В и С, усиливающий обмен веществ и повышающий секреторную деятельность желудочно-кишечного тракта. В настоящее время лечение кумысом получило широкое распространение и представляет в санаторно-курортном лечении туберкулеза отдельную отрасль терапии – кумысотерапию.

Из растительной пищи, состоящей из огромного набора сушеных трав и корней, добавляемых как в мясную и рыбную, так и в кисломолочную пищу, используемых при консервировании и квашении рыбных и кисломолочных продуктов, следует выделить сосновую и лиственничную заболонь. Количество и состав потребляемых растительных продуктов зависели

от географических особенностей территории и уровня жизни. У бедных слоев населения употребление сосновой заболони было шире распространено, чем у зажиточных семей, у которых, в свою очередь, продукты растительного происхождения в основном использовались как вкусовая добавка к основной пище. Отметим, что молочная и растительная пища при обильном потреблении позволяет возместить недостаток таких продуктов, как зерно, мясо, овощи и фрукты, и не только обладает лечебно-диетическими свойствами, но и предохраняет от многих болезней.

Стебли, листья и корни заготавливали как в сушеном, так и квашеном виде. Чтобы сохранить впрок и повысить их питательные и вкусовые качества, стебли и листья квасили в небольших ямах, обложенных берестой, или в берестяных чанах *холлогос*, зарытых в землю.



Рис.4. Сима – глыба консервированной и замороженной рыбы. Из фотофонда ИГиИПМНС СО РАН

Приготовление сима было распространено повсеместно, где занимались добычей озерной рыбы – карася и голяна. При соблюдении всех правил консервирования она не имела дурного запаха, также не изменялись ее консистенция и цвет [11. С. 70]. Криогенные ресурсы здесь играли огромную роль, так как способствовали сохранению полезных веществ (природная морозильная камера).

Особое значение в рационе питания народа саха занимала и зерновая культура, перенятая у русских крестьян-пашенных местным населением. Как отметил В. Серошевский, «якуты стали захватывать производство хлеба в свои руки» [21. С. 190]. Однако с выращиванием зерновых культур предки саха были знакомы и на своей южной прародине. Якутское слово «*бурдук*» «мука» происходит от древнетюркского слова «*бюртюк*» «зерно, мука, хлеб»; *сэлиэй* «мучная похлебка» в таком же значении имеется в бурятском языке *шуло*, монгольском – *силун*, маньчжурском –

Летом начинали и заготовку – квашение *тар*'а из кисло-молочного продукта. *Тар* представлял собой *суорат* из снятого молока, заготовленного летом для зимних запасов. Запасали *тар* в больших берестяных бочках – холлогосах, вместимостью 160–240 л, хранившихся в особом погребе. По этнографическим материалам, собранным у вилейских якутов, сыворотку, выступающую на поверхности *тар*'а, в течение лета несколько раз размешивали путем взбалтывания кумысной мутушкой (*бюлююр*). Туда добавляли разные корни, сосновую или лиственничную заболонь, ягоды, даже кости карасей и мелких зверей и вареные голяны [16. С. 65]. В огромном количестве употребляли рыбу, занимались заготовкой ее на зиму: солили, сушили, коптили и консервировали. Наиболее распространенным способом сохранения заготавливаемой на зиму мелкой рыбы была природная форма консервирования *сыма* (рис. 4).

силэ [22. Стб. 2157]. Якуты знали известные другим родственным им народам национальные блюда из зерновой муки. К их числу можно отнести густую кашу из растопленного масла, сметаны, ячменной или пшеничной муки *саламаат*, жидкую кашу из поджаренной в масле ржаной муки *судураан*, кашу из пшеничной муки *бутугас* и пресную лепешку [11. С. 89].

Следует отметить, что, несмотря на короткий вегетационный период и вечную мерзлоту, народ саха в течение нескольких столетий создал уникальную зерновую культуру, аналогов которой нет в мире. Жаркое летнее солнце, подпочвенная вода, образованная в результате оттаивания многолетней мерзлоты, атмосферные осадки – все это создает благоприятные условия для развития земледелия. Мучная пища в дальнейшем прочно вошла в систему традиционного питания всех народов Якутии и активно стала использоваться как ритуальная пища (*саламаат*, оладьи, лепешки).

Итак, традиционная система питания имела разнообразные локальные особенности, была вписана в природный календарь и зависела от сезона хозяйственного года.

Этнопища как культурный феномен: знаковые и символические функции

Адаптивные стратегии, связанные с освоением холодных земель, позволили народам Якутии выработать символический код пищевой культуры, базирующийся на представлении о том, что пища – не просто физиологический процесс, она несет глубокие культурные основания. В якутской культуре именно еда становится метафорой божественного послания, номинируется как *айыы аһа* ‘пища богов’ и имеет свою душу – сюркут, наличие которой угадывалось через вкусовые качества. Так, вкусная еда *амтаннаах ас* была наделена положительной семантикой, энергетической ценностью и была направлена на поддержание жизни и крепкого здоровья в человеке. Если же пища «теряла» свою душу, то она теряла и свое естественное предназначение насыщения и становилось вместилищем негативной информации. До сих пор бытует представление о том, что если приготовленная еда теряет свой вкус или часто пригорает, то это предвещает или тяжелую болезнь, или смерть [23. С. 14].

Процесс приготовления, заготовки и принятия еды происходил по строго определенной схеме: созидание – принятие – обогащение.

Белая молочная пища была связана с созидательной деятельностью божеств айыы и ассоциировалась с божественной пищей *ильгэ* – живой субстанцией и эквивалентом жизни. Ритуальный праздник Ысыах, названный также «праздником молочного изобилия», актуализировал миф первотворения: на празднике Ысыах божества айыы отправляли новую кут-душу, заключенную в *ильгэ* (*арагас ильгэ* ‘желтое ильгэ’ – масло; *юрюнг ильгэ* ‘белое ильгэ’ – кумыс). В этой связи приготовление кумысной закваски и кумыса происходило по обрядовому сценарию деторождения: закваска олицетворяла зародыш человеческой жизни, кожаный турсук, где созревал кумыс, – материнскую утробу, периодическое взбалтывание кумыса – акт воспроизводства, а ритуал кумысопития – «рождение» кумыса и наделение живительной энергией устроителей и гостей праздника Ысыах. Кумыс готовили в специальном темном помещении, куда запрещалось входить посторонним людям, громко разговаривать и ссориться, в противном случае брожение кумыса прекращалось, а это означало «смерть закваски» и влекло за собой огромное несчастье. Зимние превращения кисломолочных продуктов (*хайах* и *тар*), при которых жидкая / мягкая субстанция превращалась в твердое вещество (замороженное), в символическом плане означали зарождение Земли. Различные этапы приготовления и заготовки *хайах* и *тар*, начиная от рождения (взбалтывание кумысной мутовкой), хранения в бочках, формовки из снега больших продолговатых ящиков и заканчивая замораживанием и превращением в большие мерзлые глыбы, в культурном контексте можно рас-

смотреть как мифологическую ситуацию «обыгрывания» акта творения Земли [24. С. 208]. Таким образом, через пищевой код происходит актуализация темы Холода не только как негативной силы, но и как участника со-творения мира и перехода Хаоса в Гармонию (зима / весенне-летний период).

С жирной пищей связывалось представление о богатстве и изобилии во всем. Традиционное понятие жизни в достатке *байылыат олох* в первую очередь определялось через обильный пищевой комплекс: «...вместо денег пересчитывает толстый жир кобылий, разделяет сало по позвонкам, кумысом себе горло поправляет, коленчатыми ноздреватыми костями зубы себе заколачивает» [25. С. 300].

Пища, обладая многими свойствами, наделялась разными культурными смыслами в меняющихся жизненных ситуациях. Заданный сценарий «изобильной» жизни должен был в первую очередь поддерживаться соблюдением этикетного поведения. У якутов-скотоводов нельзя было кидать на землю еду, проливать белую пищу на землю, говорить плохо в отношении еды. После забоя скота и удачной охоты надо было угощать соседей, поддерживать едой бедных людей, не отказывать в еде и крове нищим, так как «в целом ряде ситуаций они [нищие] осмыслялись как пришельцы из иного мира», а потому могли и «унести» с собою счастье и богатство [26. С. 129].

По представлениям коренных народов Севера, окружающий мир имел жизненные циклы по подобию человека: рождение, рост, расцвет, увядание и смерть. Потому в самые переломные моменты смены времен года устраивались специальные обряды, проводились ритуалы, сопровождаемые всеобщей обрядовой трапезой. Ритуал совместной трапезы означал объединение людей в единое сообщество.

В обрядах жизненного цикла пища занимала важное место и наделялась участниками особой смысловой нагрузкой. Процесс принятия повседневной и праздничной пищи для коренных народов Севера является особым ритуалом, в котором кроется духовная связь с природой, высшими божествами. В пище были заложены само понятие жизни и ее символическое воплощение.

В связи с ролью трапез большой интерес вызывает возникновение собственной чайной традиции у народов Якутии. Употребление чая проникло в якутские улусы только на рубеже XIX–XX вв., и вскоре чай стал единственным повседневным напитком как летом, так и зимой. По свидетельству В.Л. Серошевского, средняя якутская семья потребляла в год 8–10 кирпичей чая, а по данным А.Ф. Миддендорфа, одна семья выпивала в год от 8 до 12 кг чайной плитки [11. С. 18]. Традиция чаепития прочно вошла в систему питания народов Якутии, так как была основана на собственном опыте употребления суррогатов чая: *кучу от* (кипрей узколистный), березовой чаги, различных настоек из коры деревьев и растений (листья шиповника, малины, земляники, черной смородины, ромашки полевой и т.д.). Чай с молоком – особенность якутского чаепития. Одной из этнокультурных функций коллективного чаепития на Севере, транслирующего семей-

ные ценности и традиции гостеприимства, является символическая коммуникация с Природой, родовым ландшафтом, семейными духами-покровителями и божествами.

Заключение

Следует подчеркнуть, что коренные народы Якутии использовали несколько стратегий природопользования и различные локальные / местные варианты с доминантными или переходными моделями жизнеобеспечения в соответствии с природно-климатическими условиями проживания. Картографирование питания у коренных народов Якутии обнаружило: у народа саха преобладание мясной и молочной пищи, круглогодичное озерное и речное рыболовство, растительная пища; у коренных малочисленных народов Севера преобладание мясной пищи, употребление рыбы в определенные сезоны года и растительная пища. Коренные

народы Якутии обладали уникальными знаниями о криогенных ресурсах, структуре пищевого режима Севера и Арктики, а также технологическими навыками хранения, обработки и приготовления продуктов питания с сохранением всех питательных и витаминных свойств. Тем самым пищевая культура коренных народов Якутии предстает одним из адаптационных механизмов к суровым природно-климатическим условиям территории проживания.

Народы Якутии проявляли особое уважение к пище как самому насущному продукту и воспринимали ее как дар природы. Этноэкологический опыт Севера отражает многообразие практических и символических функций еды. В мировоззрении северных народов человек и природа составляют единое целое. Круговая модель питания народов Севера была вписана в природный мир холодной земли, а прием пищи был не только физиологическим процессом, но и выступал одним из важных символических кодов культуры.

Список источников

1. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии / отв. ред. С.А. Арутюнов. М. : Наука, 1981. 256 с.
2. Арутюнов С.А., Воронина Т.А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М. : Наука, 2001. 293 с.
3. Petrini C. *Slow Food: the Case for Taste*. New York : Columbia University Press, 2003. 155 p.
4. Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб. : Александрия, 2009. 289 с.
5. *The Cambridge World History of Food* / eds. K.F. Kiple, K.C. Ornelas. Cambridge : Cambridge University Press, 2000. 2153 p.
6. Бадмаев А.А. Будничное питание бурят в конце XIX – начале XX века // Археология, этнография и антропология Евразии. 2009. № 1. С. 101–109.
7. Бгажноков Б.Х. Культ пищи и пищевой анимизм // Этнографическое обозрение. 2001. № 2. С. 103–112.
8. Мельников В.П., Геннадиник В.Б. Криософия – система представлений о холодном мире // Криосфера Земли. 2011. Т. XV, № 4. С. 3–8.
9. Romanova E., Dobjanskaya O. “Les gens qui s’endorment pour l’hiver”. Étude du chronotope mythopoétique: vers une anthropologie du froid // Géocultures. Méthodologies russes sur l’Arctique / D. Chartier, D. Zamyatin, E. Romanova, Olga Lavrenova. Montréal : Imaginaire Nord, 2020. P. 38–69.
10. Левин М.Г., Чебоксаров Н.Н. Хозяйственно-культурные типы и историко-культурные общности // Советская этнография. 1955. № 4. С. 3–17.
11. Саввин А.А. Пища якутов до развития земледелия: (опыт историко-этнографической монографии). Якутск : Бичик, 2005. 275 с.
12. Серебренников И. Якуты по данным переписи 1897 года // Сибирские вопросы. 1908. № 19–20. С. 70–76.
13. Львов Л.А. Образ жизни и долголетие в Якутии. Якутск : Кн. изд-во, 1984. 32 с.
14. Винокурова О., Горохова З., Обутова С., Татаринова О. Портрет долгожителя Якутии // Здоровье. 2017. № 6. С. 71–73.
15. Иохельсон В.И. Юкагиры и юкагиризованные тунгусы. Новосибирск : Наука, 2005. 666 с.
16. Николаев-Сомоготто С.И. Народ саха. Якутск : Якутский край, 2009. 300 с.
17. «Я знаю три слова, с сознанием этим я вышел из дома»: ученые выявили три гена, отвечающие за адаптацию к холоду коренных жителей Севера // Информационное агентство Мурманской области. 2013. 15 февр. URL: <https://www.nord-news.ru/news/2013/02/15/?newsid=44175>
18. Роббек М.Е. Традиционная пища эвенов. Новосибирск : Наука, 2007. 164 с.
19. Владимиров Л.Н., Решетников И.С., Роббек В.А. Научные аспекты возрождения северного оленеводства. Якутск, 2005. 335 с.
20. Полевые материалы Алексеевой Е.К., собранные в Кобяйском районе РС (Якутия); зап. от 2019 г.
21. Серошевский В.А. Якуты: Опыт этнографического исследования. М. : РОССПЭН, 1993. 736 с.
22. Пекарский Э.К. Словарь якутского языка. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1959. Т. 2. Стб. 1281–2508.
23. Полевые материалы Романовой Е.Н. и Даниловой Н.К., собранные в Вилюйской группе районов РС (Якутия); зап. от 2018 г.
24. Романова Е.Н. Пища как культурный феномен // Якуты. Саха. М. : Наука, 2012. С. 208–212.
25. Худяков И.А. Краткое описание Верхоянского округа. Л. : Наука, 1969. 439 с.
26. Байбурун А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета : этнографические очерки. Л. : Наука, 1990. 165 с.

References

1. Arutyunov, S.A. (ed.) (1981) *Etnografiya pitaniya narodov stran zarubezhnoy Azii. Opyt sravnitel'noy tipologii* [Ethnography of nutrition in foreign Asia. A comparative typology]. Moscow: Nauka.
2. Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (2001) *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional food as an expression of ethnic identity]. Moscow: Nauka.
3. Petrini, C. (2003) *Slow Food: the Case for Taste*. New York: Columbia University Press.
4. Montanari, M. (2009) *Golod i izobilie. Istoriya pitaniya v Evrope* [Hunger and Abundance. The History of Nutrition in Europe]. St. Petersburg: Aleksandriya.
5. Kiple, K.F. & Ornelas, K.C. (eds) (2000) *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press.
6. Badmaev, A.A. (2009) *Budnichnoe pitanie buryat v kontse XIX – nachale XX veka* [Everyday food of the Buryats in the late 19th – early 20th century]. *Arkheologiya, etnografiya i antropologiya Evrazii*. 1. pp. 101–109.
7. Bgazhnikov, B.Kh. (2001) Kul't pishchi i pishchevoy animatizm [The food cult and food animatism]. *Etnograficheskoe obozrenie*. 2. pp. 103–112.
8. Melnikov, V.P. & Gennadinik, V.B. (2011) *Kriosofiya – sistema predstavleniy o kholodnom mire* [Cryosophy is a system of ideas about a cold world]. *Kriosfera Zemli – Cryosphere of the Earth*. 14(4). pp. 3–8.
9. Romanova, E. & Dobjanskaya, O. (2020) “Les gens qui s’endorment pour l’hiver”. Étude du chronotope mythopoétique: vers une anthropologie du froid. In: Chartier, D., Zamyatin, D., Romanova, E. & Lavrenova, O. *Géocultures. Méthodologies russes sur l’Arctique*. Montréal: Imaginaire Nord. pp. 38–69.

10. Levin, M.G. & Cheboksarov, N.N. (1955) Khozyaystvenno-kul'turnye tipy i istoriko-kul'turnye obshchnosti [Economic and cultural types and historical and cultural communities]. *Sovetskaya etnografiya*. 4. pp. 3–17.
11. Savvin, A.A. (2005) *Pishcha yakutov do razvitiya zemledeliya: (opyt istoriko-etnograficheskoy monografii)* [The Yakut food before the development of agriculture: (A historical and ethnographic monograph)]. Yakutsk: Bichik.
12. Serebrennikov, I. (1908) Yakuty po dannym perepisi 1897 goda [Yakuts according to the census of 1897]. *Sibirskie voprosy*. 19–20. pp. 70–76.
13. Lvov, L.A. (1984) *Obraz zhizni i dolgoletie v Yakutii* [Lifestyle and longevity in Yakutia]. Yakutsk: KN. Izd-vo.
14. Vinokurova, O., Gorokhova, Z., Obutova, S. & Tatarinova, O. (2017) Portret dolgozhatelya Yakutii [Portrait of a long-lived resident of Yakutia]. *Zdravooohranenie*. 6. pp. 71–73.
15. Iokhelson, V.I. (2005) *Yukagiry i yukagirizovannye tungusy* [Yukagirs and Yukagirized Tunguses]. Novosibirsk: Nauka.
16. Nikolaev-Somogotto, S.I. (2009) *Narod sakha* [The Sakha people]. Yakutsk: Yakutskiy kray.
17. Anon. (2013) "Ya znayu tri slova, s soznaniem etim ya vyshel iz doma": uchenye vyavili tri gena, otvechayushchie za adaptatsiyu k kholodu korennykh zhitel'ey Severa ["I know three words, with this consciousness I left the house": scientists have identified three genes responsible for adaptation to the cold of the indigenous inhabitants of the North]. Information Agency of Murmansk Region. 15th February. [Online] Available from: <https://www.nord-news.ru/news/2013/02/15/?newsid=44175>
18. Robbek, M.E. (2007) *Traditsionnaya pishcha evenov* [Traditional food of the Evens]. Novosibirsk: Nauka.
19. Vladimirov, L.N., Reshetnikov, I.S. & Robbek, V.A. (2005) *Nauchnye aspekty vozrozhdeniya severnogo oленевodstva* [Scientific aspects of the revival of reindeer husbandry]. Yakutsk: [s.n.].
20. Alekseeva, E.K. (2019) *Field materials, collected in the Kobayasky district of the Republic of Sakha (Yakutia)*. Dated of 2019.
21. Seroshevsky, V.A. (1993) *Yakuty: Opyt etnograficheskogo issledovaniya* [Yakuts: an ethnographic research]. Moscow: ROSSPEN.
22. Pekarsky, E.K. (1959) *Slovar' yakutskogo yazyka* [Dictionary of the Yakut language]. Vol. 2. Art. 1281–2508. Moscow; Leningrad: USSR AS.
23. Romanova, E.N. & Danilova, N.K. (2018) *Field materials collected in the Vilyui district of the Republic of Sakha (Yakutia)*. Dated of 2018.
24. Romanova, E.N. (2012) Pishcha kak kul'turnyy fenomen [Food as a cultural phenomenon]. In: *Yakuty. Sakha* [Yakuts. Sakha.]. Moscow: Nauka. pp. 208–212.
25. Khudyakov, I.A. (1969) *Kratkoe opisanie Verkhoyanskogo okruga* [A brief description of the Verkhoyansk district]. Leningrad: Nauka.
26. Bayburin, A.K. & Toporkov, A.L. (1990) *U istokov etiketa: etnograficheskie ocherki* [At the origins of etiquette: Ethnographic essays]. Leningrad: Nauka.

Сведения об авторах:

Романова Екатерина Назаровна – доктор исторических наук, главный научный сотрудник Института гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера Якутского научного центра СО РАН (Якутск, Россия); главный научный сотрудник Международной научно-исследовательской Лаборатории «Лингвистическая экология Арктики» Северо-Восточного федерального университета им. М.К. Аммосова (Якутск, Россия). E-mail: e_romanova@mail.ru

Данилова Наталия Ксенофоновна – кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера Якутского научного центра СО РАН (Якутск, Россия). E-mail: dan_nataliksen@mail.ru

Алексеева Евдокия Кимовна – кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера Якутского научного центра СО РАН (Якутск, Россия). E-mail: aeks07@mail.ru

Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.

Information about the authors:

Romanova Ekaterina N. – Doctor of Historical Sciences, Chief Researcher at the Institute of Humanitarian Studies and Indigenous Studies of the North of the Yakut Scientific Center SB RAS (Yakutsk, Russian Federation); Chief Researcher at the International Research Laboratory «Linguistic Ecology of the Arctic» of the Northeastern Federal University named after M.K. Ammosov (Yakutsk, Russian Federation). E-mail: e_romanova@mail.ru

Danilova Natalia K. – Candidate of Historical Sciences, Senior Researcher at the Institute of Humanitarian Studies and Indigenous Studies of the North of the Yakut Scientific Center SB RAS (Yakutsk, Russian Federation). E-mail: dan_nataliksen@mail.ru

Alekseeva Evdokia K. – Candidate of Historical Sciences, senior researcher at the Institute of Humanitarian Studies and Indigenous Studies of the North of the Yakut Scientific Center of the Siberian Branch of the Russian Academy of Sciences (Yakutsk, Russian Federation). E-mail: aeks07@mail.ru

The authors declare no conflicts of interests.

Статья поступила в редакцию 01.05.2021; принята к публикации 01.02.2024

The article was submitted 01.05.2021; accepted for publication 01.02.2024