

К ВОПРОСУ О СОХРАНЕНИИ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ КОРЕННЫХ МАЛОЧИСЛЕННЫХ НАРОДОВ СЕВЕРНОГО АЛТАЯ

Аткунова Дарья Аркадьевна

кандидат исторических наук, старший научный сотрудник, «Научно-исследовательский институт алтаистики им. С.С. Суразакова», (г. Горно-Алтайск).

Russlana06@mail.ru

ON THE ISSUE OF PRESERVING THE NATIONAL CUISINE OF INDIGENOUS MINORITIES OF NORTH ALTAI

D. Atkunova

Summary: The national cuisine of indigenous minorities of northern Altai serves as the most stable marker of their ethnic identity. The article presents ethnographic data on the national cuisine of indigenous minorities of northern Altai (Tubalars, Chelkans, Kumandians) in modern times. Analysis of field materials showed that national cuisine remains an important element of the ethnic consciousness of the indigenous minorities of northern Altai, as traditional dishes are preserved both in everyday life and in the festive and ritual sphere. The connection of the nutrition system with the natural resources of the region and the economic activities of Tubalars, Chelkans, Kumandians has been monitored. The adaptation, transformation of national cuisine in the modern diet are analyzed, dishes that symbolize cultural identity, etc. are marked. A project to popularize the national cuisine of indigenous minorities of northern Altai is proposed, which can become an effective means of economic development of the territory by attracting state measures.

Keywords: indigenous minorities, Kumandians, Tubalars, Chelkans, traditional crafts, national cuisine, traditions of nutrition of peoples, national revival.

Аннотация: Национальная кухня коренных малочисленных народов северного Алтая служит наиболее устойчивым маркером их этнической идентичности. В статье представлены этнографические данные о национальной кухне коренных малочисленных народов северного Алтая (тубаларов, челканцев, кумандинцев) в современное время. Анализ полевых материалов показал, что национальная кухня остаётся важным элементом этнического самосознания коренных малочисленных народов северного Алтая, так как традиционные блюда сохраняются как в повседневности, так и в празднично-обрядовой сфере. Прослежена связь системы питания с природными ресурсами региона и хозяйственной деятельностью тубаларов, челканцев, кумандинцев. Проанализирована адаптация, трансформация национальной кухни в современном пищевом рационе, обозначены блюда, которые символизируют культурную идентичность и т.д. Предложен проект популяризации национальной кухни коренных малочисленных народов северного Алтая, который может стать эффективным средством экономического развития территории, путём привлечения мер государственной поддержки.

Ключевые слова: коренные малочисленные народы, кумандинцы, тубалары, челканцы, традиционные промыслы, национальная кухня, традиции питания народов, национальное возрождение.

На территории Республики Алтай компактно проживают четыре этноса коренных малочисленных народов – кумандинцы, тубалары, челканцы, теленгиты¹. В современное время, когда проблемы экологии и охраны окружающей среды чрезвычайно обострились, когда быстро исчезают традиционные системы хозяйствования, весьма актуальным представляется изучение традиционных систем жизнеобеспечения этносов. Особенно важны оценка адаптивной значимости системы питания и характеристика ее динамики [8, с. 149]. Пища – это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей национальной специфике, и в то же время он легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям [2, с.12]. Очевидно, что на протяжении XX в. национальная кухня коренных

малочисленных народов северного Алтая изменилась, но что-то осталось в ней неизменным.

Актуальность исследования в научном аспекте заключается в возможности ввести в научный оборот новый фактический материал об особенностях национальной кухни народов, населяющих северный Алтай, полученный эмпирическим путем с помощью методов наблюдения и тематического интервьюирования.

Многоаспектность содержания данного феномена отражает степень его исследованности. Общие сведения, описания отдельных блюд национальной кухни челканцев, кумандинцев, тубаларов приводились в монографиях: Сатлаева, Бельгибаева, Макошева, В.А. Муйтуевой, Д.А. Аткуновой [14; 5; 12; 10; 4]. Отдельных блюда национальной кухни тубаларов, челканцев, кумандинцев рассматривались в научных и научно-популярных изданиях

¹ В статье не рассматривается традиционная пища теленгитов, так как территориальные рамки исследования обозначены территорией северного Алтая

[1]. Некоторые рецепты можно встретить в профильных интернет-сообществах [16, 17]. Современная национальная кухня коренных малочисленных народов приведена в сборнике «Этнографический атлас Республики Алтай» [18]. В настоящее время в республике продвигается на научной основе идеи традиционного здорового питания Л.Ч. Букачаковой [6, с. 211-213].

При подборе материалов для данного исследования основной целью было рассмотреть роль национальной кухни в осознании этнической идентичности. Одновременно ставилась задача описать современные блюда коренных малочисленных народов, которые сами информанты отмечали как «национальные», «свои», подчёркивая их актуализацию в настоящее время.

Общеметодологическую основу исследования составляют принципы историзма и системного анализа, позволяющие рассматривать роль и место системы питания в конкретных исторических рамках, с учетом культурных, социально-экономических, этнографических и экологических условий.

Процесс приготовления и принятия пищи лежит в основе многих общественных и межличностных отношений, с ним связаны важнейшие ритуалы и торжества в жизни человека, такие как рождение, свадьба, похороны. Национальную кухню продолжают готовить в семейном кругу, на возрожденных традиционных праздниках *Тюрюк-Байрам*², *Яылгайак*,³ Международном дне коренных народов мира, в кафе, столовых, этномузеях и некоторых туристических комплексах республики.

Пищевой рацион и традиционная модель питания этноса зависят от характера основных видов хозяйства, хозяйственно-культурного типа (ХКТ), который, в свою очередь, в какой-то мере обуславливается исторически сложившейся моделью питания [8, с. 148]. На территории расселения коренных малочисленных народов северного Алтая преобладает низкогорный ландшафт с пихтово-кедровой тайгой, во многом определивший круг их основных занятий: охота на зверя (мясного и пушного), рыболовство, в соединении с широко развитым собирательством съедобных диких растений [15].

Особый интерес с историко-этнографической точки зрения представляют имеющиеся почти у каждого народа специфические виды пищи и специальные блюда, праздничные или ритуального назначения. Специфиче-

ский интерес этнографов к этим видам пищи обусловлен тем, что иногда среди них встречаются архаичные типы пищи, в повседневной жизни давно вышедшие из употребления. Иногда же, напротив, блюдо, первоначально имевшее ритуальное, знаковое значение, со временем его утрачивает и превращается в праздничное, а затем даже и в повседневное. Такие блюда еще больше, чем обыденные, служат выражением национального самосознания, символом этничности [2, с. 12]. Например, традиционная блюдо кумандинцев «кизиюм» (*козен/кузем*) – каша из *талкана*⁴, заваренная на травяном чае, или на молоке, по воспоминаниям информантки, это блюдо являлось празднично-поминальным [18; с. 261]. Данное блюдо включено в российский каталог национальных уникальных продуктов питания – «Ковчег вкуса» – своеобразная агро-гастрономическая «Красная книга» [9].

Поведенческие нормы питания дополняет ряд правил ритуально-культового характера. Чаше это бывают предписанные традицией определённые действия, например, во время обряда освящения *мургуул* традиционного праздника происходит угощение огня: кусочками *терпека* (запеченной в золе лепешки), *калдараном* (баранками), топленным маслом и др. [3; с. 182].

На традиционных праздниках в рамках конкурса национальной кухни «Алтай Смак» происходит дегустация национальных блюд: мясные, молочные и мучные блюда, салаты, свежие ягоды, напитки и многое другое [3; с. 187]. Также на празднике желающие могут попробовать национальные блюда: мясной суп с домашней лапшой *тутпац*, жаренную лепешку *теерпек*, кровяную колбасу *кан*, чай с *талканом*, молочную водку *аскан-арку* и др. [7]. О сохранении традиции питания у тубаларов, говорит тот факт, что с наступлением праздника весны *Яылгайак*, люди приносят свои зимние запасы мяса, кровяной колбасы *кан*, и др. для угощения гостей праздника [18].

В современное время национальная кухня коренных малочисленных народов северного Алтая, стали частью различных проектов, грантов демонстрирующие многообразие традиций в Республике Алтай. Популяризацией национальной кухни тубаларов занимается кафе в с. Артыбаш Турочакского района «Туба аил», а также различные общины тубаларов, предлагающие туристам и гостям республики ряд национальных блюд. Так в с. Манжерок Майминского района в этномастерской «Айчус» гостям предлагается дегустация кумандинской кухни.

2 *Тюрюк –Байрам* – традиционный праздник культурного и духовного возрождения, сохранения и развития народного творчества коренных малочисленных народов Республики Алтай.

3 *Яылгайак* календарный праздник, связанный с началом весны, проходами зимы и старого года, а также со встречей начала нового года.

4 *талкан* это зерновой продукт, мука крупного помола из жаренного ячменя и пшеницы. Коренные жители республики не просто ценили талкан как сытную и полезную еду, но и уважали его как священный продукт, использовали в традиционных обрядах

Например, на кулинарном мастер классе «Алтайское чаепитие» можно познакомиться приготовить десерт «точок» из мёда, масла и талкана [19].

Таким образом, посредством новых социальных инструментов, таких как музеи, кафе, кулинарные книги, интернет-сайты, алтайская кухня получает новый образ, приобретает новые престижные значения, нехарактерные для локальной культуры исторически, изобретается как новый культурный факт [11; с. 150 – 151].

Приведем некоторые рецепты национальных блюд, признаваемые самими коренными малочисленными народами традиционными, так для выявления стойкости пищевых предпочтений рассматривались такие вопросы как кухня по воспоминаниям информата из детства, так и современная кухня.

Основу традиций питания тубаларов, челканцев, кумандинцев составляют мясные, молочные и рыбные блюда, а также напитки и мучные изделия.

Мясомолочная пища. Из мясных продуктов употребляют мясо домашних (говядина, свинина, конина), диких (косули, медведя, марала, лося и др.) животных, а также мясо птиц (рядчика, глухаря, дикой утки, гуся и др.).

Традиционное горячее блюдо из мяса – суп *тутпац*, его готовят на мясном и рыбном бульоне, молочном и растительном. *Тутпац* – домашняя лапша (от слова «тут» – буквально «отщипывать тесто») (в прошлом лапшу не крошили ножом, а отщипывали пальцами) [4; с. 120]. Другим повседневным блюдом является мясной суп (*уре, урге*) [18].

Кровяная колбаса *кан* готовится, как правило, после убоя скота (берется кровь), поэтому чаще её готовят с наступлением холодов, в период заготовки мяса на зиму. Традиционным мясным челканским блюдом считается – *шакпыш*. Рецепт *шакпыш*: промытый вычищенный цельный говяжий желудок заливается кровью, с добавлением кусочков мяса, ливера, лука, чеснока. *Шакпыш* замораживают, а зимой чтобы его приготовить нарезают небольшой кусок от основного и варят на воде с домашней лапшой *тутпац*.

Другое традиционное блюдо челканцев – *переки* (внешне напоминают вареники). Начинку *переков* составляет внутренний говяжий жир, картошка, нарезанная кубиками, мелко нарезанный репчатый лук и соль [13].

Из современных изобретенных блюд национальной кухни тубаларов стоит отметить фаршированную пучку (*палтран*) с мясным фаршем запеченную в духовке [Ат-

кунова; 3, с. 187].

Молочные продукты: молоко, сметана, сливки, масло, творог, сыр, кисломолочный продукт *чегень* (*щееен*). Из чегеня готовят и другие молочные продукты сырчик (*аарчын*), а также алкогольный напиток *аскан ара*. Изобретенным традиционным напитком в настоящее время считается алкогольный напиток из ягод (черноплодки, виктории, клюквы), информантка называет их наливками [13].

Челканцы продолжают готовить повседневные супы на молочной основе. Молочный суп из рябчика: тушку рябчика промывают, обсушивают и помещают в кастрюлю с холодной подсоленной водой, мясо варят минут 30, затем добавляют *тутпац* и за несколько минут до готовности добавляют молоко, варят несколько минут, после того как закипит молоко [13].

Продолжают использовать в пищу пахту (которая остаётся после взбивания масла), её используют в выпечке, а также из неё варят творог. В настоящее время популярное блюдо – вареники из творога.

Из молочных продуктов приготавливают различные мучные блюда: лепешки *терпеки*, баранки *калтран* с различными начинками и др.

Растительная пища. Растительная пища остается характерной для весенне-летних сезонов. Собирают разнообразные ягоды: землянику, малину, кислицу, клюкву, красную смородину, черную смородину, чернику, калину, черемух. Из ягод варят варенье, делают повидло и компоты, пекут булочки, замораживают в свежем виде. Летом активно происходит сбор и заготовка листьев растений: бадана, белоголовника, душицы, малины, смородины, иван-чая, сушат березовую чагу и др. Листья используют в качестве вкусовых напитков, для заваривания чая.

Основу растительной пищи составляют продукты, выращенные в собственном хозяйстве: картошка, морковь, свекла, огурцы, капуста, кабачки, тыква, зелень (укроп, щавель, петрушка и т.п.) и др. Например, челканцы продолжают запекать тыкву, но не в печи, как в прошлом, а в современной духовке [18, с. 246].

Рыбная пища. Рыбу жарят, солят, сушат, коптят. Основу рыбной традиционной кухни составляет суп – *тутпац*, на рыбном бульоне, сушеные мальки (*одоро*), пирожки из рыбного филе (*перещтер*).

Рецепт голяны сушеные (*одоро*). Пойманную рыбу очищают, солят, оставляют в таком виде на два часа. В это время топят печку, до средней температуры. Снова промывают рыбу, выкладывают на лист рыбы, и помещают в

печь. Информант подчеркнула, что рыбу можно запекать и в духовке, однако приготовленная в духовке на вкус отличается рыба, и хранится не так долго, как приготовленная в печи [13].

Проект популяризации национальной кухни. В рамках популяризации национальной кухни предлагается организовать проведение на территории Турочакского района фестиваля национальной кухни тубаларов, челканцев и кумандинцев. Главная цель фестиваля – изучение, сохранение и популяризация национальной кухни. В фестивале могут принять участие все желающие, интересующиеся культурой народов региона. Фестиваль станет межнациональным праздником, который будет сопровождаться мастер-классами, дегустацией, чаепитием.

Таким образом, современная национальная кухня, остается важным элементом материальной культуры коренных малочисленных народов северного Алтая. Анализ национальной кухни показал, что её основу составляет растительно-мясо-молочная пищевая модель. Зерново-мучные продукты потреблялись в форме *талкана*, *терпека*, домашней лапши *тутпаца*, *калдрана*, каш и др. также появились новые современные блюда. Произошли пищевые трансформации, в том числе переход от традиционного на европейский тип питания. Современная кухня разнообразилась блюдами из русской кухни, из кухни народов Средней Азии и Казахстана и др. Среди результатов анализа интервью стала заметна переоценка потребления съедобных растений для смягчения последствий (например, мобильности, иммунитета) пандемии COVID-19 и др.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алтайцы: этническая история; традиционная культуры; современное развитие / отв. ред. Н.В. Екеев. Горно-Алтайск, 2014. 464 с.
2. Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 10-18.
3. Аткунова Д.А. Материалы по традиционным праздникам коренных малочисленных народов Северного Алтая // Антропологический форум. 2018 г. №39. С. 179-193.
4. Аткунова Д.А. Этнокультурная адаптация коренных народов Северного Алтая в условиях национального возрождения (конец 19 – начало 21 в.). монография, ред. Л. И. Шерстова. - Электрон. текстовые дан. Горно-Алтайск: БИЦ ГАГУ, 2019. 171 с. URL: http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&view=book&id=3431:950&catid=18:history&Itemid=172. (дата обращения: 18.01.2023).
5. Бельгибаев Е.А. Традиционная материальная культура челканцев бассейна р. Лебедь (вторая половина XIX – XX в.). Барнаул: Из-во Алт. Ун-та, 2004, 300 с.
6. Букачакова Л.Ч. Традиционное питание алтайцев – путь к здоровью // Женское движение в Горном Алтае: история и современность. – Горно-Алтайск, 2022. С. 211-213.
7. В Яйлю отпраздновали Яылгайак – начало Нового года URL: <https://www.gorno-altaisk.info/news/139783> (дата обращения 09.02.2022).
8. Григулевич Н.И. Питание как важнейший механизм этно-экологической адаптации // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 147-195.
9. Ковчег вкуса URL:https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%B2%D1%87%D0%B5%D0%B3_%D0%B2%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%B0(дата обращения: 18.01.2023).
10. Макошев А.П. Тубалары: население и хозяйство. Горно-Алтайск, 2013, 48 с.
11. Маслов Д.В. Локальные музеи и репрезентации этнической культуры алтайцев, диссертация Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Ордена Дружбы народов Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо Маклая Российской академии наук, 2017 г. 266 с.
12. Муйтуева В.А. Традиционная пища алтай-кижи: (обряды и представления). Томск: Изд-во Томского ун-та, 2007, 154 с.
13. Научно-исследовательский институт алтаистики им. С.С. Суразакова. Научный архив (НА НИИА). МНЭ. Дело №151. Кучукова (Пустогачева) Нелли Михайловна, 1963 г.р. сеок кызыл-кос. Республика Алтай, Турочакский район, 2020 г.
14. Сатлаев Ф.А. Кумандинцы (историко-этнографический очерк XIX – первой четверти XX века). Горно-Алтайск: Алт.кн.изд, 1974, 200 с.
15. Традиционные знания коренных народов Алтае-Саянского экорегиона в области природопользования: информационно-методический справочник / ред. И.И. Назаров. Барнаул: Азбука, 2009, 310 с.
16. Тубалары. Алтай. Культура. Природа. Туризм. URL: <https://vk.com/tubalaryaltay> (дата обращения: 18.01.2023).
17. Челканцы URL: <https://vk.com/chelkantsy> (дата обращения: 18.01.2023).
18. Этнографический атлас Республики Алтай / Редколлегия: Н.В. Екеев (отв. ред.), Э.В. Енчинов (науч. ред.), Г.Б. Эшматова, А.П. Чемчиева; НИИ алтаистики им. С. С. Суразакова. Горно-Алтайск, 2022, 462 с.
19. Этномастерская Айчус URL:<http://ai.chus.tilda.ws/> (дата обращения: 18.01.2023).

© Аткунова Дарья Аркадьевна (Russlana06@mail.ru).

Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»