

## ЗЕМЛЕДЕЛЬЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ В ПИЩЕ КОРЕННОГО НАСЕЛЕНИЯ ГОРНОГО АЛТАЯ (XIX – НАЧАЛЕ XX В.)

### AGRICULTURAL PRODUCTS IN THE FOOD OF THE INDIGENOUS PEOPLE OF THE GORNY ALTAI (XIX – EARLY XX CENTURY)

E. Torushev

*Summary:* Food from agricultural crops occupied a significant place in the diet of the indigenous people of the Gorny Altai in the XIX century and early XX century. The Altaians made talkan and cereals from barley and wheat. Flour products were also prepared from unleavened dough, which were baked in ash or fat, cow butter. Close cultural and economic relations with the Russian community have led to the appearance of various bakery products, porridge, kissel, etc. in the food of the indigenous people.

*Keywords:* Gorny Altai, indigenous population, agriculture, cultivated cereals, barley, flour.

**Торушев Эркем Геннадьевич**

кандидат исторических наук, старший научный сотрудник.

Бюджетное научное учреждение Республики Алтай «Научно-исследовательский институт алтаистики им. С.С. Суразакова», г. Горно-Алтайск  
erktor@mail.ru

*Аннотация:* В XIX – начале XX в. продукты питания из сельскохозяйственных культур занимали значительное место в пищевом рационе коренного населения Горного Алтая. Из ячменя и пшеницы алтайцы изготавливали – талкан и крупы. Также из пресного теста готовили мучные изделия, которые выпекали в золе или жиру, коровьем масле. Тесные культурные и экономические взаимоотношения с русским населением привели к появлению в пище коренного населения различных хлебобулочных изделий, каши, киселя и т.д.

*Ключевые слова:* Горный Алтай, коренное население, земледелье, культурные злаки, ячмень, мука.

На территории Горного Алтая земледелье существовало с эпохи бронзы. В связи, с чем в традиционном пищевом рационе местного коренного населения значимое место занимали продукты, приготовленные из культурных злаков.

Коренное население Горного Алтая в этнографическом отношении формировалось в двух различных природно-климатических зонах, в соответствии алтайцев подразделяют на северных (таежных) и южных (скотоводов). Так, на севере региона, где произрастает густая черневая тайга (в современных Турачакском, Чойском, Майминском районах (аймаков) Республики Алтай), коренное население: *тубалары*, *чалканцы* (лебединцы) и *кумандинцы* вели комплексное хозяйство: охота, подсечное земледелие, собирательство, разведение небольшого количества скота и рыболовство [8, с. 15].

Особенности центральной и южной части Горного Алтая (это в современных Онгудайском, Усть-Канском, Усть-Коксинском, Шебалинском, Майминском, Улаганском и Кош-Агачском районах (аймаков) Республики Алтай) способствовали тому, что местное коренное население состоящее из *алтай-кижи* и *теленгитов* в основном занималось яйлажным скотоводством, также земледелием и охотой. Алтайцы-скотоводы практиковали залежную систему земледелия. Их поля располагались, главным образом, в обширных межгорных урочищах [8, с. 15].

С конца XVIII в. на территории Горного Алтая проживали телеуты. К концу XIX в. их в регионе числилось 4061

чел. столько же, сколько и в Кузнецком уезде [24, с. 85]. В течение XX в. значительная часть *телеутов* Горного Алтая обрусела или влилась в состав алтайского этноса [23, с. 180–181].

У коренного населения Горного Алтая самым распространенным продуктом питания, приготовленный из культурных злаков, был – *талкан*. Если коротко, *талкан* – это жаренные и обрубленные зерна злаков. Готовили этот продукт в основном из ячменя в меньшей степени пшеницы [4, с. 30–31; 25, с. 80]. Например, в начале XIX в. Г.И. Спасский, посетив кочевья скотоводов алтайцев, отмечал, что они засеивали ячмень и пшеницу «не более, сколько нужно для собственного пропитания». Но также алтайцы *талкан* готовили и из зерен овса (*сула*) и гречки (*кырлык*) [17, с. 23].

Идентичный *талкану* алтайцев продукт питания был в пищевом рационе многих тюрко-монгольских народов Сибири. Например, во второй половине в XVII в. шорцы *талканом* даже выплачивали дань джунгарским правителям [12, с. 118]. В традиционной хакасской кухне *талкан* также получил широкое распространение. Название данного продукта такое же, как и у алтайцев, в некоторых случаях хакасы называют *талган* [1, с. 162]. Аналогичное кушанье едят и тувинцы, называя термином *долган* или *хооргон доолгайаа* [3, с. 105]. Буряты употребляли такой же продукт – *замба* с чаем приправленным маслом [22, с. 80–81]. Г.Н. Потанин отмечает, что в XIX в. *талкан* был распространен в пищевом рационе населения Монголии [10, с. 112].

У алтайцев чай, сваренный с молоком и приправленный *талканом*, жиром или топленным сливочным маслом, был повседневной основной пищей у всех слоев. В целом такой чай имеет комбинированный характер, а именно при значительной части жидкости и меньшем объеме *талкана* продукт приобретает свойства напитка, при значительной части *талкана* продукт приобретает свойства полужидкой или вязкой кашицы [25, с. 79–80; 14, с. 60].

*Талкан* являлся компонентом многих блюд алтайцев. Например, в забытом на сегодняшние дни кушанье – *уту-теертпек*. Называлось это блюдо так, потому что готовили ее на треть из *талкана*, размешанного в воде без соли с солодовой мукой – *ут*. Это кушанье готовили таежные алтайцы. Для этого блюда солодовую муку получали из проросших зерен. Сначала эти зерна предварительно сушили, затем мололи и просеивали. Сделав на середине *уту-теертпека* ямочку, пекли ее на сковороде. Как только выпечку вытаскивали из печи или очага, в проделанную ямочку клали масло. Употребляли в пищу его горячим, обмакивая в масло и запивая соленой водой. По вкусу данное блюдо напоминало хлеб, но со специфическим вкусом. Солодовая мука становилась кислой во время выпечки [20, с. 111].

Также *талкан* входил в компонент еще одного почти забытого кушанья таежных алтайцев – *токшок*. Основным элементом *токчок/токшока* были ядрышки от кедрового ореха и *талкан*. Процесс готовки был очень трудоемким. Для приготовления этого кушанья кедровый орех прожаривали в чугунном казане. Затем прожаренный орех раздавливали на зернотерке – *баспаке*, полученную массу веяли ручным лотком – *эскином*, чтобы отделить от ядрышек скорлупу. И снова прожаривали до просушивания полученного компонента. После чего провеивали ручным лотком, полностью отделяя мусор от ядрышек ореха. Затем очищенные ядрышки протирали *баспаком*, получалась жирная масса, куда добавляли *талкан* в соотношении два к одному протертых ядрышек к *талкану*. *Токчок/токшок* считался особым блюдом, которое очень ценилось и предназначалось для особых случаев, например, для сватовства и т.д. Так, Л.П. Потапов отмечает, что у чалканцев и тубаларов во времена, когда они входили в состав Джунгарского ханства («в ойротское время»), калым за невесту исчислялся в «*подо* или *бодо*». В него входил и берестяной короб «наполненная колобками (*токчок*), приготовленными из толченого кедрового ореха, смешанного с *талканом*. Объем коробки значения не имел, мерилom была тяжесть. Вес колобков для одного *подо* должен был составлять столько, сколько мог поднять за плечами сидящий человек, подымаясь с земли на ноги, придерживаясь за топор, воткнутый в пень» [13, с. 157]. Практиковалось чалканцами потребление *талкана* в виде каши *көзем*, сваренной на воде с маслом. При этом масло не размешивалось, а

растопливалось в центре чашки, куда обмакивали ложки с кашей. Аналогичное блюдо – *күзем* – употребляли и кумандинцы [16, с. 124]. Хакасы такое блюдо называли *талган потхы* или *саланмат (суг потхы)* [1, с. 162]. Также чалканцы готовили кашу *мотко*, когда перловую крупу смешивали с *талканом* [23, с. 475]. Хакасы готовили похожую на *токчок* кашу *изіре потхы* для ослабленных здоровьем людей [1, с. 168].

Алтайцы скотоводы готовили кушанье – *чок-чок*. Для приготовления *чок-чок* жареные зерна ячменя – *чарак* взбивали в ступе – *соки* с внутренним жиром лошади – *казы* или овечьим курдюком. В процессе взбивания *чарак* измельчался, и получалась масса нечто вроде *талкана*, перемешанного с жиром. Затем из этой массы катали шарики, которых употребляли в пищу. Это очень калорийный продукт и был незаменим в условиях походной жизни, в ситуациях, когда нет времени готовить пищу, например, при перегоне скота или во время охоты [20, с. 111–112]. Коренное население Хакасии готовило похожее по составу блюдо *наспах*. При приготовлении *наспаха* кроме лошадиного внутреннего сала и овечьего курдюка хакасы сбивали *талкан* с жиром медведя. Также *наспах* готовили из *талкана*, пропитанного конопляным маслом. Для этого семена конопли толкли в ступе вместе с *талканом*. Подобное блюдо *чашпак* известно и у тувинцев [1, с. 161–162]. Вполне возможно, и алтайцы *чок-чок* готовили также с медвежьим салом.

Чалканцы *талкан* добавляли также в муку, приготовленную из корня пиона (*Paeonia officinalis*) – *чейне*. Обычно корни пиона собирали весной до цветения, пока они еще не имели горького привкуса. Собранные корни варили 2–3 раза, затем их высушивали, растирали на ручной каменной мельнице и делали из них лепешки или варили кашу [14, с. 64].

Из зерен ячменя алтайцы готовили крупу – *көчө*. Для этого зерно хорошо сушили, очищали и начинали взбивать в ступе – *соки*. В процессе обработки зерно шлифуется, от нее начинает отделяться шелуха. Чтобы в крупе не оставались шелуха и сор, ее периодически веяли на ручном лотке (*эскине*). Затем снова обрабатывали в ступе. Так повторяли до тех пор, пока зерно полностью не очищалось. В процессе обработки зерно немного смачивали, чтобы крупа в ступе не дробилась. Также *көчө* могли изготавливать и из пшеницы, например, в Чулышманской долине, где коренное население выращивало пшеницу [20, с. 114]. При растирании *көчө* на зернотерке – *баспаке* алтайцы получали крупу сечку – *jarma*. Из нее варили мясной суп с такими же названиями. Северные алтайцы данную крупу называли «*iarba*» [14, с. 61]. Надо отметить, что *көчө* и *jarma* – одни из самых распространенных круп, которые использовали в питании алтайцы. Л.П. Потапов отмечал: «В прошлом же южные алтайцы, ведшие кочевой или полукочевой образ жизни, варили только

мясную (из конины или коровьего мяса) похлебку *кӧчӧ*, густо приправленную цельными зернами ячменя» [14, с. 56]. Готовили раньше алтайцы *кӧчӧ* и с *кокпышем* – брюшиной, наполненной сбоем. *Кокпыш* приготавливали во время зимнего забоя скота – *согума*, для чего брюшину надрезали и выворачивали, промывали, после – складывали в нее легкие, печень, почки, сердце и кишки, затем, заколов отверстие палочкой, замораживали. Зимой от *кокпыша* отрубали куски и варили с *кӧчӧ*. Чалканцы данный продукт называли *шакпыш*. Кроме перечисленных выше продуктов сбоя, добавляли и кровь, разбавив в молоке и посолив. Употребляли после того как *шакпыш* просолится, пролежав в замороженном виде 1,5 месяца. *Кӧчӧ* в некоторых случаях варили еще в молоке – *сӱтмӱ кӧчӧ* или просто в воде [20, с. 114].

У алтайцев мясной суп – *кӧчӧ* готовили и в особых случаях. Так, Н.А. Тадина пишет: «В традиционной свадебной обрядности южных алтайцев ячменный суп – «*кӧчӧ*» был основным угощением. Его можно отнести к наиболее распространенной форме растительной пищи» [18, с. 114].

В конце XIX в. у кумандинцев, в связи с развитием земледелия, в пищевом рационе стали преобладать злаки. Например, из проса на мельнице рушили пшено для каши и супа – *урге*. Также готовили домашним способом овсяную крупу. Овес парили в русской печи в большом чугунном котле, а затем распаренные зерна сушили в печке на протвине. Высушенные зерна толкли в ступе. Из полученной крупы варили кашу на молоке или заправляли суп. Повседневной пищей малоимущих кумандинцев стал суп из картофеля, заправленный пшенной или ячменной крупой, чай с хлебом или *талканом*. У богатых суп *урге* варили всегда с мясом [16, с. 123–125].

В традиционной кулинарии алтайцев использовали пищу из муки (*ун* – в северных наречиях, *кулур* – в южных). Надо отметить, северные алтайцы, в большей степени, чем южные использовали продукты, приготовленные из вареного теста. В работе С.А. Токарева упоминается: «Относительное большое значение имело земледелие в северной «черновой» полосе Алтая и Хакасии. Здесь вместо зернотерки употреблялась ручная мельница, видное место в питании занимает вареное тесто – лапша» [19, с. 13]. Одно из самых употребляемых блюд из вареного теста у таежных алтайцев являлся *тутмач*. Например, В.И. Вербицкий, описывая дневной рацион коренного населения, отмечал, что более насыщенно питались вечером и одним из блюд был суп *тутмач*. Свое название этот суп получил от добавляемого гарнира – кусочков отщипнутого пресного теста – *тутмач*. Суп *тутмач* готовили на мясном и рыбном бульонах или в молоке [5, с. 31]. Надо отметить, похожие блюда по названию и технологии приготовления имели место в рационе у многих тюркских народов. Данное кушанье является одним из

стариннейших. Например, в Древнетюркском словаре отмечено, что *тутмач* – название мучного блюда в виде лапши. Таким образом, тюрки данное кушанье знали еще в период средневековья (по Древнетюркскому словарю *тутмач* тюрки уже знали в период Махмуда Кашгари в XI в.) [7, с. 592].

*Тутмач* являлся главным блюдом в свадебном пире (*той*) кумандинцев, который так и назывался *тутмач* – по главному угощению, в приготовлении которого участвовали все родственники жениха [16, с. 109, 124].

В конце XIX в. пельмени были излюбленным блюдом у кумандинцев, их готовили в особых случаях – во время праздника или в свадебных торжествах. Пельмени готовили и телеуты. Обычно телеутские пельмени имели удлиненные формы, похожие на полумесяц, с аккуратно зачищенным краем, внешне напоминающие вареники. Также телеуты готовили вареники, когда вместо мяса для начинки использовали картошку. При явном сходстве русского и телеутского терминов – «пельмень» и «*пелмен*», они отличаются друг от друга по форме – телеутские похожи на пельмени шорцев, хакасов, тувинцев и китайцев. Исходя из вышесказанного, мы имеем основания предполагать центрально-азиатское происхождение этого телеутского блюда [24, с. 167–168].

Таежные алтайцы готовили *перек* – вареники с рубленным внутренним салом крупного рогатого скота, лошадей, с применением в некоторых случаях черемши. *Перек* варят иногда в молоке, разбавленном водой. В.И. Вербицкий также отмечал, что у шорцев (у верхнекондомских) *перек* – это пельмени с начинкой из говядины и сала [5, с. 225]. У кумандинцев аналогичное блюдо называлось – *казы бельмен*, в основе его использовался *казы* – внутренний жир лошади, который мелко нарезался, смешивался с луком, подсаливался и заворачивался в тесто. Ф.А. Сатлаев писал, что кумандинцы из теста готовили довольно лакомое кушанье *казан тертеги* – буквально хлеб котла. Раскатав пресное тесто, нарезали его на большие ломти (сочни) и клали в котел, где варилось мясо. На стол подавали, перемешав с жиром и бульоном, а также с мелкими кусочками мяса. Иногда мясо подавалось отдельно от *казан тертеги*. Бедные семьи употребляли блюдо без мяса. Это кушанье имеет близкое сходство с казахским *беш-бармаком* [16, с. 124]. Похожие блюда из вареного теста готовили представители коренного населения Хакасии, например – *хазан теертнеги* (*мун теертнеги*). Хакасы, раскатав пресное тесто на кружки *теертнек*, не разрезали его на лапшу, а целиком варили этот кружок *теертнек* в мясном бульоне, и только после этого разрезали на лапшу [1, с. 163–164]. Саму лапшу алтайцы переняли у русского населения. У скотоводов юга ее варили в бараньем супе, у жителей тайги – с мелко нарезанным мясом, у кумандинцев и телеутов она именовалась – *унаш* [14, с. 61–62].

В зависимости от вида термической обработки, из пресного теста алтайцы готовили *теертнек* или *боорсок*. Первый – *теертнек* готовили следующим образом: когда в очаге оставалось много горячих углей, их разгребали и помещали туда раскатанное тесто. Обычно лепешки были готовы через полчаса. Для *боорсока* тесто нарезали небольшими кусочками и обжаривали в кипящем коровьем масле или бараньем жиру, который алтайцы называли – *ўстў теертнек*, либо – *боорсок*. Такое же блюдо из теста – *боорзак* – имело место у тувинцев тоджинцев. Хакасы готовили *поорсак*, жарили тесто на жиру в специальной сковороде с ячейками – *кундейек* [14, с. 61; 3, с. 105; 1, с. 163].

Таежные алтайцы пекли из пресного теста каралики – *калдран*. В некоторых случаях в *калдран* добавляли молотую черемуху [20, с. 119]. Готовили лепешки – *отпёк* из квашеного теста. Так, горячую золу разгребали, помещали туда раскатанное тесто в два пальца (*эки ўлў*) толщиной и выпекали – *отпёк*. Обычно лепешки приготавливались через полчаса, за время выпекания они немного увеличивались в объеме. В конце XIX в. кумандинцы из пшеничной муки пекли кислый хлеб – *итпек*. Для выпекания хлеба в зажиточных семьях имелась даже специальная деревянная форма – *итпек аяк*, высота ее – 12 см., ширина – 32 см. Не менее почетным и лакомым считались перенятые у русского населения курники или *куррийнек*, как угощение для наиболее почетных гостей или родственников. Например, когда кумандинцы отправлялись в гости к родственникам, то непременно в качестве гостинца привозили курник [16, с. 123].

Коренное население Горного Алтая для хлебных выпечек использовали муку из пшеницы или ржи. В.В. Радлов, посетив Алтай в 60-ые годы XIX в., отмечал, что кумандинцы: «Из ячменя делают талкан (поджаренную муку), а из пшеницы и ржи хлебцы (тартмәк)» [15, с. 212–213]. Также и С.П. Швецов констатировал, что с переходом на оседлость, алтайцы увеличивают посевы пшеницы, так как начали употреблять печеный хлеб [25, с. 312]. Также из муки готовили похлебку болтушку – *ботко*. Сама похлебка готовилась следующим образом: в кипящую воду ссыпали муку, постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки. Затем давали ей немного повариться, и *ботко* было готово. Кумандинцы, когда варили уху из свежей рыбы, также заправляли бульон мукой «мучной болтушкой» [16, с. 125].

В начале XX в. кумандинцы из отходов овсяной муки готовили кисель. Овсяные отруби (шрак) заквашивали, затем процеживали через сито и отжимали, варили на небольшом огне, непрерывно помешивая. Готовый кисель, разлив по чашкам, охлаждали, ели с молоком или без него.

В конце XIX в. повседневной пищей зажиточных семей кумандинцев стала лапша с мясом или суп, или же пельмени, а по утрам пекли пироги с различной начинкой (картофель, черемуха, клубника), реže оладьи, блины, шаньги и ежедневно – калачи и булки [16, с. 124–125].

Традиционными стали считаться некоторые блюда у телеутов, которые уже с XVII–XVIII вв. были восприняты у русского населения. К таким видам пищи, прежде всего, относились блины, которые телеуты называли «*алай*» или «*алайы*» – вероятно, от русского «оладьи». Возможно, в числе заимствованных блюд можно включить самые различные виды пирогов (*порок*) – с мясом (*эп*), рыбой (*палык*), клубникой (*тилек*), печенкой (*нуур*), луком (*ускуш*), черемухой (*тымырт*) и др., а из напитков – мучные кисели. Д.А. Функ отмечал, что особый колорит телеутской кухне придают некоторые своеобразные мучные блюда. Среди них «*каттама*» – хворост и «*табак курсасы*» печенные сдобные лепешки [24, с. 167].

Таким образом, в исследуемый период продукты питания из земледельческих культур занимали заметное место в пищевом рационе коренного населения Горного Алтая. Одним из самых распространенных повседневных пищевых продуктов у алтайцев являлся *талкан*. Так, *талкан*, насыпанный в чай, сваренный с молоком и жиром, был основной ежедневной пищей. *Талкан* являлся компонентом многих блюд алтайцев.

Из ячменя, а иногда из пшеницы алтайцы изготавливали крупу – *көчө*. При ее измельчении получалась крупа – *ярма*. У всех групп алтайцев получили распространение продукты из пресного теста, которые выпекали в золе или жиру, коровьем масле. Таежные алтайцы в большей степени, чем скотоводы юга, употребляли пищу из вареного теста: лапшу – *унаш*, *тутпач(ш)*, *казан-тертеги* и т.д. Тесные культурные и экономические взаимоотношения с русским населением в конце XIX в. привели к появлению в пищевом рационе алтайцев блюд, перенятых у русского населения, это: пироги, блины, хлебобулочные изделия, каши, кисель и т.д.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Бутанаев В.Я. Традиционная пища хакас // Из истории хозяйства и материальной культуры тюрко-монгольских народов. – Новосибирск, 1993. – С. 150-170.
2. В составе Томской губернии / А.В. Большакова, Н.С. Модоров, Е.П. Пак, В.К. Филиппова. – Горно-Алтайск, 2004. – 528 с.
3. Вайнштейн С.Н. Тувинцы-тоджинцы. Историко-этнографический очерк. – М., 1961. – 216 с.
4. Вербицкий В.И. Алтайские инородцы. – М., 1893. – 272 с.
5. Вербицкий В.И. Словарь алтайского и аладагского наречий тюркского языка. – Казань, 1884. – 490 с.

6. Георги И.Г. Описание всех обитающих в Российском государстве народов и их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, упражнений, забав, вероисповеданий и других достопамятностей. Часть вторая о народах татарского племени и других не решенного еще происхождения Северных Сибирских. – СПб., 1799. – 178 с.
7. Древнетюркский словарь. Редакторы: В.М. Наделяев, Д.М. Насилов, Э.Р. Тенишев, А.М. Щербак. – Л.: Наука, 1969. – 677 с.
8. Макошев А.П. Вопросы территориальной организации горно-животноводческого хозяйства Алтая: монография. – Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2010. – 264 с.
9. Михайлов В.А. Земледелие бурят в XVII–первой половине XIX века. – Улан-Удэ, 1998. – 64 с.
10. Потанин Г.Н. Очерки Северо-Западной Монголии. Результаты путешествия в 1876– 1877 гг. – С-Петербург, 1881. – Вып. 1. – 187 с.
11. Потапов Л.П. Очерк истории Ойротии. – Новосибирск, 1933. – 200 с.
12. Потапов Л.П. Очерки по истории алтайцев. – М.-Л., 1953. – 444 с.
13. Потапов Л.П. Очерки по истории алтайцев. – Новосибирск, 1948. – 504 с.
14. Потапов Л.П. Пища алтайцев (Этнографический очерк) // Сборник музея антропологии и этнографии. – М., 1953. – Т. 14. – С. 37-72.
15. Радлов В.В. Из Сибири. Страницы дневника. – М., 1989. – 750 с.
16. Сатлаев Ф.А. Кумандинцы. – Горно-Алтайск, 1974. – 200 с.
17. Спасский Г. Путешествие к алтайским калмыкам // Слово об Алтае / сост. Б.Я. Бедюров. Горно-Алтайск: Юч-Сумер – Белуха, 2004. – Кн. 3. – Ч. 1. – С. 7-24.
18. Тадина Н.А. Алтайская свадебная обрядность (XIX–XX вв.). – Горно-Алтайск, 1995. – 207 с.
19. Токарев С.А. Докапиталистические пережитки в Ойротии. – М.-Л., 1936. – 156 с.
20. Торушев Э.Г. Традиционное земледелие алтайцев (XIX–первая треть XX в.). – Горно-Алтайск: ООО «Издательство Полиграфика», 2017. – 176 с.
21. Тоцакова Е.М. Алтайская женщина в дореволюционном прошлом // Ученые записки ГАНИИИЯЛ. – Горно-Алтайск, 1958. – Вып. 2. – С. 108-150
22. Тугутов И.Е. Пища южных бурят // Советская этнография. 1957. – №3. – С. 77-87.
23. Тюркские народы Сибири / отв. ред. Д.А. Функ, Н.А. Томилолов; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН; Омский филиал Ин-та археологии и этнографии СО РАН. – М.: Наука, 2006. – 678 с.
24. Функ Д.А. Телеуты. – М., 1993. – Вып. 17. – Книга 2. – 326 с.
25. Швецов С.П. Репринтное воспроизведение издания «Горный Алтай и его население. Кочевники Бийского уезда». – Барнаул, 1900. – Горно-Алтайск: Ак Чечек, 2008. – 571 с.

---

© Торушев Эркем Геннадьевич (erktor@mail.ru).

Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»