



Научная статья

УДК 93

DOI: 10.21209/1996-7853-2024-19-2-18-26

**Культура питания коренных малочисленных народов
в контексте социокультурного пространства постсоветской России****Вячеслав Александрович Кудашкин**Братский государственный университет, г. Братск, Россия
kudashkinslava@rambler.ru, <https://orcid.org/0000-0001-6682-6970>

В статье анализируется процесс формирования новых пищевых традиций у коренных малочисленных народов России в период 1992–2000 гг. Разнообразие и множество методологических концепций, междисциплинарный подход в исторической науке начала XXI в. позволили гуманитарной интеллигенции изучить межнациональные проблемы советского и российского общества. Утвердившийся в последние два десятилетия социокультурный подход позволяет качественно сравнивать различные исторические события в динамике. В истории любого государства мы можем проследить этнические процессы, которые как факты причинно-следственно или нелогично могут влиять на историю развития или угасания отдельных наций, народов и народностей. Автор воссоздаёт исторические процессы влияния рыночных отношений на один из самых главных процессов в жизнеобеспечении любого человека – пищи. Делается вывод, что с упадком Советского Союза начался сложный процесс реорганизации хозяйственно-логистических цепочек, обслуживающих северные территории России. Отсутствие необходимой законодательной базы, недостаток социальных навыков адаптации, снижение использования северного морского пути и изменение форм собственности в управлении сельским хозяйством оказали негативное влияние на развитие пищевых практик. Согласно результатам исследования, в условиях трансформирующегося общественного устройства появилась значимая разница в ценностях и в традиционном питании. Национальная кухня коренных народов характеризуется использованием специфических пищевых продуктов и рецептов приготовления пищи, являющихся уникальным духовным наследием. Анализ материалов показывает, что традиционная кулинария коренных малочисленных народов Севера формировалась по мере развития знаний о способах их приготовления, которые складывались от устного творчества до научных исследований. Западноевропейская кухня не была доступна для народов Севера, в связи с этим начался поиск наиболее оптимальных способов приготовления пищи. В целом можно сделать вывод, что потребность поиска кулинарных рецептов выразилась у коренных малочисленных народов в возврате к традиционализму в национальной кухне.

Ключевые слова: коренные малочисленные народы, постсоветская повседневность, Российская Федерация, социокультурные трансформации, пищевые традиции

Original article

**Nutrition Culture of Indigenous Peoples
in the Context of Socio-Cultural Space of Post-Soviet Russia****Vyacheslav A. Kudashkin**Bratsk State University, Bratsk, Russia
kudashkinslava@rambler.ru, <https://orcid.org/0000-0001-6682-6970>

The article analyzes the process of formation of new food traditions among the indigenous peoples of Russia in the period of 1992–2000. The diversity and variety of methodological concepts, an interdisciplinary approach in historical science at the beginning of the XXI century allowed the humanitarian intelligentsia to study the interethnic problems of Soviet and Russian society. The socio-cultural approach that has been established in the last two decades makes it possible to qualitatively compare various historical events in dynamics. In the his-



tory of any state, we can trace ethnic processes that, as facts, causally or illogically, can influence the history of the development or extinction of individual nations, peoples and nationalities. The author recreates the historical processes of the influence of market relations on food as one of the most important processes in the life support of any person. We conclude that with the decline of the Soviet Union, a complex process of reorganization of economic and logistics chains serving the northern territories of Russia began. We also conclude that the lack of the necessary legislative framework, the lack of social adaptation skills, the decrease in the use of the northern sea route and the change in ownership forms in agricultural management had a negative impact on the development of food practices. The results of the study showed that in the conditions of a transforming social structure, there was a significant difference in values and in traditional nutrition. The national cuisine of the indigenous peoples is characterized by the use of specific food products and cooking recipes, which are a unique spiritual heritage. The analysis of the materials shows that the traditional cooking of the indigenous small-numbered peoples of the North was formed as knowledge about the methods of their preparation developed, which ranged from oral creativity to scientific research. Western European cuisine was not available to the peoples of the North, and therefore the search for the most optimal ways of cooking began. In general, it can be concluded that the need to search for culinary recipes was expressed among indigenous peoples in a return to traditionalism in the national cuisine.

Keywords: indigenous peoples, post-soviet everyday life, Russian Federation, socio-cultural transformations, food traditions

Введение. Разобщённость и различность подходов учёных в исторической науке определяет тенденции в формировании научного обоснования. Различность и многообразие методологических концепций, междисциплинарный подход в исторической науке начала XXI в. позволили изучить межнациональные проблемы советского и российского общества многим представителям гуманитарной интеллигенции. Утвердившийся в последние два десятилетия социокультурный подход позволяет качественно сравнивать разные исторические события в динамике.

Исторические особенности развития многонационального государства в различные его периоды связаны с межнациональными отношениями. В истории любого государства прослеживаются этнические процессы, которые как факты причинно-следственно или нелогично могут влиять на историю развития или затухания отдельных наций, народов и народностей.

Вопросы духовного развития российского общества особенно актуальны в условиях возрождения промышленного потенциала, но в настоящее время не являются приоритетными у молодого поколения в силу внедрения даже в повседневную жизнь «цифровизации», которая позволяет зачастую не заниматься многими вещами, которые совсем недавно были необходимы человеку. Например, даже социализация личности происходит в искусственном пространстве сети Интернет. В 2020-е гг. это коснулось всех слоёв общества независимо от места проживания, уровня доходов и социального статуса. Потребительское отношение моло-

дого поколения к современному рынку услуг порой не даёт полного понимания сложности доступа к некоторым повседневным элементам жизни и быта, таким как, например, питание. А питание на протяжении всего существования человеческих сообществ является одним из центральных моментов определения мировоззрения и миропонимания. Практически все моменты повседневной жизни связаны с приёмом пищи, даже в ритуальных целях. Особенности кухонной культуры до настоящего времени связывают предыдущие поколения с существующими. В постперестроечный период из-за многих факторов изменяется как традиционная кухня автохтонов, так и качество и количество «внешних» продуктов питания. Отсюда возникает проблема изучения опыта соотношения традиций кухни коренного малочисленного населения и предлагаемого пищевого разнообразия с целью оптимизации питания.

Данное исследование рассматривает изменение питания автохтонов как комплекс мероприятий на государственном и местном уровнях. Оно позволяет объективно усилить теоретическое и методологическое понимание исторического опыта нашего государства в формировании и изменении пищевой культуры коренного малочисленного населения северных территорий. До настоящего времени в историографии отсутствуют обобщающие работы, касающиеся изменений пищевых традиций северных народов.

Целью данной статьи является анализ формирования новых пищевых традиций у коренных малочисленных народов России в период 1992–2000 гг., процесса влияния ан-



тропогенных и рыночных факторов на культуру питания.

Методология и методы исследования. Исследование коренного малочисленного населения и его роль в формировании российского общества основано на теории модернизации. Эта теория позволяет рассмотреть различные аспекты исторического процесса, такие как социально-экономическое и культурное развитие, административно-территориальное устройство, и государственную национальную политику.

Принципы исследования, основанные на специфике изучения социальных и культурных процессов развития коренного малочисленного населения Российской Федерации, объединены в соответствии с принципом объективности. Формулирование выводов происходило на основе системности и историзма. При анализе использовался сравнительный подход для выявления общих и особых черт.

Результаты исследования и их обсуждение. Изучение механизма и закономерностей функционирования определённых этносов в стабильном состоянии и в кризисе различны. В данном исследовании социокультурная динамика исторического процесса в следующем: изменение пищевых традиций у отдельных групп населения невозможно без достижений исторической антропологии и исторической этнологии. Термин «историческая антропология» появился в 70-е гг. XX столетия. В исторической науке возникает тенденция осознания роли индивида в обществе. Обращено внимание на анализ человеческого поведения для изучения его мотивов в совершении тех или иных поступков [1]. Историческая этнология – синтетическая теория, вобравшая в себя достижения различных этнологических, а также социологических и культурологических школ¹. С учётом данных понятий и теорий их взаимодействия они могут стать объяснительным механизмом формирования этнокультурных закономерностей у изучаемых народов.

Русский Север – это большая по площади часть Российской Федерации с особыми природно-климатическими условиями проживания и народами, принадлежащими к разным культурно-бытовым типам ведения хозяйства. Народы, проживающие на севе-

ре, принадлежат к разным этническим группам, народам и нациям.

В советский период в условиях системы государственного снабжения сфера услуг была одинакова для всех северян, в том числе и для коренных малочисленных народов, ведущих осёдлый образ жизни. С распадом СССР начался процесс реструктуризации всех хозяйственно-логистических цепочек снабжения северных территорий российского севера.

Можно выделить основные причины кризиса: 1) отсутствие законодательной базы федерального и местного самоуправления; 2) отсутствие навыков социальной адаптации северян и коренных народов к рыночным принципам экономики; 3) снижение использования Северного морского пути; 4) изменение форм собственности в управлении сельского хозяйства – появление акхозов (акционерных колхозов).

Социально-экономическое положение людей, проживающих на северных территориях России, ухудшилось, что привело к нарастанию кризисных явлений в обществе. В новых экономических реалиях многие представители коренного малочисленного населения не смогли переориентироваться на рыночные условия и создать «своё дело». Приватизация в первой половине 90-х гг. прошла мимо автохтонов, не имеющих первоначальный капитал. Людям приходилось самостоятельно выстраивать стратегию выживания и приспособливаться в новых социально-экономических реалиях.

Деятельность национальных колхозов была полностью переориентирована только на применение наёмного или сдельного труда автохтонов. Денежные реформы и инфляция оказывали существенное влияние на доходы. Несмотря на различные районные и северные коэффициенты в начислении заработной платы, коренные малочисленные народы не имели постоянных доходов [2, с. 110].

В середине 1990-х гг. статус акционерных колхозов (акхозов) позволял использовать наёмный труд на договорной основе, многие представители индигенного населения являлись этническими батраками, забывали традиционное хозяйство. Формировались новые условия труда, при которых не соблюдались социальные обязательства работодателями, отсутствовала сформированная законодательная база, касающаяся

¹ Лурье С. В. Историческая этнология: учеб. пособие. – М.: Академический Проект: Гаудеамус, 2004. – С. 41.

социальной ответственности частного бизнеса.

Смена форм собственности на предприятиях и рыночные принципы экономических реформ 90-х гг. XX в. отразились на Северном морском пути. Ликвидация центрального материально-технического механизма северного снабжения ограничила завоз продовольствия и промышленных товаров на север. Проблема снабжения северных территорий являлась одной из главных. Завоз топлива необходимых продуктов в российскую Арктику осуществляли десятки иностранных танкеров и рефрижераторов. Регулярно для данной навигации действовал порт Игарка, остальные порты согласовывались дополнительно [3, с. 51].

Так, следует отметить работу Енисейского речного пароходства в Красноярском крае, которое продолжало навигацию по рекам Енисей, Нижняя и Подкаменная Тунгуска, Большая Хета и малым притокам, выполняя «северный завоз», несмотря на смену формы собственности. Пароходство прошло через процесс приватизации. Оно было реструктуризировано в акционерное общество. Из-за отсутствия электрификации в приречных посёлках «северный завоз» осуществлял доставку необходимого топлива на годовой период [4, с. 205].

Система снабжения Северного морского пути полностью деградировала, повлияв на предоставление определённых видов услуг населению. Государство не могло решить данную проблему без привлечения инвестиций и надеялось только на иностранную навигацию, что отрицательно сказалось на объёмах поставок продовольственных товаров в северные и арктические регионы.

В 1990-е гг. исчезла государственная монополия на внешнюю торговлю, что стало причиной завоза импортных продуктов питания, изменений потребительской корзины, а также приготовления пищи. Традиции советской кухни стали значительно меняться, осуществлялся переход к магазинным закупкам продуктов¹.

«Пришлые» население, желающее обогатиться за счёт природных ресурсов севера и инвестировать в предприятия региона, оказало инвазивное влияние не только на культуру питания коренных малочисленных народов, но и на советскую кухню в целом. В

середине 1990-х гг. образованная коммерческая сеть магазинов распространилась на крупные посёлки вдоль северной части р. Енисей Красноярского края². Ярким примером стала сеть речных магазинов по р. Таз. Так, например ненцы п. Гыда Ямало-Ненецкого автономного округа получили возможность отовариваться. У тундровиков, вахтовиков, местного и коренного малочисленного населения появились необычные продукты: супы и пюре быстрого приготовления, импортные макаронные и кондитерские изделия [5, с. 44]. Симбиоз механизмов спасения в трудных природно-климатических условиях смешал традиции питания многих народов и коренных малочисленных этносов, создав пример интернациональной кухни не по причине вкусовых особенностей, а по причине выживания и сложившейся социально-экономической ситуации.

На реках Обь, Сосьва и Енисей были распространены плавающие магазины и продовольственные баржи. Ценовая политика, проводимая северными бизнесменами-плавучими, была настолько агрессивной, что ненцы, эвены, долгане обратились к традиционному рациону питания [6, с. 139].

Носителями традиций национальной кухни и рецептуры в 90-е гг. XX в. являлось пожилое поколение автохтонов. Такая ситуация была характерной для многих северных территорий Российской Федерации в местах компактного проживания автохтонов у эскимосов, эвенков и чукчей на Чукотке [7, с. 61–62], у ненцев и эвенов в северных районах Западной Сибири [5, с. 48] и у кетов в тайге Восточной Сибири [8].

Тенденция к возврату этнической кухни была свойственна группам автохтонов, которые сохраняли традиционное ведение хозяйства – пастухам-оленоводам, охотникам и рыбакам. Отличия рациона в питании между «осевшими» автохтонами и находящимися на производственном кочевании были кардинальными. Учитывая закономерность и связь между «культурой поведения» и «культурой питания», отметим, что они взаимодействуют между собой и предрасполагают друг к другу. Изменение условий привело к отмене ограничений в традиционной кухне в ранние годы. Так, например, в конце 1980-х гг. выросла популяция домашних северных оленей у коренно-

¹ Ковалев Е. М. Гуманитарная география России. – М.: ЛА «Варяг», 1995. – С. 328.

² Государственный архив Красноярского края (ГАКК). – Ф. 10102. – Оп. 1. – Д. 8. – Л. 2.



го малочисленного населения Ямала и Таймыра [5, с. 56]. Это позволило оленеводам обеспечивать мясными продуктами из оленины свои семьи, несмотря на то, что рост домашнего поголовья был низким. Молоко оленя было в рационе тофаларов, эвенов, эвенков, коряков, хантов, тундровых чукчей [9, с. 560].

В начале 90-х гг. XX в. по результатам медицинских исследований выявлен следующий факт: у шорцев, хантов и манси из-за употребления в этнической кухне низкокачественной рыбы были выявлены паразитарные заражения. Законодательно лишь в Западной Сибири данная ситуация способствовала увеличению квот по добыче ценных пород рыбы [10, с. 26–27]. Это в свою очередь обновило в национальной кухне этническую рецептуру и способствовало уменьшению заражения эндопаразитами [11, с. 96].

Не все регионы могли позволить повысить квоты на природные ресурсы, так как просто не было разработано региональное законодательство, которое могло гарантировать защиту интересов коренного малочисленного населения [12, с. 48]. Традиционное природопользование и традиционные промыслы всегда выручали. Мясо оленя было доступно не всем северным автохтонам. Так, например, у кетов Красноярского края олени исчезли в середине 80-х гг., и они занимались рыболовством, а у тофаларов в начале 90-х гг. в Иркутской области в оленьем стаде насчитывалось 130 особей северного оленя. В силу малого количества поголовья, тофалары, принадлежащие к культурно-хозяйственному типу таёжных охотников, спасались мясом изюбря, лося, кабана, медведя (иногда) и глухаря, добытых на охоте. В летний период мясо термически обрабатывали на костре либо засаливали [13, с. 145].

Коренные малочисленные народы постоянно употребляли в пищу продукты питания растительного происхождения. Юкагиры – дикий лук, кедровые орехи, листовничную заболонь, коренья сараны, тимьяна, осоки, ягоды брусники, черники, шиповника [14, с. 163]. Листья, заболонь и корни берёзы, коренья различных растений, водоросли, травы, ягоды входили в рацион чукчей [15, с. 73]. Чукчи и азиатские эскимосы знают около 150 видов растений, часть из которых используется в пищу [16, с. 101]. Таким

образом, растительная пища была важной и оставалась для многих северных автохтонов в традиционной кухне и в 1990-е гг.

Жизнь коренных малочисленных народов всегда отличалась от жизни других наций и народов, проживающих в посёлках и административных центрах. Скудность получаемых благ цивилизации компенсировались многовековым межпоколенным опытом.

В середине 90-х гг. по социально-имущественным показателям автохтоны резко отставали от других россиян. Цены в факториях и магазинах диктовали индивидуальные предприниматели, малочисленное население покупало необходимый минимум товаров, которые для них считались социально необходимыми (чай, сигареты, спички, крупа, хлеб, сгущённое молоко и алкогольная продукция) [17, с. 75]. Основным рационом питания семьи и многих общин индигенного населения было употребление в пищу продуктов охоты и рыболовства.

В постперестроечный период 90-х гг. появляется тенденция к этническому самознанию, что было свойственно для всех народов многонациональной России в последнее десятилетие XX в. Этнографы считают, что культура, традиции, язык, внешность, религия и этническая кухня являются признаком национальной самобытности как в представлении самого народа, так и в глазах пришлого (другого) населения (народа)¹.

В 2005 и 2007 гг. автор исследования являлся участником историко-этнографической экспедиции Братского государственного университета в пос. Алыгджер Нижнеудинского района Иркутской области в место компактного проживания коренного малочисленного народа – тофаларов [18, с. 184]. На рубеже XX–XXI столетий в условиях проявления этнической идентичности тофалары Иркутской области усилили использование таёжного рациона. Ценность «родовой тайги» и отсутствие альтернативных источников питания способствовали сохранению культуры традиционного питания. Жители трёх тофаларских посёлков (русские, белорусы, тофалары и др.) занимались сбором дикоросов, кедрового ореха, лекарственных растений и охотились в личных целях. Снабжение продовольственными и необходимыми для быта товарами осуществлялось из районного г. Нижнеудинска

¹ Гарин И. Пища, культура и общество // Курьер. – 1987. – 4–7 июня.

грузовым автотранспортом в зимний период по р. Уде. Нередко в магазинах реализовывались товары с истекшим сроком годности.

Перечень продовольствия был представлен майонезными приправами, консервной продукцией из рыбы и овощей, крупами, макаронными изделиями и алкогольной продукцией. Относительно последней отметим, что, несмотря на неизвестный бренд водки и её сомнительное качество, данный товар всегда пользовался спросом. Отличительной особенностью ведения маркетинга в тофаларских посёлках была продажа товаров в долг, «под запись» – в тетрадку, постоянный доход отсутствовал либо был сезонным [19, с. 186]. Этим способом взаимовыгодно пользовались тофалары и хозяева магазинов.

Финансово нестабильное население, к которым относились тофалары Иркутской области, не могло себе позволить осуществить зимний завоз продовольствия на личном или арендованном транспорте. А альтернативный транспорт до районного центра – вертолёт, не позволял тофаларам полностью удовлетворить потребности в товарах и продовольствии из-за превышения веса перевозимого груза.

Таким образом, говоря о культуре питания у тофаларов Иркутской области, можно отметить, что она была характерной для всего советского и постсоветского периода из-за проведённой политики коренизации ещё в конце 20-х – в начале 30-х гг. XX в. Географическое положение горной тайги Восточных Саян в местах проживания тофаларов отличалось сибирским климатом от северных широт российского севера и относительно доступной сезонностью транспортной логистики.

В конце 80-х – начале 90-х гг. под влиянием традиционализма этнографы отмечали, что культ пищи сформировал символические понятия «основной» и «культурной суперпищи» [20, с. 11]. Суперпища была ярким примером культурного наследия автохтонов, которое впоследствии местная интеллигенция (экскурсоводы, заведующие клубов и библиотек), вырвав из контекста идеи возрождения и сохранения национальной культуры, возвела в культ как символ автохтонной пищевой культуры в виде этнического деликатеса. Традиционализм проявился, когда интеллигенция, прошедшая урбанизированную адаптацию, смогла вычле-

нить из общего контекста этнической кухни особо почитаемую пищу и, как следствие, был утрачен интерес к обычным повседневным этническим блюдам.

Система образования советского государства, представленная в виде отдалённых школ-интернатов, изменила рацион питания детей коренных малочисленных народов [21, с. 103]. В 90-е гг. XX в. финансирование образовательных организаций продолжилось. Несмотря на укрупнение и объединение систем школ-интернатов в крупных посёлках, социальная ответственность Ямало-Ненецкого автономного округа полностью позволяла содержать интернатную систему, обеспечивая северное школьное образование молоком, сгущёнкой и тушёной. В 1998 г. рацион питания школы-интерната состоял из завтрака (манная и гречневая каши, хлеб с маслом, час с сахаром); обеда (борщ или суп с вермишелью, консервированный компот); ужина (тефтели с пшеничной кашей, хлеб с вареньем или джемом) [Там же, с. 112]. Варёные яйца и картофель были редкими продуктами, они требовали особых условий доставки и хранения.

Период середины и конца 90-х гг. характеризуется проникновением рыночных отношений и «пришлой» культуры питания, что являлось фактором продолжения освоения природных ресурсов Севера. В таких условиях идея традиционализма у коренных малочисленных народов Российской Федерации не имела большой потребности в приготовлении национальных блюд, и это был не уход от этнокультурных традиций, а проявление уже иного образа жизни. Продукты из национальной кухни у автохтонов, которые постоянно проживали в посёлках, были заменены привозимыми продуктами, которые в основном состояли из углеводов. Сотрудники пищевых предприятий (столовые при предприятиях, больницах, школах и детских садах) стали формировать новую культуру питания автохтонов.

При этом, несмотря на продуктовую «стабильность» и разнообразие продовольственных товаров, у автохтонов возникала настороженность при смене упаковки привычных товаров. Качество товаров также отличалось, но решающей роли это не оказывало.

Заключение. В исследовании проанализированы примеры межкультурной адаптации и трансформация культуры питания



коренного малочисленного населения в постперестроечный период. Автор воссоздал роль этнической кухни и культуру питания в многонациональном государстве в первом десятилетии современной истории России. Рыночные отношения, новое социокультурное пространство и межкультурное взаимодействие в условиях территориально-промышленного освоения северных территорий сформировали новые виды пищевого поведения. Межкультурная роль питания и приготовления национальной пищи у коренных малочисленных народов на севере носила объединённо-территориальный характер, который был сформирован в условиях сурового климата, социально-экономического кризиса и этнического симбиоза пищевых традиций. Социальная роль исследования позволила показать качественное изменение употребляемых продуктов и обращение к национальным кухонным традициям этнических объединений (коллектив промысловиков, семья, община, социальная структура системы образования и этнические группы).

Фундаментальные преобразования в экономике, политике и обществе повлияли на общее развитие Российской Федерации в целом и северных территорий в частности. Модернизационные преобразования в XX в. коснулись технологий приготовления пищи. Пищевое поведение коренных малочисленных народов изменилось с употребления углеводной пищи, пищи быстрого приготовления и консервов.

Важным фактором социокультурного пространства являлась инфраструктура промышленных и нефтегазодобывающих предприятий, которой пользовались частные предприниматели, создавая определённые условия для доставки продуктов питания в отдалённые районы, формируя тем самым «алкогольный» и «магазинский» типы культуры питания.

Влияние традиционализма в новых экономических условиях позволило оленьим народам Ямала и Таймыра (ненцы, эвены, долгане, нганасаны, эвенки, ханты и манси), занимающимся производственным кочеванием, сохранить в рационе питания продукты оленеводства. Автохтоны Красноярского края (кеты) и Иркутской области (эвенки и тофалары) считали продукты оленеводства «суперпищей», так как были лишены мяса северного оленя в силу исчезновения данной традиционной формы хозяйства. Мясной рацион восполнялся завозимыми консервированными продуктами, а также с помощью таёжной охоты. Продукты собирательства, охоты и рыболовства способствовали выживанию многих родовых общин коренных малочисленных народов Российской Федерации в условиях экономического кризиса 1990-х гг.

Разница в социальном достатке и ценностях, уровне образования, культуре, а также демографический фактор у автохтонов и другого населения определяли невозможность нахождения коренных малочисленных народов и простых россиян на одном уровне. Пищевая культура и традиционная кухня коренных малочисленных народов являлась ярким этническим идентификатором, именно её отдельные элементы способствовали межкультурному и межбытовому обмену. В условиях развития рыночных отношений пищевые предпочтения менялись. Несмотря на влияние традиционализма, у автохтонов появился новый «северный» тип магазинной – упрощённой культуры питания.

Автором видится, что к проблеме изменений в культуре питания должны привлекаться не только историки, этнографы, но и специалисты смежных направлений, например, культурологи, экономисты, а также исследователи, изучающие экологию питания, медицину и пищевую промышленность.

Список литературы

1. Куприянов А. И. Историческая антропология. Проблемы становления // Исторические исследования в России. Тенденции последних лет / под ред. Г. А. Бордюгова. М.: АИРО-XX, 1996.
2. Селин В. С., Истомин А. В. Экономика Северного морского пути: исторические тенденции, современная ситуация, перспективы. Апатиты, 2003. 201 с.
3. Этнологическая экспертиза: народы Севера России. 1985–1994 годы / под ред. З. П. Соколовой, Е. А. Пивневой. М.: ИЭА РАН, 2007. 316 с.
4. Ахтамов Е. А. Роль речного транспорта в снабжении Енисейского севера в конце XX – начале XXI в. // Арктика 2019: традиции, инновации, экология, безопасность, проблемы коренных малочисленных народов. Красноярск, 2019. С. 203–232.

5. Есида Ацуси. Культура питания гыданских ненцев: интерпретация и социальная адаптация. М.: Ин-т этнологии и антропологии РАН, 1997. 252 с.
6. Никифорова В. А., Кудашкин В. А., Кириюткин С. А. Специфика образа жизни малочисленных народов севера Красноярского края (исторический аспект) // Проблемы социально-экономического развития Сибири. 2021. № 2. С. 137–142.
7. Фоменко А. В. Некоторые особенности питания коренного населения прибрежных районов Чукотки // Особенности заболеваний терапевтического профиля и их профилактика у жителей Чукотки: сб. ст. Анадырь, 1990. С. 61–63.
8. Кривоногов В. П. Кеты на пороге III тысячелетия. Красноярск: Изд-во КГПУ, 1998. 88 с.
9. Истомин А. В., Федина И. Н., Шкурихина С. В., Кутакова Н. С. Питание и север: гигиенические проблемы арктической зоны России (обзор литературы) // Гигиена и санитария. 2018. Т. 97, № 6. С. 557–563.
10. Дедкова Л. С., Дедков К. В. Необходимость введения в меню образовательных организаций Ненецкого автономного округа традиционных блюд из северных пород рыб // Наука и образование: материалы VI Междунар. науч.-практ. конф. М., 2016. 143 с.
11. Кудашкин В. А. Изменения в традиционном питании коренных малочисленных народов Восточной Сибири во второй половине XX века // Проблемы социально-экономического развития Сибири. 2014. № 1. С. 95–99.
12. Кудашкина О. В. Коренные малочисленные народы в 1990–2001 гг.: история правоприменительной практики // Труды Братского государственного университета. Серия «Гуманитарные и социальные науки». 2021. Т. 1. С. 46–50.
13. Козлов А. И. Популяционные исследования первичной гипоплазии: методы и проблемы // Новые методы – новые подходы в современной антропологии. М.: Старый сад, 1997. С. 142–148.
14. Wein E. E., Freeman M. M. R. Inuvialuit food use and food preferences in Aklavik, Northwest Territories, Canada // Arctic Medical Research. 1992. Vol. 51. P. 159–172.
15. Богораз В. Г. Материальная культура чукчей. М.: Наука, 1991. 224 с.
16. Файнберг Л. А. Охотники Американского Севера: индейцы и эскимосы. М.: Наука, 1991. 184 с.
17. Гаче Г. Национальные образы мира. М.: Академия, 1998. 213 с.
18. Янюшкин С. А., Кудашкин В. А. Этническое самосознание тофаларов // Труды Братского государственного университета. Серия «Гуманитарные и социальные проблемы развития регионов Сибири». 2007. Т. 1. С. 182–185.
19. Кудашкин В. А., Лукомский А. В., Фалунина Е. В. Тофалария сегодня // Труды Братского государственного университета. Серия «Гуманитарные и социальные проблемы развития регионов Сибири». 2007. Т. 1. С. 185–189.
20. Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 10–17.
21. Козлов А. И., Вершубская Г. Г. Медицинская антропология коренных малочисленных народов Севера России. М.: МНЭПУ, 1999. 156 с.

Информация об авторе

Кудашкин Вячеслав Александрович, кандидат исторических наук, доцент, Братский государственный университет; 665709, Россия, г. Братск, ул. Макаренко, 40; kudashkinslava@rambler.ru, <https://orcid.org/0000-0001-6682-6970>.

Для цитирования

Кудашкин В. А. Культура питания коренных малочисленных народов в контексте социокультурного пространства постсоветской России // Гуманитарный вектор. 2024. Т. 19, № 2. С. 18–26. DOI: 10.21209/1996-7853-2024-19-2-18-26.

Статья поступила в редакцию 12.04.2024; одобрена после рецензирования 15.05.2024; принята к публикации 17.05.2024.

References

1. Kupriyanov, A. I. Historical anthropology. Problems of formation. Historical research in Russia. Trends of recent years. Edited by G. A. Bordyugov. Moscow: AIRO–XX, 1996. (In Rus.)
2. Selin, V. S., Istomin, A. V. Economics of the Northern Sea Route: historical trends, current situation, prospects. Apatity, 2003. (In Rus.)
3. Ethnological expertise: The peoples of the North of Russia. 1985–1994. In Z. P. Sokolova, E. A. Pivneva. Moscow: IEA RAS, 2007. (In Rus.)



4. Akhtamov, E. A. The role of river transport in the supply of the Yenisei North at the end of the XX – beginning of the XXI century. Arctic 2019: traditions, innovations, ecology, security, problems of indigenous peoples. Krasnoyarsk, 2019: 203–232. (In Rus.)
5. Yoshida Atsushi. The food culture of the Gydan Nenets: Interpretation and social adaptation. Moscow: Institute of Ethnology and Anthropology of the Russian Academy of Sciences, 1997. (In Rus.)
6. Nikiforova, V. A., Kudashkin, V. A., Kiryutkin, S. A. The specifics of the lifestyle of the small peoples of the north of the Krasnoyarsk Territory (historical aspect). Problems of socio-economic development of Siberia, no. 2, pp. 137–142, 2021.
7. Fomenko, A. V. Some peculiarities of nutrition of the indigenous population of the coastal regions of Chukotka. Features of diseases of a therapeutic profile. Anadyr, 1990: 61–63. (In Rus.)
8. Krivonogov, V. P. Chum Salmon on the threshold of the III millennium. Krasnoyarsk: Publishing House of KSPU, 1998. (In Rus.)
9. Istomin, A. V., Fedina, I. N., Shkurikhina, S. V., Kutakova, N. S. Nutrition and the North: hygienic problems of the Arctic zone of Russia (literature review). Hygiene and sanitation, no. 6, pp. 557–563, 2018. (In Rus.)
10. Dedkova, L. S., Dedkov, K. V. The need to introduce traditional dishes from northern fish species into the menu of educational organizations of the Nenets Autonomous Okrug. Science and education materials of the VI International Scientific and Practical Conference. Moscow. 2016: 143. (In Rus.)
11. Kudashkin V. A. Changes in the traditional diet of indigenous peoples of Eastern Siberia in the second half of the twentieth century. Problems of socio-economic development of Siberia, no. 1, pp. 95–99, 2014. (In Rus.)
12. Kudashkina, O. V. Indigenous small peoples in 1990–2001: the history of law enforcement practice. Proceedings of the Bratsk State University. Series: Humanities and Social Sciences, vol. 1, pp. 46–50, 2021. (In Rus.)
13. Kozlov, A. I. Population studies of primary hypolactosis: methods and problems. New methods – new approaches in modern anthropology. Moscow: Stary Sad, 1997: 142–148. (In Rus.)
14. Wein E. E., Freeman M. M. R. Inuvialuit food use and food preferences in Aklavik, NWT, Canada. Aret. Med. Res, no. 51, pp. 159–172, 1992. (In Eng.)
15. Bogoraz, V. G. Material culture of the Chukchi. Moscow: Nauka, 1991. (In Rus.)
16. Feinberg, L. A. Hunters of the American North: Indians and Eskimos. Moscow: Nauka, 1991. (In Rus.)
17. Gache, G. National images of the world. Moscow: IC “Academy”, 1998. (In Rus.)
18. Yanushkin, S. A. Kudashkin, V. A. Ethnic identity of tofalars. Proceedings of the Bratsk State University. Series: Humanitarian and social problems of the development of the regions of Siberia. Bratsk: 2007: 182–185. (In Rus.)
19. Kudashkin, V. A., Lukomsky, A. V., Falunina, E. V. Tofalaria today. Proceedings of the Bratsk State University. Series: Humanitarian and social problems of the development of the regions of Siberia. Bratsk: 2007: 185–189. (In Rus.)
20. Arutyunov S. A. Basic food models and their local variants among the peoples of Russia. Traditional food as an expression of ethnic identity. Moscow: Nauka, 2001: 10–17. (In Rus.)
21. Kozlov, A. I., Vershubskaya, G. G. Medical anthropology of the indigenous small peoples of the North of Russia. Moscow: Publishing House of MNEPU, 1999. (In Rus.)

Information about the author

Kudashkin Vyacheslav A., Candidate of History, Associate Professor, Bratsk State University, 40 Makarenko st., Bratsk, 665709, Russia; kudashkinslava@rambler.ru, <https://orcid.org/0000-0001-6682-6970>.

For citation

Kudashkin V. A. Nutrition Culture of Indigenous Peoples in the Context of Socio-Cultural Space of Post-Soviet Russia // Humanitarian Vector. 2024. Vol. 19, no. 2. P. 18–26. DOI: 10.21209/1996-7853-2024-19-2-18-26.

**Received: April 12, 2024; approved after reviewing May 15, 2024;
accepted for publication May 17, 2024.**