



This is an open access article distributed under
the Creative Commons Attribution 4.0
International (CC BY 4.0)

© 2018 г. Л. Н. Евменова
г. Красноярск, Россия

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩЕВАЯ КУЛЬТУРА НАРОДОВ СИБИРИ

Аннотация: В статье исследуется пищевая культура сибиряков XIX – начала XX вв. как значимая часть культуры повседневности. На богатом фактическом материале рассматриваются традиционные пищевые пристрастия народов, проживающих на территории Сибири: русских, хакасов, ненцев, долган, кетов, нганасан, эвенков, тувинцев. Специфика пищевой культуры объясняется с точки зрения влияния природно-климатических условий, социально-экономической организации жизни, религиозных воззрений. Автор приходит к выводу, что разнообразный и богатый пищевой рацион сибиряков обусловил формирование представления о «сибирском здоровье», благодаря которому возможно выживание разных этносов в регионе.

Ключевые слова: культура повседневности, традиционная пищевая культура, народы Сибири.

Информация об авторе: Лариса Николаевна Евменова — доктор культурологии, профессор, Сибирский федеральный университет, Свободный пр., д. 79, 660041 г. Красноярск, Россия. E-mail: 2260430@mail.ru

Дата поступления статьи: 05.07.2017

Дата публикации: 15.06.2018

Для цитирования: Евменова Л. Н. Традиционная пищевая культура народов Сибири // Вестник славянских культур. 2018. Т. 48. С. 67–75.

Гуманизация общественной жизни в России повлекла за собой увеличение интереса к изучению всех сторон жизни человека. В 2014 г. в Московском государственном университете им. М. В. Ломоносова состоялся Первый международный научно-практический симпозиум «Традиционная культура в современном мире. История еды и традиции питания народов мира». Центром по изучению взаимодействия культур в 2015 г. был опубликован сборник статей под общим названием «Еда и культура», освещавшим материалы симпозиума [5]. Впервые научный форум такого уровня поднимал вопросы истории, традиций, норм пищевой культуры народов мира и их взаимовлияние. Следует учесть, что различия культур существуют не только на уровне стран и континентов, но и в рамках отдельных регионов одной страны. Огромная территория России служит таким примером, где в сибирском регионе сосуществует множество национальных и этнических культур. До недавнего времени в гуманитарной науке уделялось малое внимание «гастрономической проблематике», вследствие чего существуют лакуны в изучении этой важной части культуры повседневности. Актуальность данной статьи заключается в необходимости исследовании многообразия пищевой культуры народов Сибири для более полной реконструкции образа жизни наших предков. В данной статье в историко-культурологической ретроспективе будут проанализированы пищевые при-

страстия народов Сибири: русских, хакасов, эвенков, ненцов, кетов, долган, нганасан, тувинцев.

Исследованием сибирской пищевой культуры русского населения дореволюционной России занимался Ю. Н. Гончаров, в частности, он пишет: «<...> в целом, питание сибиряков XIX в. было обильнее, чем жителей европейской части страны, а блюда разнообразнее. Даже сибирский крестьянин питался “как дай Бог чиновнику средней руки в Петербурге”. Сами сибиряки отмечали, что обилие пищи, способы сибирского питания наложили печать на организацию и характер сибиряка. В Сибири мы встречаем более, чем где-либо, людей приземистых, ширококостных, крупных размером, увесистых, которые подают все признаки упитанности» [2, с. 163].

Безусловно, питание купца и крестьянина было несопоставимым, как и горожанина с сельским жителем. С ростом городов и развитием торговли ширилась сеть гастрономических магазинов, бакалейных лавок с широким ассортиментом товаров. О международных связях в пищевой промышленности свидетельствует тот факт, что в 1892 г. на промышленной и сельскохозяйственной выставке в Красноярске была удостоена золотой медали продукция производителя Фильберта, которая содержала сто наименований спиртных напитков, в том числе из США и Бразилии. В Бийске можно было приобрести венские колбасные изделия, в Томске богатые продовольственные рынки свидетельствовали о высокой пищевой культуре сибирских городов. Для заключения сделок крупные купцы выезжали в Москву и Варшаву. Постепенно развивалась система общественного питания, купцы по воскресным дням любили посещать рестораны. Не пустовали и харчевни, трактиры, пивные и чайные.

Сибирская кухня отличалась большим количеством жирной пищи, особой любовью к чаепитию. К чаю подавали обильные мучные блюда: шаньги, оладьи, пироги, калачики, караваи, а также сладости. Блины из кислого и пресного теста пекли не только на Масленицу, когда угощали гостей, но и в обычные дни. Пироги и калачи выпекали в русской печи или жарили в жире. Богатый стол сибиряка дополнялся природными яствами: грибами, ягодами, травами. Из молочных, мясных, рыбных продуктов готовили супы, щи, борщи, похлебки, рассольники, солянки. На второе подавали жаркое из поросят, гусей, уток. Сибиряки большей частью соблюдали религиозные посты, занимавшие около двухсот дней в году. Для постных дней заготавливали много овощей и фруктов, яблок, груш, слив, которые тоже называли овощами. Ели каши, паренки из репы и брюквы, редьку, толокно, пили квас. Даже в семьях средней зажиточности стол был достаточно разнообразным и сытным. С самого начала заселения Сибири русские люди стремились создавать хлебную, мучную основу питания. Для этого выращивали рожь, пшеницу, ячмень, овес, просо, гречу.

Русские люди в Сибири не обходились без напитков: кроме привозных виноградных вин, сами варили пиво, брагу, ягодные наливки, меды, квас. Всеобщим продуктом потребления в Сибири был чай, особенно любимым был китайский, который пили без сахара. Никто из хозяев не отпустит гостя без чая, которого выпивают до десяти и более чашек. На стол ставили большой самовар, сидящая рядом хозяйка разливала напиток по чашкам. К чаю подавали варенья, фрукты, печенья, вафли. По вечерам было принято часто ходить друг к другу в гости «побаловаться чайком», при этом не забывали и другие напитки. Все встречи, беседы не обходились без обильной еды — это было непререкаемой нормой.

Праздничные застолья зажиточных купцов отличались таким чревоугодием и усыпляющими порциями спиртного, что вызывало критику представителей обще-

ственности. В будни было принято рано вставать, пить чай и завтракать; занятые делами, обедали около двух часов дня, затем следовало чаепитие в четыре часа и, наконец, в восемь–девять часов — ужин. Спокойный распорядок дня сопутствовал здоровому образу жизни, поэтому вошло в лексику понятие «сибирское здоровье». Семейной традицией русских сибиряков являлась заготовка продуктов на год. Впрок приобретали разные крупы, муку, ягоды и орехи, коровье масло, солонину. В больших бочках засаливали капусту, огурцы, грузди, рыжики, из ягод варили разные варенья, к лету припасали рыбу, мясо, сало. В Сибири мяса употребляли гораздо больше, чем в европейской части России, а нарушение постов считалось вполне допустимым. В пищевом рационе использовали не только свеженину, но соленое и вяленое, держали домашнюю птицу, охотники добывали дичь.

Безусловно, питание в разных семьях не было одинаковым, поскольку в Сибири проживали люди разных сословных и социальных групп, этнические слои населения. Однако в целом пищевая культура сибиряков была достаточно развитой. В семьях простых людей умели приготовить и подать кулебяку, ботвинью. В чести были традиционные блюда: «щи да каша — пища наша». Подавали к столу разнообразные русские кушанья: овощную и крупяную похлебку, квасную тюрю, калю. Умело готовили разнообразные подливы с рассолом, взвары, которые теперь именуются соусами. К сожалению, со временем утрачены некоторые вкусные и полезные блюда вместе с их названиями. Вместе с тем пищевая культура русского народа в Сибири отличалась богатством, разнообразием и мастерством приготовления блюд. В рацион традиционной сибирской кухни входили блины сибирские, сдобренные молоком, маслом, яйцами, сахаром; сибирские пельмени с мясом свиным, говяжьим, дичиной и салом; саламат, горошница; кисель овсяный: бурдук, оригинальный кисель; варево — вид похлебки в дорогу, на покос и др. [1, с. 262–263].

Причин обилия разнообразной, сытной и полезной пищи русских сибиряков, на наш взгляд, несколько: заселяли Сибирь люди чаще всего энергичные, деловые, предприимчивые, пассионарного типа, умеющие преодолевать трудности, а также богатая природа и относительная свобода людей от произвола властей в отдаленности от центра — все это позволяло сибирякам создавать лучшие материальные условия жизни.

Русская народная кухня сибиряков оказала существенное влияние на пищевую культуру других народов, проживающих в Сибири. Так, например, кухня хакасов впитала в себя не только русскую культуру, но и культуру других национальностей. Из всех народностей Сибирского региона хакасы наиболее близко проживали с русскими переселенцами. Хакасы, в прошлом скотоводы, научились у русских крестьян хлебопашеству, огородничеству и даже садоводству. Они стали сажать картофель, разводить овощные культуры, готовить разнообразные блюда. В Енисее и многих озерах Хакасии водилась рыба: хариус, ленок, таймень, осетровые. Рыбные блюда издавна использовались в хакасской кухне.

Особым пищевым пристрастием хакасов были молочные и мясные продукты, из которых хозяйки издавна умели готовить и подавать к столу красиво оформленные блюда. В хозяйствах, как правило, держали много скота. Когда забивали скот, приглашали родственников, друзей и соседей на свеженину (тамах). Хакасы, как и все сибиряки, гостеприимны и добры, готовы оказать помощь и поддержку тем, кто беднее. В поэтических произведениях этого народа воздается искусным хозяйкам хвала и благодарность. Любое празднество с застольем объединяет людей. В Хакасии празднуют

начало хозяйственных работ, конец зимовки и выгон скота на пастбища, начало и завершение полевых работ. Богатая природа Хакасии позволяет обогащать стол витаминами и микроэлементами за счет дикорастущих разнообразных ягод, грибов, кедрового ореха, трав. Широко используют хакасы полевой лук, черемшу. Праздничный стол или званый обед в хакасской семье отличался богатством и разнообразием блюд и напитков.

У хакасов свои обычаи, традиции в приготовлении пищи, свой жизненный уклад. Современная кулинария хакасов впитала древние народные традиции. Как прежде, широко используются блюда из конины, говядины, баранины, молочных продуктов, рыбы, мяса дичи. В более позднее время наблюдалось использование зерновых культур.

В исследовании Г. В. Ивановой широко представлена традиционная кухня народностей Сибири. Материальная культура этих народов нашла яркое выражение в пищевых предпочтениях, которые определяются средой обитания. На территории Енисейского Севера проживают эвенки, ненцы, кеты, долгане, нганасаны и другие «малые народности». Суровый климат и своеобразные бытовые условия оказали влияние на пищевой рацион коренных народов. Современная пищевая культура народов Сибирского Севера претерпела существенные изменения с утратой традиций. Причина многих заболеваний заключается в неправильном питании, недостатке витаминов и микроэлементов. Своеобразная генетика этих народов не позволяет использовать современные пищевые продукты и напитки. Выход из ситуации вымирания северных народов — в возвращении их к прежнему хозяйственному укладу и традиционной пищевой культуре, что тесно связано с традиционным природопользованием.

Основой традиционной культуры народов Севера являются зверобойный промысел, оленеводство и рыболовство. Вместе с тем каждая из народностей имеет свои навыки приготовления пищи и особые кулинарные рецепты. Характерной особенностью пищевой культуры северян является употребление в пищу сырых продуктов, без тепловой обработки. Те, кто употребляет в сыром виде мясо и рыбу, не болеют цингой, не страдают авитаминозом. Автор Г. В. Иванова выделяет три вида употребляемого сырого мяса. Первый вид: свежее парное мясо оленя, моржа, тюленя, жир и кровь раненого животного поедают, отрезая кусками. Такое мясо отличается нежностью, мягкостью, особым вкусом, как свидетельствуют европейские путешественники. Кровь животного выпускается из небольшого надреза и выпивается сразу. В смеси крови с молоком напиток считается целебным. Второй вид употребления сырого мяса — парное, схваченное морозом. Оно еще не утратило своей ценности. Из такого мяса делают строганину, режут тонкими длинными стружками, сдабривая острыми приправами: травами, мороженой клюквой, морошкой и другими. Третий вид употребления мяса — сушеное на морозе и ветру [7, с. 22–23].

Разнообразны способы приготовления рыбы: она может употребляться как сырой, так и мороженой, соленой, квашеной, печенной в золе, при этом ее не варят и не жарят. Семга, омуль, лосось разнообразят и дополняют пищевой стол северян. Любимое горячее блюдо всех северных народов — чай с молоком. Употребляются яйца и мясо куропаток, в приготовлении которых используют местные травы. Таким образом, традиционную пищевую культуру северных народов нельзя назвать примитивной, она соответствует генетическим особенностям народов, северному климату, образу их жизни. Стремление каждого народа вернуться к своим корням, истокам, своим традициям не утрачено. Необходимо помочь людям в создании условий для хозяйствования и возрождения культуры северных народов. Следует восстановить связь организма северян с внешней средой, с экологическими условиями жизни. Коренные народности

Севера употребляют в пищу нетрадиционные для других народов продукты питания, которые позволяют организму полноценно развиваться в суровых климатических условиях.

Исследователь проблемы питания коренных народностей Севера и особенностей их пищевой культуры Г. В. Иванова в своей работе обобщает традиционные пищевые продукты. Во-первых, употребление большого количества жира и сала морских зверей и животных в период неблагоприятных погодных условий, когда невозможно готовить пищу обычным способом. Во-вторых, использование в пищу мяса, рыбы, крови животных, специально заквашенных в емкостях или ямах с добавлением консервантов в виде растительного сырья. Специалисты в области питания считают, что такой способ обработки продуктов, как закапывание туши убитого животного, обогащает организм витаминами за счет их синтеза с микрофлорой кишечника или бактериями. В-третьих, употребление в пищу сырого мяса и рыбы, а также свежей крови животных обогащает организм биологически активными веществами. И, наконец, в-четвертых, использование большого количества растительного сырья для приготовления блюд и напитков позволяет удовлетворять потребности организма в макро- и микроэлементах и витаминах. Удивляет то, что в пищу северян идут растения, считающиеся несъедобными и даже ядовитыми в других регионах [7, с. 6–7]. Такова сила приспособляемости человека к природе.

В XVIII в. пищевой рацион северных народов пополнился мукой, крупами и другими продуктами, которые завезли русские. Кухни народов енисейского севера исследовали И. Н. Пушмина, Р. Р. Алеева, Л. В. Ерофеева. Они, например, дали описание ненецкой кухни. Отличительной чертой традиционной ненецкой кухни является использование сырого мяса, крови только что убитых животных, которое потом замораживали, варили или коптили. Из оленины и других видов мяса ненцы варили бульон, суп, заправляя его ржаной мукой. Использовали мясо куропаток, гусей, уток, весной собирали гусиные яйца и употребляли их вареными. Излюбленным блюдом ненцев является строганина из рыбы и мяса, которую макали в соленую воду. Сушеную рыбу, юколу, варили в рыбьем жире и ели с лепешками и сухарями. Большим лакомством считался вытопленный жир, в него обмакивали куски рыбы и лепешки. С кусочками вареной рыбы смешивали икру, добавляя в блюдо ягоды [8, с. 133].

В пищевой культуре ненцев исторически сложился определенный порядок приема пищи, своеобразный этикет. По утрам ели хлеб с жиром, запивая горячим чаем. Чай заваривали прямо в котле и кипятили, чтобы он стал крепким и ароматным. К обеду и к вечеру варили мясо или рыбу и пили чай. Условия быта кочевников не позволяли иметь стационарные очаги и кухонную утварь. В первую очередь ели мужчины и мальчики 5–6 лет, и только после них — женщины и девочки. Такой обычай сложился в связи с кочевым образом жизни, с особой ценностью охотников — кормильцев. В настоящее время некоторые традиции ушли в прошлое.

Не менее своеобразна и оригинальна бытовая культура эвенков (тунгусов). Пищевая культура эвенков, коренного народа Сибири, зависела от его хозяйственной деятельности. В период кочевья очень часто недоставало продуктов питания, поэтому отношение к еде у эвенков было особенно почтительным. С древних времен эвенки поклонялись огню, дающему тепло и отгоняющему злых духов. Эвенки просили огонь послать добычу, дать здоровье людям и сохранить оленей стада. Огонь кормили, бросая в него кусочки пищи. В связи с обожествлением огня его широко использовали для приготовления пищи. Сыроедение использовалось гораздо реже, чем у других север-

ных народностей, парное мясо, свежая рыба и строганина считались деликатесами. Основная пища готовилась на огне. В основе питания эвенков издавна было мясо оленя. Его варили, жарили, толкли, вялили, коптили, сушили, смешивали с лесными ягодами, делали кровяную колбасу. Все части туши убитого животного находили применение в разнообразии блюд. Мясо жарили на огне, варили бульон «сирба» и подавали его горячим в чашках или кружках. Единственное животное, которое старались не употреблять в пищу, — медведь, он считался хозяином тайги, великим тотемом. На него специально не охотились, а если случалось убить, то просили прощения. Для стола охотники приносили много беличьих тушек, которые считались особенно вкусными в сезон ореха. Мясо зайца — диетический, весьма полезный продукт, его готовили детям, старикам и больным. Разнообразие пищи эвенков служили рябчики, тетерева, глухари, куропатки — лесная дичь, ее варили, тушили, запекали на огне. Эвенки никогда не употребляют в пищу мясо лебедей, орлов, цаплей, гагар, так как они считаются священными. Для этого народа было свойственно добывать пищи столько, сколько необходимо для питания.

Значительное место в рационе эвенков занимает рыба, которую они едят вареной или жареной на рожне. Ее не обязательно потрошить, но важно посыпать солью перед запеканием. Рыбу предпочитали есть в вареном, растертом, вяленом виде, а из сушеной производили муку и заправляли ею первые блюда. Разнообразило пищевой рацион эвенков молоко важенки, самки оленя, оно содержит много жира, белка, очень питательное и вкусное. Из него готовили масло, его добавляли в крепкий чай, делали много блюд. Эвенки, знакомые с мукой, научились у русских выпекать хлеб. Не случайно хлебная выпечка на родном языке эвенков звучит «колобо». Разнообразят и обогащают пищевой рацион эвенков лесные ягоды, орехи, грибы и травы. Особенно полезной и вкусной считалась черемша — кладезь витаминов и микроэлементов. Черемшу измельчали и добавляли в супы. Таким образом, пищевая культура эвенков была достаточно развитой и обеспечивала потребности людей в самом необходимом для роста, развития и физического здоровья. Не случайно исследователи называли этот народ «дворянством Сибири».

Национальная кухня является частью народной культуры. Блюда этой кухни пережили века благодаря передаче практического опыта каждому новому поколению. При рассмотрении традиционной сибирской пищевой культуры, было уделено внимание народам Севера и средней полосы Красноярского края.

Представляет интерес также традиционная пищевая культура тувинцев, народа, проживающего на юге этого региона Сибири. Система питания тувинцев относится к центрально-азиатскому типу, который распространен в Монголии, Бурятии и других странах Азии. Поскольку основным занятием тувинцев было скотоводство, пищевой рацион тувинцев составляли блюда из вареного мяса и молока. В летнее время питались в основном молочными продуктами — кислым молоком, сметаной, сыром, маслом и сливками. В зимнее время употребляли мясную пищу и злаки. Варили ячменную похлебку с мясом, Готовили пищу в больших котлах, закладывая мясо крупными кусками в слегка подсоленную воду. В котле растапливали жир, смешивая его с мукой, и хранили в посуде из желудка копытных. Мясо заготавливали впрок, сушили и солили его. Гостеприимство тувинцев требовало отдать почетному гостю лучшие куски мяса. По религиозным убеждениям каждая часть туши обладает охранительными или карательными свойствами, что учитывалось при распределении культовой пищи. Ели много хлеба.

Любимый напиток тувинцев — ароматный чай из местных трав с молоком и маслом. Лакомством считалось блюдо из кипяченной в котле сметаны, смешанной с мукой. Пища из рыбных продуктов не была столь распространенной, особенно у степных народов. Те, кто проживал вблизи рек и озер, занимались рыболовством. Из рыбы варили суп, ее толкли, превращали в муку, солили. В основном ловили хариуса, тайменя, сига, щуку. Нередко рыбу жарили на костре или над очагом в чуме, нанизывая на палочки. Растительная пища тувинцев была весьма ограниченной и состояла из высушенных луковиц сараны, из них варили густой, похожий на кашу суп.

Для праздничного угощения гостей и исполнения некоторых обрядов готовили молочную водку — «араку». Хозяйка раздавала пищу и подносила гостям водку, держа пиалу одной рукой. Первым получал угощение хозяин, потом — все остальные. Гостей угощали аракой из одной фарфоровой пиалы, передавая ее от одного гостя другому. Из чашки водки, или любого продукта, осуществляли кропление духам, прежде чем начать трапезу. Этот обычай сохранился и до нашего времени.

Тувинцы были хорошо знакомы со свойствами трав, произрастающих в степных и лесных районах Тувы. Горячие источники, аржаны, причислены к средствам народной медицины и широко используются при многих заболеваниях.

Поскольку кочевникам требовалось часто менять места жительства, приходилось держать верховой выучный «транспорт»: лошадей, верблюдов, оленей и быков, особенно сарлыков. Эти животные также пополняли рацион питания тувинцев. В таежных районах пищевая культура тувинцев была более разнообразной за счет богатств тайги — орехов, трав, ягод.

Среди сибирских народов, в том числе и у тувинцев, было поклонение духу медведя. Это тотемное животное не было объектом охоты, существовал «медвежий праздник». В исключительных случаях хоронили убитого медведя, возлагая вину за его смерть на тайгу, реку, ветер и др. Просили прощения у трупа медведя и верили в его возрождение. Национальный менталитет, быт и нравы людей, условия их жизни оказывают основное влияние на пищевую культуру каждого народа.

Таким образом, пищевая культура народа — это не только материальное явление, но и составляющая духовной культуры. Она способствует воспитанию гостеприимства, патриотизма, любви к людям, своей малой Родине, уважения к ее традициям. Пища дает радость жизни, здоровье и счастье тем, кто умеет правильно ею пользоваться. «В здоровом теле — здоровый дух», поэтому пищевая культура способствует рождению таланта. Интересные сведения о специфике сибирской пищевой культуры находим в письме великого художника В. И. Сурикова, который в письме к родным писал: «...сегодня утром стою и смотрю на ту сторону, где наша Сибирь и Красноярск. Так бы и полетел к вам. Вот что, мама: пришлите мне сушеной черемухи, тут есть и апельсины, и ананасы, груши, сливы, а черемухи родной нету» [8, с. 12]. Сибирская черемуха — ягода особая, крупная, черно-коричневая, терпко-сладкая. Собирают ее созревшую и сушат в печи, на подду, до шелеста. Потом толкут в порошок. Из толченой черемухи, распаренной с сахаром, делают знаменитые сибирские шаньги — треугольные и круглые ватрушки, смазанные сверху сметаной.

Таким образом, мы рассмотрели лишь небольшую часть пищевой культуры сибиряков — пищевые пристрастия, обусловленные прежде всего климатическими условиями, природными ресурсами и, безусловно, религиозно-мировоззренческими установками. В целом, весь строй социокультурной деятельности сибиряков определял в той или иной степени специфику продуктов, употребляемых в пищу. Безусловно,

в настоящее время сибиряки сильно изменились, ушла в прошлое жизнь, наполненная тяжелой физической работой, которая требует употребления в пищу большого количества жирной и мучной пищи. Тем не менее можно заключить насколько значим состав и количество продуктов для выживания всего народа, история культуры знает немало примеров, когда изменение системы питания влекло за собой вымирание этноса. Знание и применение традиционного типа питания в своем регионе будет способствовать развитию правильной пищевой культуры в современных условиях «быстрой еды». И от того, насколько правильным будет этот выбор, зависит физическое и душевное здоровье народа.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- 1 *Андюсев Б. Е.* Сибирское краеведение. Красноярск: РИО КГПУ, 2003. 334 с.
- 2 *Гончаров Ю. М.* Очерки истории городского быта дореволюционной Сибири (середина XIX – начало XX вв.). Новосибирск: Сова, 2004. 354 с.
- 3 *Евменова Л. Н.* Культура русских переселенцев Приенисейского края. Красноярск: Поликом, 2006. 226 с.
- 4 *Евменова Л. Н.* Этнические культуры народов Приенисейского края. Красноярск: Поликом, 2007. 228 с.
- 5 *Еда и культура: сб. ст. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. 362 с.*
- 6 *Иванова Г. В.* Кулинарная культура коренных народностей Севера. Красноярск: КГТЭИ, 2006. 208 с.
- 7 *Кончаловская Н. П.* Дар бесценный. М.: Детская литература, 1989. 282 с.
- 8 *Кухня Сибири: прошлое, настоящее, будущее: Материалы Регион. науч.-практ. конф. 19 марта 2004 г. Красноярский гос. торгово-экономический ин-т. Красноярск: КГТЭИ 2004. 304 с.*
- 9 *Похлебкин В. В.* Национальные кухни наших народов. М.: Центрполиграф, 1991. 607 с.

© 2018. Larisa N. Evmenova
Krasnoyarsk, Russia

TRADITIONAL FOOD CULTURE OF SIBERIAN PEOPLES

Abstract: The paper examines the food culture of the Siberians in XIX – early XX centuries as a significant part of everyday culture. The author studies traditional food choices of the peoples living in Siberia, i.e. Russians, Khakas, Nenets, Dolgans, Kets, Nganasans, Evenks, Tuvinians basing on the rich factual material. The study displays characteristics of the food in terms of the influence of natural and climatic conditions, social and economic life arrangement, religious beliefs. The author comes to the conclusion that varied and rich daily diet of the Siberians has led to the idea of “Siberian health”, which makes it possible for different ethnic groups to survive in this region.

Keywords: everyday culture, traditional food culture, Siberian peoples.

Information about the author: Larisa N. Evmenova — DSc in Cultural Studies, Professor, Siberian Federal University, Svobodnyi Av., 79, 660041 Krasnoyarsk, Russia. E-mail: 2260430@mail.ru

Received: July 07, 2017

Date of publication: June 15, 2018

For citation: Evmenova L. N. Traditional food culture of Siberian peoples. *Vestnik slavianskikh kul'tur*, 2018, vol. 48, pp. 67–75. (In Russian)

REFERENCES

- 1 Andjusev B. E. *Sibirskoe kraevedenie* [Siberian ethnography]. Krasnoyarsk, RIO KGPU Publ., 2003. 334 p. (In Russian)
- 2 Goncharov Ju. M. *Ocherki istorii gorodskogo byta dorevoljucionnoj Sibiri (seredina XIX – nachalo XX vv.)* [Essays on the history of urban life in pre-revolutionary Siberia (middle of the XIX – early XX centuries)]. Novosibirsk, Sova Publ., 2004. 354 p. (In Russian)
- 3 Evmenova L. N. *Kul'tura russkikh pereselencev Prienisejskogo kraja* [Culture of Russian settlers in Yenisei region]. Krasnoyarsk, Polikom Publ., 2006. 226 p. (In Russian)
- 4 Evmenova L. N. *Jetnicheskie kul'tury narodov Prienisejskogo kraja* [Ethnic culture of the peoples in Yenisei region]. Krasnoyarsk, Polikom Publ., 2007. 228 p. (In Russian)
- 5 *Eda i kul'tura: Sbornik statej* [Food and culture: Collection of articles]. Moscow, Centr po izucheniju vzaimodejstvija kul'tur Publ., 2015. 362 p. (In Russian)
- 6 Ivanova G. V. *Kulinarnaja kul'tura korenykh narodnostej Severa* [Culinary culture of indigenous Arctic ethnic groups]. Krasnoyarsk, KGTJeI Publ., 2006. 208 p. (In Russian)
- 7 Konchalovskaja N. P. *Dar bescennyj* [Priceless gift]. Moscow, Detskaja literature Publ., 1989. 282 p. (In Russian)
- 8 *Kuhnja Sibiri: proshloe, nastojashhee, budushhee: Materialy Regional'noi nauchno-prakticheskoi konferentsii 19 marta 2004 g. Krasnoyarskii gosudarstvennyi trgovo-ekonomicheskii institute* [Siberian cuisine: past, present, future: Proceedings of the regional scientific and practical conference March 19, 2004 Krasnoyarsk state trade and economic Institute]. Krasnoyarsk, KGTJeI Publ., 2004. 304 p. (In Russian)
- 9 Pohlebkin V. V. *Nacional'nye kuhni nashih narodov* [National cuisines of our peoples]. Moscow, Centrpoligraf Publ., 1991. 607 p. (In Russian)