

# **Структура потребления традиционных блюд сельским населением Республики Саха (Якутия): зональные, этнокультурные и сезонные различия<sup>1</sup>**

**В. Д. Парилова, Т. Н. Гаврильева**

*Варвара Даниловна Парилова*, аспирант, Высшая школа экологических наук Университета Тохоку, Сендай, Япония; аспирант, Финансово-экономический институт Северо-Восточного федерального университета. 677000, Якутск, ул. Белинского, 58. E-mail: varvaraparilova@gmail.com

*Туйара Николаевна Гаврильева*, доктор экономических наук, главный научный сотрудник, руководитель отдела ГБУ «Арктический научно-исследовательский центр Республики Саха (Якутия)». 677000, Якутск, ул. Курашова, 22. E-mail: tuyara@list.ru

EDN: QNTRHC

**Аннотация.** Статья представляет количественное описание структуры современного рациона сельского населения Республики Саха (Якутия) на основе данных опросного обследования 400 домохозяйств в 18 поселениях, проведенного в 2021–2023 годах. В фокусе анализа — 40 наименований традиционных блюд, по которым в анкете фиксировались самоотчетные данные о повседневной и сезонной частоте потребления. Анализ выстраивается в трех измерениях: повседневном, региональном (по социально-экономическим зонам) и сезонном. Результаты показывают наличие устойчивой группы технологически простых блюд (мясной суп, оладьи, варенье и морсы из местных ягод), формирующих общий повседневный слой питания во всех обследованных зонах. Региональные различия проявляются в распространенности блюд, связанных с локальными типами хозяйства: оленины — в арктических и южных поселениях, молочных и мясных блюд — в центральных и западных, северной рыбы — в арктических селах русских старожилов и эвенков. Особого внимания заслуживает значительное расхождение между сезонной и повседневной частотой потребления ряда блюд (кумыс — 43,5% в июне против 1–4% в режиме регулярного потребления; строганина — 76,3% в декабре против 2–31% регулярно), указывающее на специфический режим сезонно-маркированного присутствия этих блюд в рационе. Сопоставление полученной структуры сезонности с классической периодизацией питания якутов, описанной А. А. Саввиным на материале 1930–1940-х годов, обнаруживает значительную преемственность четырехтактного календарного ритма при исчезновении тех материальных условий, которые в тот период делали этот ритм необходимым. Объяснение механизмов вос-

---

1. Исследование выполнено в рамках проекта РФФИ № 21-55-70104 (2021–2023 гг.) и государственного задания ГБУ АНИЦ РС (Я) на НИР «Адаптация механизмов управления устойчивым развитием северных и арктических территорий в условиях изменения климата» (2025 г.), приказ МОиН РС (Я) № 01-03/2583 от 27.12.2024 г.

**Ключевые слова:** социология и антропология питания, коренные народы Севера, Республика Саха (Якутия), традиционные блюда, сезонность питания, пищевые системы

*В. Д. Парилова,  
Т. Н. Гаврильева*  
Структура потребления традиционных блюд сельским населением Республики Саха (Якутия): зональные, этнокультурные и сезонные различия

Пищевые системы сельских сообществ Республики Саха (Якутия) находятся в состоянии непрерывной реконфигурации. На протяжении последних столетий — с включением региона в имперские, советские и постсоветские экономические и культурные системы — менялись и состав ежедневной пищи, и практики ее добычи, заготовки и обмена. Современный этап этой длительной трансформации связан с интенсивным включением рыночных продуктов в рацион, изменением технологий заготовки и хранения, трансформацией хозяйственных укладов и климатическими сдвигами. Эти процессы в литературе о продовольственных системах коренных народов редко описываются как простое вытеснение локальных продуктов индустриальными: исследования последних двух десятилетий показывают, что речь идет об изменении пищевых систем, при котором локальное и рыночное, повседневное и сезонно-праздничное, домашнее производство и рыночные поступления образуют сложные гибридные конфигурации (Crate, 2006; Kuhnlein, Receveur, 1996; Васильева, Гаврилова, 2022; Кадук, 2017; Takakura, 2015). Понимание структуры этой реконфигурации значимо как для исследований продовольственной безопасности и адаптации к климатическим изменениям, так и для документации устойчивости пищевых культур коренных народов.

Сельская Якутия представляет собой яркий показательный кейс. Регион сочетает значительное этническое и природно-климатическое разнообразие, длительную историю государственной (советской и постсоветской) трансформации хозяйственных укладов, высокую логистическую сложность и сохраняющуюся опору значительной части сельского населения на локальные пищевые ресурсы. Существующие работы по питанию коренных народов Якутии преимущественно носят историко-этнографический характер (Чикачев, 1990; Николаев, 2010; Саввин, 2005), либо сосредоточены на отдельных аспектах — роли оленины (Роббек и др., 2015), роли скотоводства (Crate, 2006), культуре холода (Романова, Данилова, Алексеева, 2024; Сулейманов, 2018). Систематические количественные описания современного рациона с межзональным и межэтническим сопоставлением на уровне региона остаются редкими (например, Борисова (Иванова) и др., 2020).

Настоящая статья представляет результаты первого этапа двух-этапного опросного обследования 400 сельских домохозяйств в 18 поселениях Республики Саха (Якутия) (2021–2023 гг.), реализованного в рамках международного исследовательского проекта (García

Molinos et al., 2022, 2024). Анализ сосредоточен на 40 наименованиях традиционных блюд, по которым в анкете фиксировались самоотчетные данные о частоте регулярного и сезонного потребления. В фокусе внимания — три взаимосвязанных вопроса: какие традиционные блюда сохраняются в современном рационе сельского населения; как их потребление различается по социально-экономическим зонам и этнокультурным группам; и какую сезонную структуру оно демонстрирует. Под «традиционными» в работе понимаются блюда, основанные на локальных природных ресурсах и технологиях их обработки, имеющие длительную историю использования в местных сообществах и воспринимаемые жителями как культурно значимые; «традиционность» при этом рассматривается как исторически сформированный конструкт, а не как неизменная данность (Hobsbawm, Ranger, 2012).

Статья носит преимущественно описательный характер. Ее цель — представить систематическое количественное описание структуры современного питания сельской Якутии в зональном, этнокультурном и сезонном измерениях. Вопрос о механизмах воспроизводства наблюдаемой структуры — прежде всего темпоральной, обнаруживающей значительную преемственность с периодизацией А. А. Саввина (2005) при отсутствии прежних материальных оснований ее необходимости, — требует отдельного теоретического анализа, выходящего за рамки настоящей работы.

### Цель и задачи исследования

Настоящее исследование выполнено в области антропологии питания, в традиции изучения пищевых систем северных сельских сообществ (Kuhlein, Rescœur, 1996), и направлено на систематическое описание структуры потребления традиционных блюд сельским населением Республики Саха (Якутия) в трех измерениях — повседневном, региональном и сезонном. В число задач работы входят: оценка повседневной и сезонной частоты потребления 40 наименований традиционных блюд в обследованных сельских поселениях; выявление зональных и этнокультурных различий в распространенности отдельных блюд и групп блюд; описание сезонной структуры потребления, включая сопоставление с классической периодизацией питания, описанной А. А. Саввиным в 1940–1950-х годах (2005)<sup>2</sup>. Анализ ориентирован на эмпирическое описание; вопрос о механизмах воспроизводства фиксируемой структуры составляет предмет отдельной работы.

---

2. Саввин реконструировал систему питания саха до развития земледелия (то есть до середины XIX века) на основе архивных и устных источников. Его работа впервые была опубликована в 2005 году.

Республика Саха (Якутия) занимает обширную территорию с низкой плотностью населения (0,32 чел./км<sup>2</sup>) и высокой степенью природного и культурного разнообразия. Согласно данным Всероссийской переписи населения 2020 года, на начало 2021 года численность населения составляла 981,9 тыс. человек, из которых 32,4% проживало в сельской местности<sup>3</sup>. Несмотря на малую численность, в регионе сосуществуют более 130 этнических групп. Наиболее многочисленны саха (якуты) и русские, также широко представлены коренные малочисленные народы Севера, Сибири и Дальнего Востока (эвенки, эвены, юкагиры, чукчи, долганы). Особую этнокультурную группу составляют русские старожилы (Боякова, 2012: 75). Природно-климатическое разнообразие (тайга, тундра, лесотундра, прибрежные территории) определяет хозяйственные практики и продовольственные системы региона. В сельской местности сохраняется зависимость от локальных ресурсов, что поддерживает ключевую роль традиционной пищи в рационе.

Эмпирическая база настоящей статьи представляет собой первый этап двухэтапного систематического обследования сельских домохозяйств Якутии (two-stage systematic household survey), реализованного в рамках совместного международного исследовательского проекта; подробное методологическое описание дизайна опубликовано в: (García Molinos et al., 2024). Полевая работа первого этапа проведена в июне-декабре 2021 года; в трех поселениях обследование было проведено в начале 2022 года в связи с сезонными проблемами доступности.

Выборка сформирована методом целевой стратификации по пяти социально-экономическим зонам Республики Саха (Якутия): Арктической (5 поселений), Центральной (7), Южной (1), Восточной (1) и Западной (4) (рис. 1). Отбор поселений внутри страт проводился неслучайным образом — по совокупности содержательных критериев головного проекта: (1) распределение по пяти экономическим зонам; (2) людность поселения; (3) преобладающий тип традиционной хозяйственной деятельности (оленоводство, скотоводство и коневодство, рыболовство, охотничий промысел); (4) этнокультурная композиция по данным ВПН 2010 (поселения с преобладанием саха, эвенов, эвенков, русских старожилов и смешанные); (5) транспортная доступность в полевой период, что в условиях бездорожья и зимников Якутии является существенным ограничением для полевой работы. Соответственно, выборку 400 домохозяйств в 18 поселениях следует рассматривать как целевую стратифицированную, а не вероятностную: она не предназначена для статистического оценивания параметров генеральной совокупно-

*В. Д. Парилова,  
Т. Н. Гаврильева*  
Структура потребления традиционных блюд сельским населением Республики Саха (Якутия): зональные, этнокультурные и сезонные различия

3. Республика Саха (Якутия) в цифрах: Краткий статистический сборник, 2024.

сти сельского населения Якутии, а ориентирована на содержательное сопоставление социально-экономических зон с контрастными хозяйственными и этнокультурными профилями. В связи с этим в статье не приводится случайная ошибка выборки и доли по результатам опроса не интерпретируются как оценки соответствующих долей в генеральной совокупности.

Обследование охватило 400 частных домохозяйств 18 поселений в 16 районах республики. Людность поселений, согласно ВПН 2020, варьировалась от 99 до 2172 человек (табл. 1). Средний размер домохозяйства составил 3,5 человека. Среди участников опроса 35,3% были моложе 18 лет, 52,9% — в возрасте от 18 до 59 лет, 11,4% — старше 60 лет; 49,8% составили женщины, 47,2% — мужчины, 3% не указали пол.

Единицей анализа в настоящем исследовании является домохозяйство. На каждое домохозяйство заполнялась одна анкета; информантом выступал глава семьи или иной член домохозяйства, играющий ключевую роль в заготовке, приготовлении и распределении пищи, в подавляющем большинстве случаев — взрослая женщина, что отражает гендерное распределение домашнего и пищевого труда в сельских домохозяйствах региона.

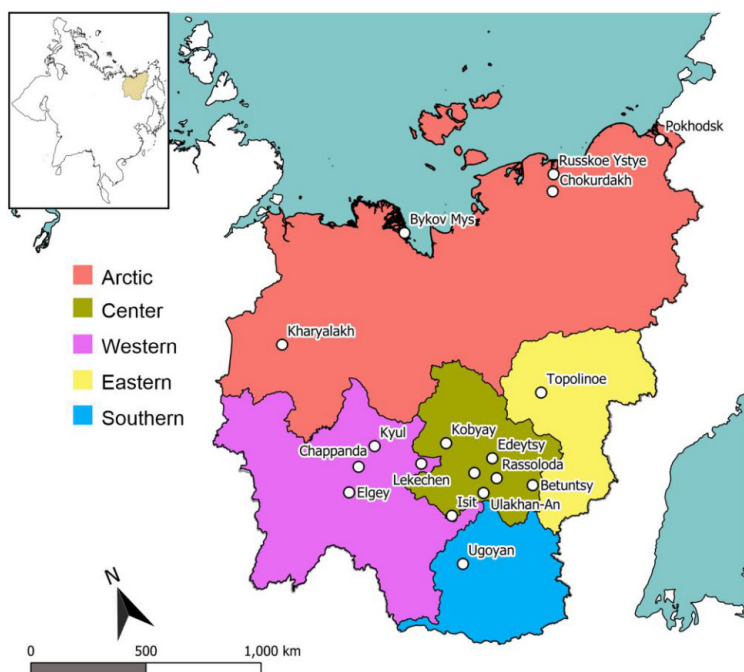


Рис. 1. Карта Республики Саха (Якутия) с указанием границ социально-экономических зон и расположения обследованных поселений

Социально-экономическое обследование сельских домохозяйств производилось на основе анкеты из 99 вопросов, охватывающих демографию, денежные доходы и натуральные поступления, потребление товаров и услуг, ведение личного подсобного и традиционного хозяйства, доступность природных ресурсов и наблюдаемые климатические изменения. Часть вопросов была открытой.

Опрос проводился очно с информированием жителей через администрацию поселения. Анкеты заполнялись интервьюерами со слов информанта в общественных местах (клуб, администрация) или по месту проживания. Случаи отказа от участия были немногочисленны и в подавляющем большинстве связаны не с принципиальным нежеланием отвечать, а с отсутствием взрослых членов домохозяйства в момент обхода или занятостью взрослых; в таких случаях производилась замена домохозяйства в пределах того же поселения. Формальные коэффициенты результативности (response rate, cooperation rate) систематически не фиксировались, что мы признаем как ограничение проекта.

Для изучения частоты употребления блюд, которые в данном исследовании классифицируются как традиционные, исследовательской группой проекта был составлен список из 40 наименований, основанный на обзоре научной и популярной литературы (Илларионов, Илларионова, 2019; Оконешникова, 2021; Тарбахов, 2009). В опроснике также предусматривалась возможность выбора пункта «Другое» с добавлением блюда по усмотрению респондента.

Данные о частоте регулярного и сезонного потребления получены методом самоотчетов респондентов. Они отражают разделяемую в обследованных домохозяйствах нормативную структуру практик — представление о том, какие блюда и в какое время принято употреблять, — а не результат прямого наблюдения за пищевым поведением или фиксации фактического потребления. Соответственно, приводимые в статье показатели частоты следует интерпретировать как характеристики коллективной нормативной картины питания, а не как точные оценки доли домохозяйств, фактически потребляющих то или иное блюдо в конкретный календарный период.

*В. Д. Парилова,  
Т. Н. Гаврильсва*  
Структура потребления традиционных блюд сельским населением Республики Саха (Якутия): зональные, этнокультурные и сезонные различия

## СОВРЕМЕННОСТЬ

| Социально-экономические зоны | Муниципальные районы | Национальный состав населения муниципального района (ВПН 2020)                                                                | Поселение     | Кол-во домохозяйств | Виды хозяйственной деятельности (полевые материалы авторов) |
|------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|-------------------------------------------------------------|
| Северная (Арктика)           | Нижнеколымский       | Русские (в т.ч. русские старожилы), саха (якуты), эвены, чукчи, юкагиры. В с. Походск живут преимущественно русские старожилы | Походск       | 10                  | Оленеводство, рыбалка, собирательство                       |
|                              | Оленекский           | Эвенки, саха (якуты). В с. Харыялах живут преимущественно эвенки                                                              | Харыялах      | 25                  | Оленеводство, охота, рыбалка, собирательство                |
|                              | Булунский            | Русские (в т.ч. русские старожилы), эвенки, саха (якуты), эвены. В с. Быков Мыс живут преимущественно эвенки                  | Быков Мыс     | 15                  | Рыбалка, охота, собирательство                              |
|                              | Аллаиховский         | Саха (якуты), русские (в т.ч. русские старожилы), эвены, юкагиры. В с. Русское Устье живут преимущественно русские старожилы  | Чокурдах      | 35                  | Рыбалка, охота, собирательство                              |
|                              |                      |                                                                                                                               | Русское Устье | 10                  | Рыбалка, собирательство                                     |
| Центральная                  | Амгинский            | Саха (якуты)                                                                                                                  | Бетюнцы       | 30                  | Скотоводство, собирательство                                |
|                              | Хангаласский         | Саха (якуты), русские. В селах Исит и Улахан-Аан живут преимущественно саха (якуты)                                           | Исит          | 10                  | Скотоводство и коневодство, охота, собирательство           |
|                              |                      |                                                                                                                               | Улахан-Аан    | 30                  | Скотоводство и коневодство, охота, собирательство           |
|                              | Кобяйский            | Саха (якуты), русские, эвены. В селе Кобяй живут преимущественно саха                                                         | Кобяй         | 35                  | Рыбалка, охота                                              |
|                              | Горный               | Саха (якуты)                                                                                                                  | Магарас       | 25                  | Скотоводство и коневодство, охота, собирательство           |
|                              | Намский              | Саха (якуты)                                                                                                                  | Едейцы        | 30                  | Скотоводство и коневодство, охота, собирательство           |
|                              | Мегино-Кангаласский  | Саха (якуты)                                                                                                                  | Рассолода     | 15                  | Скотоводство и коневодство, охота, собирательство           |

|           |                  |                                                                                            |           |    |                                                   |
|-----------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----|---------------------------------------------------|
| Западная  | Верхневиллюйский | Саха (якуты)                                                                               | Кюль      | 20 | Скотоводство и коневодство, охота, собирательство |
|           | Виллюйский       | Саха (якуты)                                                                               | Лекечен   | 15 | Скотоводство и коневодство, охота, собирательство |
|           | Нюрбинский       | Саха (якуты)                                                                               | Чап-панда | 25 | Скотоводство и коневодство, охота, собирательство |
|           | Сунтарский       | Саха (якуты)                                                                               | Эльгяй    | 35 | Скотоводство и коневодство, охота, собирательство |
| Восточная | Томпонский       | В районе в целом: саха (якуты), русские, эвены. В с. Тополиное живут преимущественно эвены | Тополиное | 25 | Оленеводство, охота                               |
| Южная     | Алданский        | Русские, эвены, саха (якуты). В с. Угоян живут преимущественно эвены                       | Угоян     | 10 | Оленеводство, охота                               |

В этой статье традиционными мы считаем блюда, которые:

- основаны преимущественно на локальных природных ресурсах и технологиях их обработки;
- имеют длительную историю использования в местных общинах;
- воспринимаются жителями как культурно значимые.

При этом «традиционность» рассматривается как конструкт: каждое такое блюдо когда-то имело исторические истоки и создавалось людьми, а не существует как неизменное данное.

Методология сбора данных включала фиксацию как частоты употребления, так и календарного периода употребления каждого блюда. Так как блюда, которые мы исследуем, употребляются с разной частотой в разные месяцы, при расчете медианы или среднего количества дней употребления продукта, эти события в некоторых случаях могут быть «размыты» нулевыми или низкими значениями, что приведет к занижению истинного влияния событий. В связи с этим методология анализа была структурирована на два направления: (1) частота и (2) сезонность потребления блюд по месяцам. Процесс категоризации блюд на часто и редко употребляемые в пищу основывался на подсчете количества домохозяйств (%), употреблявших продукт чаще одного раза в неделю в течение по крайней мере шести месяцев за последний год. Для определения списка сезонных и несезонных блюд было выяснено количество домохозяйств (максимум 400), употреблявших в пищу блюда из списка в определенный месяц. Месяцы в таблицах сгруппиро-

ваны по сезонам; исключения составляют ноябрь (межсезонье между осенью и зимой, время забоя скота) и март (межсезонье между зимой и весной, начало отела). Затем блюда были упорядочены по разнице между месяцами с минимальным и максимальным потреблением: если разница составляла менее 20% от максимального значения, блюдо относилось к несезонным, после чего все блюда ранжировались по частоте потребления.

### Ограничения

Дизайн исследования имеет ряд ограничений, которые мы фиксируем для корректной интерпретации результатов. Во-первых, выборка является целевой стратифицированной, а не вероятностной; приводимые проценты описывают распределения в обследованной совокупности 400 домохозяйств 18 поселений и не являются оценками параметров генеральной совокупности сельского населения Республики Саха (Якутия). Во-вторых, систематический учет коэффициентов результативности и подробная статистика отказов в ходе полевой работы не велась. В-третьих, единицей анализа выступает домохозяйство, и внутридомохозяйственные различия в пищевых практиках не реконструируются. В-четвертых, ретроспективный характер вопросов о частоте и сезонности потребления влечет известный риск ошибки воспоминания (*recall bias*), типичный для пищевых обследований такого типа. Эти ограничения, однако, не препятствуют решению поставленных задач: исследование является дескриптивно-сопоставительным, а не оценивающим параметры популяции, и его выводы следует интерпретировать в логике сопоставления социально-экономических зон и этнокультурных групп, а не репрезентации сельского населения Якутии в целом.

### Результаты

#### *Категоризация традиционных блюд на часто и редко употребляемые в пищу*

Анализ показал наличие универсального ядра рациона сельского населения Якутии (из традиционных блюд), которое остается относительно стабильным независимо от географических и этнических различий. Мясной суп демонстрирует самые высокие показатели регулярного употребления во всех поселениях и зонах (табл. 2). Это отражает глубокую укорененность мяса в жизни народов Якутии: в условиях сурового климата оно является источником энергии, белка и жира (Сукнева и др., 2019; Роббек и др., 2015). При этом состав супа варьируется в зависимости от места проведения опроса: в Арктике, а также в Южной и Восточной Якутии, где пре-

имущественно проживают эвенки и эвены, его готовят из оленины, тогда как в Западной и Центральной, населенной преимущественно саха, из говядины.

Варенье из местных ягод занимает второе место по популярности и также употребляется регулярно повсеместно с вариацией процентного употребления от 52 до 80%. Морс из местных ягод регулярно употребляют от 38% домохозяйств в Арктике до 80% в Восточной Якутии. Эта закономерность отражает не только пищевые предпочтения, но и адаптивные стратегии населения к местным природным ресурсам. Популярность блюд из ягод указывает на сохранение практик использования дикоросов, которые исторически играли ключевую роль в обеспечении витаминами в условиях короткого северного лета (Саввин, 2005: 34).

Оладьи регулярно едят в 49–64% домохозяйств по всем районам. Это свидетельствует об успешной интеграции блюда в кулинарную систему Якутии, где оно заняло нишу простого, сытного и технологически доступного продукта, который сейчас используется в том числе как ритуальное подношение (Борисова и др., 2020: 82). К распространенным, но менее регулярным блюдам можно отнести пирожки, якутскую лепешку, якутские вафли, ойоҕос (мясное блюдо из ребер), малосольную рыбу, суорат, халахыты.

Таблица 2. Доля домохозяйств, заявивших о потреблении блюда не реже одного раза в неделю в течение шести и более месяцев в предыдущем году, %

| Социально-экономические зоны | РС(Я) | Северная (Арктика) | Западная | Центральная | Южная | Восточная |
|------------------------------|-------|--------------------|----------|-------------|-------|-----------|
| Мясной суп                   | 91    | 82                 | 97       | 93          | 80    | 100       |
| Варенье из местных ягод      | 65    | 52                 | 61       | 73          | 80    | 76        |
| Оладьи                       | 56    | 55                 | 49       | 59          | 60    | 64        |
| Морс                         | 54    | 38                 | 49       | 61          | 70    | 80        |
| Сметана (суегэй), сливки     | 43    | 15                 | 56       | 53          | 20    | 40        |
| Пирожки                      | 42    | 56                 | 33       | 36          | 40    | 64        |
| Оленина жареная              | 26    | 71                 | 2        | 1           | 70    | 100       |
| Оленина вареная              | 25    | 69                 | 2        | 1           | 70    | 100       |
| Суорат                       | 23    | 2                  | 33       | 30          | 20    | 24        |
| Күөрчэх (взбитые сливки)     | 20    | 0                  | 15       | 33          | 20    | 24        |
| Лепешка якутская             | 17    | 13                 | 22       | 15          | 10    | 24        |
| Малосольная рыба             | 16    | 26                 | 6        | 10          | 10    | 52        |
| Жареные караси               | 15    | 3                  | 21       | 19          | 0     | 8         |
| Суп из карасей               | 15    | 1                  | 21       | 20          | 0     | 8         |

*В. Д. Парилова,  
Т. Н. Гаврильева*  
Структура потребления традиционных блюд сельским населением Республики Саха (Якутия): зональные, этнокультурные и сезонные различия

|                          |    |    |    |    |    |    |
|--------------------------|----|----|----|----|----|----|
| Суп из потрохов          | 13 | 2  | 19 | 14 | 0  | 24 |
| Якутские вафли           | 12 | 11 | 15 | 10 | 10 | 12 |
| Ойобос (блюдо из ребер)  | 11 | 15 | 11 | 6  | 10 | 24 |
| Строганина               | 10 | 31 | 5  | 2  | 0  | 16 |
| Халахыты                 | 10 | 1  | 18 | 11 | 10 | 4  |
| Замороженная жеребятина  | 10 | 1  | 20 | 9  | 0  | 8  |
| Жареная рыба             | 8  | 19 | 6  | 3  | 10 | 8  |
| Печень замороженная      | 8  | 8  | 8  | 5  | 0  | 32 |
| Балык                    | 8  | 16 | 5  | 4  | 0  | 20 |
| Утиный суп               | 7  | 1  | 14 | 7  | 0  | 8  |
| Быырпах                  | 7  | 2  | 7  | 9  | 0  | 12 |
| Кровяная колбаса (хаан)  | 6  | 1  | 9  | 6  | 0  | 20 |
| Мүһэ                     | 6  | 4  | 3  | 6  | 0  | 20 |
| Саламаат                 | 5  | 4  | 5  | 5  | 0  | 8  |
| Индиگیرка                | 5  | 11 | 3  | 1  | 0  | 16 |
| Харта                    | 4  | 0  | 8  | 4  | 0  | 8  |
| Чохоон                   | 4  | 0  | 6  | 2  | 0  | 24 |
| Кумыс                    | 4  | 1  | 4  | 4  | 0  | 8  |
| Утэһэлээх эт             | 3  | 1  | 6  | 1  | 0  | 12 |
| Юкола                    | 3  | 6  | 1  | 1  | 0  | 12 |
| «Мартышки»               | 3  | 0  | 5  | 2  | 0  | 8  |
| Тугунки                  | 2  | 2  | 2  | 1  | 0  | 4  |
| Вареный или тушеный заяц | 2  | 0  | 1  | 1  | 0  | 12 |
| Суп из бычьих хвостов    | 2  | 0  | 2  | 2  | 0  | 4  |
| Тансык                   | 1  | 1  | 2  | 1  | 0  | 4  |
| Хайах                    | 1  | 0  | 2  | 1  | 0  | 4  |

### *Этнокультурные и региональные особенности*

Региональные различия связаны прежде всего с типами традиционной хозяйственной деятельности и этническим составом населения, а также транспортной удаленностью и доступностью тех или иных пищевых видов. Например, в Южной Якутии, где исследование проводилось только в одном эвенкийском селе, отмечено меньшее разнообразие традиционных блюд, что может быть объяснено не только этническими особенностями, но и изолированностью села, сообщение с которым в летнее время может быть только по реке, а также отсутствием некоторых пищевых видов (караси, различные виды белой рыбы).

Употребление оленины (вареной и жареной) особенно различается по зонам. Например, в Центральной и Западной Якутии ее почти не едят, тогда как в Арктике ее регулярно употребляют в 69–71% опрошенных домохозяйств. Южная и Восточная части Якутии также демонстрируют высокую популярность оленины, что может быть связано с тем, что села Угоян и Тополиное являются местами проживания коренных малочисленных народов Севера (эвенков и эвенов соответственно), а также ввиду ее доступности и относительной дешевизны по сравнению с привозным мясом — говядиной или свиной. Оленину можно купить в местных магазинах или с рук по доступной цене. Кроме того, в Якутии сохраняется практика деления добытым на охоте мясом, рыбой и дичью с родственниками и соседями, у эвенков и эвенов этот обычай называется «нимат» (Сирина, 2012). У якутов (саха) есть упоминания о следующих практиках передачи еды — «кэһии» (гостинец) (полевые материалы авторов, 2021–2023) или «абыраты» (социальная помощь) (Argounova-Low, 2009: 486). Однако формы потребления оленины меняются. Если в более раннее время оленина употреблялась преимущественно в вареном виде, то сейчас она встраивается в гибридные пищевые конфигурации, сочетающие локальный белок с дешевыми и хорошо хранимыми покупными продуктами. Обследование суточного рациона питания в с. Харыялах в ноябре 2022 года показало, что подавляющее большинство опрошенных ужинает олениной с макаронами — в частности, в виде «макарон по-флотски», последние являются недорогим, легким в транспортировке и хранении источником углеводов.

Потребление молочных продуктов демонстрирует противоположную картину. Разведение крупного рогатого скота и лошадей является традиционной хозяйственной деятельностью саха (якутов), поэтому потребление сметаны (сливок) в селах Западной и Центральной Якутии составляет 53–56% против 15–20% в Северной (Арктической) и Южной Якутии. Там же выше потребление блюд из мяса КРС и лошадей (замороженная жеребятина, замороженная печень, кровяная колбаса (хаан), харта и др.), других молочных продуктов (чохоон), а также блюд из дичи (утинный суп) и карасей (озерная рыба).

В с. Тополиное, где проживают эвены, зафиксирован широкий ассортимент блюд, традиционных как для этого народа, так и для саха (якутов), что свидетельствует о широком проникновении якутской кухни в этот регион, несмотря на то что животноводство там представлено в основном оленеводством. И наоборот, в изолированных арктических селах Русское Устье и Походск (преимущественно русские старожилы), Быков Мыс (преимущественно эвенки) молочные и мясные блюда якутской кухни гораздо менее распространены, но очень высока доля северной рыбы в рационе. В связи с этим нужно заметить, что список блюд, которые мы использовали для нашего исследования, не является исчерпывающим.

К примеру, как отмечает А. Г. Чикачев, гастрономический репертуар русских старожилов характеризуется значительным разнообразием рыбных блюд (более 30 наименований) (Чикачев, 1990).

### *Анализ сезонности потребления традиционных блюд*

А. А. Саввин в своей фундаментальной монографии «Пища якутов до развития земледелия» выделил четыре периода, основываясь на колебаниях в питании. Өлүк сах, весенний период недоедания, начинающийся в апреле, характеризовался истощением зимних запасов и минимальной продуктивностью скота. Сайынҕы ускэм, летний период изобилия, отмечался массовым производством молочных продуктов и активной заготовкой природных ресурсов. Балаҕан аһа, осенний период недостатка, представлял собой переходное время, когда летняя продуктивность снижалась, но зимние запасы еще оставались нетронутыми. Наконец, куһунҕу ускэм, осенне-зимний период изобилия, знаменовался забоем скота, масштабной рыбной ловлей и использованием накопленных запасов (Саввин, 2005: 27).

Современные данные демонстрируют поразительную устойчивость этих паттернов (табл. 3). Зимний период с ноября по январь действительно характеризуется максимальным разнообразием и интенсивностью употребления традиционных блюд. Строганина достигает пика в декабре с показателем 76,3% домохозяйств, индигирка (салат из замороженной рыбы) поднимается до 59,8%, замороженная печень до 67,8%, замороженная жеребятина до 59,5%. Эти цифры контрастируют с летними минимумами: строганина падает до 35,3% в июле, индигирка до 26,5%, демонстрируя разницу в 54–56% от максимальных значений. Летний период сохраняет свою специфику как время молочного изобилия. Кумыс достигает пика в июне (43,5%), что более чем в два раза превышает его зимнее употребление (20,8% в ноябре). Бырпах (кисломолочный напиток) демонстрирует еще более выраженную сезонность, поднимаясь с зимних 25,8% до летних 51,8%.

Согласно нашим данным, в сельских поселениях Якутии наблюдается четкая структура сезонности традиционных блюд: дихотомия между зимней и летней кухней сохраняется (рис. 2). Зимний полюс сосредоточен вокруг технологий заморозки мясных и рыбных продуктов. Строганина, индигирка, замороженная жеребятина и печень формируют кластер блюд, потребление которых достигает максимума в декабре-январе и минимума в летние месяцы. Этот паттерн может отражать не просто доступность холода для естественной заморозки, но и более глубокую культурную логику, согласно которой зима воспринимается как время изобилия, а холод — как ресурс (подробнее о влиянии холода на культуру питания народов Якутии у Романова, Данилова, Алексеева, 2024; Су-

лейманов, 2018). Летний полюс концентрируется вокруг молочной ферментации и свежих продуктов. Кумыс, бырпах, саламат демонстрируют согласованные летние пики, особенно в июне, что связано не только с биологическими циклами, но и с культурным календарем, центром которого является праздник Ысыах, который традиционно празднуется в день летнего солнцестояния. Но не стоит строго разделять мясные и молочные блюда по времени года, потому что мясные блюда хоть и реже, но употребляются в пищу и летом. К примеру, утэһэлээх эт (вареное мясо на шпажках) следует летнему паттерну и употребляется в пищу во время Ысыаха (Борисова и др., 2020: 85).

Согласно нашим наблюдениям, существуют также несколько технологических кластеров, каждый из которых демонстрирует специфические сезонные паттерны. Кластер заморозки включает строганину, индигирку, замороженную жеребятину и печень, все с выраженными зимними пиками. Кластер ферментации объединяет кумыс, бырпах и суорат с летними максимумами. Кластер тепловой обработки, включающий мясной суп, пирожки и оладьи, демонстрирует минимальную сезонность и стабильно высокое употребление круглый год. Также в данных исследования выявлена корреляция между так называемой «традиционностью» блюда и выраженностью его сезонности. Употребляемые до развития земледелия, согласно Саввину, якутские блюда демонстрируют максимальную сезонную вариативность. Строганина и кумыс, представляющие квинтэссенцию кулинарной культуры народов Якутии, показывают разницу между сезонными максимумами и минимумами в 50–56%. В то же время блюда, пришедшие позже, такие как пирожки и оладьи, демонстрируют минимальную сезонность с разницей всего в 2–3%. Среди этих блюд выделяется стабильно распространенный во все времена года мясной суп, который можно назвать основой питания жителей сельской Якутии.

Таблица 3. Сезонные и несезонные блюда, согласно ответам домохозяйств, %

| Сезонные блюда          |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|-------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Месяцы                  | 3    | 4    | 5    | 6    | 7    | 8    | 9    | 10   | 11   | 12   | 1    | 2    |
| Утиный суп              | 42,8 | 42,3 | 74,3 | 60,8 | 52,8 | 52,0 | 59,0 | 47,0 | 43,8 | 43,5 | 43,0 | 42,5 |
| Замороженная жеребятина | 42,0 | 35,0 | 33,0 | 32,8 | 31,8 | 32,0 | 32,5 | 39,0 | 55,8 | 59,5 | 53,0 | 49,8 |
| Хаан                    | 50,0 | 45,3 | 44,0 | 42,8 | 41,5 | 41,3 | 44,3 | 53,3 | 29,7 | 28,1 | 30,0 | 31,0 |
| Замороженная печень     | 44,0 | 37,8 | 36,5 | 36,3 | 35,0 | 35,3 | 35,8 | 43,8 | 62,8 | 67,8 | 58,8 | 53,8 |
| Утэһэлээх эт            | 24,0 | 23,8 | 25,5 | 46,3 | 28,0 | 26,8 | 24,3 | 24,5 | 25,0 | 24,8 | 25,5 | 24,3 |
| «Мартышки»              | 24,3 | 19,8 | 19,8 | 20,5 | 20,3 | 20,3 | 20,3 | 23,8 | 33,3 | 39,5 | 32,8 | 30,0 |
| Бырпах                  | 26,8 | 27,3 | 30,5 | 51,8 | 45,5 | 42,5 | 29,8 | 27,0 | 26,0 | 25,8 | 27,0 | 27,0 |
| Кумыс                   | 21,0 | 21,5 | 23,5 | 43,5 | 32,0 | 28,5 | 23,0 | 21,5 | 20,8 | 20,8 | 21,5 | 21,3 |

|                         |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
|-------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Строганина              | 47,3 | 40,0 | 37,0 | 36,5 | 35,3 | 35,3 | 35,3 | 41,0 | 53,3 | 76,3 | 56,3 | 51,5 |
| Индигирка               | 35,3 | 29,8 | 28,0 | 27,5 | 26,5 | 26,8 | 26,5 | 30,3 | 38,8 | 59,8 | 42,8 | 38,8 |
| Халахыты                | 33,3 | 28,8 | 27,8 | 27,5 | 27,5 | 27,8 | 28,0 | 31,3 | 19,6 | 13,2 | 22,3 | 27,0 |
| Несезонные блюда        |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |
| Месяцы                  | 3    | 4    | 5    | 6    | 7    | 8    | 9    | 10   | 11   | 12   | 1    | 2    |
| Мясной суп              | 92,8 | 92,5 | 92,8 | 92,8 | 92,5 | 92,5 | 92,5 | 92,5 | 92,8 | 94,5 | 93,3 | 93,3 |
| Пирожки                 | 90,8 | 90,5 | 90,5 | 91,0 | 91,0 | 91,0 | 90,8 | 90,8 | 90,8 | 92,5 | 90,5 | 90,5 |
| Оладьи                  | 91,5 | 91,5 | 91,8 | 91,8 | 92,0 | 92,0 | 92,0 | 92,0 | 92,0 | 93,8 | 91,3 | 91,3 |
| Якутские лепешки        | 60,5 | 59,8 | 60,0 | 62,0 | 60,0 | 59,8 | 60,0 | 59,3 | 59,3 | 60,8 | 60,3 | 59,8 |
| Варенье из местных ягод | 83,0 | 81,3 | 81,0 | 81,8 | 82,8 | 84,0 | 84,5 | 84,5 | 84,3 | 86,3 | 83,5 | 83,3 |
| Морс                    | 86,3 | 84,0 | 83,8 | 83,3 | 82,8 | 84,0 | 85,3 | 86,0 | 86,8 | 89,0 | 86,0 | 86,3 |
| Суп из карасей          | 62,0 | 60,5 | 62,0 | 65,5 | 63,8 | 64,0 | 63,3 | 62,0 | 65,3 | 63,5 | 63,5 | 63,8 |
| Баахыла (вафли)         | 47,8 | 47,3 | 47,5 | 51,3 | 47,5 | 47,3 | 46,8 | 46,5 | 46,5 | 47,0 | 47,8 | 47,3 |
| Сметана                 | 69,5 | 70,5 | 72,5 | 76,3 | 76,0 | 75,5 | 72,5 | 71,5 | 69,0 | 69,8 | 68,8 | 68,5 |
| Жареные караси          | 65,3 | 62,8 | 66,0 | 70,0 | 67,3 | 66,8 | 66,0 | 64,3 | 67,3 | 66,0 | 65,8 | 65,5 |
| Куорчэх                 | 46,3 | 46,8 | 47,8 | 52,0 | 52,0 | 52,0 | 48,3 | 47,3 | 50,0 | 51,5 | 49,3 | 48,3 |
| Слабосоленая рыба       | 50,0 | 48,8 | 51,0 | 54,8 | 54,5 | 54,8 | 54,5 | 53,0 | 52,0 | 56,5 | 52,0 | 51,3 |
| Балык                   | 39,3 | 36,8 | 37,8 | 43,0 | 42,3 | 42,3 | 40,8 | 37,8 | 38,5 | 42,8 | 39,0 | 38,8 |
| Жареная рыба            | 30,3 | 29,3 | 29,0 | 29,3 | 28,5 | 28,8 | 33,3 | 31,5 | 31,5 | 34,3 | 33,5 | 33,0 |
| Жареная оленина         | 35,8 | 34,5 | 34,0 | 33,8 | 33,8 | 34,0 | 34,3 | 35,0 | 38,5 | 40,8 | 37,5 | 36,5 |
| Вареная оленина         | 35,0 | 34,0 | 33,5 | 33,8 | 33,5 | 33,8 | 33,8 | 34,8 | 38,3 | 40,8 | 37,8 | 36,8 |
| Суп из потрохов         | 60,0 | 55,8 | 55,0 | 56,5 | 55,0 | 55,5 | 56,3 | 60,0 | 67,8 | 66,5 | 64,3 | 63,0 |
| Михэ                    | 17,8 | 16,5 | 17,0 | 18,3 | 16,8 | 16,8 | 17,0 | 18,5 | 19,8 | 20,5 | 18,8 | 18,5 |
| Хайах                   | 8,0  | 8,0  | 8,3  | 8,5  | 8,3  | 8,3  | 7,8  | 8,0  | 8,3  | 9,8  | 8,8  | 8,5  |
| Суорат (кефир)          | 48,8 | 49,3 | 53,3 | 60,3 | 57,3 | 56,8 | 51,5 | 49,0 | 48,0 | 47,5 | 48,3 | 48,5 |
| Чохон                   | 20,3 | 18,8 | 19,5 | 22,5 | 21,3 | 21,0 | 19,0 | 20,0 | 22,8 | 24,8 | 23,0 | 22,0 |
| Ойгос (ребра)           | 47,0 | 43,5 | 43,8 | 48,8 | 41,8 | 42,0 | 42,8 | 46,3 | 53,3 | 55,8 | 51,5 | 49,5 |
| Саламат (каша)          | 25,3 | 25,3 | 26,8 | 35,0 | 26,5 | 26,5 | 25,3 | 25,3 | 25,3 | 26,0 | 26,0 | 25,8 |
| Юкола                   | 15,5 | 15,0 | 15,0 | 21,0 | 21,8 | 21,0 | 16,8 | 15,5 | 15,8 | 20,0 | 17,3 | 16,3 |
| Вареный или туш. заяц   | 21,8 | 20,0 | 20,0 | 19,5 | 19,0 | 19,8 | 26,5 | 28,0 | 24,7 | 20,7 | 26,2 | 29,0 |
| Харта (потроха)         | 42,8 | 37,5 | 37,3 | 38,5 | 35,0 | 34,5 | 35,5 | 41,8 | 27,2 | 24,4 | 28,1 | 30,0 |
| Тугунки слабосоленые    | 18,3 | 17,5 | 18,5 | 25,3 | 27,5 | 31,8 | 28,5 | 19,5 | 18,5 | 18,5 | 18,3 | 18,3 |
| Тансык                  | 4,5  | 4,0  | 4,0  | 4,0  | 3,8  | 3,8  | 3,8  | 4,3  | 5,8  | 7,3  | 6,0  | 5,8  |
| Суп из бычьих хвостов   | 9,8  | 8,8  | 9,0  | 9,0  | 8,8  | 9,0  | 9,3  | 12,3 | 22,2 | 17,0 | 24,3 | 28,0 |

Сопоставление данных по сезонности (табл. 3) с показателями регулярного употребления (табл. 2) выявляет характерную особенность современного якутского питания. Многие блюда, де-

монстрирующие высокую сезонность на республиканском уровне, показывают крайне низкие показатели регулярного употребления в обследованных селах.

В. Д. Парилова,  
Т. Н. Гаврильева  
Структура потребления традиционных блюд сельского населения Республики Саха (Якутия): зональные, этнокультурные и сезонные различия

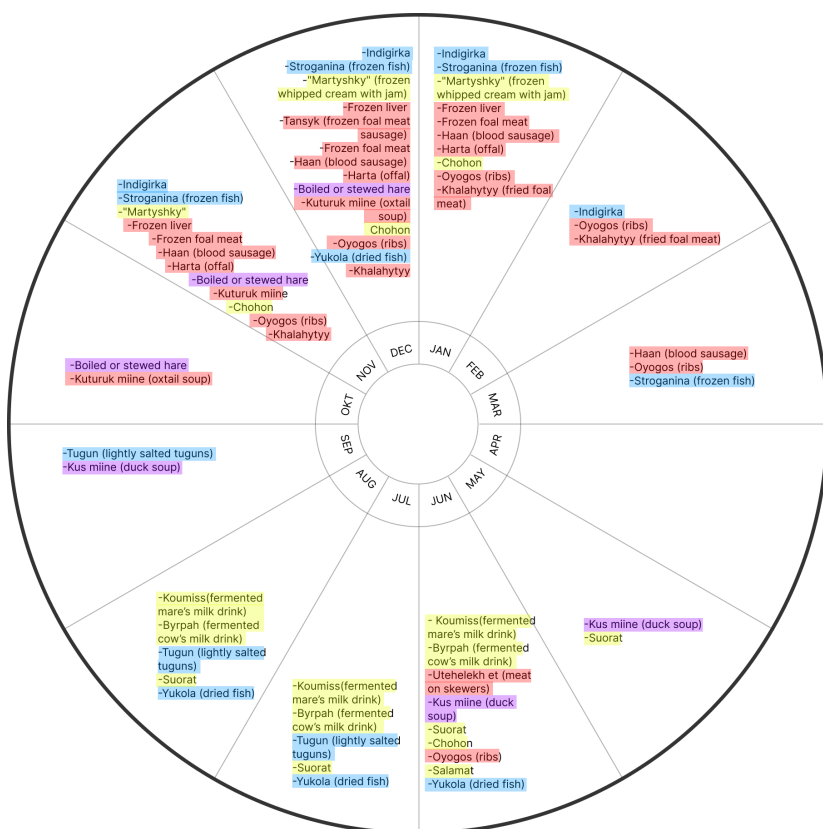


Рис. 2. Календарь потребления традиционных блюд согласно данным исследования

Кумыс, показывающий ярко выраженную летнюю сезонность с пиком в июне (связано с празднованием Ысыаха), регулярно употребляется в пищу лишь в 1–4% домохозяйств. Строганина, достигающая зимнего пика в 76,3% домохозяйств, регулярно потребляется только в 2–31% семей в зависимости от места проживания. Расхождение между сезонным пиком и повседневным потреблением указывает на специфический режим присутствия этих блюд в рационе: они существуют в нем не как непрерывно потребляемые, а как блюда, появляющиеся в определенном окне календарного периода. Этот режим сезонно-маркированного присутствия отличается как от непрерывного присутствия повседневных блюд (мясной суп, оладьи), так и от полной утраты блюд, вышедших из рациона.

Изменение технологического контекста (распространение современных способов заготовки и хранения, доступность рыночных продуктов) трансформирует условия, в которых ранее существовало повседневное потребление этих блюд, но не отменяет их присутствия в рационе — оно перераспределяется в иной режим. Существующие исследования связывают сокращение повседневного потребления подобных блюд с высокой стоимостью и трудоемкостью их приготовления, начавшейся еще в советский период (Борисова и др., 2020: 41, 51), а также с переходом охоты и рыбалки из основных хозяйственных занятий в разряд индивидуальных практик («хобби») (Гоголев, Федоров, 2022: 33).

Употребление дичи в культурных контекстах подчеркивает связь между пищевыми практиками и культурным календарем. Так, у саха (якутов) как народа, в XVII–XIX веках принявшего православие, традиционным блюдом на Николин день является добытая в весенний охотничий сезон вареная утка, утиный суп и оладьи. В 2018 году этот день получил официальное региональное переименование: указом Главы Республики Саха (Якутия) 22 мая был учрежден как День сайылыка — день переезда на летние пастбища<sup>4</sup>. Зимние пики потребления строганины (76,3% в декабре) и индигирки (59,8%) совпадают с новогодними праздниками, июньский пик кумыса — с празднованием Ысыаха. Сезонная структура потребления, таким образом, оказывается сопряжена не с одним календарем, а с наложением нескольких — хозяйственного, православного, советского (Новый год) и государственно-регионального (День сайылыка, Ысыах в его современной публичной форме). Подробный анализ механизмов этого сопряжения требует отдельной работы.

Функциональное значение традиционных блюд также выходит за рамки простого обеспечения. Особую роль традиционные продукты (например, мясо, дичь, деликатесная рыба, сливки, варенье) играют в обмене между селом и городом. Сельская еда для городских жителей, имея особую ценность, вносит вклад в поддержание социальных связей с деревней и своими дальними родственниками (Argounova-Low, 2007: 56). Коллективные практики охоты, рыбалки и заготовки дикоросов служат механизмом социальной интеграции и культурной преемственности. Кроме того, эти виды обеспечивают диверсификацию рациона, поставляя витамины, микроэлементы и создавая вкусовое разнообразие, что особенно важно в условиях его относительной монотонности.

---

4. Указ Главы РС(Я) от 6 ноября 2018 года № 150 «Об учреждении Дня сайылыка в Республике Саха (Якутия)»

Проведенное обследование 400 сельских домохозяйств в 18 поселениях Республики Саха (Якутия) позволяет описать структуру современного рациона сельского населения региона в трех измерениях — повседневном, региональном (по социально-экономическим зонам) и сезонном.

В повседневном рационе устойчиво представлена группа технологически простых блюд (мясной суп — 92–94% домохозяйств, оладьи — 91–93%, варенье и морсы из местных ягод — 81–89%). Их доступность обеспечивается легко заменяемыми и хранимыми ингредиентами, а также относительной простотой приготовления. Эти блюда формируют базовый слой питания, общий для всех обследованных зон и этнокультурных групп. Региональные различия проявляются прежде всего в распространенности блюд, связанных с локальными типами хозяйственной деятельности: оленины в арктических и южных поселениях, молочных и мясных блюд — в центральных и западных, северной рыбы — в арктических селах с преимущественным проживанием эвенков и русских старожилов. Эти различия отражают сочетание этнокультурных предпочтений, природно-климатических условий и логистических ограничений.

Особого внимания заслуживает зафиксированное в данных значительное расхождение между сезонным и повседневным потреблением ряда блюд. Кумыс, по самоотчетам респондентов, в июне употребляется в 43,5% домохозяйств, а в режиме регулярного потребления — лишь в 1–4%; строганина достигает декабрьского пика в 76,3% при регулярном потреблении 2–31% в зависимости от поселения. Подобная структура указывает на то, что эти блюда не столько «утрачивают повседневный статус», сколько функционируют в специфическом режиме сезонно-маркированного присутствия в рационе — появляясь в окне культурно определенного календарного периода и затем исчезая. Этот режим отличается как от непрерывного присутствия повседневных блюд, так и от полной утраты блюд, вышедших из употребления.

Сопоставление полученной структуры сезонности с классической периодизацией питания якутов, описанной А. А. Саввиным на материале 1930–1940-х годов (Саввин, 2005), обнаруживает значительную преемственность четырехтактного календарного ритма — несмотря на исчезновение тех материальных условий (отсутствие холодильного оборудования, сезонность молочного хозяйства, ограниченная логистика), которые в момент описания Саввина делали этот ритм необходимым. Совпадение сезонных пиков потребления с современными праздничными датами (декабрьский пик строганины — Новый год, июньский пик кумыса — Ысыах) свидетельствует о том, что прежний темпоральный ритм продолжает воспроизводиться, опираясь на новые социальные основания. Анализ механизмов этого воспроизводства, требующий привлечения тео-

*В. Д. Парилова,  
Т. Н. Гаврильева*  
Структура потребления традиционных блюд сельским населением Республики Саха (Якутия): зональные, этнокультурные и сезонные различия

ретического аппарата антропологии времени и работы с историческими источниками, выходит за пределы настоящей описательной работы и составит предмет отдельного исследования.

## Библиография

- Борисова И. З., Борисова А. А., Бианки И. и др. (2020). Проблема валоризации и популяризации культуры питания народов Севера в современных условиях (на примере Якутии): коллективная монография. Якутск: ООО «ПРИОРИТЕТ».
- Боякова С. И. (2012). Русские старожилы Якутии: культура и ландшафт // Арктика и Север. № 9. С. 73–80.
- Васильева В. В., Гаврилова К. А. (2022). Обменные практики и социальные сети как механизмы преодоления дефицитов в локальных сообществах Таймыра и Камчатки // Антропологический форум. № 54. С. 99–131.
- Гоголев А. И., Федоров С. И. (2022). Охотничья деятельность у якутов на современном этапе // Человек и культура. № 2. С. 30–37.
- Илларионов В. В., Илларионова Т. В. (2019). Якутская национальная кухня: традиции и современность // Манускрипт. Т. 12. № 12. С. 115–119.
- Кадук Е. В. (2017). Рыночный обмен и практики дележа в Анабарском районе Республики Саха (Якутия) // Этнографическое обозрение. № 6. С. 111–127.
- Николаев С. И. (2010). Пища якутов: (в свете соседних культур). Якутск: Якутский край.
- Оконешникова Н. В. (2021). Якутская национальная кухня. Якутск.
- Роббек Н. С., Барашкова А. И., Решетников А. Д., Румянцева Т. Д., Саввин Р. Г. (2015). Роль оленины в питании коренного населения Севера // Аграрный вестник Урала. Екатеринбург. Вып. 9 (139). С. 25–31.
- Романова Е. Н., Данилова Н. К., Алексеева Е. К. (2024). Антропология холода: культура питания коренных народов Республики Саха (Якутия) // Вестник Томского государственного университета. История. № 87. С. 165–175.
- Саввин А. А. (2005). Пища якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии). Якутск: Сахаполиграфиздат.
- Сирина А. А. (2012). Звенки и звены в современном мире: самосознание, природопользование, мировоззрение. М.: Восточная литература.
- Сукнева С. А., Петров К. А., Барашкова А. С., Перк А. А. (2019). Ценность мяса якутской лошади для продления жизни человека на Севере // ЭКО. № 5 (539). С. 162–175.
- Сулейманов А. А. (2018). «Ресурсы холода» в системе питания якутов: традиции и современность // Научный диалог. № 2. С. 263–274.
- Тарбахов И. (2009). Благословенная пища якутов. Якутск: Көмүөл.
- Чикачев А. Г. (1990). Русские на Индигирке: Историко-этнографический очерк / А. И. Федоров. Новосибирск: Новосибирское отделение издательства «Наука».
- Argounova-Low T. (2007). Close relatives and outsiders: Village people in the city of Yakutsk, Siberia // Arctic Anthropology. Vol. 44. № 1. P. 51–61.
- Argounova-Low T. (2009). Black food: Subsistence, diet, and exchange in Yessei Yakut society // Ethnohistory. Vol. 56.
- Crate S. A. (2006). Cows, Kin, and Globalization: An Ethnography of Sustainability. Lanham, MD: AltaMira Press.
- García Molinos J., Gavril'yeva T., Joompa P. et al (2022). Study protocol: International joint research project Climate Change Resilience of Indigenous Socioecological Systems (RISE) // PLoS ONE. Vol.17. № 7. e0271792.
- García Molinos J., Yamada D., Parilova V. et al (2024). Future climate and land use changes challenge current dependencies on wild food harvesting by rural indigenous communities // PNAS Nexus. Vol. 3. № 12. pgaе523.
- Hobsbawm E., Ranger T. (2012). The Invention of Tradition. Cambridge: Cambridge University Press.

Kuhnlein H. V., Receveur O. (1996). Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples // *Annual Review of Nutrition*. Vol. 16. P. 417–442.

Takakura H. (2015). *Arctic Pastoralist Sakha: Ethnography of Evolution and Microadaptation in Siberia*. Melbourne: Trans Pacific Press.

В. Д. Парилова,  
Т. Н. Гаврильева  
Структура потребления традиционных блюд сельским населением Республики Саха (Якутия): зональные, этнокультурные и сезонные различия

## **Patterns of the traditional dishes consumption among rural population in the Sakha Republic (Yakutia): Zonal, ethnocultural and seasonal differences**

Varvara D. Parilova, PhD Student, Graduate School of Environmental Studies, Tohoku University (Japan); Institute of Finances and Economics, North-Eastern Federal University. Belinskogo St., 58, Yakutsk, 677000, Russia.  
E-mail: varvaraparilova@gmail.com

Tuyara N. Gavriyleva, DSc (Economics), Chief Researcher, Head of the Department, Arctic Research Center of the Republic of Sakha (Yakutia). Kurashova St., 22, Yakutsk, 677000, Russia. E-mail: tuyara@list.ru

**Abstract.** The article provides a systematic quantitative description of the rural population's diet in the Republic of Sakha (Yakutia) based on the household survey conducted in 2021–2023 in 18 rural settlements (N = 400). The authors focus on 40 traditional dishes, for which self-reports on regular and seasonal consumption were collected. The diet is considered in three dimensions: everyday consumption, regional differences (social-economic zones), and seasonality. The findings show a stable group of technologically simple dishes — meat soup, pancakes, jams and drinks made from local berries — that form common everyday consumption in all settlements. Regional differences are determined primarily by local subsistence practices: venison in Arctic and southern settlements, dairy and horse-meat dishes in central and western settlements, northern fish in Arctic villages of Russian old-settlers and Evenki. A particularly notable finding is the substantial gap between seasonal-peak and regular frequencies of consumption for several dishes (kumys — 43.5% in June vs 1–4% regularly; stroganina — 76.3% in December vs 2–31% regularly), which indicates a seasonally distinct regime of their consumption. A comparison of the observed seasonal structure with the classical periodization of the Yakut food practices by A. A. Savvin (based on the 1930s–1940s data) reveals substantial continuity of the four-phase calendrical rhythm despite the disappearance of initial material conditions that once made this rhythm necessary.

**Key words:** sociology and anthropology of food, indigenous peoples of the North, Republic of Sakha (Yakutia), traditional dishes, food seasonality, food systems

## **References**

- Argounova-Low T. (2007) Close relatives and outsiders: Village people in the city of Yakutsk, Siberia. *Arctic Anthropology*, vol. 44, no 1, pp. 51–61.
- Argounova-Low T. (2009) Black food: Subsistence, diet, and exchange in Yessie Yakut society. *Ethnohistory*, vol. 56.
- Borisova I. Z., Borisova A. A., Bianki I. et al (2020) *Problema valorizatsii i populyarizatsii kul'tury pitaniya narodov Severa v sovremennykh usloviyakh (na primere Yakutii)* [Issues of Valorization and Popularization of the Food Culture of Northern Peoples in Today's Conditions (on the Example of Yakutia)], Yakutsk: Prioritet.
- Boyakova S. I. (2012) Russkie starozhily Yakutii: kultura i landshaft [Russian old settlers in Yakutia: Culture and landscape]. *Arctic and North*, no 9, pp. 73–80.
- Chikachev A. G. (1990) *Russkie na Indigirke: Istoriko-etnografichesky ocherk* [Russians on the Indigirka: A Historical-Ethnographic Essay]. Ed. by A. I. Fedorov, Novosibirsk: Novosibirskoe otделение izdatel'stva "Nauka".

- Crate S. A. (2006) *Cows, Kin, and Globalization: An Ethnography of Sustainability*, Lanham: AltaMira Press.
- García Molinos J., Gavrilova T., Joompa P. et al (2022) Study Protocol: International joint research project “Climate Change Resilience of Indigenous Socioecological Systems (RISE)”. *PLoS ONE*, vol. 17, no 7.
- García Molinos J., Yamada D., Parilova V. et al (2024) Future climate and land use changes challenge: Current dependencies on wild food harvesting by rural indigenous communities. *PNAS Nexus*, vol. 3, no 12.
- Gogolev A. I., Fedorov S. I. (2022) Okhotnichaya deyatelnost u yakutov na sovremennom etape [Hunting among the Yakuts at the present stage]. *Man and Culture*, no 2, pp. 30–37.
- Hobsbawm E., Ranger T. (2012) *The Invention of Tradition*, Cambridge: Cambridge University Press.
- Illarionov V. V., Illarionova T. V. (2019) Yakutskaya natsionalnaya kukhnya: traditsii i sovremennost [Yakut national cuisine: Traditions and the present time]. *Manuscript*, vol. 12, no 12, pp. 115–119.
- Kaduk E. V. (2017) Rynochny obmen i praktiki delezha v Anabarskom rayone Respubliki Sakha (Yakutia) [Market exchange and share-out practices in the Anabar district of the Sakha Republic (Yakutia)]. *Etnograficheskoe Obozrenie*, no 6, pp. 111–127.
- Kuhnlein H. V., Receveur O. (1996) Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. *Annual Review of Nutrition*, vol. 16, pp. 417–442.
- Nikolaev S. I. (2010) *Pishcha yakutov (v svete sosednih kultur)* [Food of the Yakuts (Compared to Neighboring Cultures)], Yakutsk: Yakutsky kraj.
- Okoneshnikova N. V. (2021) *Yakutskaya natsionalnaya kukhnya* [Yakut National Cuisine], Yakutsk.
- Robbek N. S., Barashkova A. I., Reshetnikov A. D., Rumyantseva T. D., Savvin R. G. (2015) Rol oleniny v pitanii korenного naseleniya Severa [The role of venison in the diet of indigenous peoples of the North]. *Agrarian Bulletin of the Urals*, Yekaterinburg, no 9, pp. 25–31.
- Romanova E. N., Danilova N. K., Alekseeva E. K. (2024) Antropologiya kholoda: kultura pitaniya korennykh narodov Respubliki Sakha (Yakutia) [Anthropology of cold: Food culture of indigenous peoples in the Republic of Sakha (Yakutia)]. *Vestnik Tomskogo Gosudarstvennogo Universiteta. Istoriya*, no 87, pp. 165–175.
- Savvin A. A. (2005) *Pishcha yakutov do razvitiya zemledeliya (opyt istoriko-etnograficheskoy monografii)* [Food of the Yakuts before the Development of Agriculture (A Historical-Ethnographic Monograph)], Yakutsk: Sakhapoligraphizdat.
- Sirina A. A. (2012) *Evenki i eveny v sovremennom mire: samosoznanie, prirodopolzovanie, mirovozzrenie* [The Evenks and Evens in the Contemporary World: Identity, Natural Resources Use and Worldview], Moscow: Vostochnaya literatura.
- Sukneva S. A., Petrov K. A., Barashkova A. S., Perk A. A. (2019) Tsennost myasa yakutskoy lo-shadi dlya prodleniya zhizni cheloveka na Severe [The value of the Yakut horse meat for life expectancy in the North]. *ECO*, no 5, pp. 162–175.
- Suleymanov A. A. (2018) “Cold resources” in food system of the Yakuts: Traditions and the present day. *Nauchny Dialog*, no 2, pp. 263–274.
- Takakura H. (2015) *Arctic Pastoralist Sakha: Ethnography of Evolution and Microadaptation in Siberia*, Melbourne: TransPacific Press.
- Tarbakhov I. (2009) *Blagoslovennaya pishcha yakutov* [Blessed Food of the Yakuts], Yakutsk: Көмүөл.
- Vasilyeva V., Gavrilova K. (2022) Obmennye praktiki i sotsialnye seti kak mekhanizmy preodoleniya defitsitov v lokalnykh soobshchestvakh Taimyra i Kamchatki [Exchange practices and social networks as means of overcoming shortages in local communities of Taymyr and Kamchatka]. *Antropologichesky Forum*, no 54, pp. 99–131.