
РЕЦЕНЗИЯ

**РЕЦЕНЗИЯ. АЧИМОВА А. РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩА АЛТАЙЦЕВ.
ИЗДАНИЕ ВТОРОЕ, ДОПОЛНЕННОЕ И ИСПРАВЛЕННОЕ.
ГОРНО-АЛТАЙСК: ЛИТЕРАТУРНО-ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ
“АЛТЫН-ТУУ”, 2023. 152 С., 101 ЦВ. ИЛЛ., ТИР. 300 ЭКЗ.
ISBN 978-5-6048868-5-4.**

**АЧИМОВА А.А. РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩА АЛТАЙЦЕВ.
БАРНАУЛ: АРУСВАТИ, 2020. 132 С., 12 ЦВ. ИЛЛ.,
ТИР. 150 ЭКЗ. ISBN 978-5-6040527-5-4**

© 2024 г. В. М. Доронькин^{1,*}

¹Центральный сибирский ботанический сад СО РАН,
ул. Золотодолинская, 101, Новосибирск, 630090, Россия

*e-mail: norbo50@yandex.ru

Поступила в редакцию 09.07.2024 г.

Получена после доработки 15.10.2024 г.

Принята к публикации 25.10.2024 г.

Ключевые слова: этноботаника, фитонимы, пищевые растения, национальные кухни, тюркоязычные народы, Алтай, Сибирь

DOI: 10.31857/S0006813624110072, **EDN:** OJQFZJ

Пища как источник существования более чем другие элементы культуры сохраняет традиционные особенности народа. Пища имеет отношение и к материальной, и к духовной жизни этноса, представляя рутинный, повседневный процесс еды, но также и ритуальный компонент праздников и обрядов религиозных и поминальных.

Первые отрывочные сведения о дикорастущих растениях, используемых алтайцами как лекарственные растения и в пищу, приводятся в работах натуралистов и естествоиспытателей, посетивших Алтай в XVIII–XIX вв. Исследования по этноботанике, как особой дисциплине в России, ведутся с XIX в. (Ippolitova, 2008; Kolosova, 2010).

Специальных работ, посвященных пищевым растениям по территории Алтая, до настоящего времени нет. Фрагментарные сведения по использованию растений в пищу на Алтае имеются у В.Л. Черепнина в работе “Пищевые растения Сибири” (Cherepnin, 1987), где автор упоминает пищевые растения всей Сибири без уточнения этнической принадлежности. Немного сведе-

ний по использованию растений в пищу имеются в работах, посвященных в основном лекарственным растениям (Vereshchagin et al., 1959; Sviridov, 1978; Nikiforov, 1990; Namzalov, Baskhaeva, 2008 и др.). В книге А.А. Ачимовой (Achimova, 2012) обобщены этнические данные по использованию растений в различных сферах жизнедеятельности коренными жителями Горного Алтая. Сведения по использованию растений в пищу у алтайцев в книге Г.С. Рейхерта (Reichert, 2018) общи и малочисленны.

Автором книги, Алтынай Алексеевной Ачимовой, впервые обобщены сведения по использованию дикорастущих пищевых растений коренными жителями Республики Алтай, на основе которых и была подготовлена книга, вышедшая двумя изданиями (2020, 2023). Информация о растительной пище алтайцев собиралась в ходе полевых исследований и по литературным источникам. В обиходе среди местного населения используются 484 алтайских народных названия растений (фитономов). Имеются растения, которые употреблялись на Алтае как пищевые, но этнического названия нет.

В первом издании (2020) книга состояла из введения, 2 глав (первая посвящена сведениям о химических веществах, содержащихся в растениях, во второй описаны растения по их практическому назначению, с указанием фитонимов и этносов, использующих это название для растения), а также заключения и списка литературы.

Во втором издании (2023) книга расширена и дополнена главами, посвященными истории изучения растительной пищи алтайцев, дикорастущим в современной алтайской кухне, описанием природно-климатических условий Республики Алтай, а также главой о пищевых растениях, которые употребляли тюрки в Южной Сибири. Имеется заключение, список литературы и список информаторов из местного населения, от которых были получены народные названия растений. В двух приложениях приведены рецепты алтайских традиционных блюд из растений и названия блюд алтайской национальной кухни. В обоих изданиях имеются алфавитные указатели русских, латинских и алтайских названий растений. В главах, характеризующих группы растений по степени их применения, приведены сводные таблицы. Для большинства растений представлены цветные фотографии.

Локальные традиции в хозяйственной деятельности коренных жителей формируют природно-климатические и ландшафтные области Алтая. Северные алтайцы: тубалары, чалканцы и кумандинцы – преимущественно горно-таежные охотники-скотоводы. Алтайцы-скотоводы юга представлены теленгитами и алтай-кижи. Они живут в Центральном и Юго-Восточном Алтае. Наибольшее число местных названий растений отмечено у южных алтайцев, так у алтай-кижи их 165, у теленгитов 153. У северных алтайцев – наибольшее количество фитонимов отмечено у чалканцев (107) и наименьшее у тубаларов (77).

Среди хвойных древесных пород наибольшее количество фитонимов для всех этнических групп имеют ель сибирская (*Picea obovata*) (12) и пихта сибирская (*Abies sibirica*) (11). Сосна сибирская, или кедр (*Pinus sibirica*) у алтайцев имеет 4 местных названия (одно – у алтай-кижи, по 2 – у остальных этнических групп алтайцев). Из древесных лиственных пород у крупнолистных берез на Алтае имеется всего одно общее название – “кайнын”. Среди кустарниковых пород наибольшее количество фитонимов у плодово-ягодных

растений – это боярышник кроваво-красный (*Crataegus sanguinea*) (13), из 7 видов смородин, произрастающих на Алтае, наибольшее количество местных названий имеет смородина щетинистая, кислица (*Ribes hispida*) (13) и смородина черная (*R. nigrum*) (9).

У травянистых растений наибольшее количество фитонимов имеет лопух войлочный (*Arctium tomentosum*) (15), а также пион уклоняющийся (*Paeonia anomala*) (11) и медуница мягкая (*Pulmonaria mollis*) (11).

Считается, что в национальной кухне алтайцев нет острых приправ. Для улучшения вкуса пищи в рационе питания алтайцев большое место занимали луки. Массово собирали первое весеннеев растение лук победный (*Allium victorialis*), более известный на Алтае как калба (колба), черемша (5). В центральных районах популярен лук поникающий, или слизун (*A. nutans*) (6). В середине лета и позже в пищу использовался лук косой, или горный чеснок (*A. obliquum*) (5), лук алтайский (*A. altaicum*) (8). Луковицы лука алтайского заготавливались на зиму и особо высоко ценились в довоенные и военные годы.

По данным “Определителя растений Республики Алтай” (The determinant..., 2012), на территории региона произрастает 2136 видов сосудистых растений и только 5.2% видов растений используются местным населением в пищу. Возделываемые культуры не были объектами исследования автора. В монографии приведены сведения о 112 видах дикорастущих растений из 87 родов и 44 семейств: к отделу Equisetophyta относится 1 вид, 2 вида – Polypodiophyta, 5 видов – Pinophyta, 104 вида – Magnoliophyta. Больше всего в пищу употребляли растения из семейств Rosaceae (15 видов), Fabaceae (10 видов), Grossulariaceae (8), Alliaceae (8), Lamiaceae (8). По жизненным формам среди съедобных растений больше всего представлены травянистые многолетники (59 видов), кустарники (28 видов), кустарнички и полукустарнички (10 видов). Деревьев насчитывается 7 видов, 5 из них – хвойные. По экологическим группам больше всего употребляли в пищу растения из увлажненных мест произрастания – мезофиты (67 видов), мезогигрофиты (10 видов), гигрофиты (3 вида), по одному виду представлены гидрофиты (*Trapa natans*) и галофиты (*Nitraria sibirica*). Из сухих мест – ксерофиты (24 вида) и ксеромезофиты (6 видов).

Больше всего дикорастущих пищевых растений собирали весной и летом (96 видов), осенью сырье заготавливались меньше (16 видов). У 26 видов растений в пищу использовались плоды, у 22 видов – подземная часть (корневища, корни, луковицы), у остальных – различные вегетативные и генеративные органы. В традиционном чаепитии алтайцы используют 24 вида кустарниково-травянистых растений. Чай готовили из различных частей растений: цветков, плодов, листьев, стеблей, корневищ, семян. Наиболее известным с XIX в. является чагирский, или монгольский, чай из засохших прошлогодних черных листьев бадана толстолистного (*Bergenia crassifolia*) (6). Алтайцы из северных районов добавляли к бадановому чаю для улучшения его вкусовых качеств душицу обыкновенную (*Origanum vulgare*) (6). Из травянистых растений, как крахмалоносные и хлебные растения, в обиходе применяли корневища лопуха войлочного (*Arctium tomentosum*), пиона уклоняющегося (*Paeonia anomala*), луковицы лилии кудреватой, или саранки (*Lilium pilosiusculum*) (6), каньдыка сибирского (*Erythronium sibiricum*) (5).

По практическому назначению пищевые растения в книге разделены на группы: орехоплодные (1 вид), напиточные (29), плодово-ягодные (26), овощные и салатные (30), пряно-ароматические (8), крахмалоносные и хлебные (6), витаминоносные (4), нектароносные (4), жиромасличные (1), а также растения, используемые для квашения молока (3).

Традиционная кухня алтайцев имеет общие черты с кухней соседей – шорцев, хакасов, тувинцев. Растения, которые алтайцы употребляли в пищу и способы их переработки имеют много общего с другими тюркоязычными народами Сибири, они также имели свои национальные местные названия. В этих кухнях употреблялись кедр сибирский, каньдык сибирский, лилия кудреватая, пион уклоняющийся, различные виды луков и многие другие. Как пишет автор (2023: 118): по характеру использования дикоросов алтайцы-скотоводы (теленгиты, алтай-кижи) близки к традиционным культурам тувинцев-таджинцев, таежные же алтайцы (кумандицы, чалканцы, тубалары) – с шорцами, лесными хакасами.

В последнее время на Алтае все чаще можно встретить уже в обиходе различные чаи, жевательные резинки, пряности из растительного

сырья с использованием национальных алтайских рецептов. Поэтому неслучайно изучение традиционного питания вызывает большой интерес. Вышли книги с рецептами использования дикоросов в алтайской национальной кухне (Sanashkina, 1995; Babrashev, 2014; Reichert, 2018).

В “Красную книгу Российской Федерации” (Red..., 2008) и “Красную книгу Республики Алтай” (Red ..., 2017) включено 9 видов растений, которые использовались местным населением как пищевые растения (*Allium altaicum*, *Erythronium sibiricum*, *Hedysarum theinum*, *Nitraria sibirica*, *Rheum altaicum*, *Rhodiola rosea*, *Stemmacantha carthamoides*, *Trapa natans*).

В первом издании книги (2020) в оформлении обложки использован цветной рисунок акварели алтайского художника-классика Григория Ивановича Чорос-Гуркина (1870–1937), известный под названием “Бурханистка” (рис. 1). Книга была удостоена Диплома лауреата краевого конкурса “Лучшая книга Алтая-2020” в номинации “Лучшее научное издание”, которая была издана на средства “Этнокультурного образовательного центра “АруСвати”” в рамках проекта “Кандык”.

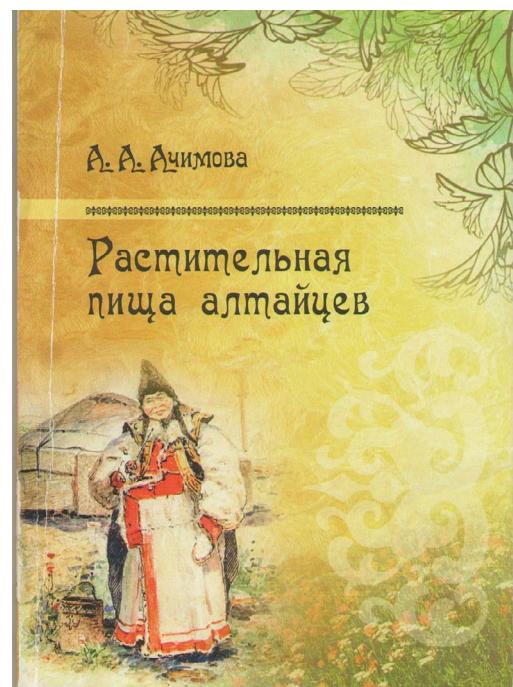


Рис. 1. Обложка книги А.А. Ачимовой “Растительная пища алтайцев” (2020).

Fig. 1. The cover of the book by A.A. Achimova “Plant food of the Altai people” (2020).



Рис. 2. Обложка книги А. Ачимовой “Растительная пища алтайцев”. 2-е издание (2023).

Fig. 2. The cover of the book by A. Achimova “Plant food of the Altai people”. 2nd edition (2023).

Обложка книги второго издания (2023) оформлена Чейнеш Барсуковой – членом Союза художников России, заслуженного художника Республики Алтай (рис. 2). Книга издана в рамках государственной программы Республики Алтай “Реализация государственной национальной политики” издательством “Литературно-издательским Домом “Алтын-Туу””. Оба издания вышли под грифом Горно-Алтайского ботанического сада Алтайского филиала ЦСБС СО РАН.

Автор книги – А.А. Ачимова, кандидат биологических наук, директор ботанического сада в поселке Камлак. Она является уникальным специалистом в изучении и распространении знаний о использовании растений в обычаях и традициях коренных жителей Горного Алтая (Achimova, Almashev, 2011; Achimova, 2012), автором первого издания “Алтайско-русского словаря животного и растительного мира Горного Алтая” (Achimova, 2007) и соавтором “Краткого иллюстрированного словаря фитонимов Республики Алтай (русско-алтайско-английско-китайский)” (Achimova et al., 2020), популяризирует национальные краеведческие этнографические материалы в школьном курсе биологии (Achimova, 2006).

БЛАГОДАРНОСТИ

Работа выполнена в рамках государственного задания Центрального сибирского ботанического сада СО РАН № АААА-А21-121011290024-5.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- [Achimova] Ачимова А.А. 2006. Использование краеведческого материала на уроках биологии (6–7 кл.): Учеб.-метод. пособие для национальных школ. Горно-Алтайск. 88 с.
- [Achimova] Ачимова А.А. 2007. Алтайско-русский словарь животного и растительного мира Горного Алтая. Ч. 1. Растения. Новосибирск. 478 с.
- [Achimova] Ачимова А.А. 2012. Растения Горного Алтая в обычаях и традициях алтайцев. Барнаул. 97 с.
- [Achimova, Almashev] Ачимова А.А., Алмашев Ч.Д. 2011. Тотемные растения Алтая. Горно-Алтайск. 51 с.
- [Achimova et al.] Ачимова А.А., Гаврилова Р.В., Кергилова Л.А. 2020. Краткий иллюстрированный словарь фитонимов Республики Алтай (русско-алтайско-английско-китайский). Горно-Алтайск. 151 с.
- [Babrashev] Бабрашев Э.В. 2014. Алтайская кухня. Горно-Алтайск. 136 с.
- [Cherernin] Черепнин В.Л. Пищевые растения Сибири. 1987. Новосибирск. 186 с.
- [Ippolitova] Ипполитова А.Б. 2008. Русские рукописные травники XVII–XVIII веков: Исследование фольклора и этноботаники. М. 512 с.
- [Kolosova] Колосова В.Б. 2010. Славянская этноботаника: очерк истории. – Этноботаника: растения в языке и культуре. СПб. С. 7–30.
- [Namzalov, Baskhaeva] Намзалов Б.Б., Басхаева Т.Г. 2008. Этноботанические исследования: Справочник растений бурятской народной медицины. Улан-Удэ. 183 с.
- [Nikiforov] Никифоров Ю.В. 1990. Зеленая аптека Горного Алтая. Горно-Алтайск. 76 с.
- [Red...] Красная книга Республики Алтай (растения). 2017. Горно-Алтайск. 267 с.
- [Red...] Красная книга Российской Федерации (растения и грибы). 2008. М. 855 с.
- [Reichert] Райхерт Г.С. 2018. Сказание о еде сибирской. Опыт гастрономического краеведения. Новосибирск. 590 с.
- [Sanashkina] Санашкина В.Е. 1995. Алтай аш-курсак (Алтайская кухня). Горно-Алтайск. 77 с.
- [Sviridov] Свиридов Г.М. 1978. Полезные растения Горного Алтая. Горно-Алтайск. 230 с.
- [The determinant...] Определитель растений Республики Алтай. 2012. Новосибирск. 701 с.
- [Vereshchagin et al.] Верещагин В.В., Соболевская К.А., Якубова А.И. 1959. Полезные растения Западной Сибири. М.–Л. 346 с.

**A REVIEW. ACHIMOVA A. PLANT FOOD OF THE ALTAI PEOPLE.
2ND ED., AUGMENTED AND CORRECTED. GORNO-ALTAYSK:
LITERARY PUBLISHING HOUSE “ALTYN-TUU”, 2023. 152 P.,
101 COLOR FIGS., 300 COPIES. ACHIMOVA A.A. PLANT FOOD
OF THE ALTAI PEOPLE. BARNAU: ARUSVATI, 2020. 132 P.,
12 COLOR FIGS., 150 COPIES.**

V. M. Doronkin^{1,*}

*¹Central Siberian Botanical Garden, Siberian Branch of the Russian Academy of Sciences
Zolotodolinskaya Str., 101, Novosibirsk, 630090, Russia*

**e-mail: norbo50@yandex.ru*

A.A. Achimova's book "Plant food of the Altai people" (two editions) contains information on the plants used by the local population of Altai for food. There are minor indigenous peoples which are well versed in the use of plants for food. For each mentioned plant, their local names (phytonyms) are given, along with Russian and scientific Latin names, the ethnic groups that use these plants are indicated, the names of national dishes and recipes of Altai traditional plant-based dishes are given. The main chemicals contained in the plants are indicated. 112 plant species from 87 genera and 44 families of the local flora have been characterized, which are divided into groups according to their practical use: nut-bearing, beverage, fruit and berry, vegetable and salad, spice flavouring, starch-bearing and bread, vitamin-bearing, nectar-bearing, oil-bearing, plants used for milk fermentation. Vegetable and salad plants have the largest number of phytonyms. The food plants of the Turkic people of Southern Siberia have similarities in use and processing with their use by the Altaians. Recently, in the Altai there is an interest in natural local products and the production of goods based on plant raw materials using national Altai recipes. The publications were supported by the national programs of the Altai Republic. The book is illustrated with color photographs. The monograph is an annotated synopsis of the ethnosculture of the Altai people, which allows to preserve information on the roots of traditional values.

Keywords: ethnobotany, phytonyms, food plants, national cuisines, Turkic-speaking peoples, Altai, Siberia

ACKNOWLEDGEMENTS

The work was carried out within the framework of the State assignment of the Central Siberian Botanical Garden, SB RAS № AAAA-A21-121011290024-5.

REFERENCES

- Achimova A.A. 2006. The use of local history material in biology lessons (grades 6-7): Textbook-method. a handbook for national schools. Gorno-Altaysk. 88 p. (In Russ.).
- Achimova A.A. 2007. Altai-Russian dictionary of the animal and plant world of the Altai Mountains. Part 1. Plants. Novosibirsk. 478 p. (In Russ.).
- Achimova A.A. 2012. Plants of altai mountais in customs and traditions of the altaians. Barnaul. 97 p. (In Russ.).
- Achimova A.A., Almashev C.D. 2011. Totemic plants of Altai. Gorno-Altaysk. 51 p. (In Russ. and Altai).
- Achimova A.A., Gavrilova R.V., Kirillova L.A. 2020. A short illustrated dictionary of phytonyms of the Altai Republic (Russian-Altai-English-Chinese). Gorno-Altaysk. 151 p. (In Russ. and Altai and Engl. and Chin.).
- Babrashev E.V. 2014. Altai cuisine. Gorno-Altaysk. 136 p. (In Russ. and Altai).
- Cherepnin V.L. 1987. Food plants of Siberia. Novosibirsk. 186 p. (In Russ.).
- Ippolitova A.B. 2008. Russian handwritten herbalists of the XVII–XVIII centuries: A study of folklore and ethnobotany. Moscow. 512 p. (In Russ.).
- Kolosova V.B. 2010. Slavic ethnobotany: an essay on history. – In: Ethnobotany: plants in language and culture. St. Petersburg. P. 7–30 (In Russ.).
- Namzalov B.B., Baskhaeva T.G. 2008. Ethnobotanical studies: Handbook of plants of Buryat folk medicine. Ulan-Ude. 183 p. (In Russ.).
- Nikiforov Yu.V. 1990. Green pharmacy of the Altai Mountains. Gorno-Altaysk. 76 p. (In Russ.).
- Red data book of nature of the Altai Republic (Plants). 2017. Gorno-Altaysk. 267 p. (In Russ.).

- Red data book of nature of the Russian Federation (Plants and Fungi). 2008. Moscow. 855 p. (In Russ.).
- Reichert G. 2018. The legend of Siberian food. The experience of gastronomic local lore. Novosibirsk. 590 p. (In Russ.).
- Sanashkina V.E. 1995. Altai cuisine. Gorno-Altaysk. 77 p. (In Altai).
- Sviridov G.M. 1978. Useful plants of the Altai Mountains. Gorno-Altaysk. 230 p. (In Russ.).
- The determinant of plants of the Altai Republic. 2012. Novosibirsk. 701 p. (In Russ.).
- Vereshchagin V.V., Sobolevskaya K.A., Yakubova A.I. 1959. Useful plants of Western Siberia. Moscow; Leningrad. 346 p. (In Russ.).