

Культура и искусство

Правильная ссылка на статью:

Ерохина Е.Г. Традиционная кухня бурят как компонент этнокультурной идентичности бурятского населения Забайкальского края // Культура и искусство. 2024. № 2. DOI: 10.7256/2454-0625.2024.2.69657 EDN: VDWHTL URL: https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=69657

Традиционная кухня бурят как компонент этнокультурной идентичности бурятского населения Забайкальского края

Ерохина Елена Геннадьевна

ORCID: 0009-0004-3177-2852

аспирант, кафедра социально-культурной деятельности, Восточно-Сибирский государственный институт культуры

670031, Россия, республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Терешковой, 1

✉ erohinaelena514@mail.ru



[Статья из рубрики "Культурное наследие, традиции и инновации"](#)

DOI:

10.7256/2454-0625.2024.2.69657

EDN:

VDWHTL

Дата направления статьи в редакцию:

24-01-2024

Аннотация: Предметом исследования данной статьи является традиционная кухня бурятского народа, объектом – этнокультурная идентичность бурятского населения Забайкальского края. Автор подробно рассматривает такие аспекты темы, как этнокультурные маркеры этноса, традиции и технологии приготовления, соблюдение заложенных предками особенностей национальной кухни, рецептуры, бытующие на территории региона и отдельных его частей. Частично автором представлены выработанные теоретические материалы, касающиеся вопросов бурятской кухни и тематические материалы интервьюирования, собранные в рамках экспедиционных выездов на территорию Агинского района Агинского бурятского округа Забайкальского края, включающие технологию и рецептуру приготовления традиционных бурятских блюд. Автор перечисляет формы мероприятий (фестивали и праздники), бытующие на территории региона, популяризирующие традиционную кухню и культуру бурятского населения Забайкальского края. Основным методом исследования выступил анализ тематической литературы и материалов, интервьюирование носителей традиционной

культуры в рамках экспедиционных выездов. В качестве основных выводов автор приводит следующее: традиции и обычаи любого народа складываются на протяжении многих столетий. Национальная кухня, привычки и культура питания также формируются исторически. Поэтому учитывалась целесообразность, рациональность, географические и климатические особенности, условия и место проживания этнических сообществ. А сегодня благодаря научному и техническому прогрессу этническое своеобразие, в том числе в традиционной кухне, постепенно снижается или исчезает полностью. Поэтому остро встает вопрос о фиксации и передаче этнической культуры, включающей традиции, обычаи и пр. будущим поколениям в целях сохранения своей этнокультурной идентичности. Многие не осознают, насколько это может быть важно и экзистенциально для некоторых людей, живущих и мыслящих через призму своей этничности. Наше и подобные исследования способствуют привлечению внимания к проблеме сохранения этнокультурной идентичности народов, а также активизируют деятельность в этом направлении, способствуют выработке каких-то возможных решений в деле сохранения и популяризации этнокультурного достояния народов Российской Федерации.

Ключевые слова:

Этнос, этнокультурная идентичность, традиционная кухня, фестиваль, сохранение, популяризация, рецептура, буряты, Забайкалье, праздник

На современном этапе развития человечества существует множество выработанных мировой наукой методов и технологий изучения того или иного народа, его истории, обычаев, традиций, духовных, социальных основ, составляющих этнос. Сохранить свой народ, этнос, его уникальность и самобытность – является одним из наиважнейших и приоритетных направлений в национальной политике Российской Федерации, что закреплено в Конституции, а также в документах государственного стратегического планирования.

К этнокультурным маркерам любого этноса принято относить такие особенности как: единая территория проживания, язык, религия, культура, традиции и т.д. Традиционная кухня, подразумевающая под собой определенный процесс с широким спектром технологий и ресурсов, исторически формировавшаяся из поколения в поколение, формирует те аутентичные особенности национальной кухни, которые и являются одним из этнокультурных маркеров определенного этноса. Процедура готовки пищи подразумевает под собой своеобразный ритуал, и тот, кто занимается готовкой, непосредственно является частью этого культурного ритуала, тем самым отграничивает себя от других и соотносит себя как часть культуры своего этноса. Данный факт говорит о том, что человек признает свою идентичность. Традиции питания являются важными элементами материальной культуры, которые связывают культуру и биологическое начало. Традиции питания и пищевые привычки поддерживаются всеми членами этнической общности, которые и несут эти знания за пределы своей группы.

Гастрономия является значимым ресурсом территории, источником формирования ее идентичности, а для человека, незнакомого с тем или иным народом, погружение в традиционную кухню позволит составить более полное представление о культуре и быте нации [\[13\]](#).

Не случайно, в мире так распространен гастрономический туризм – вид туризма, основная цель которого знакомство с той или иной страной через призму национальной

гастрономии. Для гастрономического туриста еда – в первую очередь категория культуры. С такой позиции традиционная кухня воспринимается в связи с историей, религией, экономикой, политикой, обычаями, легендами и другими факторами, формирующими уникальную идентичность страны или региона. Гастротур – это дегустация блюд, характерных для местной кухни. Уроки кулинарного страноведения проходят не только в ресторанах, но и на рынках, фермах, кухнях местных жителей, во время карнавала и сбора урожая, за столом и просто на улице.

Изучение особенностей традиционной кухни бурятского населения в рамках настоящего исследования носит актуальный характер в связи с глобализацией, урбанизацией, массовыми миграциями, геополитической обстановкой и т.д. Как отмечают Андреева Л.А., Хопияйнен О.А., Филимонова Н.В. в своих исследованиях: «национальная кухня определенного народа не является конструированной, в связи с чем имеет возможность хранить свою уникальность долгий временной период, тем самым демонстрирует повседневный механизм формирования этнической идентичности. Кроме того, знакомство окружающих с культурой и традициями питания, получение научных знаний о еде того или иного этноса несет идеи толерантности и способствует формированию семейных ценностей, а также наибольшему взаимопониманию между нациями путем тесного контакта с материальной культурой» [\[2\]](#).

Исследование, проводимое в селе Челутай Агинского муниципального района, направлено на сбор материалов по технологии и рецептуре блюд национальной кухни, изучения степени ее сохранности, фиксации, полученных фактических материалов с целью дальнейшей трансляции и ввода в научный оборот. Особенности системы питания, содержание самой пищи, технологии ее добычи и получения служат основными критериями, которые и определяют хозяйственно-культурный вид человеческих сообществ.

Изучение теоретического материала, касающегося национальной кухни, позволяет говорить о том, что кухня напрямую зависит от образа жизни и типа хозяйствования любого этноса. Учитывая то, что ранее буряты вели кочевой и скотоводческий образ жизни, при этом занимались скотоводством, овцеводством, коневодством, иногда рыболовством и охотой, то и традиционная бурятская кухня формировалась и функционировала вокруг этих промыслов. В меню входили в основном мясные и молочные блюда, в зависимости от времени года.

По своей структуре система питания бурят строилась на «балансе мяса и различных блюд из мяса, крови, молочных продуктов с добавлением растительных, а также, добытых во время охоты, рыбалки» [\[3\]](#).

Благодаря многовековым занятиям скотоводством бурятская кухня насыщена большим ассортиментом молочных продуктов, которые употреблялись в разные времена года, независимо от удоя. Делались заготовки на зиму. Молоко чаще всего употреблялось в кипяченом виде, используя технологии квашения и выпаривания, готовились разные виды сыра, айраг, тураг – вид простокваши, пенки урмэ, среди напитков – молочная водка тарасун, высушенная творожная масса – арул и хурут.

В книге «Двенадцать моих драгоценностей» бурятского писателя Африкана Бальбурова записаны такие слова: «У бурят есть древний обычай: на стол гостю прежде всего ставят что-либо молочное, будь то сметана, сливки, будь то просто молоко. С него начинается любое угощение. У нас чай пьют не иначе, как с молоком. Недаром говорится: «Чай с молоком – для друга!» [\[6\]](#).

В бурятской культуре существует праздник Зоохэй наадан, так называемая «сметанная вечерина», основным продуктом которого была сметана. Со сбора сметаны начинался праздник для девушек и женщин.

По мере того, как каждое отдельное хозяйство объединялось с другими в единое целое, так и собранная сметана становилась основным объединяющим звеном празднования.

Главным лакомством праздника был «саламат» или сметанная каша. В процессе приготовления саламата, буряты исполняли обрядовые танцы, песни и важные ритуалы. Например, Главный кашевар и старейшина с просьбой об изобилии и благополучии обращается к Очагу и окружающей Природе: «Галдаа мэдуулнэ», т.е. капает саламатное масло в очаг, а несколько капель разбрызгивает на все четыре стороны со словами: «За общее благополучие и мир во всем мире!». Все, усиливая действенность благопожелания, хором отвечают им: «Да будет так!» [\[11\]](#).

Летний мясной рацион в основном включал баранину, зимний – говядину. При варке мяса в бульон добавляли рис или пшено, лапшу. Изысканным блюдом в кухне бурят считалась баранья голова, лопатка, крестец, как правило, их подавали для почетных гостей. Также употребляли в пищу конину. Особым изыском обладали конский жир, кровь лошади, от приема этих продуктов помимо насыщения организма добавлялся оздоровительный эффект. Заготовкой мяса занимались осенью, забивали скот, разделявали и вялили мясо. К мучным блюдам, присутствующим в кухне бурят относится бууза, которая готовится из пресного теста с начинкой из мяса на пару. Другое мучное блюдо – лепешки из пресного теста, жаренные в бараньем жиру. Среди напитков – чай, в него добавляли молоко, соль и сало, пили из деревянных чашек [\[12\]](#).

Данную информацию подтверждают материалы исследования, полученные в том же бурятском селе Челутай, где от информантов был записан объект «Традиционная кухня бурят Агинского района Забайкальского края», в состав которого вошло блюдо «Бууза». Оно широко распространено среди бурятского населения Забайкалья. Готовится из мяса говядины, баранины, свинины с добавлением дикого степного лука и готовится на пару. Технология приготовления начинки заключается в рубке или нарезке мяса. Тесто готовится из воды и муки, с добавлением соли. Существует также определенная технология лепки, в тридцать три защипа, что соответствует количеству складок на одежде лам. «Бууза» по форме напоминает традиционное жилище бурят – юрту. Это блюдо популярно и по сей день, в Забайкалье и распространено повсеместно и у других народов.

Поначалу буузы готовили в основном ламы в дацанах. В Баргузине, например, не знали буузы как обычную еду, старики говорили: «Дасанэй бууза». То есть буузы считались исключительно дацанской пищей. О дацанских корнях упоминает и Цыбен Жамсарано: «У забайкальских бурят катар развит среди дацанских лам, достигших солидного положения гэбши, особенно развит у тех, которые вопреки предписаниям медицины любят слишком сочную пищу – бууза. Такие почтенные особы обыкновенно отправляются путешествовать в Бадгар и Тибет, немногие выздоравливают» [\[10\]](#).

Другое блюдо «Борсо» (сушеное мясо), также по сей день широко используется в кухне бурят. Учитывая кочевой образ жизни, это блюдо было очень удобно для бурят, так как подлежало долгому сроку хранения (до нескольких лет). С готовым «Борсо» было просто приготовить наваристый бульон. Сушили мясо в период с ноября по апрель, хранили в холщовых мешочках. Это блюдо являлось питательным и восстанавливающим силы средством, поэтому его готовили, добавляя в бульон женщинам в первые месяцы после

родов.

Молоко и блюда из него у бурят носят сакральный характер, почитаются и нередко используются в ритуальных действиях. Молочная пища наиболее распространена в период с апреля по октябрь, и сопровождает человека всю жизнь с момента его с рождения. Молоко используют при встрече почетных гостей, а также в качестве подношения для духов, при ритуалах перед дальней дорогой, на удачу, для получения богатого урожая и т.д.

Блюдо «үрмэ-хушоохэ» (пенка из топленого молока) – популярное блюдо, выступает в качестве десерта и очень любимо детьми. Готовили его из жирного коровьего молока путем длительного кипячения на огне. Для вкуса добавляли луковицы саранки (*L. Pilosiusculum*, в настоящее время занесена в Красную книгу) или молотую черемуху. Готовили это блюдо, как правило, на праздники такие как «Сагаалган», свадьбы и пр. В настоящее время рецепт претерпел изменения в части вкусовых добавок (в блюдо стали класть изюм, яблоки или бананы).

Блюдо «Аарса» (кисломолочный напиток) – популярное блюдо среди бурятского населения, которое рекомендуется употреблять после приема в пищу жирного мяса, в качестве природного фермента для пищеварительной системы. Готовили в больших количествах, в том числе и на зиму, потому как известен согревающий эффект этого продукта. Этот напиток считается продуктом перегонки молочной водки. Молочную водку «архи» гнали из жидкости - «хурэнгэ», образовавшейся в процессе приготовления масла. Давали «Хурэнгэ» киснуть в течение двух дней, а затем сливали для хранения в берестяные кадки. Изначальным продуктом для приготовления вышеперечисленных напитков являлось свежее молоко, которому позволяли закиснуть, тем самым получали «тараг» из которого готовили масло.

Таким образом, мы видим, как повлияли на систему питания бурят экологические, исторические и социальные факторы. Кухня и традиции питания формировались на основе кочевого образа жизни и типа ведения хозяйства. Рациональное применение всех продуктов животноводства, овцеводства, коневодства, растениеводства, основано на грамотно построенной системе добычи, способах приготовления и хранения пищи. Организация сбалансированного питания опирается на понимание медицинской полезности продуктов. Все это характеризует особенности бурятской кухни, которая является одним из важных компонентов культурной идентичности бурят. Конечно, сегодня в связи с появлением бытовой техники кухня бурят претерпела изменения в части технологии изготовления блюд, а также условий их хранения.

На современном этапе можно говорить о том, что бурятская кухня сохранена частично, удерживается ее этническая специфика. Особо радует, что на территории города Читы широко развита сеть кафе бурятской кухни, которая насчитывает более 25 единиц кафе и позных. В организациях общественного питания с бурятской кухней стало популярным готовить свои локальные блюда хотя стоит отметить, что меню этих организаций не исключает иноэтнического заимствования.

Также популярным стало транслировать национальную кухню через гастрономические фестивали, фестивали национальных культур и на различных праздниках. В качестве примера можно привести межмуниципальный молодой фестиваль «Агинская баранина на камнях» (фестиваль бурятской национальной кухни «Хорхогой наадан»). Ведущей идеей которого является сохранение и возрождение традиционной кухни бурят среди населения Забайкальского края. В рамках этого мероприятия предусмотрена трансляция

блюд бурятской кухни, традиций приготовления, разделки мяса, бытующие среди бурятского народа.

В заключение отметим, что традиции и обычаи любого народа складываются на протяжении многих тысячелетий. Национальная кухня, привычки и культура питания также формируются исторически, на что влияет множество факторов, в том числе географические и климатические особенности, условия и место проживания. Сегодня, к сожалению, этническое своеобразие бурятского и других малых народов России, в том числе в традиционной кухне постепенно снижается или исчезает полностью. Поэтому остро встает вопрос о транзите этнической культуры следующим поколениям и сохранении уникальной этнокультурной идентичности. Мы надеемся, что исследования, подобные нашему, способствуют привлечению внимания к проблеме сохранения этнокультурной идентичности народов, а также активизируют деятельность в этом направлении.

Библиография

1. Алтаева А.Э. Основные аспекты бурятского народного праздника... «Сметанная вечерина»: по материалам М.П. Данчиновой // известия АлтГУ. «Исторические науки и археология». 2018. №5 (103) 2018.
2. Андреева Л.А. Хопияйнен О.А., Филимонова Н.В. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности. Историческая и социально-образовательная мысль. 2017. Том. 9. № 6. Часть 1. С. 121-126. doi: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/1-121-126
3. Бабуева В.Д. Материальная и духовная культура бурят. Учебное пособие. – Улан-Удэ, 2004. – 228 с., ил. С. 76.
4. Будаева Ц.Б. Возрождение экологических традиций бурят // Социологические исследования. 2003. № 6 (230). С. 120-123.
5. Бурятские народные праздники / Сост. С.В. Санжиева, отв. за вып. Е.Г. Ерохина. – Чита: ГУК «УМЦКИНТ», 2021. – 36 с.
6. Бурятская кухня. Г. Цыдынжапов, Е. Бадыева. – Улан-Удэ : Бурят. кн. изд-во, 1984. – 88 с.
7. Гениатулин Р.Ф. Малая энциклопедия Забайкалья: Культура: в 2 ч. / гл. ред. Р.Ф. Гениатулин. – Новосибирск: Наука, 2009. Ч.1: А-Л-439 с. С. 146.
8. Евменова Л. Н. Традиционная пищевая культура народов Сибири // Вестник славянских культур. 2018. Т. 48. С. 67-75.
9. Еда и культура: сб. ст. М.: Центр по изучению взаимодействия культур, 2015. 362 с.
10. Жамцарано Ц.Ж. Монгольские летописи XVII века / Редактор издания Н. Н. Поппе. М.; Л.: Издательство Академии наук СССР, 1936. 122 с. (Труды Института востоковедения Академии наук СССР. XVI.)
11. Михайлова В. Т. Традиции бурятской кухни. Улан-Удэ: Изд-во ГУЗ РЦМП МЗ РБ, 2008. 93 с.
12. Олмоева В.Д. Хамнаева Н.И. Современные направления создания ферментированных продуктов питания. Монография. Улан-Удэ, 2015, 92 с.
13. Татарова С.П., Затеева Н.А. Национальная система питания как туристский ресурс трансграничья России и Монголии // Научные труды вольного экономического общества России. Том 2 (222), 2020, С. 341-354.
14. Татарова С.П., Затеева Н.А. Тенденции изменения национальной кухни монгольских народов трансграничного региона // Теория и практика общественного развития. 2022. № 6. С. 29-36. <https://doi.org/10.24158/tipor.2022.6.3>.

Результаты процедуры рецензирования статьи

В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.

Со списком рецензентов издательства можно ознакомиться [здесь](#).

Предметом исследования в представленной для публикации в журнале «Культура и искусство» статье под заголовком «Традиционная кухня бурят как компонент этнокультурной идентичности бурятского населения Забайкальского края» является совокупность компонентов этнокультурной идентичности в традиционной кухне бурятского населения села Челутай Агинского муниципального района Забайкальского края. Соответственно, что нашло отражение в заголовке, в качестве объекта исследования рассмотрена традиционная кухня бурят.

Автор оправданно обратился к обобщению уже накопленного коллегами материала в рамках исследований традиционной кухни бурят и шире (в рамках гастрономической антропологии и этнологии) для выделения и этнокультурной идентификации наиболее существенных черт кухни бурятского населения села Челутай Агинского муниципального района Забайкальского края. Среди существенных черт кухни автор выделяет: ингредиенты, технологию приготовления, календарные периоды заготовления ингредиентов, приготовления и употребления тех или иных блюд, сопутствующие календарные праздники, обычаи и традиционные обряды, сакральную символику отдельных блюд (в частности, мясных и молочных, включая некоторые напитки) и их связь с традиционным этикетом.

Предметно рассмотрены такие блюда как «Бууза» (готовится из мяса говядины, баранины, свинины с добавлением дикого степного лука), «Борсо» (сушеное мясо), «үрмэ-хушоохэ» (пенка из топленого молока), «Аарса» (кисломолочный напиток). Автор отмечает, что информантами были представлены лишь технология приготовления некоторых блюд, которые возможно приготовить в начале летнего периода, в связи с чем проведенные полевые исследования дают частичные материалы о бурятской кухне, которые в контексте обобщения теоретического материала представляют собой дополнение к объему накапливаемого исследователями эмпирического материала.

В итоговых выводах автор обосновано резюмирует: что на систему питания бурят повлияли экологические, исторические и социальные факторы; что рассмотренные блюда традиционной кухни и традиции питания сформировались на основе кочевого образа жизни и типа ведения хозяйства; что в исследуемой местности исторически сложились рациональное применение продуктов животноводства, овцеводства, коневодства, растениеводства, а также грамотно построенная система добычи ингредиентов, технологии приготовления и хранения пищи; что на основе передачи из поколения в поколение гастрономического опыта сложилась традиционная организация сбалансированного питания, выстроенная с пониманием медицинской полезности продуктов. Отмеченные характеристики позволили автору отнести их к особенностям бурятской кухни, которая, по его мнению, является одним из важных компонентов культурной идентичности бурят. В заключении автор отмечает, что повседневная кухня бурят претерпела изменения в части технологии изготовления блюд, стала более автоматизированной с появлением бытовой техники, изменились и условия хранения и приготовления и т. д., но тем не менее, популярность традиционной кухни растет в региональной сфере общественного питания благодаря комплексу социокультурных проектов, включая гастрономические фестивали традиционной кухни и возрождение традиционных массовых празднеств, семейных обрядовых традиций.

Таким образом предмет исследования автором рассмотрен на хорошем теоретическом

уровне и статья достойна публикации.

Методология исследования основана на обобщении теоретического материала, а также на описании и анализе собранного в ходе полевых исследований эмпирического материала. Автор применяет общетеоретические методы типологии, классификации, сопоставления и обобщения, дополняя их этнологической интерпретацией компонентов этнокультурной идентичности бурятского населения Забайкальского края в традиционной кухне бурят села Челутай Агинского муниципального района. Несмотря на то, что во введении программа исследования представлена лишь в плане обоснования актуальности темы, она хорошо просматривается в структуре изложения результатов исследования. Примененный комплекс методик релевантен полученным результатам. Выводы автора вполне обоснованы и расширяют научные представления о совокупности компонентов этнокультурной идентичности в традиционной кухне бурят.

Актуальность темы исследования автор связывает с риском девальвации традиционной кухни под влиянием межкультурной интеграции и глобализации культуры, а также происходящих изменений в традиционном образе жизни бурят. Безусловно, в условиях неизбежного развития общества фиксация и анализ традиционного гастрономического опыта, составляющего совокупность компонентов этнокультурной идентичности, является актуальной и своевременной задачей.

Научная новизна, выраженная во введении в оборот результатов полевых исследований и авторских обобщений теоретического материала, заслуживает доверия.

Стиль в целом выдержан научный, но отдельные распространенные неточности оформления необходимо устранить: 1) необходимо использовать во всех подходящих случаях одинаковое написание длинного тире; 2) поскольку квадратные скобки со ссылкой на источники являются частью предложения, финальная точка в конце предложения ставится после скобок, а не перед ними. Кроме того, рецензент отмечает, что для суждения «Сохранить свой народ - этнос, его уникальность и самобытность является одним из наиважнейших и приоритетных направлений деятельности всех государств» в статье не представлено достаточно аргументов, поэтому оно является необоснованным обобщением: уместнее упомянуть, что именно в политике России сохранение народа является важнейшим приоритетным направлением, что закреплено как в Конституции, так и документах государственного стратегического планирования (о других странах теоретики высказывают спорные суждения, поэтому однозначно утверждать подобное обобщение нет оснований). Следует также внимательно вычитать текст, встречаются опiski в словах и (например, «У нас сай пьют не иначе, как с молоком», «... в состав которого вошли такие блюда как "Бууза"» (Бууза блюдо или совокупность, множество блюд?)).

Структура статьи соответствует логике изложения результатов научного исследования.

Библиография, учитывая экспликацию автором в теоретический дискурс нового эмпирического материала, в достаточной степени отражает проблемную область исследования, хотя автор не использовал возможность включить свои результаты в более широкий контекст международных дискуссий (зарубежной научной литературы за последние 3-5 лет нет). Оформление списка нуждается в небольшой корректировке с учетом требований редакции и ГОСТа.

Апелляция к оппонентам вполне корректна и достаточна.

Статья безусловно представляет интерес для читательской аудитории журнала «Культура и искусство» и после небольшой доработки может быть рекомендована к публикации.

Результаты процедуры повторного рецензирования статьи

В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.

Со списком рецензентов издательства можно ознакомиться [здесь](#).

В журнал «Культура и искусство» автор представил свою статью «Традиционная кухня бурят как компонент этнокультурной идентичности бурятского населения Забайкальского края», в которой проведено культурологическое и философское осмысление феномена гастрономической культуры определенного народа.

Автор исходит в изучении данного вопроса из того, что повседневная жизнь человека – проявление многогранное, испытывающее воздействие многих факторов, среди которых более функциональны мировоззрение, обычаи, традиции, специфические у различных народов. Как отмечает автор, особенности системы питания, содержание самой пищи, технологии ее добычи и получения служат основными критериями, которые и определяют хозяйственно-культурный вид человеческих сообществ.

Актуальность исследования обусловлена тем, что исследование культуры повседневности, которое охватывает все сферы человеческой жизни, является одним из наиболее активно развивающихся направлений современного культурологического знания и заслуживают особого теоретического изучения. Знакомство окружающих с культурой и традициями питания, получение научных знаний о еде того или иного этноса несет идеи толерантности и способствует формированию семейных ценностей, а также наибольшему взаимопониманию между нациями путем тесного контакта с материальной культурой

Цель исследования заключается в рассмотрении культуры питания бурятского народа как социокультурной составляющей традиционной культуры общества. В ходе исследования были использованы как общенаучные методы исследования (анализ и синтез, дедукция и индукция, обобщение, наблюдение), так и социокультурный анализ. Теоретическим обоснованием послужили труды таких исследователей как Евменова Л.Н., Андреева Л.А., Хопияйнен О.А., Филимонова Н.В. и др. Эмпирической базой выступили результаты исследования, проведенного в селе Челутай Агинского муниципального района и направленного на сбор материалов по технологии и рецептуре блюд национальной кухни, изучения степени ее сохранности.

Практическая значимость результатов исследования заключается в возможности применения результатов научных исследований автора как при формировании политики индустрии гостеприимства отдельно взятого региона, так и разработке мер по сохранению нематериального культурного наследия.

К сожалению, автором не проведен анализ научной обоснованности изучаемой проблематики несмотря на имеющийся в научном дискурсе внушительный объем трудов, посвященных как культуре повседневности в целом, так и гастрономической культуре в частности.

Научную новизну исследования составил культурологический подход к изучению традиционной гастрономической культуры коренных народов Забайкальского края.

Культурологический подход в исследовании автора представляет собой анализ взаимодействия гастрономической культуры с социокультурным контекстом функционирования того или иного общества. Он направлен на выявление преломленных в ней содержаний определенной культурной эпохи и на обнаружение взаимодействия общепризнанных норм и положений гастрономической культуры и субъектов культуры. Это позволило автору создать целостный образ гастрономической культуры, определить актуальное и перспективное исследование гастрономической культуры с позиций культурологии.

В условиях развития гастрономической культуры автор проводит демаркацию между условиями, обуславливающими проявления гастрономической культуры как особенного феномена, и условиями, детерминирующие специфику локальных и временных

альтернатив гастрономической культуры. По мнению автора, гастрономическая культура проявляется как форма культурной адаптации к природным обстоятельствам и предоставления ими возможностей биологического выживания. В национальной культуре питания автором наблюдается оригинальность тенденций традиционализма. Автором уделено особое внимание анализу специфики бурятской гастрономической культуры, причин, обусловивших ее возникновение и развитие, а также описанию современного состояния культуры питания бурятского народа и способов ее популяризации.

В заключении автором представлен вывод по проведенному исследованию, в котором приведены все ключевые положения изложенного материала.

Представляется, что автор в своем материале затронул актуальные и интересные для современного социогуманитарного знания вопросы, избрав для анализа тему, рассмотрение которой в научно-исследовательском дискурсе повлечет определенные изменения в сложившихся подходах и направлениях анализа проблемы, затрагиваемой в представленной статье. Полученные результаты позволяют утверждать, что изучение гастрономической культуры как знакового пласта традиционной культуры определенного народа представляет несомненный научный и практический культурологический интерес и заслуживает дальнейшего изучения.

Представленный в работе материал имеет четкую, логически выстроенную структуру, способствующую более полноценному усвоению материала. Этому способствует также адекватный выбор соответствующей методологической базы. Библиография исследования составила 14 источников, что представляется достаточным для обобщения и анализа научного дискурса по исследуемой проблематике.

Автор выполнил поставленную цель, получил определенные научные результаты, позволившие обобщить материал. Следует констатировать: статья может представлять интерес для читателей и заслуживает того, чтобы претендовать на опубликование в авторитетном научном издании. Однако текст статьи нуждается в корректорской вычитке и правке.

Результаты процедуры окончательного рецензирования статьи

В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.

Со списком рецензентов издательства можно ознакомиться [здесь](#).

Предметом рецензируемого исследования является такой фактор этнокультурной идентичности бурятского населения Забайкальского края, как национальная кухня. Автор справедливо связывает актуальность своего исследования с «глобализацией, урбанизацией, массовыми миграциями, геополитической обстановкой», что не может не сказываться отрицательно на сохранении национальных культур, традиций, языков и гастрономии. К сожалению, автор полностью проигнорировал свою обязанность должным образом отразить теоретико-методологические основания собственного исследования, возложив этот труд на читателя. Тем не менее, из контекста можно понять, что в процессе исследования применялись исторический и институциональный методы при анализе традиций бурятской кухни, а также характерные для антропологии и социологии методы включённого наблюдения. Вполне корректное применение указанных методов позволило автору получить результаты, обладающие признаками научной новизны. В частности, в качестве новаторских следует отметить выделение и описание ключевых факторов, повлиявших на формирование и воспроизводство бурятской этнонациональной кухни, а также на её современное состояние и развитие. Определённый интерес представляет также детализация

элементов и некоторых технологий самой этой кухни. В структурном плане работа также не вызывает серьёзных нареканий: её логика последовательна и отражает основные аспекты проведённого исследования. Хотя рубрикация только украсила бы научный текст. В качестве структурных элементов в тексте выделяются следующие: - вводная часть, где формулируется научная проблема, обосновывается её актуальность, ставятся цель и задачи исследования, но полностью игнорируется теоретико-методологическая рефлексия; - историческая часть, в которой анализируются исторические предпосылки формирования бурятской кухни; - собственно анализ содержания бурятской кухни; - заключение, где резюмируются итоги проведённого исследования, делаются выводы и намечаются перспективы дальнейших исследований. С точки зрения стиля рецензируемую статью можно квалифицировать как научную работу. В тексте встречается некоторое количество стилистических (например, например, плеоназмы как в выражении «технологии ее [пищи] добычи и получения»; другой пример: «...Ранее буряты вели кочевой и скотоводческий образ жизни, при этом занимались скотоводством...»; или повторы некоторых слов: «...исторически формировавшаяся из поколения в поколение, формирует...»; или потерянный объект, с которым себя соотносит автор приготовления пищи: «отграничивает себя от других и соотносит себя [с чем/кем? – рец.] как часть культуры своего этноса»; или «характер», который «носит» (видимо, как носят платье) исследование: «Изучение особенностей традиционной кухни... в рамках настоящего исследования носит актуальный характер...»; и др.) и грамматических (например, ненужное тире в предложении «Сохранить свой народ, этнос, его уникальность и самобытность – является одним из...»; или слитное написание не с прилагательным при наличии зависимых слов: «...Для человека, незнакомого с тем или иным народом...»; или напротив, раздельное написание «не» с прилагательным в предложении, да и запятая здесь не нужна: «Не случайно, в мире так распространен гастрономический туризм»; а вот простые предложения в составе сложного нужно разделять запятыми: «...Стало популярным готовить свои локальные блюда хотя стоит отметить...»; или двоеточие перед цитатой вместо запятой в предложении «Как отмечают Андреева Л.А., Хопияйнен О.А., Филимонова Н.В. в своих исследованиях: "национальная кухня..."»; или просто несогласованные предложения вроде такого: «Исследование... направлено НА сбор материалов..., изучения степени ее сохранности, фиксации, полученных фактических материалов...»; да и запятая после слова «фиксации» не нужна; ошибочным является также перечисление в качестве однородных разных по объёму существительных, как в данном случае: «Рациональное применение всех продуктов животноводства, овцеводства, коневодства...» (разве овце- и коневодство не часть животноводства?); и др.) ошибок, но в целом он написан достаточно грамотно, на приемлемом русском языке, с корректным использованием научной терминологии. Встречается и некоторое количество фактических ошибок, например в сентенции «Гастрономия является значимым ресурсом территории, источником формирования ее идентичности...», неожиданным носителем идентичности оказывается... территория. На будущее автору можно пожелать более ответственно относиться к рефлексии собственных теоретико-методологических оснований, а также к оформлению результатов своего исследования. Библиография насчитывает 14 наименований и в должной мере репрезентирует состояние исследований по проблематике статьи. Хотя и могла бы быть усилена за счёт включения источников на иностранных языках. Апелляция к оппонентам отсутствует в силу отсутствия теоретико-методологической рефлексии.

ОБЩИЙ ВЫВОД: предложенную к рецензированию статью можно квалифицировать в качестве научной работы, соответствующей основным требованиям, предъявляемым к работам подобного рода. Несмотря на некоторые недостатки дизайна исследования, а

также оформления его итогов, полученные автором результаты будут представлять интерес для культурологов, социологов и философов культуры, специалистов в области этнонациональных традиций и культур, а также для студентов перечисленных специальностей. Представленный материал соответствует тематике журнала «Культура и искусство». По результатам рецензирования статья рекомендуется к публикации.