

**Философия и культура***Правильная ссылка на статью:*

Винокурова М.А. — Особенности повседневной культуры питания в Республике Саха (Якутия) // Философия и культура. – 2023. – № 10. DOI: 10.7256/2454-0757.2023.10.68824 EDN: JYGTBU URL: [https://nbpublish.com/library\\_read\\_article.php?id=68824](https://nbpublish.com/library_read_article.php?id=68824)

## **Особенности повседневной культуры питания в Республике Саха (Якутия)**

**Винокурова Марфа Александровна**

Старший преподаватель, кафедра социально-культурного сервиса и туризма, Институт языков и культур народов Северо-Востока РФ Северо-Восточный федеральный университет имени М. К. Аммосова

677000, Россия, республика Саха (якутия), г. Якутск, ул. Кулаковского, 42, каб. 2026

✉ vinokurova.21@mail.ru



[Статья из рубрики "Национальный характер и менталитет"](#)

**DOI:**

10.7256/2454-0757.2023.10.68824

**EDN:**

JYGTBU

**Дата направления статьи в редакцию:**

27-10-2023

**Аннотация:** В статье рассматривается содержание человеческого питания, исходя из аксиологического подхода к пониманию культуры: еда может становиться носителем духовности и культурных ценностных смыслов. В связи с чем раскрываются смысловые значения таких понятий, как «культура питания» и «гастрономическая культура». В современной науке повседневная культура питания соотносится с определением «гастрономическая культура», хотя до настоящего времени нет однозначного понимания этого многомерного культурного феномена, который является специфическим атрибутом каждой нации культуры. Предметом исследования выступает культура питания в Республике Саха (Якутия). Объектом данного исследования является особенности повседневной культуры питания в Республике Саха (Якутия). Для выявления возможных гастрономических брендов Якутии был проведен pilotный опрос среди жителей Республики Саха (Якутия). Представленная статья актуальна в связи с тем, что в настоящее время в современной культуре наблюдается рост интереса к сфере повседневной культуры питания. Тема еды охватывает все области массовой культуры. Издается множество книг и периодических изданий на кулинарную тематику. Проводятся

выставки и конкурсы кулинарного искусства. Активно развивается система общественного питания. И эти вопросы сегодня кажутся актуальными с точки зрения культурологических знаний и заслуживают пристального теоретического изучения.

### **Ключевые слова:**

культура, повседневная жизнь, культура питания, пища, кулинарная культура, якутская кухня, гастрономическая культура, национальная кухня, Якутия, народ саха

### **Введение**

Первые исследования компонентов повседневной жизни носили этнографический и описательный характер, они были сосредоточены на внешних и материальных аспектах жизни или на деталях духовной культуры. Значит, жизнь в целом и повседневная жизнь в частности формируется сознанием человека. Это личностный мир. Таким образом, повседневность рассматривается как субъективное отражение действительности через призму сознания, которая интерпретируется людьми и содержит для них значимость в качестве целого актуального мира.

Культура состоит из материальных и духовных ценностей, реальных представлений человека о действительности (образцов поведения), общепринятых норм. Принимая во внимание то, что культура — это совокупность образцов поведения в каждом отдельном случае можно сделать вывод о том, что и повседневные действия человека также являются частью культуры. Например, Г. П. Выжлецов, определяет культуру как «практическую реализацию общечеловеческих и духовных ценностей в делах и отношениях людей» [\[4, с. 152\]](#).

### **Основная часть**

Пища была основным компонентом жизни у различных народов на протяжении всех времен. С развитием общества, на базе биологической потребности была создана сложная система ценностей и понятий с институтами. Таким образом, сегодня мы имеем дело не с простым явлением, а с многокомпонентной и многоуровневой системой, функционально, семантически и экономически связанной со многими другими культурными подсистемами. Кроме того, в мире существует огромное разнообразие кулинарных традиций. Эти местные кулинарные традиции являются наследием народов, механизмом формирования их культурной самобытности. Культура питания считается одной из самых устойчивых к изменениям сфер жизни, но она тоже меняется. Его динамика отражает изменения в культуре в целом, выступая их индикатором.

Пищевое поведение, усваиваемое человеком «с молоком матери», наряду с выполнением основных жизнеобеспечивающих функций, формирует символ и традицию местного сообщества. Национальная кухня с ее компонентным составом и технологиями представлена как предмет национальной гордости и маркер культурной самобытности.

Широко понимается и характер определения понятия «гастрономическая культура». Его определение как национальной культурной традиции, как оценочного и сравнительного признака, как показателя уровня индивидуального и социального развития, как признака нормальности в области питания и потребления, как признак дополнения к культуре.

В качестве терминологического инструмента предлагается понятие «культура питания». В социальном и гуманитарном знании наряду с категориями «еда», «гастрономия» используется выражение «гастрономическая культура», претендующее на всестороннее изучение этой области. Несомненно, это максимально близко к понятию «культура питания», но между ними все же есть различия.

В данном случае в центре внимания гастрономической культуры находятся процессы потребления и распределения продуктов питания, которые осуществляются в соответствии с культурно обусловленными моделями. «Гастрономическая культура - это система правил, предписаний и шаблонов, которые определяют:

- а) способы приготовления пищи (кулинарная культура);
- б) набор принятых в данной культуре продуктов и их сочетаний;
- в) практику потребления пищи (культура приема пищи);
- г) рефлексию над вышеуказанными явлениями и процессами» [\[7, с. 35\]](#).

В гастрономической культуре акцент делается на различных ее аспектах: повседневных практиках, процессах потребления, а также рефлексивной составляющей. Для нас одинаково важны не только эти вопросы, но и любые другие аспекты жизни, которые так или иначе связаны с процессами питания человека. Другое утверждение заключается в том, что эти явления можно изучать в культурно-исторической динамике (исторический аспект) и в связи с другими подсистемами культуры (функциональный аспект).

Стремление сбалансировать различные аспекты изучаемого явления, с одной стороны, и включить функциональные и динамические перспективы исследования, с другой, предполагает поиск другой концепции и определение ее структуры. Дальнейшая модификация понятия «гастрономическая культура» может привести, во-первых, к игнорированию давней традиции российской этнологии и этнокультурологии, для которой понятия «система» и «деятельность» были исходными категориями и было характерно начинать изучение пищевой системы с анализа его основные производственные процессы. Во-вторых, теоретические и методологические проблемы также возможны при изучении технологических аспектов в их взаимосвязи с другими аспектами энергетической подсистемы и при разработке.

В связи с этим было предложено понятие «культура питания». Культура питания определяется как метод и результаты материально-технологической, нормативно-коммуникативной и ценностно-смысловой деятельности людей, связанной с производством, распределением и потреблением продуктов питания [\[6, с.152\]](#). Это определение и подход основаны на деятельностно-технологическом подходе к изучению культуры. Мы ни в коем случае не отрицаем эвристический потенциал других категорий, наряду с выражением «культура питания» мы можем использовать понятие «гастрономическая культура», если мы сравниваем процессы питания с процессами первичного производства продуктов питания в конкретной части исследования, не проводим историко-генетического сравнения и не устанавливайте системообразующих связей.

Одним из регионов Российской Федерации, характеризующимся уникальной природой и культурой, влияющей на гастрономическую культуру, является Республика Саха (Якутия).

Местные предприятия питания, которые специализируются на национальной якутской

кухне. Сегодня в республике идет работа по популяризации национальной кухни. Имеются 673 предприятий общественного питания, представляющих якутскую, русскую, итальянскую, китайскую, японскую, славянскую, мексиканскую, восточную, немецкую, кавказскую и другие кухни. Популярные рестораны с якутской национальной кухней: «Тыгын Дархан», «Муус Хайа», «Махтал», «Чочур Мурэн» и этнографический комплекс «Усадьба Атласовых».

Якутскую национальную кухню часто называют многонациональной, потому что в этом северном регионе живут не только русские якутский этнос, но и эвенки, эвенкийцы, юкагиры, ненцы, долганы, чукчи и многие другие народы. Их кулинарные обычай схожи: все жители Якутии используют ограниченный набор продуктов и выполняют одну серьезную и почетную задачу - согреть едока. Вот почему главное здесь - это калории. Хотя якутская кухня до сих пор изучена недостаточно хорошо, национальная кухня Якутии сама по себе очень своеобразна и непохожа, но основу питания составляют молоко, мясо и рыба. Молочные продукты занимают особое место в культуре питания якутских этносов. Из молочных продуктов якуты готовят напиток кумыс, творог, сорат, сметану и др. Из мясных продуктов они используют: говядину, конину, свинину, оленину – в основном в натуральном виде. Основными способами термической обработки мяса являются варка и обжаривание. Якуты также едят много блюд из свежей или замороженной рыбы. Строганина – одно из северных деликатесов. Суровые климатические условия определили привычку к плотным гарнирам, например, из круп и макаронных изделий. Если мясные продукты пользуются популярностью, то овощи и фрукты не пользуются особым спросом, поскольку климатические условия не позволяют выращивать их зимой, а привезенные из-за пределов республики часто портятся в дороге. Из напитков на стол подают чай с молоком, летом – клюквенный морс.

Замораживание и сушка являются основными способами приготовления, что продиктовано суровыми климатическими и природными условиями. Широкое использование субпродуктов определяют специфику национальной кухни. При разделке оленя или лошади желудок, почки и печень не выбрасываются, и уж тем более не выливается кровь. Все внутренности употребляются в пищу, их маринуют, солят или делают колбасу.

Для выявления возможных гастрономических брендов Якутии был проведен социологический опрос. Интерес к анкетированию проявили 204 жителя Якутска, возраст которых варьировался от 15 до 70 лет. Социальный статус опрошенных – школьники, студенты, сотрудники государственных учреждений, работники системы общественного питания, предприниматели различных сфер деятельности, пенсионеры.

В итоге исследования, получены следующие результаты:

Таблица 1. Возрастная группа

Возраст	до 30 лет	31-50 лет	старше 50 лет
% респондентов	42	45	13

Таблица 2. Уровень образования респондентов

Уровень образования	Средне-общеобразовательное	Среднее	Неполное высшее	Высшее
% респондентов	36%	14%	10%	40%

Таблица 3. Средний доход анкетируемых составил примерно 50 тысячи руб.

Доход, тыс.руб.	Не имею дохода	до 30	31-60	61-100	больше 100
% респондентов	20%	23%	37%	16	4

Таблица 4. Выбор общественного питания по ценовой категории

Категория цен	Средний чек до 500 руб.	500-1000 руб.	от 1000-2000 руб.	от 2000 руб. и выше
% респондентов	24%	43%	20%	13%

Таблица 5. Какую кухню Вы предпочитаете

Кухня	Якутская	Русская	Итальянская	Японская	Китайская	Американская
%	35%	27%	(20%)	8%	6%	4%

Таблица 6. Из рыбной продукции что Вы предпочитаете

Рыбная продукция	Строганина	Индигирка	Караси
% респондентов	68%	24%	8%

Таблица 7. Из мясной продукции что Вы предпочитаете

Мясная продукция	Жеребятина	Говядина	Оленина
% респондентов	51%	30%	19%

Таблица 8. Из молочной продукции что Вы предпочитаете

Молочная продукция	Кумыс	Күөрчэх	Бырпах	Саламат	Сливочное масло	Сметану
% респондентов	13%	20%	13%	15%	19%	20%

Таблица 9. Что вы считаете якутским деликатесом

Виды	Харта	Кровяную колбасу	Суп из субпродуктов
% респондентов	25%	45%	30%

Таблица 10. Перспектива развития гастрономической культуры в Якутии

Варианты ответов	Да, Якутии имеет огромный потенциал для развития гастрономической культуры	Нет, не считаю интересной
% респондентов	84%	16%

Результаты исследования показывают, что якутская национальная кухня уникальна и всегда вызывает большой интерес у гостей, приезжающих в наш регион. Кухня народов - это глубокая сокровищница культуры, сохраняющая культурное наследие. В этом

хранилище якутская кухня сверкает, как крупный бриллиант – самобытная и неповторимая, неразрывно связанная с многовековым образом жизни якутского народа, природно-географическими факторами территории и традициями национальной культуры питания. Большинство респондентов своей фирменной продукцией считают рыбную продукцию: строганину, индигирку, карася, в мясных продуктах находят жеребятину, говядину и оленину, а также молочные продукты, приготовленные из: кумыса, куорчеха, бырпах, саламат, сливочное масло и сметана. Среди якутских блюд к якутским брендам участники отнесли харта, кровяную колбасу и суп из субпродуктов.

Республика Саха (Якутия) действительно обладает большим потенциалом в сфере гастрономической культуры. Необходимо создать свои собственные гастрономические бренды, которые стали бы сильным «магнитом» для туристов. Создание бренда позволит привлечь внимание не только к разнообразию продуктов, но и республики в целом.

### Выводы

Культура питания – явление многоаспектное. Все богатство и многообразие культуры питания Якутии невозможно передать содержанием одной статьи. Специфика и развитие национального питания и других подсистем культуры определяются многими факторов, в том числе природно-географическими, религиозными; социально-экономической структурой, особенностями межэтнических и межкультурных обменов; материальным и социально-техническим уровнем развития общества и другие.

«Национальная кухня – это специфическая культурная форма, с одной стороны, сохраняющая особенности традиционного способа приготовления и употребления пищи, с другой – отвечающая требованиям новой культурной эпохи» [8, с.143]. Таким образом, национальная кухня каждой страны имеет региональные различия и свои уникальные блюда и технологии приготовления, поэтому она также имеет потенциал для развития пищевых брендов. В Якутии есть множество уникальных блюд и продуктов, о которых никто не знает.

### Библиография

1. Бергер П., Лукман Т. Социальное конструирование реальности. М.: Медиум, 1995. 323 с.
2. Бурдье П. Практический смысл. СПб.: Алетейя, 2001. 562 с.
3. Веблен Т. Теория праздного класса. М.: Прогресс, 1984. 367 с.
4. Выжлецов Г.П. Аксиология культуры. СПб.: Издательство С-Петербургского государственного университета, 1996. 152 с.
5. Зотова А.Ф., Мельвиль Ю.К. Западная философия в XX в. М.: Проспект, 1998. 265 с.
6. Иващенко Я.С., Иванов А.А. О границах и перспективах изучения культуры питания современной России // Общество: философия, история, культура. 2020. № 6. С. 152-156.
7. Капкан М.В., Лихачева Л.С. Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Издательство Уральского государственного университета, 2008. № 15. С. 34-43.
8. Коноплева Н.А., Винокурова М.А. К вопросу определения сущностных характеристик и факторов формирования повседневной культуры питания и гастрономической культуры // Гуманитарный вектор. 2019. № 4. С. 143-152.
9. Коркюф Ф. Когнитивная социология Аиона Сикуреля и Гарольда Гарфинкеля // Новые социологии / Пер. с фр. Е.Д. Вознесенской, М.В. Федотовой; Науч.ред. Н.А.

- Шматко. СПб.: Алелейя, 2002. С. 88-97.
10. Коркюф Ф. Феноменологический конструктивизм: вклад А. Щюца // Новые социологии / Пер. с фр. Е.Д. Вознесенской, М.В. Федотовой; Науч. ред. Н.А. Шматко. СПб.: Алелейя, 2002. С. 80-84.
  11. Лич Э. Культура и коммуникация: логика взаимосвязи символов. - М.: Восточная литература, 2001. 142 с.
  12. Немецкая социология / Отв. ред. Р.П. Шпакова. СПб.: Наука. 2003. 506 с.
  13. Официальный сайт гастрономического туризма в России. URL: <http://www/gastrotur.ru>
  14. Пушкарева Н.Л. Предмет и методы изучения "истории повседневности" // Этнографическое образование. 2004. № 5. С. 3-19.
  15. Саввин А.А. Пища якутов до развития земледелия. Я.: ИГИ АН РС(Я). 2005. 376 с.

## **Результаты процедуры рецензирования статьи**

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

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

В журнал «Философия и культура» автор представил свою статью «Особенности повседневной культуры питания в Республике Саха (Якутия)», в которой проведено культурологическое и философское осмысление феномена гастрономической культуры определенного народа.

Автор исходит в изучении данного вопроса из того, что на базе биологической потребности в питании была создана сложная социокультурная система ценностей и понятий с институтами, которая исторически результативала в многокомпонентную и многоуровневую систему, функционально, семантически и экономически связанную со многими другими культурными подсистемами. Кулинарные традиции являются наследием народов, механизмом формирования их культурной самобытности. Культура питания считается одной из самых устойчивых к изменениям сфер жизни, а ее динамика отражает изменения в культуре в целом, выступая их индикатором.

Актуальность исследования обусловлена тем, что исследование культуры повседневности, в частности культуры питания, которое охватывает все сферы человеческой жизни, является одним из наиболее активно развивающихся направлений современного культурологического знания и заслуживают особого теоретического изучения.

Цель исследования заключается в рассмотрении гастрономической культуры народов Республики Саха (Якутия) как социокультурной составляющей традиционной культуры общества. В ходе исследования были использованы как общенаучные методы исследования (анализ и синтез, дедукция и индукция, опрос), так и социокультурный анализ. Теоретическим обоснованием послужили труды таких исследователей как П. Бергер, Н.Л. Пушкарева М.В. Капкан, Л.С. Лихачева и др.

Практическая значимость результатов исследования заключается в возможности применения результатов научных исследований автора при формировании политики индустрии гостеприимства отдельно взятого региона.

К сожалению, автором не проведен детальный анализ научной обоснованности изучаемой проблематики.

Научную новизну исследования составил социологический опрос жителей Якутска по изучаемой проблематике.

На основе деятельностно-технологического подхода к изучению культуры автором

проводен социокультурный анализ феномена культуры питания как процесса потребления и распределения продуктов питания, которые осуществляются в соответствии с культурно обусловленными моделями.

Авторомделено особое внимание анализу специфики якутской гастрономической культуры, причин, обусловивших ее возникновение и развитие, а также описанию современного состояния культуры питания якутского народа и способов ее популяризации.

Особый интерес представляют результаты анкетирования, проведенного автором среди жителей Якутска. Автором было опрошено 204 жителя Якутска, возраст которых варьировался от 15 до 70 лет. Социальный статус опрошенных – школьники, студенты, сотрудники государственных учреждений, работники системы общественного питания, предприниматели различных сфер деятельности, пенсионеры.

Результаты исследования позволили автору прийти к заключению, что якутская национальная кухня уникальна и всегда вызывает большой интерес у гостей. Якутская кухня неразрывно связана с многовековым образом жизни якутского народа, природно-географическими факторами территории и традициями национальной культуры питания. Как утверждает автор, Республика Саха (Якутия) действительно обладает большим потенциалом в сфере гастрономической культуры, что дает возможность создать свои собственные гастрономические бренды, привлекательные для туристов.

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 15 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.