

УДК 008

DOI: 10.34670/AR.2020.46.6.027

Алиментарные табу в якутской культуре как фактор идентичности**Борисова Изабелла Захаровна**

Кандидат педагогических наук, доцент,
доцент Института зарубежной филологии и регионоведения,
Северо-Восточный федеральный университет,
677000, Российская Федерация, Якутск, ул. Белинского 58;
e-mail: isborissova@mail.ru

Статья публикуется в рамках проекта «Проблема валоризации и популяризации питательной культуры народов Севера в современных условиях (на примере Якутии)» № 17-21-08001.

Аннотация

Исследование, которое проводилось в рамках проекта «Проблема валоризации и популяризации питательной культуры народов Севера в современных условиях (на примере Якутии)» № 17-21 -08001. Российского фонда фундаментальных исследований, затрагивает проблему культурного наследия саха (якутов). В эпоху глобализации этнические сообщества активизируют процессы сохранения своей неповторимости. Глокализация, когда на фоне глобализации происходит сохранение и усиление этнического колорита регионов, затрагивает также алиментарную культуру якутов. Алиментарные табу, как забытый и с точки зрения современности нелогичный феномен, воспринимается как один из маркеров региона и начинает восстанавливаться. Саха, древний тюркский народ, пронес сквозь века уникальную культуру питания. Жизнь в суровых северных условиях, резко континентальный климат диктовали особенность питания Саха. Использование в питании северных рыб, ягод обогатило пищевой рацион пришлых Саха, который в основном состоял из жеребятины, молочных продуктов. В пищевой культуре имеется большое количество табу, которые систематизированы по гендерному, возрастному и общему структурированию. Имеющие религиозный, моральный, эмоциональный, психологический, медицинский характер запреты частично сохраняются и в современной жизни.

Для цитирования в научных исследованиях

Борисова И.З. Алиментарные табу в якутской культуре как фактор идентичности // Культура и цивилизация. 2019. Том 9. № 6А. С. 219-225. DOI: 10.34670/AR.2020.46.6.027

Ключевые слова

Культура питания народа Саха; пищевые табу; культурное наследие; гендерное, возрастное, общее структурирование табу.

Введение

В эпоху глобализации в якутском этническом сообществе, как и везде, активизируются процессы сохранения этнически маркированной региональной идентичности, своей неповторимости. Глокализация, когда на фоне глобализации происходит сохранение и усиление этнического колорита регионов, затрагивает также алиментарную культуру якутов. Алиментарные табу, как забытый и с точки зрения современности нелогичный феномен, воспринимается сегодня как один из маркеров региона и начинает восстанавливаться. Алиментарные табу сегодня становятся части широко медиатизированного северного питания, бренда якутского питания, как компонента позитивного имиджа региона. В силу своей не утилитарности, нелогичности, многие табу сегодня воспринимаются как элемент игры, на грани сознательной фольклоризации культуры. Многие табу служат элементом для притяжения интереса туристов и самих жителей к культуре традиционного питания региона, служа элементом мифа, легенды.

Основная часть

Северная культура питания является одним из богатств человечества, позволяя выживать в суровых климатических условиях. Традиционная культура питания отважных кочевых коневодов, воинов, которые мигрировали в течение XIV века в суровые северные земли, трансформировалась и обогатилась едой северных народов. Культура питания, которая была основана на молочной и мясной еде, начала включать продукты рыболовства и северной природы (ягод). [Борисова, 2016] Но несмотря на то, что рацион был не обильным, существовало большое количество табу, которые имеют религиозный, моральный, эмоциональный, психологический, отчасти медицинский характер. «**Табу пищи** — религиозные или культурные запреты на употребление продуктов питания и напитков в пищу. Многие табу пищи запрещают мясо конкретных животных, включая млекопитающих, грызунов, рептилий, амфибий, костистых рыб, моллюсков и ракообразных. Некоторые табу относятся для конкретной части или выделений животных, в то время как другие табу устанавливают отказ от потребления растений, грибов или насекомых» [Лебедева, Борисова, Винокурова, Винокурова, Петрова, Борисова, 2019]

Известно, что запреты существуют во всех культурах. Во многих случаях сложно объяснить логику табу, объяснимым с точки зрения нормальной логики может быть запрет токсических и плохо перевариваемых продуктов. Многие считаются результатом социально-культурной практики народов и различных групп. В культуре человеческих сообществ принято считать, что избирательность в еде социальное явление и приобретает в ходе приобщения к культуре своей группы или народа и формируется примерно с двух лет.

Есть модели, которые объясняют табу в питании, прежде всего это:

1. «**Культурный материализм или экономико-рационалистический подход.** Наиболее известным представителем культурного материализма является американский антрополог Марвин Хэррис» [Винокурова, Винокурова, Борисова, 2018]

2. «**Социально-культурная модель или функциональный подход.** Представители этой модели отмечают, что табу, прежде всего, для укрепления групповой идентичности и отдельности от других групп. Табу пищи, следовательно, на службе общественного порядка. Известным представителем является Фредерик Дж. Симунс. Такой подход, как правило, не

объясняет, почему конкретный пищевой продукт под табу, а не какой-либо другой» [Лебедева, Борисова, Винокурова, Винокурова, Петрова, Борисова, 2019]

Наиболее близок к этнографическому объяснению структурный подход:

3. **«Структурный подход**, представителями которого являются Мэри Дуглас, Клод Леви-Стросс, Ульрих Тольксдорф. В этой пояснительной модели продукты считаются в качестве символа: они должны помочь навести предполагаемый порядок в среде. Поэтому каждая культура пищу разделяет не только как чистую и нечистую, но и на святую и мирскую. Кошерная пища считается съедобным, трефна — как несъедобное» [Лебедева, Борисова, Винокурова, Винокурова, Петрова, Борисова, 2019]

Также имеются :

4. **Модифицированная модель**, которая включает выше перечисленные подходы.

В связи с тем, что многие пищевые табу не объяснимы с точки зрения здравого смысла и логики, то их стараются объяснить с точки зрения аффективного отношения к пище:

5. **«Эволюционный подход психологии**. Эти исследователи считают, что эмоции являются основой продовольственной табу, и утверждают, что чувство отвращения в ходе эволюции развились чтобы облегчить выбор пищи и свести к минимуму риск смерти от «неправильных пищевых продуктов»» [Лебедева, Борисова, Винокурова, Винокурова, Петрова, Борисова, 2019]

Пищевые табу народа саха рассматривались наиболее подробно в полевых исследованиях известного историка, этнографа Саввина А.А. (1896-1951) [Илларионов, Илларионова, Борисова, 2017].

В якутской культуре запреты структурированы исходя из возраста и пола потребителей. I. Запрещается есть взрослым: 1. невесте, при переезде в дом жениха привезенные в виде подарков мясо и масло – *кэһии*; 2. жениху мясо, привезенное в виде подарка родителям невесты, в совместную ночь - будет несчастным по отношению к людям и скота; 3. гагару, как птицу, принадлежащую злым духам; 4. мясо хищных птиц: коршуна, ястреба, орла, совы, орлана, скопы, кречета, филина, а также ворона, вороны, кукушки, так как эти птицы в большей частью связаны с миром злых духов и частично являются тотемами; 5. головной мозг птиц и животных; 6. упавший утром на землю кусок пищи – можно заболеть, так как на этом куске собирается все нечистое, дурное, его надо бросить в огонь (распространяется на все); 6. приготовленный в начале лета, в период первоначального доения кобыл, новый кумыс до момента его возлияния богам-покровителям и создателям – это может вызвать гнев богов; 7. невесте все жареное в камельке дома родителей мужа – будет несчастной в отношении людей и животных, так как это оскорбляет духа-хозяина огня;

II. **Табу общего характера**: 1. запрещалось могильщикам (*киибэс*), до новолуния и очищения огнем входить в чужую юрту, есть из одной посуды с людьми; В связи с этим запретом, после погребения покойника *киибэс* даже в зимнее время, чтобы не подвергнуть опасности *кир*, варили себе пищу во дворе, ели и спали там же; 2. запрещалось есть левой рукой, это равносильно тому, что человек пьет собственную кровь; 3. запрещалось говорить громко и шуметь над только что сделанной, но еще неготовой кумысной закваской, а также ссориться, кричать и шуметь в помещении, где готовится кумыс, - считалось, что это влечет за собой прекращение брожения кумыса и «смерть» закваски; 4. нельзя показывать и говорить о появлении у исключительно молочных коров кровавого молока, так как это вызовет удивление людей и потерю этой коровой молока; 5. нельзя соскребать ножом с одежды приставший во время осеннего замораживания молочных продуктов *тар*, ибо нельзя кидаться с ножом на пищу, олицетворяющую собой изобилие в продуктах питания и богатство скотоводов. Можно

очистить одежду от *сор*'ы щеткой или лучиной; б. запрещается выливать на землю молочные продукты *уруң ас* (в переводе на русский язык 'белая еда'), т.к. это, с одной стороны, может вызвать гнев богов покровителей, а с другой стороны, согласно закону гомеопатической магии – потерю *бийаң*, т.е. счастья, связанного с избытком молочных продуктов.

Гендерные пищевые запреты касаются в основном женщин:

III. Запрещается женщинам есть следующее: 1. мясо гагар и поганок – в противном случае ребенок родится с речевыми нарушениями и вывороченными, как у них, ногами; 2. мясо чаек - родится ребенок с речевыми нарушениями; 3. налима – ребенок будет походить на налима; 4. мясо первого позвонка - *хоолдбук* – родится ребенок с лицом, похожим на него по форме; 5. мясо голенной суставной кости задней ноги *толунньаң* родится ребенок с лицом, напоминающим по форме на эту кость; 6. проходы в отделах желудка: а. сетки *ойуулаах*, книжку *чаңкыччаах* жвачных животных – будет при родах царапать, так как проходы в эти отделы желудка имеют бахрому, похожую на кости; 7. медвежье мясо - так как медведь в древности был женщиной.

IV. Запрещается есть беременным женщинам: 1. мясо лисухи *ураанай* – ребенок будет немым, и, как она прищелкивать языком; 2. мясо болотного пастушка *буҕарҕана* – родится ребенок с плоским туловищем и с сжатыми с боков, узко поставленными, как у этой птицы, ногами; 3. тайменя - могут появиться на ее теле пятна, так как печень тайменя бывает с пятнами; 4. мясо животных, убитых при похоронах и поминках покойного, - ребенок может заснуть, и, не родившись спать в утробе матери в течение трех лет, или же останется на всю жизнь немым или заикой; 5. сухожилия – будут при родах судороги; 6. мясо, прилегающее к половым органам животных, - будут трудные роды, связанные с половой сферой; 7. все пригоревшее и приставшее к стенам горшка – послед при родах прирастет к стенкам матки; 8. голову и внутренности водоплавающей птицы, убитой из ружья, охотник не сможет убивать птиц из своего ружья; 9. пригар нового глиняного горшка, при родах - послед прирастет к стенкам матки; 10. мясо улиты – *чөкчөңө* – родится ребенок с дефектами речи; 11. медвежатину – ребенок будет, подобно медведю, злым, нервным и, подражая ему, рычать.

Возрастные пищевые запреты:

V. Запрещается есть детям и молодежи: 1. жареные продукты, снятые с нижней части рожна - *үтэһэ төрдө* – раны на конечностях: руках и ногах не будут заживать, а будут все время гноиться; 2. жареные продукты, снятые с верхней части рожна - *үтэһэ төбөтө* – дети в будущем, когда вырастут, станут развратными; 3. основание языка *тыл төрдө*, т.к. в нем сосредотачивается все нечистое и дурное, много несъедобных желез; 4. кончик языка - будет неводержанным на язык и сварливым – *этиһишлээх, тыллаах*; 5. ноздри и носовую полость – будет страдать обильным выделением слизи из носа; 6. жир, нервы и кровеносные сосуды органов зрения – *харах үччэххэйэ* – будет страдать болезнями глаз; 7. десны – будут плохие зубы, которые выпадут раньше срока; 8. костный мозг челюстей, их мясо, нервы и кровеносные сосуды – будет страдать болезнями зубов и челюстей, зубы выпадут рано; 9. мясо, нервы и кровеносные сосуды правой и левой щеки животных – будут постоянно подергиваться мышцы лица; 10. головной мозг; 11. мясо, расположенное между нижними челюстями *сыңаах кыпчийара*, на старости лет кости нижней челюсти будут болезненно стягиваться нижними краями внутрь к друг другу *сыңааба кыпчийар*; 12. основание хвоста – в противном случае, юноша, ставший зятем, или девушка-невеста, попав на чужбину, могут, нечаянно издав неприятный, известный всем звук, попасть в крайне неловкое положение; 13. кончик хвоста - когда подрастут, то станут развратными; 14. мясо лобковой кости – в решительный момент,

например, у мужчины, когда он будет готов убить зверя, у девушки, когда она, став невестой, впервые готова будет перешагнуть порог дома своего мужа, может начаться внезапно «запор» - *хапчаттарыы*; 15. мясо на месте соединения крестцовой кости – *самыы ыпсыыта* – в решительный момент, от растяжения связок крестцовой кости, выросший ребенок может попасть в затруднительное положение: мальчик, став охотником, в момент убивания крупного зверя, или девочка, став невестой, в момент первого въезда в дом своего мужа (*самыыта хайдар*); 16. мышцы внутренней и наружной стороны голени и бедер *сүрэ* – будет страдать судорогами этих мышц – *сүрэтэ тардыа*; 17. мышцы, расположенные вдоль спины до седалищной мякоти – *иэн иңишрэ*, - будут судороги от сокращения названных мышц; 18. селезенку – *таал* – в решительные моменты, как во время охоты, так и в других случаях, внезапно могут начаться сильные колющие боли в области селезенки, от которых можно громко вскрикнуть; 19. придаток печени – *тулаайах быар* – может умереть дядя по матери *таай* ; 20. жир в области коленных суставов – *тобук сыата* – трубчатые кости ног на коленях будут часто выскакивать из своих чашечек; 21. мякоть пальцев или роговых шишек на ногах жвачных животных *сыгаан* – когда пойдешь куда-нибудь один, сзади сзади будет слышаться звук роговых шишек ног нечистого духа; 22. жир, расположенный между бабками ноги парнокопытных, глаза будут слезиться и гноиться; 23. пищеводное горло - *куолай* – при глотании пищи будут наблюдаться спазмы пищевода; 24. завязку кровяной колбасы – у девочек, когда они подрастут, во время родов может быть заворот тонких кишок; 25. костный мозг – *силли* – глаза будут слезиться и гноиться – *ныылбараң буолуо харабың*; 26. шейные сухожилия – *кириңэ* – будут судороги шейных сухожилий; 27. яйца – дети, не умеющие говорить, подобно яйцу, могут стать замкнутыми и безгласными и навсегда остаться немыми или в лучшем случае заиками; 28. язык карася – еще не умеющие говорить маленькие дети, когда подрастут, будут плохо выговаривать слова; 29. костный мозг - еще не умеющие говорить дети, могут остаться немыми; 30. сухожилия мышц брюшных покровов *иңии тарана* – будут судороги брюшины от сокращения мышц; 31. прямую кишку и мясо, расположенное вокруг анального отверстия – будет страдать запором; 32. лимфатические железы – *быччаххай* - будет страдать воспалением лимфатических желез; 33. брыжейку – *оһобос өрдө* – в ней много желез; 34. оболочку головного мозга – *мэйии сарыыта* – будет страдать головными болями, и, возможно, психозом; 35. уши домашних животных – на охоте птицы и звери станут особо чувствительными и не подпустят его на близкое расстояние; 36. сердце птиц и лесных животных – на охоте будет бояться зверей; 37. предсердие – *сүрэх ытарбата* и дугу аорты – *сүрэх быата* - станет страдать болезнями сердца.

Заключение

В рамках исследований, которые проводились в рамках проекта «Проблема валоризации и популяризации питательной культуры народов Севера в современных условиях (на примере Якутии)» № 17-21 -08001 Российского фонда фундаментальных исследований нами проведено анкетирование 808 респондентов по сохранности пищевых табу. Оказалось, что 42,9 % опрошенных знают пищевые табу народа саха и соблюдают некоторые из них.

Питание как культурное наследие народов севера начало осознаваться совсем недавно. Это обстоятельство требует дальнейшего признания северного питания как культурного наследия, изучения различных его аспектов, в том числе табу. Табу сегодня начинает играть роль информационного компонента создания и дальнейшей популяризации бренда якутского

традиционного питания и служит одним из его притягательных факторов. Изучение и популяризация алиментарных табу играет роль и в формировании региональной этнически маркированной идентичности.

Библиография

1. *Борисова И.З.* Истоки и развитие якутской кухни, культурного наследия народа саха. Материалы II Международного симпозиума МГУ им. М.В. Ломоносова; Центр по изучению взаимодействия культур. 2016, С.256
2. *Борисова И.З.* Образ этносов в языковой картине мира народа Саха. Вестник Брянского государственного университета, Брянск, Издательство Брянского государственного университета имени академика И.Г. Петровского, ISSN: 2072-2087, №2 (32) 2017, С. 176-183
3. *Винокурова А.А., Винокурова Д.М., Борисова И.З.* Transformation of the Traditional Food Culture of Rural Residents in Yakutia: Reduction in Natural Food Consumption /Трансформация традиционной культуры питания сельских жителей Якутии: снижение потребления натуральных продуктов. Journal of Siberian Federal University. Humanities & Social Sciences 4 2018 С. 670-678
4. *Илларионов В.В., Илларионова Т.В., Борисова И.З.* Cultural heritage in the food traditions of the Sakha people. Journal of Fundamental and Applied Sciences. Vol 9, № 25, 2017, ISSN 1112-98 67, indexed in Web of Science/<http://jfas.info/index.php/jfas/article/view/3140>
5. *Лебедева У.М., Борисова А.А., Винокурова Д.М., Винокурова А.А., Петрова М.Н., Борисова И.З.* Трансформация культуры питания в сельской местности и ее влияние на медико-социальную ситуацию в регионе. Якутский медицинский журнал, Якутск, 2019
6. *Линденау И.* Описание якутов. 1741 - 1745 гг., рукопись, перевод с немецкого К. Жихаревой, хранится в Рукоп. Фонде научной библиотеки ЯФ СО АН СССР, С. 24 - 25
7. Хорошо поестъ. Загадки Продовольственной и культуры. М. 1985
8. *Петрова М.Н., Винокурова Д.М., Винокурова А.А., И. Бианки, Лебедева У.М., Борисова А.А., А.М.Дохунаева.* Польские исследователи о традиционной культуре питания народов Якутии и её трансформация на современном этапе. «Wiadomości Lekarskie. Министерство Науки и Высшего Образования, Польская Республика, 2018, С. 1298 – 1304
9. *Саввин А.А.* Пища якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии). - Якутск: ИГИ АН РС (Я), 2005. - 376 с.

Alimentary taboos in Yakut culture as an identity factor

Izabella Z. Borisova

PhD in Pedagogy, Associate Professor,
 associate Professor of the Institute of foreign Philology and regional studies,
 North-Eastern Federal University,
 677000, 58 Belinsky st., Yakutsk, Russian Federation;
 e-mail: isborissova@mail.ru

Abstract

The study, which was conducted as part of the project "The problem of valorization and popularization of the nutritious culture of the peoples of the North in modern conditions (for example, Yakutia)" No. 17-21 -08001. The Russian Foundation for Basic Research addresses the issue of the cultural heritage of Sakha (Yakuts). In the era of globalization, ethnic communities are stepping up their identity. Glocalization, when against the backdrop of globalization, the preservation and strengthening of the ethnic flavor of the regions occurs, also affects the nutritional

culture of the Yakuts. Alimentary taboos, as a forgotten and from the point of view of the present, illogical phenomenon, is perceived as one of the markers of the region and begins to recover. Sakha, the ancient Turkic people, carried through the centuries a unique food culture. Life in harsh northern conditions, sharply continental climate dictated the peculiarity of Sakha's nutrition. The use of northern fish and berries in the diet enriched the alimentary diet of the alien Sakha, which mainly consisted of foal and dairy products. In food culture, there are a large number of taboos that are systematized by gender, age and general structuring. The bans having a religious, moral, emotional, psychological, medical nature are partially preserved in modern life.

For citation

Borisova I.Z. (2019) Alimentarnye tabu v yakutskoi kul'ture kak faktor identichnosti [Alimentary taboos in Yakut culture as an identity factor]. *Kul'tura i tsivilizatsiya* [Culture and Civilization], 9 (6A), pp. 219-225. DOI: 10.34670/AR.2020.46.6.027

Keywords

Food culture of the Sakha people; food taboos; cultural heritage; gender, age, and general structuring of taboos.

References

1. Borisova I. Z. Origins and development of Yakut cuisine, cultural heritage of the Sakha people. Proceedings of the II International Symposium of Moscow state University. M. V. Lomonosova; Center for the study of cultural interaction. 2016, C. 256
2. Borisova I. Z. the Image of ethnic groups in the language picture of the world of the Sakha people. Bulletin of the Bryansk state University, Bryansk, Publishing house of the Bryansk state University named after academician I. G. Petrovsky, ISSN: 2072-2087 , №2 (32) 2017, Pp. 176-183
3. Vinokurova A. A., Vinokurova D. M., Borisova I. Z. Transformation of the Traditional Food Culture of Rural Residents in Yakutia: Reduction in Natural Food Consumption /Transformation of the traditional food culture of rural residents of Yakutia: reducing the consumption of natural products. Journal of Siberian Federal University. Humanities & Social Sciences 4 2018 Pp. 670-678
4. Illarionov V. V., Illarionova T. V., Borisova I. Z. Cultural heritage in the food traditions of the Sakha people. Journal of Fundamental and Applied Sciences. Vol 9, no. 25, 2017, ISSN 1112-98 67, indexed in Web of Science/http://jfas.info/index.php/jfas/article/view/3140
5. Lebedeva U. M., Borisova A. A., Vinokurova D. M., Vinokurova A. A., Petrova M. N., Borisova I. Z. Transformation of food culture in rural areas and its impact on the medical and social situation in the region. Yakutsk medical journal, Yakutsk, 2019
6. Lindenau I. Description of the Yakuts. 1741-1745, the manuscript, translated from German by K. Zhikhareva, is kept in Rukop. Fund of the scientific library of the YAF SB as USSR, P. 24-25
7. Eat well. Riddles of Food and culture. M. 1985
8. Petrov M. N., Vinokurova D. M., Vinokurov A. A., Bianchi I., Lebedeva U. M., Borisov A. A., A. M. Dounaeva. Polish researchers on the traditional food culture of the peoples of Yakutia and its transformation at the present stage. "Wiadomości Lekarskie. Ministry of Science and Higher Education, Polish Republic, 2018, Pp. 1298-1304
9. Savvin A. A. Yakut Food before the development of agriculture (experience of historical and ethnographic monograph). - Yakutsk: the civil engineering Institute Academy of Sciences of Sakha (Yakutia), 2005. - 376 p.