

Культура повседневного питания сельчан: традиции и инновации (на примере Республики Саха (Якутия))

*Декабрина Михайловна Винокурова*¹,

*Изабелла Захаровна Борисова*²

¹ Финансово-экономический институт Северо-Восточного федерального университета им. М.К. Аммосова (д.58, ул. Белинского, 677000 Якутск, Российская Федерация)

кандидат социологических наук, зав. лабораторией

ORCID: 0000-0002-8924-2254. E-mail.dorofdm1@yandex.ru

² Французско-российский центр Управления международных связей Северо-Восточного федерального университета им. М.К. Аммосова (д.58, ул. Белинского, 677000 Якутск, Российская Федерация)

кандидат филологических наук, директор центра сотрудничества с франкоязычными странами

ORCID: 0000-0003-3620-7452. E-mail.isborissova@mail.ru

Аннотация. *Введение.* Культура повседневного питания любого народа складывается в зависимости от традиционного хозяйствования, условия которого предоставляют природно-климатические особенности территории его проживания. В современной культуре питания рельефно наблюдаются, с одной стороны, традиции, сложившиеся «естественным путем» согласно природно-климатическим и территориальным условиям, с другой стороны, фиксируется натиск новых технологий и бытовой техники, удобных для приготовления каждодневной еды (сокращение трудозатрат и времени для приготовления блюд, что немаловажно для современного интенсивного ритма жизни даже в сельской местности). *Цель* статьи — рассмотреть, какие происходят изменения в культуре повседневного питания сельских семей Якутии, что остается от традиций, какие изменения внесло развитие инфраструктуры в связи с научно-техническими разработками в области обработки, хранения и приготовления продуктов питания в сельскую семейную повседневную кулинарию, распределение обязанностей между членами семьи. *Результаты.* Показано, что в перспективе, по-видимому, до тех пор, пока часть сельского населения будет заниматься традиционными формами натурального хозяйствования,

даже в виде подсобного хозяйства, будет сохраняться традиционная культура повседневного питания — безусловно, в модернизированном виде, претерпевая изменения в технологии переработки и приготовления блюд из натуральных продуктов.

Ключевые слова: культура питания на Севере, Якутия, скотоводческая культура, особенности условий хранения продуктов, использование новых технологий, национальные блюда

Благодарности: Работа выполнена при поддержке РГНФ, проект № 17-21-08001 «Проблема валоризации и популяризации культуры питания народов Севера в современных условиях (на примере Якутии)» (рук. Борисова И.З.)

Для цитирования: Винокурова Д. М., Борисова И. З. Культура повседневного питания сельчан: традиции и инновации (на примере Республики Саха (Якутия)). Село России. 2019; (2): 210-228. DOI 10.22162/2658-5987-2019-2-210-228.

UDC 316.728

Culture of daily food for rural people: traditions and innovations (using the example of the Republic of Sakha (Yakutia))

Dekabrina M. Vinokurova¹, Izabella Z. Borisova²

¹ Financial and Economic Institute at North-Eastern Federal University named after M.K. Ammosov (58, Belinsky St., 677000 Yakutsk, Russian Federation)

Cand.Sc. (Sociology), Head of Laboratory

ORCID: 0000-0002-8924-2254. E-mail.dorofdm1@yandex.ru

² French-Russian Centre for International Relations at North-Eastern Federal University named after M.K. Ammosov (58, Belinsky St., 677000 Yakutsk, Russian Federation)

Cand.Sc. (Philology), Director of the Center for Cooperation with French-speaking Countries

ORCID: 0000-0003-3620-7452. E-mail.isborissova@mail.ru

Abstract. Introduction. The culture of daily nutrition of any nation depends on the traditional economy, the conditions which are provided by the natural and climatic conditions of the territory of its residence. In the modern culture of nutrition, on the one hand, traditions established “naturally” according to natural-climatic and territorial conditions are observed, on the other hand, the onslaught of new technologies and

household appliances convenient for the preparation of daily food (reduction of labor costs and time for the preparation of dishes, which is important for the modern intensive rhythm of life even in rural areas) is recorded. *The purpose* of the article is to consider what changes are taking place in the culture of daily nutrition of rural families of Yakutia, what remains from tradition, what changes have been made to the development of infrastructure in connection with scientific and technical developments in the field of processing, storage and preparation of food in rural family everyday cooking, distribution of duties among family members. *Results*. It is shown that in the future, it seems that as long as part of the rural population is engaged in traditional forms of subsistence management, even in the form of a utility farm, the traditional culture of everyday nutrition will remain — certainly in a modernized form, undergoing changes in the technology of processing and preparation of dishes from natural products.

Keywords. food culture in the North, cattle breeding culture, features of food storage conditions, use of new technologies, ethnic food

Acknowledgements: The work was supported by RHSF, project No. 17-21-08001 “The problem of valorization and popularization of the nutrition culture of the peoples of the North in modern conditions (case of Yakutia)” (supervisor I.Z. Borisova).

For citation: Vinokurova D.M., Borisova I.Z. Culture of daily food for rural people: traditions and innovations (using the example of the Republic of Sakha (Yakutia)). The village of Russia. 2019; (2): 210-228. DOI 10.22162/2658-5987-2019-2-210-228.

Введение

Сегодня повседневное питание населения и национальные кухни разных народов испытывают колоссальное влияние со стороны СМИ, в которых размещаются всевозможные рецепты и технологии приготовления любого блюда, многое меняется в связи с распространением требований стандартов к продуктам питания через международные торговые организации, системы сертификации, появление все новых и новых технологий приготовления полуфабрикатов в промышленных масштабах, повсеместным открытием учреждений быстрого питания и т.д. Конечно, всё это не может не влиять на кулинарные культуры народов. Указанная информация основывается на исследованиях, проводимых представителями многих специальностей, результаты которых широко распростра-

няются в СМИ. Есть специализированные издания о вкусной и здоровой пище, правильном питании, различных диетах, программы об организации общественного питания в закрытых учреждениях — таких, как детские дошкольные, школьные, больничные стационары, места заключения, армии и т.п. [Макеева 2016]. Однако специальных исследований о тех изменениях, которые происходят в национальных кухнях народов на уровне повседневного питания семьи, особенно с использованием социологических подходов и методов, недостаточно. В связи с постановкой цели нашего исследования можно отметить лишь работы В. Г. Кривошапкина, А. И. Сивцева и их коллег [Кривошапкин, Сивцева и др. 2015], а также В. Г. Кудашкина [Кудашкин 2014]. Целью данного исследования является выявление изменений в культуре повседневного питания северных сельских семей — представителей скотоводческой культуры хозяйствования. Для достижения поставленной цели будут проанализированы следующие аспекты культуры повседневного питания:

– предпочитаемые продукты питания в зависимости от сезона года, так как народы скотоводческой культуры традиционно питались продукцией, получаемой от домашнего скота, сочетая этот вид хозяйствования с охотой, рыбалкой, собирательством в зависимости от сезона года, в связи с чем сформировались обычаи в потреблении определенных продуктов и смене меню потребляемых продуктов в зависимости от времен года;

– выяснение вопроса, насколько осваивают сельчане новые технологии и бытовую технику для приготовления повседневных блюд, готовы ли они изменить традиции в приготовлении национальных блюд, используя новые технологии бытовой техники? Сегодня мы наблюдаем, что плоды научно-технических революционных открытий широко используются в сфере быта для повседневного использования потребителями. А они в свою очередь не только облегчают и упрощают повседневный бытовой труд, но могут изменить привычные подходы и традиции. Например, каждодневное приготовление еды в домашних условиях — это рутинный повседневный труд, формирующий определенные привычки, порядок и разделение труда между членами семьи, и

остается невыясненным, насколько северяне готовы внести изменения в традиции;

– выяснение вопроса, насколько изменилось распределение обязанностей в приготовлении повседневной еды, ведь женщины на протяжении длительного времени овладевали навыками и умениями в этом деле, а в северной семье в традиционных взаимоотношениях и разделении труда по добыче и приготовлению каждодневной еды строго соблюдалось разделение по гендерному признаку. Мужская часть членов семьи охотилась, занималась рыболовством, заготовкой сена для домашнего скота, тогда как женская была занята работой «у очага», сочетая уход за домашним скотом и собирательство плодов и семян дикорастущих полезных растений (хотя современные условия в сельской местности, конечно, больше не напоминают эту модель натурального хозяйствования и добычу пропитания семьи).

Сегодня, видимо, не стоит вопрос о приобщении сельских жителей к сфере общественного питания, они «прошли эту стадию» в прошлом веке при целенаправленной политике государства [Кудашкин 2014]. В век широчайшего распространения глобальных стандартов и унификаций продуктов питания, образцов блюд и технологий приготовления еды проблема регулярного посещения кафе и ресторанов, видимо, заключается не столько в желании, сколько в уровне доступности таких заведений для сельских респондентов.

Материалы и методы

Для выявления изменений в культуре повседневного питания сельчан нами проведено исследование с использованием выборочного метода — анкетирования жителей сельских поселений в Намском, Оймяконском, Сунтарском, Томпонском и Усть-Алданском районах и в г. Мирный Республики Саха (Якутия), где были опрошены студенты, прибывшие из сельских поселений. Опрос был проведен в июле-августе 2017 г. по квотной выборке (n=870) на основе учета структуры генеральной совокупности по удаленности мест проживания респондентов от районных центров. Следует обратить внимание на то, что остальные признаки могут не со-

впадать со структурой генеральной совокупности. Учет признаков пола и возраста не предполагался, так как вопросы анкеты касались такого явления, как повседневная культура питания всей семьи респондентов. Хотя квотный отбор наиболее распространен среди неслучайных видов выборки и конкурирует по точности с вероятностными видами, однако для наполнения квот интервьюеры подбирают при опросе тех, кто наиболее им доступен. Доступность относится также к «охвату» населенных пунктов, то есть возможности выезда в те или иные населенные пункты. Полученные анкетные данные были обработаны в программном приложении SPSSStatistics 22.0.

В выборке оказалось 65,4% женщин, по-видимому, доминирование женщин в выборке оправдано тем, что в вопросах ежедневного питания традиционно северная женщина в статусе хозяйки, матери, жены, невестки выполняла главную роль в вопросах питания, приготовления еды, заготовок, хранения запасов продуктов питания и т.п. Традиционно на протяжении веков разделение труда в обеспечении пропитания и приготовлении еды проходило по гендерной линии раздела между членами северной семьи. Мужская часть членов семей добывала пропитание охотой, рыбалкой, оленеводством, коневодством, а в обязанности женщин входило всё, что связано с работой «у очага» и домашними животными.

Собранные с помощью анкетных вопросов материалы, а также беседы с респондентами показывают, насколько сегодня изменились культура питания сельчан, технологии приготовления повседневной еды, распределение обязанностей между членами семьи, произошло заимствование блюд других народов и др.

Результаты

Итак, начнем с того, каким продуктам питания отдают предпочтение опрошенные сельчане в зависимости от сезона года, учитывая, что это представители скотоводческой культуры, которые традиционно питались продукцией от животноводства (см. табл.14).

Таблица 1. *Предпочитаемые продукты питания респондентов в зимний период, в %*

Предпочитаемые продукты	Всего	Район (улус)					
		Мирнинский	Намский	Оймяконский	Сунгарский	Томпонский	Усть-Алданский
Мясные блюда (суп, жаркое, котлеты, пельмени, манты и т.п.)	77,1	68,5	88,5	62,2	79,5	94,4	65,9
Блюда из мелкой и крупной дичи (уток, зайчагины, сохатины и т.п.)	14,3	15,7	15,5	7,1	16,3	11,1	9,1
Блюда из рыбы (озерной, речной, морской)	30,9	20,4	49,0	16,3	33,3	20,4	31,8
Молочные и кисломолочные продукты (молоко, кефир, суorat, бышпах, кёорчэх (дагда), сливки, издьэгэй, творог и т.п.)	43,7	36,6	62,5	31,6	48,8	18,5	20,5
Хлебобулочные и кондитерские изделия (хлеб, пирожки, булочки, оладьи, лепешки, баахыла (вафли) и т.п.)	66,4	52,3	78,5	55,1	72,1	83,3	52,3
Продукты, получаемые из дикоросов (варенье, морс, напитки и т.п.)	56,2	45,4	69,5	34,7	68,6	38,9	45,5
Другое	0,2	–	–	1,0	0,4	–	–
Нет ответа	17,2	21,3	8,0	35,7	14,3	5,6	29,5

Как и ожидалось, опрошенные сельчане отдают свое предпочтение мясным блюдам, этому способствуют и территориальные условия, которые сформировали скотоводческую культуру северян. Как известно, осенью происходит массовый забой скота, естественные условия хранения — глубокая заморозка — позволяют сделать большие запасы. Потребление мяса способствует выживанию северного человека в длительный суровый сезон года.

Таблица 2. *Предпочитаемые продукты питания респондентов в весенний период, в %*

Предпочитаемые продукты	Всего	Район (улус)					
		Мирнинский	Намский	Оймяконский	Сунгарский	Томпонский	Усть-Алданский
Мясные блюда (суп, жаркое, котлеты, пельмени, манты и т.п.)	52,5	39,8	66,5	37,8	53,9	87,0	34,1
Блюда из мелкой и крупной дичи (уток, зайчатины, сохатины и т.п.)	42,3	38,0	40,5	35,7	50,8	42,6	36,4
Блюда из рыбы (озерной, речной, морской)	33,9	17,6	42,5	42,9	36,4	48,1	22,7
Молочные и кисломолочные продукты (молоко, кефир, суorat, быыппах, кёорчэх (дагда), сливки, издьэгэй, творог и т.п.)	41,6	34,3	61,0	20,4	48,1	14,8	31,8
Хлебобулочные и кондитерские изделия (хлеб, пирожки, булочки, оладьи, лепешки, баахыла (вафли) и т.п.)	61,6	45,8	77,0	55,1	63,6	77,8	52,3
Продукты, получаемые из дикоросов (варенье, морс, напитки и т.п.)	42,1	28,2	59,0	19,4	52,3	27,8	40,9
Другое	0,2	–	–	1,0	0,4	–	–
Нет ответа	21,4	26,4	10,0	39,8	19,0	7,4	38,6

Распределение ответов опрошенных сельчан по территориям опроса четко показывает, в каких районах у респондентов ещё остается больше запаса мяса на весну. Здесь лидируют Томпонский и Намский улусы (87,0% и 66,5% соответственно), и можно предположить, что среди попавших в выборку респондентов оказались те, кто содержит скот в своем подсобном хозяйстве.

Таблица 3. *Предпочитаемые продукты питания респондентов в летний период, в %*

Предпочитаемые продукты	Всего	Район (улус)					
		Мирнинский	Намский	Оймяконский	Сунтарский	Томпонский	Усть-Алданский
Мясные блюда (суп, жаркое, котлеты, пельмени, манты и т.п.)	47,4	36,1	62,0	27,6	49,2	83,3	25,0
Блюда из мелкой и крупной дичи (уток, зайчатины, сохатины и т.п.)	17,7	19,9	17,0	21,4	17,1	11,1	13,6
Блюда из рыбы (озерной речной, морской)	45,2	43,1	54,5	19,4	51,2	38,9	43,2
Молочные и кисломолочные продукты (молоко, кефир, суorat, быыппах, кёорчэх (дагда), сливки, издьэгэй, творог и т.п.)	60,0	54,2	78,5	46,9	66,7	20,4	43,2
Хлебобулочные и кондитерские изделия (хлеб, пирожки, булочки, оладьи, лепешки, баахыла (вафли) и т.п.)	63,7	54,2	77,5	55,1	62,4	79,6	54,5
Продукты, получаемые из дикоросов (варенье, морс, напитки и т.п.)	48,4	43,5	58,5	35,7	52,7	35,2	45,5
Другое	0,2	–	–	1,0	0,4	–	–
Нет ответа	17,9	19,0	9,0	38,8	15,1	5,6	38,6

Лето — сезон, когда представители скотоводческой культуры традиционно переходили на молочные и кисломолочные продукты питания, о чём свидетельствует общий массив ответов сельчан. Однако, если рассматривать распределение ответов по районам опроса, то оказывается, что в Намском улусе соотношение потребления молока и мяса (78,5% и 62,0% соответственно) изменяется в пользу первого, тогда как в Томпонском предпочтение мясных

блюдо сохраняется. Очевидно, это объясняется тем, что в выборку попали представители коренных малочисленных народов Севера, которые традиционно занимаются оленеводством и рыболовством.

Таблица 4. *Предпочитаемые продукты питания респондентов в осенний период, в %*

Предпочитаемые продукты	Всего	Район (улус)					
		Мирнинский	Намский	Оймяконский	Сунтарский	Томпонский	Усть-Алданский
Мясные блюда (суп, жаркое, котлеты, пельмени, манты и т.п.)	55,2	44,9	70,0	40,8	54,7	88,9	31,8
Блюда из мелкой и крупной дичи (уток, зайчагины, сохатины и т.п.)	38,6	33,3	43,0	19,4	48,4	33,3	36,4
Блюда из рыбы (озерной, речной, морской)	36,4	25,0	41,5	32,7	39,1	72,2	18,2
Молочные и кисломолочные продукты (молоко, кефир, суorat, бышпах, кёорчэх (дагда), сливки, издьэгэй, творог и т.п.)	42,8	35,6	62,5	20,4	51,6	11,1	25,0
Хлебобулочные кондитерские изделия (хлеб, пирожки, булочки, оладьи, лепешки, баахыла (вафли) и т.п.)	62,2	52,3	72,5	55,1	63,2	79,6	52,3
Продукты, получаемые из дикоросов (варенье, морс, напитки и т.п.)	53,9	40,3	69,0	41,8	58,9	57,4	45,5
Другое	0,2			1,0	0,4		
Нет ответа	19,5	20,4	12,0	38,8	17,4	5,6	36,4

Осенью респонденты потребляют больше продуктов, получаемых из дикоросов, которыми они запаслись в летний и осенний периоды; к весне эти запасы иссякают, что определило уменьшение данного показателя в таблице, освещающей предпочтения в потреблении определенных продуктов в весенний период.

Итак, если абстрагироваться от традиционной продукции земледельческой культуры — хлебобулочных изделий, то сельские жители в большей степени используют в пропитании в зависимости от сезона года (что и показали приведенные данные) продукцию натурального хозяйства и дары природы территории, на которой они проживают. Хлеб и хлебобулочные изделия больше потребляют респонденты зимой (66,4%), в другие сезоны года — почти в одинаковой мере.

Теперь зададимся вопросом, как изменяется разделение труда в приготовлении каждодневной еды для семьи сельчан, которое жестко происходило по гендерным ролям? Остается ли неизменным доминирующая роль женщины? На вопрос, кто обычно занимается приготовлением еды в семье, утвердительный ответ дали 83,7% женщин и 14,7 % мужчин в общем массиве опрошенных. А если смотреть на распределение «структуры» приготовления повседневной еды в семье, то получается: «обычно я сама (сам) занимаюсь готовкой для семьи» — 42,3%; «кто приходит домой раньше остальных, тот и начинает готовить» — 27,9%; «у нас есть бабушка (дедушка), обычно она (он) готовит на нашу семью» — 8,0%; «мне некогда, поэтому в большей степени этим занимается мой супруг (супруга)» — 6,3%. Остальные варианты ответов находятся в зоне статистической погрешности.

Из полученных ответов видно, что сельские женщины продолжают доминировать в приготовлении повседневной еды, также отмеченные данные опосредованно могут свидетельствовать, что среди сельского населения всё более распространено двухпоколенное проживание, судя по тому, какой маленький процент представителей старшего поколения берет на себя роль «повара семьи».

Можно также предположить, что мужская часть членов семьи не остается в стороне от этого занятия, если учитывать более четверти ответов о «ситуативности» — «кто приходит домой раньше остальных, тот и начинает готовить». Отсюда вытекает вывод, что «жесткая привязка» роли повара семьи женщине постепенно «утрачивает свою силу», хотя они продолжают занимать лидерские позиции в данном аспекте, сохраняя свои навыки и умения приготовления повседневной еды.

Об участии супруга в приготовлении еды свидетельствуют оценки респондентов, кто из членов семьи лучше готовит. Так, супругу и бабушку высоко оценили соответственно 27,5% и 16,6%; респондентов, супруга — 13,6% опрошенных. Интересно отметить: 21,6% опрошенных сельчан отметили, что у каждого члена семьи есть свое «фирменное» блюдо. Хотя этот вариант ответа непосредственно не относится к каждодневному приготовлению еды для семьи, однако, говорит в пользу того вывода, что границы «жесткого разделения» в занятии приготовления блюд постепенно «стираются».

Теперь посмотрим, какая часть опрошенных сельчан использует новые технологии бытовой техники для приготовления повседневной еды, какая бытовая техника пользуется наибольшим спросом среди опрошенных сельчан для приготовления повседневных блюд (см. табл.5).

Таблица 5. *Бытовая техника для приготовления еды, используемая сельчанами, в %*

Бытовая техника	Всего	Район (улус)					
		Мириинский	Намский	Оймяконский	Сунтарский	Томпонский	Усть-Алданский
Мультиварка	40,2	45,4	33,0	42,9	44,6	25,9	34,1
Блендер	30,5	32,9	34,0	13,3	36,4	14,8	25,0
Микроволновая печь	53,7	61,1	50,5	56,1	50,0	51,9	50,0
Миксер	43,6	46,3	46,0	32,7	48,8	24,1	36,4
Современная специализированная электрическая сковорода	34,9	43,1	12,5	44,9	39,5	48,1	31,8
Ничем не пользуемся, готовим традиционным способом	22,6	17,1	30,5	19,4	21,3	24,1	27,3
Другое	0,1		0,5				

Безусловно, использование новой бытовой техники ведет к изменению и технологии приготовления блюд, способов обра-

ботки, сокращению трудоемкости и затрат времени и т.п. Всё это подкупает потребителей и делает новинки бытовой техники привлекательными, о чём свидетельствуют приведенные в таблице 5 данные. Например, почему микроволновая печь столь популярна? На Севере, где в зимний период основным способом хранения натуральных продуктов является глубокая заморозка в естественных условиях, такая печь стала незаменимым помощником для быстрой разморозки, разогрева блюд и т.п. Вторые и третьи места заняли у сельских респондентов миксер и мультиварка (43,6% и 40,2% соответственно).

Интересно отметить, что 22,6% сельских респондентов не использует современную бытовую технику в приготовлении повседневной еды. В этот контингент попали респонденты, которые, отвечая на вопрос об особо любимых блюдах, указали мясные и рыбные.

В анкете был задан отдельный вопрос, какую технологию используют сельчане при приготовлении национальных блюд (см. табл.6).

Таблица 6. *Используемые респондентами технологии при приготовлении национальных блюд, в%*

Используемые технологии	Всего	Район (улус)					
		Мирнинский	Намский	Оймаконский	Сунгарский	Томпонский	Усть-Алданский
Стараемся соблюдать традиционные технологии приготовления национальных блюд, даже используем специальную посуду	25,4	23,1	22,5	39,8	24,8	24,1	22,7
Используем современные технологии и бытовую технику для ускорения приготовления, хотя вкус блюда изменяется	22,5	26,9	18,5	35,7	16,7	25,9	20,5

Используемые технологии	Всего	Район (улус)					
		Мирнинский	Намский	Оймяконский	Сунгарский	Томпонский	Усть-Алданский
Мы не знаем традиционные технологии, поэтому используем современные технологии	7,0	7,9	7,0	2,0	9,3	5,6	2,3
Не видим большой разницы в технологии приготовления, поэтому используем современную технологию и технику	16,8	13,4	24,0	2,0	21,3	7,4	18,2
Жизнь развивается, поэтому и технологии приготовления блюд изменяются	14,7	10,2	16,0	13,3	14,0	33,3	15,9
Другое	0,6	0,9	-	-	-	3,7	2,3
Нет ответа	13,0	17,6	12,0	7,1	14,0	-	18,2
Всего:	100	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

Как видно из приведенных в таблице 6 данных, большинство опрошенных сельчан (61,0%) использует современную бытовую технику, отмечая её удобство, экономию времени для приготовления национальных блюд, в том числе: даже в ущерб вкусовым качествам (22,5%); не видя большой разницы (16,8%); просто в связи с изменениями технологий (14,7%) и по утрате традиционных технологий (7,0%).

Четверть респондентов соблюдает традиции при приготовлении национальных блюд и даже специальную посуду. Если смотреть на распределение по районам опроса, более трети респондентов из Оймяконского улуса сохраняют традиционные способы приготовления национальных блюд. Значит ли это, что чем севернее территория проживания, тем больше она способствует сохранению традиционного опыта приготовления еды?

Теперь зададимся вопросом, насколько опрошенные сельчане приобщены к культуре общественного питания, как часто они посещают подобные учреждения? На вопрос о посещении ресторанов и кафе утвердительно ответило 65,5% респондентов, четверть опрошенных сельчан не посещают такие места. На вопрос, с какой целью они посещают, были получены ответы (см. рис.1).



Рис. 1. Цель и частотность посещений респондентами кафе и ресторанов, в %¹

Из данных рис.1 видно, что так или иначе с разной частотностью большинство опрошенных сельчан посещает кафе и рестораны. При этом больше посещают, чтобы пообедать или поужинать, опрошенные студенты и работающие сельчане с высшим образованием. Это и понятно, если сравнивать материальные возможности специалистов с высшим образованием и работников с более низким образованием, занятых неквалифицированным трудом.

Почти одна треть опрошенных сельчан не посещает кафе и рестораны. По-видимому, здесь скорее вопрос не в их нежелании, а просто им недоступны такие блага в связи с низким уровнем материальной обеспеченности.

¹ Респонденты могли выбирать несколько вариантов ответов.

Обсуждение

Вопросы питания рассматриваются многими специалистами разных областей науки. Однако в регионе впервые проведено исследование повседневного питания сельских жителей с использованием социологических методов с целью выявления, какие происходят изменения в потреблении предпочитаемых продуктов питания в зависимости от сезона года; как распределяются роли в приготовлении ежедневной еды в семье; какие изменения вносит использование бытовой техники; что изменилось в способах приготовления традиционных национальных блюд; в какой степени сельчане приобщены к общественной сфере питания.

К сожалению, отсутствуют возможности сравнивать полученные данные с предыдущими периодами подобного явления, т.к. использованный подход применен впервые. Понятно, что изменения происходят постоянно, но было бы весьма продуктивным отслеживать скорость, то есть время, которое проходит, прежде чем утрачивается та или иная традиция в питании конкретного народа с разной культурой хозяйствования, проживающего на разных территориях с разными природно-климатическими условиями.

Следует отметить, что вопросы анкет и сама процедура анкетирования вызвала у населения определенный интерес, многие сельчане положительно отозвались на процедуру тематизации данной проблемы. В СМИ региона, конечно, много внимания уделяется вопросам питания разных категорий граждан, в том числе и школьников, стационарных больных, заключенных и др. Много говорится в общем и целом о здоровой пище, правильном питании, о вреде отдельных видов продуктов и т.д. Но как и чем питаются городские или сельские семьи, группы, которые состоят из представителей разных поколений, как распределяются обязанности в приготовлении ежедневной еды в семье — эти вопросы почти не затрагиваются, отдельно не исследуются.

Выводы

Рассмотрев аспекты изменений в традиции повседневного питания опрошенных сельских жителей, можно прийти к следующим выводам. Результаты анализа вопроса о том, сохранилась ли

зависимость потребляемых продуктов питания северян от сезона года, как это традиционно было на протяжении веков, позволяют отметить, что её «контуры» просматриваются, если абстрагироваться от продукции земледельческой культуры — хлебобулочных изделий. Опрошенные сельчане зимой потребляют больше всего мяса и мясных блюд (77,1%). Весной опрошенные сельчане к мясным блюдам (52,5%) добавляют блюда из мелкой и крупной дичи, добытые охотой (42,3%). Летом на их столе доминируют молочные и кисломолочные продукты (60,0%), к которым добавляются блюда из рыб, выловленных в озерах и реках (45,2%). Осенью традиционно возрастает потребление мяса и мясных блюд (55,2%). Припасы продуктов, получаемых из дикоросов, сельские жители в большей степени потребляют зимой (56,2%) и осенью (53,9%), в период заготовок. Итак, опрошенные сельчане потребляют продукцию натурального хозяйства и дары природы территории, на которой они проживают, в зависимости от сезона года, что и показали приведенные данные. Хлеб и хлебобулочные изделия больше потребляют респонденты зимой (66,4%), в другие сезоны года — почти в одинаковой мере.

В приготовлении еды в семье продолжают доминировать женщины (83,7%), однако и мужчины (14,7 %) принимают в этом участие. О тенденции размывания границ в определении таковых ролей могут свидетельствовать более четверти ответов сельчан о «ситуативности» выполнения работ («кто приходит домой раньше остальных, тот и начинает готовить»). Потому можно предположить, что постепенно снимается «жесткая привязка» роли семейного повара к женщине.

Большинство опрошенных использует в приготовлении повседневной еды современную бытовую технику. Это значит, что они освоили современные технологии приготовления блюд. Однако 22,6% сельских респондентов не использует современную бытовую технику в приготовлении повседневной еды. Большинство опрошенных сельчан (61,0%) использует современную бытовую технику, отмечая её удобство и в приготовлении национальных блюд. При этом респонденты не видят большой разницы между традиционными и современными способами приготовления

(16,8%); соглашаются с изменениями технологий (14,7%) и признаются в утрате традиционных технологий (7,0%). Четверть респондентов соблюдает традиции при приготовлении национальных блюд и даже использует специальную посуду. Из рассуждений респондентов об использовании современных технологий и бытовой техники в приготовлении повседневной еды, а также национальных блюд следует, что наряду с новыми веяниями продолжают существовать старые, привычные способы приготовления еды в сельских семьях. Очевидно, длительность сохранения традиционных способов приготовления повседневной еды будет зависеть от территориальных условий, в которых добываются, обрабатываются и потребляются продукты питания.

Если рассматривать посещение опрошенными сельчанами кафе и ресторанов не только как признак приобщения к стандартизации и универсализации культуры питания, но и как символическое приобщение к глобализации кулинарной культуры, то можно сказать, что большинство опрошенных приобщено и посещает с той или иной регулярностью подобные учреждения. При этом более регулярно посещают, чтобы пообедать или поужинать (28,2%), опрошенные студенты и работающие сельчане с высшим образованием. И здесь, видимо, скорее проявляется вопрос доступности, нежели желаний респондентов. Почти одна треть опрошенных сельчан призналась, что не посещает кафе и рестораны.

Литература

Макеева 2016 — *Макеева А. Г.* Программа «Разговор о правильном питании» как инструмент формирования культуры питания у школьников // Образование личности. 2016. № 2. С.107–113

Кривошапкин, Сивцева и др. 2015 — *Кривошапкин В. Г., Сивцева А. И., Сивцева Е. Н., Максимова С. С., Саввин Р. Г., Кривошапкина М. В.* Фактическое питание коренных малочисленных народов Севера (на примере эвенков Оленекского района Республики Саха (Якутия)) // Якутский медицинский журнал. 2015. № 3 (51). С. 58–61.

Кудашкин 2014 — *Кудашкин В. А.* Изменения в традиционном питании коренных малочисленных народов Восточной Сибири во второй половине XX века // Проблемы социально-экономического развития Сибири. 2014. № 1 (15). С. 95–99.

References

Krivoshapkin V.G., Sivceva A.I., Sivceva E.N., Maksimova S.S., Savvin R.G., Krivoshapkina M.V. [Actual nutrition of small-numbered indigenous peoples of the North (on the example of Evenks of the Olenek district of the Republic of Sakha (Yakutia))//Yakut medical journal]. 2015. № 3 (51). Pp. 58-61.(In Russ.)

Kudashkin V.A.Changes in traditional nutrition of small-numbered indigenous peoples of Eastern Siberia in the second half of the 20th century//Problems of socio-economic development of Siberia. 2014 № 1 (15). Pp. 95-99. (In Russ.)

Makeeva A.G. [Program “Talk about proper nutrition” as a tool of formation of nutrition culture in schoolchildren//Education of personality]. – 2016 - №2 – Pp.107 – 113. (In Russ.)