

возможного переезда населения являются прежде всего социально-экономические условия жизни и их улучшение.

Литература

1. Гришанова А. Г., Кожевникова Н. И. Миграционный потенциал: теоретические аспекты // Народонаселение, 2016. № 1–1 (71–1). С. 42–51.
2. Миграция населения: теория и практика: уч. пос. / Москов. псих.-соц. ун-т; [под ред. Воробьевой О. Д., Топилина А. В.]. М.: Экономическое образование, 2012. 364 с.
3. Рыбаковский Л. Л. Миграционный потенциал стран нового зарубежья и условия его привлечения в Россию // Социологические исследования. 2009. № 2. С. 29–36.

САМОДИЙСКО-ТЮРКСКИЕ ПАРАЛЛЕЛИ В НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНЕ СЕВЕРНЫХ АЛТАЙЦЕВ

Сидорова Т. А., Томск (Россия)

Аннотация. В статье рассматривается такой элемент материальной культуры северных алтайцев и южных селькупов как национальная кухня. В качестве индикаторов для сравнения были выдвинуты мясные и рыбные блюда, растительная пища, молочные продукты, напитки, а также способы их приготовления. С помощью поставленных индикаторов был проведен сравнительный анализ, целью которого являлось выявление самодийского субстрата в культуре северных алтайцев. Выявление общего и особенного в традиционной культуре необходимо для решения проблемы происхождения этих народов. Проведенный анализ показал, что в некоторых элементах национальной кухни наблюдаются сходства, которые нельзя объяснить общим хозяйственно-культурным типом или природными условиями, что позволяет сделать предположение о наличии общего этнического субстрата, принявшего участие в формировании этих народов.

Ключевые слова: северные алтайцы, южные селькупы, традиционная культура, хозяйственно-культурные типы, этногенез, этническая история, национальная кухня

SAMOYI-TURKIC PARALLELS IN THE NATIONAL CUISINE OF NORTHERN ALTAIANS

Sidorova T. A., Tomsk (Russia)

Abstract. The article analyzes national cuisine as an element of material culture of the northern Altai and southern Selkup. Meat and fish dishes, vegetable food, dairy products, beverages, as well as ways of their

preparation were proposed as indicators for comparison. With the help of the indicators, a comparative analysis was carried out, the purpose of which was to identify the self-made substrate in the culture of the Northern Altaians. The identification of the common and particular features of traditional culture is necessary to address the problem of the origin of these peoples. The analysis showed that there were similarities in some elements of the national cuisine that could not be explained by the general economic and cultural type or natural conditions, suggesting that there was a common ethnic substrate, He was the leader of these peoples.

Keywords: *northern Altai, southern Selkup, traditional culture, economic and cultural types, ethnogenesis, ethnic history, national cuisine*

Южная гипотеза происхождения селькупов была сформулирована в XIX веке, когда финский лингвист, исследователь финно-угорских и самодийских народов, М. А. Кастрен высказал убеждение: «Что самоеды вышли с Алтая – это не подлежит никакому сомнению, потому что так много ветвей этого племени открыто и часть откроется еще близ этого горного хребта» [1, с. 245]. То, что для Кастрена было решенным вопросом, породило множественные споры в среде ученых. На сегодняшний день проблема этногенеза селькупов стоит перед научным сообществом. Для того, чтобы согласиться с этой гипотезой или опровергнуть ее, необходимо провести компонентный анализ культуры этих народов. В настоящей статье внимание сфокусировано на сравнении национальной кухни изучаемых народов.

С середины XIX века в рацион северных алтайцев и селькупов вошли покупные продукты, а в XX веке – продукты скотоводства и земледелия были привнесены в культуру селькупов, однако в рамках данной статьи интересно установить особенности традиционных культур этих народов, не принимая во внимание русское влияние на национальную культуру, поэтому на этих продуктах внимание не сконцентрировано.

Известно, что главным занятием южных селькупов было рыболовство, поэтому логично, что рыбные блюда преобладали в национальной кухне. До 1930-х гг. селькупы не знали некоторых технологий заготовки рыбы (соления, копчения), поэтому употребляли в пищу вареную рыбу, рыбный суп, *чансу* – обжаривали рыбу на палочке-вертеле на костре, чтобы заготовить впрок – вялили и сушили, перемалывали на рыбную муку (*порсу*), которую потом добавляли в бульон или же ели как закуску к чаю [2, с. 98]. Рыбу ели «чушем», стерлядь летом ели «живой», то есть только что пойманную рыбу распарывали, подсаливали и ели в таком виде. Из рыбного филе делали фарш, которым затем начиняли шкуру щуки. Внутренности некоторых

рыб использовали в приготовлении рыбного супа, так, к примеру, печень (максу) налима растирали и добавляли в уху, так же использовали молоки, рыбный пузырь, иногда икру [3, с. 169–171]. Из разных видов рыб пекли пироги, однако обязательным условием было отсутствие других ингредиентов, позже в рыбные пироги стали класть картофель [3, с. 174].

Из злаковых растений предпочтение отдавали ячменю, из него варили каши и пекли лепешки [4, с. 188].

Продукты охоты занимали свое место в рационе питания: в основном это было мясо лося, иногда – зайчатина, мясо белок варили или обжаривали на костре. Боровую дичь вялили для долгой сохранности или же варили для потребления.

Черемша (колба), дикий лук употреблялись в качестве приправы к мясу [2, с. 198]. Также некоторые селькупы собирали и сушили дикий хрен, использовали его в качестве приправы к мясу и рыбе [3, с. 176].

Известно, что в качестве чая нарымские селькупы использовали смесь из толченной чаги, сушеных смородиновых и малиновых листьев и сушеной малины. Иногда в заварку добавляли иван-чай, дикий тмин, мяту, сушеные ягоды черемухи. Помимо отвара из чаги пили также отвар из шиповника.

Среди хозяйственных занятий народов Северного Алтая первенство принадлежало собирательству и земледелию, поэтому растительные продукты преобладали в рационе народа. Ягоды, кедровый орех, дикий лук и чеснок употребляли в сыром виде, черемшу заготавливали на зиму, добавляли в качестве приправы при приготовлении супов и других блюд, употребляли в сыром виде [5, с. 123]. Челканцы из луковиц кандыка и сараны готовили жидкую похлебку – *тире* [6, с. 476]. Выращенные злаки (просо, пшеница, рожь, ячмень) северные алтайцы использовали как в качестве круп, так и перемалывали в муку, из которой готовили пельмени, лапшу, выпечку. Одним из самых любимых блюд у кумандинцев было толокно (талкан/талган) – обжаренные, а затем перемолотые зерна ячменя, талкан шел на приготовление каш. Мука, полученная из сырых зерен, использовалась при приготовлении теста, из которого кумандинцы изготавливали лапшу, хлеб и лепешки для *казан тертика* (блюдо, похожее на бешбармак) [7, с. 355].

Мясная пища у северных алтайцев была представлена мясом диких и домашних животных. Помимо мяса кумандинцы использовали в пищу внутренности домашних животных, а именно легкие, почки, сердце и кишки, также в кухне использовались исключительно животные жиры [7, с. 355]. Внутренности домашних животных использовались в

качестве ингредиентов разных блюд, так известна кровяная колбаса с крупой и луком, где в качестве оболочки используется прямая кишка. Кроме того, известно, что широкое распространение у кумандинцев получила колбаса из конины с салом – *каазы* [7]. Блюдо *шургел* готовилось из внутренностей животных (овечьё сердце, печень, легкие, диафрагма, желудок и внутреннее сало, кишки), блюдо *пыжым* (толстая кишка табаранга, набитая кровью, осердием, печенью и салом), *казыльбельмене* – блюдо, похожее на пельмени (конский жир, лук, тесто), *карын* (из коровьей требухи, лука, овечьего жира). Внутренности диких животных употребляли в пищу лишь в сыром виде [8, с. 54]. Однако имеются сведения о приготовлении блюд из желудка сурка. В качестве ингредиентов использовались внутренности диких животных (легкие, сердце, почки, печень), которые нарезались и забивались в желудок сурка, затем желудок завязывали с обеих сторон, варили в кипящей воде, после чего подавали на стол в нарезанном виде. Традиционно, во время забоя животного готовили блюдо *баш эт* – «мясо головы» – это вареное мясо головы с добавлением шейной мякоти и ребер. Для заготовки мяса на зиму его вялили или сушили. Собственно, из мяса готовили мясные бульоны (*мун*), мясные щи (*аскан ургажи*). Вареное мясо подавали отдельно от гарнира, то есть его отваривали в котлах, потом выкладывали в отдельную посуду, а в бульон закидывали лапшу [7, с. 357–358].

Рыба также занимала свое место в традиционной кухне кумандинцев. Известно, что кумандинцы не ели жареную рыбу, зато готовили уху с мучной болтушкой, пекли пироги, иногда запекали в собственном соку на сковороде [5, с. 126]. Мелкую рыбу (гальян) сушили, измельчали и добавляли к лапше. Перемолотый порошок «урак» добавляли в бульоны, омлеты, кипяченое молоко. Рыбу солили, вялили, сушили для долгой сохранности [7, с. 358].

Известно, что молочные продукты северные алтайцы употребляли в пищу. Из свежего молока (*сум*) они варили каши, заправляли им талкан. С отстоявшегося молока они ложкой снимали сливки, которые загустевали в отдельной посуде, становясь сметаной (*каймак*), которую, в свою очередь, взбивали в масло (*сарью*). Масло перетапливалось на медленном огне и хранилось в берестяных туюсках или крынках. Из прокисшего молока (*пастык*) делали творог (*арчи*). Из творога готовили сыр (*курут*) [7, с. 358].

Из напитков северные алтайцы предпочитали травяной чай из листьев смородины, земляники, малины. Тубалары добавляли в чай молоко. Из сквашенного молока гнали молочную водку (*ара*) [9, с. 503].

Из приведенного выше текста следует, что у северных алтайцев и селькупов в пище наблюдаются и сходные, и различные черты. У селькупов, по сравнению с северными алтайцами, большее разнообразие в рыбном рационе. В первую очередь это объясняется более развитой речной системой. С другой стороны, на северных алтайцев на момент XIX – первой трети XX веков большое влияние оказала тюркская культура, в основе которой лежит скотоводство, а не рыболовство. Так, алтай-кижи в изучаемый период вообще не употребляли рыбную пищу. Однако, тем не менее, общие рыбные блюда все же существуют, и если рыбные пироги, печеная, вяленая, сушеная рыба и уха не вызывают вопросов, потому как характерны для многих других народов, то наличие такого продукта как рыбная мука уже интересно. Известно, что рыбная мука «*порса*» была характерной особенностью традиционной кухни селькупов, однако при изучении пищи северных алтайцев встретилось упоминание о бытовании у них «*урака*», который по способу приготовления является аналогией селькупской «*порсы*». Таким образом, общие рыбные блюда у селькупов и северных алтайцев существовали, однако именно наличие «рыбной муки» может служить свидетельством общего прошлого у этих народов.

Мясная и молочная пища не может служить индикатором для определения этногенетических связей у изучаемых народов. Скотоводство не было ведущей отраслью хозяйственных занятий селькупов, вследствие чего мясной рацион у них был более скуден. В сравнении с ними у северных алтайцев существовало большое разнообразие мясных блюд, очевидно, что на этом сказалось тюркское влияние.

Пища растительного происхождения у обоих народов представлена сходными продуктами. Так, особое место в традиционной кухне занимала черемша (колба), известно, что и южные селькупы, и северные алтайцы ели ее и в сыром виде, пекли пироги с ней, заготавливали на зиму, использовали в качестве приправы. То же можно сказать относительно дикого лука и чеснока. Сохранились сведения, что злаковые употреблялись в обеих культурах, у селькупов, как и у челканцев, на первом месте был ячмень. Одни и те же ягоды употребляли в пищу представители этих этносов, как и травяной чай готовился из листьев этих ягодных кустов. Из спиртных напитков у селькупов была известна брага, у северных алтайцев о ней нет упоминаний, однако существуют свидетельства об изготовлении северными алтайцами молочной водки, которая не была

распространена среди селькупов в силу отсутствия у последних молочных продуктов.

Сравнительный анализ национальной кухни показал, что существуют значительные сходства. Интересным представляется наличие такого нехарактерного для алтайцев продукта как рыбная мука. В изучаемый период большое влияние на северных алтайцев оказывала тюркская культура, в которой не предусмотрено использование рыбной пищи. Таким образом, выявленная особенность может служить доказательством сохранения северными алтайцами самодийских традиций.

Литература

1. *Кастрен А. М.* Путешествие Александра Кастрена по Лапландии, Северной России и Сибири (1838–1844 и 1845–1849) // *Магазин земледения и путешествий.* Т. 6. Ч. 2. М., 1860. 495 с.
2. *Тучков А. Г.* Нарымские (среднеобские) селькупы: этнографический очерк // *Нарымское Приобье во II тысячелетии н. э. (X–XX вв.): монография / А. И. Боброва, М. П. Рыкун, А. Г. Тучков, И. В. Чернова.* Томск: Изд-во ТГПУ, 2016. С. 165–205.
3. *Сайнакова Н. В.* Обские шешкупы: расселение, формирование и этническая культура в XIX – XX вв.: дис. ... канд. ист. наук/ Н. В. Сайнакова. Томск, 2018. 270 с.
4. *Ким А. А.* О традиционной пище нарымских селькупов / А. А. Ким, Д. А. Кудряшева. // *Система жизнеобеспечения традиционных обществ в древности и современности.* Томск, 1998. С. 186–190.
5. *Сатлаев Ф. А.* Кумандинцы: Историко-этнографический очерк / Ф. А. Сатлаев. Горно-Алтайск: Алтайское книжное издательство, 1974. 199 с.
6. *Бельгибаев Е. А.* Челканцы. Традиционное хозяйство и материальная культура // *Тюркские народы Сибири / отв. ред. Функ Д. А., Томилов Н. А.; Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Омский филиал ин-та археологии и этнографии со РАН.* М.: Наука, 2006. С. 472–480.
7. *Назаров И. И.* Кумандинцы // *Тюркские народы Сибири / отв. ред. Д. А. Функ, Н. А. Томилов; ИЭиА им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Омский филиал ИАЭ СО РАН.* М.: Наука, 2006. С. 324–376.
8. *Потанов Л. П.* Очерки по истории алтайцев. М.-Л.: Издательство АН СССР, 1953. 442 с.

9. *Сарбашева С. Б.* Тубалары. Хозяйственные занятия и материальная культура / С. Б. Сарбашева, Д. В. Маслов / Тюркские народы Сибири / отв. ред. Функ Д. А., Томилов Н. А.; Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Омский филиал ин-та археологии и этнографии со РАН. М.: Наука, 2006. С. 498–505.

СОСТОЯНИЕ И ДИНАМИКА УРОВНЯ БЫТОВОЙ КОРРУПЦИИ В ПРИГРАНИЧНОМ РЕГИОНЕ РОССИИ

Спирина А. С., Барнаул (Россия)

Исследование выполнено при поддержке РФФИ, проект № 19-311-90040 «Социальное доверие и коррупция: проблемы взаимообусловленности и трансформации в современных условиях регионального социума» (2019-2021).

Аннотация. *Необходимость исследования бытовой коррупции в приграничном регионе определяется высокой значимостью негативного воздействия коррупции на государственную и общественную безопасность страны. В Алтайском крае, как и в других регионах России, коррупция является угрозой безопасности личности, общества и государства, и решение этой проблемы является важным вызовом для региона. Основной целью данной статьи является определение уровня коррупции в Алтайском крае и анализ динамических характеристик практик бытовой коррупции на основе социологических исследований, проведенных в 2018 и 2019 годах в Алтайском крае. Анализ позволил оценить масштабы коррупции в Алтайском крае. Была установлена взаимосвязь между географическим положением и масштабами коррупции, изменением уровня коррупции и методами решения проблемы коррупции. Были определены и разделены понятия распространенности, спроса и риска коррупции. Показатели коррупции были проанализированы через частотный анализ по респондентам и отдельным ситуациям. Подробный анализ ситуаций повседневной жизни, в которых проявлялась коррупция, позволил выявить наиболее коррумпированные сферы.*

Ключевые слова: *бытовая коррупция, распространенность бытовой коррупции, динамика, приграничный регион, спрос на коррупцию, риск коррупции*