

Тульский научный вестник. Серия История. Языкоzнание. 2025. Вып. 3 (23). С. 140–155.  
*Tula Scientific Bulletin. History. Linguistics. 2025. Issue 3 (23). P. 140–155.*

Научная статья  
УДК 394  
<https://doi.org/10.22405/2712-8407-2025-3-140-155>

## «У ЛЮДЕЙ ОПЫТ ЕСТЬ, ЧТО МОЖНО ЕСТЬ»: ПИЩЕВЫЕ ПРАКТИКИ КОРЕННЫХ НАРОДОВ САХАЛИНА

**Наталья Ивановна  
Новикова**

Институт этнологии и антропологии  
имени Н. Н. Миклухо-Маклая РАН  
Москва, Россия, natinovikova@gmail.com  
<https://orcid.org/0000-0002-5686-1104>

**Аннотация.** В статье рассматривается культура питания коренного населения острова на основании полевых материалов, собранных на Сахалине в 2000–2021 гг. Я предлагаю посмотреть на водные биологические ресурсы как на основу продовольственного суверенитета и устойчивости местных сообществ, которые достигаются в значительной степени их разнообразием, ритмом использования и технологиями обработки. Дается общая характеристика пищевых практик и выделяется особое место отдельных блюд и продуктов. Специальное внимание уделено приготовлению и использованию *мось* в ритуальной и повседневной практиках коренных народов Сахалина. Идея разнообразия подтверждается составом этого блюда: рыба, жир, ягоды. Известный праздник Кормления моря анализируется через жертвоприношение и совместную трапезу, которые демонстрируют как прочность социальных связей внутри сообщества, так и стремление коренных народов приобщить к своим традициям все население области. При анализе практик питания внимание будет обращено на их влияние на развитие солидарности, а также будет показано, как участие в приготовлении определенных блюд становится и элементом социализации, и социальным лифтом. Специальное внимание будет обращено на межэтнические контакты, в первую очередь с сахалинскими корейцами. В современных условиях (в течение последних тридцати лет) важнейшим фактором презентации этничности на Сахалине стали фестивали кухни на различных местных праздниках и официальных мероприятий. Участие коренных народов в движении «slow food» связывается активистами и с традициями рецпрокности, и с правами на доступ к ресурсам и на свободное самобытное развитие. Коренные народы настаивают, чтобы при всех экологических ограничениях на добычу ресурсов учитывались их знания и локальные практики.

**Ключевые слова:** Сахалин, коренные народы, пища, трапеза, пищевые практики, разнообразие, устойчивое развитие.

**Для цитирования:** Новикова Н. И. «У людей опыт есть, что можно есть»: пищевые практики коренных народов Сахалина // Тульский научный вестник. Серия История. Языкоzнание. 2025. Вып. 3 (23). С. 140–155. <https://doi.org/10.22405/2712-8407-2025-3-140-155>

**Сведения об авторе:** Н. И. Новикова – доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник Отдела Севера и Сибири, Институт этнологии и антропологии имени Н. Н. Миклухо-Маклая Российской академии наук, 119334, Россия, г. Москва, Ленинский проспект, д. 32А.

Scientific Article

UDC 394

<https://doi.org/10.22405/2712-8407-2025-3-140-155>

## “PEOPLE KNOW FROM EXPERIENCE WHAT THEY CAN EAT”: THE FOOD PRACTICES OF SAKHALIN INDIGENOUS PEOPLES

**Natalya I. Novikova**

Institute of Ethnology and Anthropology  
named after N. N. Mikloukho-Maklay RAS  
Moscow, Russia, natinovikova@gmail.com  
<https://orcid.org/0000-0002-5686-1104>

**Abstract.** The article examines the food culture of the Sakhalin Island indigenous peoples based on field data collected between 2000 and 2021. The author proposes viewing aquatic biological resources as the foundation for food sovereignty and resilience of local communities, achieved largely through their diversity, harvesting rhythms, and processing technologies. The article provides an overview of dietary practices, highlighting particular dishes and foodstuffs. The preparation and use of *mosi* in both ritual and everyday practices among Sakhalin's indigenous peoples deserves special attention. The composition of this dish (fish, fat, and berries) confirms the concept of diversity. The author presents an analysis of the well-known Feeding the Sea festival in the context of sacrifice and communal meal, which demonstrate both the strength of social bonds within the community and the indigenous peoples' desire to share their traditions with the entire population of the region. In analyzing food practices, the author pays attention to their impact on fostering solidarity, shows how participation in preparing certain dishes serves as both an element of socialization and a social elevator, and highlights the importance of interethnic contacts, primarily with Sakhalin Koreans. Under contemporary conditions (over the past thirty years), cuisine festivals at local celebrations and official events have become the most significant factor for the presentation of ethnicity in Sakhalin. Indigenous peoples associate their participation in the slow food movement with activists, the principle of mutual co-operation, and the rights to access resources and develop their own identity freely. Indigenous peoples also insist that environmental restrictions on resource extraction should incorporate their traditional knowledge and local practices.

**Keywords:** Sakhalin, indigenous peoples, food, meal, food practices, diversity, sustainable development.

**For citation:** Novikova, NI 2025, “People Know from Experience What They Can Eat”: the Food Practices of Sakhalin Indigenous Peoples', *Tula Scientific Bulletin. History. Linguistics*, issue 3 (23), pp. 140–155, <https://doi.org/10.22405/2712-8407-2025-3-140-155> (in Russ.)

**Information about the Author:** Natalya I. Novikova – Doctor of Science (History), Senior Researcher of the Northern and Siberian Division, Institute of Ethnology and Anthropology named after N. N. Mikloukho-Maklay RAS, 32A, Leninsky Prospect, Moscow, 119334, Russia.

## **Введение**

Когда полевая работа этнографа проводится на острове, многие привычные понятия и явления выглядят по-другому, чем на материке. Площадь Сахалина 76 400 км<sup>2</sup>, а население менее 500 тыс. человек, из них около 4 тыс. составляют представители коренных малочисленных народов. На острове значительный процент корейцев – около 45 тыс. человек. Пищевые ресурсы острова определяются Охотским морем, и именно это обстоятельство рассматривается мною как важнейший фактор культуры питания коренных народов. Для этих народов обычно характерна приверженность к одним и тем же продуктам питания и технологиям их изготовления. Другой важной особенностью коренных народов является принятая в культуре жизнеобеспечения этих народов необходимость использовать в пищу те ресурсы, которые они сами добыли. Приверженность своей пищевой культуре отмечается многими исследователями даже тогда, когда в остальных сферах коренные народы Сахалина утратили этнические особенности своей культуры [5, с. 174].

Что же способствовало длительной устойчивости системы питания, что предлагается на бытовом и празднично-ритуальном уровнях и что создает сегодня угрозы продовольственной безопасности для коренных народов на острове? Я уже обращалась к теме пищевых практик в своих статьях о природопользовании [13, 14], в данной работе я фокусируюсь на продовольственной системе коренных народов Сахалина как на островном феномене, укорененном в их локальных знаниях, и разнообразии как фактору устойчивости островной культуры питания. Статья основывается на полевых материалах автора и научной литературе, содержащей подробные описания еды и пищевых практик коренных народов Сахалина. Эта важнейшая составляющая культуры жизнеобеспечения и в целом этнических культур рассматривается в статье в контексте социальных отношений коренных народов и их устремлений в современных условиях.

## **Продовольственная система коренных народов Сахалина – эмиссионные представления о приоритетах**

Пища, ее состав, методы приготовления наиболее полно включены в повседневность. Это беспрогрызная тема для начала общения с людьми в этнографическом поле. Этнографы часто становятся знатоками в этой сфере даже когда, кажется, и не занимаются ею специально. В литературе XIX в. народы Сахалина имели названия «рыбокожие», «рыбоедцы». Они живут на острове, и, очевидно, их культура определяется этим местом, похожим на карте на рыбу. В анализе пищи много аспектов, меня в данной статье будут в первую очередь интересовать многообразие и устойчивость. Такой подход определяется как изучаемыми мною практиками, так и общим актуальным взглядом на устойчивое развитие и современное положение коренных народов. Неслучайно одним из принципов глобальных целей устойчивого развития ООН, принятых 193 странами, является «ликвидация голода, обеспечение продовольственной безопасности и улучшение питания, и содействие устойчивому развитию сельского хозяйства» [28]. Как антрополога меня эти мировые проблемы интересуют на микроуровне, а именно, как они решаются коренными народами Сахалина, насчитывающими около 4 тыс. человек. В данном исследовании я не планирую дать общую картину культуры питания этих народов, так как это обширная тема уже неоднократно освещалась в научной литературе за длительный период изучения коренных народов. Фокус моего исследования направлен на интерпретацию тех пищевых практик, которые позволили этим народам не только адаптироваться к ресурсам острова, но и вписаться в социальный и духовный ландшафт своего местообитания. Более того, в современных условиях они широко манифестируют пищу как важнейший и неотъемлемый символ своей культуры и идентичности. В литературе подробно описаны различные виды пищи коренных народов Сахалина и зависи-

мость приготавливаемых блюд от природной среды региона [15; 8; 9; 10 и др.], я хочу сфокусировать внимание на разнообразии блюд как основе неистощительного природопользования на острове. Эта традиция особенно контрастирует, на мой взгляд, с практиками народов Западной Сибири, где в основном используются рыба и мясо, причем довольно ограниченных видов.

Важным аспектом изучения пищевых практик коренных народов является внимание к возможности обеспечения продовольственной безопасности. Для коренных народов она связана не только с доступом к ресурсам и исключением голода, но и культурными, эмоциональными, религиозными составляющими системы жизнеобеспечения и оценки качества жизни [3]. В рамках междисциплинарных подходов представляет интерес обоснование необходимости «взгляда изнутри» именно для народов Севера и Арктики в дополнение к количественным и формальным методам экономического анализа, выделение понятия культурной продовольственной безопасности [21; 32].

Основой для написания статьи стал доклад, прочитанный на конференции «Арутюновские чтения» в Институте этнологии и антропологии РАН в декабре 2024 г. Она была посвящена памяти выдающегося исследователя, ученого энциклопедических знаний и интересов Сергея Александровича Арутюнова. Среди многих тем его интересовала и тема еды, культура питания. Именно благодаря ему сложилось направление исследований в этой сфере и на протяжении 2000-х гг. эта тема развивалась на конгрессах антропологов и этнографов России, а по результатам обсуждений издано несколько коллективных монографий [18; 25; 26; 27]. В дальнейшем это направление сохранилось как в рамках конгрессов, так и на региональном уровне. В европейских исследованиях отмечается все больший интерес к локальности, пищевым феноменам, привязанным к конкретной территории. Это привело к появлению понятия «типичные пищевые ландшафты», «которое, в свою очередь, было справедливо соотнесено с концептами «устойчивого развития» регионов, с их исторической и социальной структурами» [3, с. 22]. При исследовании народов Арктики и Севера также в последнее время особое внимание уделяется роли локальных знаний в пищевых практиках [17]. В последние годы на Сахалине было издано несколько книг, описывающих в основном рецепты традиционной кухни коренных народов, написанных представителями этих народов или в соавторстве с этнографами, длительное время работающими с ними [11; 12; 20; 21; 23], что подчеркивает современную тенденцию внимания к знаниям коренных народов и необходимости интеграции академических и традиционных знаний. В небольшой статье невозможно охватить все аспекты рассматриваемой темы, поэтому я фокусирую внимание на двух актуальных аспектах: устойчивости и разнообразии.

С. А. Арутюнов подчеркивал роль культуры питания в развитии многокультурности и устойчивости этнических предпочтений. Он отмечал, что сбалансированный культурный полиморфизм, т. е. способность общества использовать в разных обстоятельствах ряд заложенных в общем фонде традиций, существующих средств адаптации, играл особенно большую роль в прошлом [1, с. 227]. Современные полевые материалы показывают сохранность и развитие таких практик на примере антропологии питания коренных народов, причем они приобретают и важное символическое значение. Для данной статьи значима его концептуализация понятия трапеза. С. А. Арутюновым была выделена «трапеза» как «основная элементарная единица анализа». Он писал: «Именно трапезы, а не отдельные составляющие пищи выступают в качестве действительного эквивалента таким единицам исследования, как поселения, жилища и определенные комплексы одежды». Именно в них отразилась этническая и культурно-историческая специфичность народов [1, с. 206–207].

До перехода к описанию конкретных полевых материалов необходимо обратить внимание еще на одну черту контекста пищевых практик. Еще Л. Я. Штернберг отмечал, что гиляки (старое название нивхов – *H. H.*) очень гостеприимны. «Этот благородный обычай гостеприимства имеет еще и другую хорошую сторону. В черный год, когда не хватает пищи у гиляков ни для себя, ни для собак и купить не на что, гиляк не должен протягивать руки благодетелю, он спокойно отправляется в гости, зная очень хорошо, что со временем ему отплатят тем же» [29, с. 363].

Для Сахалина в качестве трапезы как единицы анализа может рассматриваться праздник Кормления духа моря, который почти в неизмененном виде проводится уже более 30 лет. Подобный обряд делается семьями и на реках, но в заливе Терпения он приобрел наибольший размах. Я имела возможность наблюдать и отчасти участвовать в этом празднике в Поронайске несколько раз. Структура его примерно повторяется из года в год и включает в себя обряд жертвоприношения, общую трапезу, выступление народных фольклорных коллективов, соревнования в национальных видах спорта, конкурсы костюмов, предметов декоративно-прикладного искусства и национальной кухни. Наиболее яркое впечатление у меня осталось от праздника 2004 г., когда он был полностью организован самими коренными жителями – Советом родовых хозяйств и организациями коренных малочисленных народов. На праздник готовится большое количество разнообразных блюд. Они готовятся из продуктов рыболовства, охоты и собирательства, т. е. водных и лесных биологических ресурсов: это различные виды рыбы, моллюсков, водорослей, ягод. Большую роль играют мясо и жир нерпы. Именно трапеза определяет смысл праздника. Его центром является жертвоприношение / «кормление», которое совершают старейший мужчина. При объяснении обряда мне говорили, что все дары морю нужно положить в специально вырезанное из дерева корытце, а старейшина должен войти в воду. Такие корытца использовались и на медвежьем празднике, сейчас они представлены в музеях. На этом празднике, как и на других, я наблюдала несколько различные модели жертвоприношения. Отличаются и те тексты, которые произносят участники, но общий его смысл состоит именно в «кормлении» и моря, и людей, которые собрались на праздник.



Илл. 1.  
Жертвоприношения  
на празднике  
Кормления моря.  
Фото Н. И. Новиковой

На празднике «Кормления духа моря» именно трапеза занимает центральное место, причем жертвоприношение морю должно быть разнообразным, подчеркивается именно эта его черта, а не объем приносимых даров. Мне пока не удалось выяснить, почему при таком обряде нужно заходить в море. Возможно, это связано с представлением о единении человека и природы. Смысл обряда сегодня во многом изменился, хотя его мировоззренческая часть сохраняется: обращение к морю для обеспечения успешного промысла, участие «старейшин»<sup>1</sup>, использование традиционной посуды – резного деревянного корытца, которые сейчас больше известны как музейные экспонаты или произведения резчиков-художников. Е. А. Крейнович подробно описал ритуал кормления моря в заливе Чайво и использование при этом подобной посуды. Ее важность подчеркивалась тем, что вдоль берега устанавливалось несколько корыт от разных родов. В его описании использованы священные корыта, изготовленные для утонувших, и простые для кормления моря. Он писал: «Священные корыта, по словам нивхов, должны идти в море первыми, за ними – простые корыта. Корыта со студнем, по представлениям нивхов, как идут в море гуськом, так и приходят к хозяину моря и морским людям. Причем нивхи верят, что хозяин моря просматривает корыта и, если студень приготовлен плохо, он его не принимает». Корытам придавали форму морских животных и относились к ним, как к живым существам. [10, с. 430–431]. Важность ритуала подчеркивалась необходимостью донести жертву морю, гарантировать ее качество, обеспечить и эффективность обряда в представлении его участников, и их благополучие, полностью зависящее от моря и его даров. По аналогии можно предположить, что с этим же связана современная традиция, чтобы старейшина с жертвенным корытцем заходил в море, а не просто бросал жертву с берега. Праздничная трапеза объединяет всех ее участников, поэтому нужно хорошо накормить и море, и людей, поэтому готовится большое количество блюд. На празднике, о котором я пишу, всех кормили ухой, сваренной прямо на берегу. Остальные блюда проходили скорее дегустацию, все участники и гости могли попробовать и оценить их многообразие.



Илл. 2. Жертвоприношения на празднике  
Кормления моря.  
Фото Н. И. Новиковой



Илл. 3. Дегустация кухни коренных народов.  
Фото Н. И. Новиковой

все угощенье делали за свой счет. Руководители хозяйств активно участвовали в приготовлении. Праздник демонстрировал стремление к продовольственному суверенитету, предполагающему не только самостоятельную добычу ресурсов, но и приготовление их по этническим рецептам с использованием местных технологий. Это обеспечивает и привлекательность для всего населения области, и является одним из знаков культуры коренных народов.

Анализируя свой опыт участия в празднике, я предположила, что не случайно мне было поручено участвовать в приготовлении именно этого блюда вместе со знакомыми. Конечно, я была подмастерьем, но мне много дал этот опыт. Мы готовили все кушанья в доме у Л. М. Курмангужиновой, в то время председателя Совета родовых хозяйств. Там собралось несколько женщин из разных районов Сахалина, я получила интересный опыт полевой работы. Во время этого вечера, затянувшегося как я помню далеко за полночь, я могла не только знакомиться с рецептами, но и наблюдать «народную педагогику» в действии. Женщины собирались опытные, знающие, но они постоянно учились друг у друга и ненавязчиво учили меня. Этот метод я уже знала по другим регионам Севера и называли его для себя «здесь нет повелительного наклонения». В то время я еще только начинала работать на острове и мо-

Идея разнообразия подтверждается и составом одного из главных ритульных блюд – мось. В прошлом, по описаниям конца 1920-х гг. Е. А. Крейновича, приготовлением мось занимались все семьи. Женщины готовили шкуры кеты и молодого тайменя, их замачивали на ночь, а утром растирали деревянными пестами. Затем в однородную массу бросали ягоды. Образовывался студень, который пробовали все участники обряда, остатки с берега приносили домой, где всех угощали [10, с. 428–433]. Сегодня мось широко используется и в редких ритуалах, и в широко распространенных фестивалях с презентацией кухни коренных народов Сахалина. Известный по литературе XIX в. способ приготовления блюда не претерпел больших изменений [4]. И сегодня его предпочитают готовить вручную, длительно растирая рыбью кожу. В него добавляют нерпичий жир, таким образом, в мось сочетаются дары моря и леса: рыба, морские животные и ягоды. Во время праздника, о котором я пишу в этой статье, родовые хозяйства

им будущим информантам, как я потом узнала, хотелось не только научить меня, но и проверить, что я за человек.

Для населения острова морские продукты естественны, они составляют значительную часть рациона. Как местные ресурсы они доступны в той или иной мере всем жителям региона. Однако можно отметить, что мясо и жир нерпы, несмотря на свои свойства здоровой пищи из-за специфического запаха меньше употребляются в среде «некоренного» населения. С. В. Березницкий приводит интересный пример из своих полевых материалов, связанный с одним из известных на острове деятелей общественного движения Г. Н. Псягиным. Ему нужно было отправить в Южно-Сахалинск посылку с нерпичным мясом, но никто, в том числе и нивхи, не соглашался ее взять на поезд из-за сильного специфического запаха. Г. Н. Псягин воспринял это болезненно как отказ от традиций [2, с. 101]. Специфические запахи этнической пищи коренных народов, наряду с сыроедением, часто выступают ее символами, но на бытовом уровне становятся препятствием для распространения некоторых пищевых практик среди иноэтничного населения.

#### Никто не должен остаться голодным

Остров Сахалин сравнительно небольшой, но геологические, природные условия, различие течений, глубин и исторический опыт привели к складыванию разнообразных практик добычи, а, значит, и возможностям обеспечения населения разной рыбой [22, с. 53–56]. Богатство острова не ограничивалось водными ресурсами. Хозяйство коренных народов при очевидном превалировании рыболовства всегда включало и включает в себя морзверобойный промысел, собирательство. Остров очень богат ягодами и съедобными дикими растениями. Мясные продукты были в большей степени характерны для оленеводов, правда в последние годы уильта и эвенки в значительной степени утратили своих оленей, тем не менее иногда и они сами, и нивхи употребляли мясо и домашних, и особенно диких оленей. Нивхи получали его в основном благодаря рецептурным родственным и дружеским отношениям. Более важным ресурсом были дикие растения: папоротник, лопух и другие. Их каждого из них нивхам, уильта было известно множество рецептов. Эти съедобные растения описаны многими авторами. Крейнович выделил корнеплоды, растения, употребляемые в свежем виде, растения, употребляемые в вареном виде, ягоды, орехи, а также водоросли, в первую очередь морскую капусту [10, с. 153–161]. На выставках «Сокровища Севера» в последние годы знатоки де-



Илл. 4. Презентация сахалинских чаев на выставке «Сокровища Севера».  
Фото Н. И. Новиковой

монстрируют большое разнообразие травяных чаев. И нивхи, и уильта готовят блюда, состоящие из многих ингредиентов [9, с. 190].

Пищевые практики, в первую очередь, определялись экологическими условиями, а также существовавшими у коренных народов религиозными представлениями и обычаями, нормами обычного права. Я несколько раз имела возможность наблюдать правила на путинах в разных районах острова. Они предполагали достаточное питание рыбаков, правило «никто не должен оставаться голодным» было всегда определяющим. Использование рыбных ресурсов не жестко контролируется, и рыбаки, конечно, могли заготовить их в разумных объемах для семей.

Благодаря большому культурному разнообразию на Сахалине кухня приобрела новые вкусовые оттенки. Исследователи отмечают влияние корейской кухни, в первую очередь в сфере общественного питания и торговли [6, с. 221]. Для коренных народов Сахалина, особенно в Поронайском районе, самое значимое корейское влияние наблюдается в семейной повседневной культуре питания. Здесь много смешанных корейско-нивхских и корейско-уильтинских семей. Их кухня стала еще более разнообразной и привлекательной для соседей. Изменились и некоторые правила приготовления пищи, стали использовать больше приправ, в том числе и импортируемых из Южной Кореи, большую роль стали играть мужчины в приготовлении разнообразных блюд.

Знание традиций национальной кулинарии, умение приготовить вкусное блюдо ценится в каждом обществе, но на Сахалине этому, кажется, придается особое значение. [9, с. 190; 14]. Каждая трапеза дома с приемом гостей, а иногда и только членов семьи имеет эмоциональную нагрузку. Характерной мне показалась такая ситуация. В 2004 г. я проводила полевые исследования в стане хозяйства «Ларга», которое организовало летний лагерь для детей и подростков. Однажды дети рисовали, и один мальчик изобразил машину с грузом — выловленной рыбой. Он не умел писать, и попросил меня сделать надпись на нарисованной им машине — слово «счастье» — именно так воспринимают люди на острове успешный улов. [13, с. 171]. Мне приходилось неоднократно отмечать во время полевых исследований, насколько эмоционально люди на Сахалине готовят еду, с каким открытым удовольствием ее едят. Столь большое внимание к качеству рыбы привело к отрицательной оценке выращенной на заводах рыбы. К тому же эти заводы имеют и отрицательные социальные последствия для местных рыбаков, так как, по их словам, они перегораживают ход дикой рыбы. Кроме того, мои наблюдения деятельности таких заводов показали, что эти заводы не стали местом официальной занятости для коренных народов.

Местная аборигенная кухня выигрывает часто благодаря свежести продуктов. Кроме того, большое разнообразие приводит к естественному сохранению ресурсов, сокращению давления на добычу лосося как самой дорогой рыбы. Люди говорят: «Для нас в каждый период вся рыба значима, в какой период идет. Когда мало красной рыбы, мы другую ловим. От моря все брали, после шторма все собирали. У людей опыт есть, что можно есть».

Наблюдения за пищевыми практиками коренных жителей Сахалина показывают, что именно разнообразие позволяет им и позволяло в течение длительного времени сохранять устойчивый запас ресурсов. Традиционно было принято есть все свежим, пожалуй, только один продукт был и в какой-то степени остается уникальным в этом ряду, — это юкола. Когда я первый раз попала на остров, мне повезло встретиться со знатоком нивхской культуры Лидией Мувчик. Мы попали к ней на стойбище в Вени, которое и сегодня уже без нее сохраняется как своеобразный центр культуры [14]. Я думаю, она хотела одним действием показать мне, что значит для нивхов рыба, и, протянув кусок юколы, сказала: «Это наш хлеб». Как по русской по-

словице: «Хлеб всему голова». В значительной степени заботой нивхских семей в летнюю и осеннюю путину было приготовление, заготовка и сохранение юколы [24, с. 15; 10, с. 159–161]. Среди местных женщин высоко ценилось умение разделять и резать рыбу тонкими пластами для вяления и сушки. Кроме того, нужно было следить, чтобы она не отсырела и могла долго храниться. Вешала с этой прозрачной от жира, красиво тонко нарезанной горбушей и кетой были визуальным знаком рыболовных станов и мелких поселений коренных народов. Для оленеводов юкола, возможно, играла еще большую роль, так как поддерживала их при перекочевках. Во всяком случае, уильта было известно много разновидностей этого местного деликатеса [23]. Таким образом, юкола была одним из немногих внесезонных продуктов длительного хранения и в периоды отсутствия свежей рыбы помогала в прошлом людям выживать, кормить собак, а в современных условиях дополняет рацион привычным местным деликатесом. Делали также заготовки ракушек, некоторых растений, водорослей, но не в таких размерах.

#### **Пищевые практики и этнокультурная идентичность**

Презентация кухни коренных народов стала неотъемлемой частью всех акций, посвященных им на Сахалине. Обильная, разнообразная, самобытная кухня этих народов, традиции, связанные с едой, выступают важнейшими элементами их этнической и культурной идентичности. Не случайно большой размах здесь получило движение Slow Food / Слоу фуд. Целью этого международного движения является сохранение и популяризация местных продуктов питания, обеспечение доступа к ним всего населения. Философия движения определяется тремя компонентами: «Вкусно: свежие и ароматные сезонные продукты, которые приятны для органов чувств и являются частью местной культуры. Чисто: производство и потребление продуктов питания, которое не наносит вреда окружающей среде, благосостоянию животных и здоровью человека. Честно: доступные цены для потребителей, спра-



Илл. 5. Юкола. Фото Н. И. Новиковой

ведливая оплата и достойные условия труда для производителей» [30]. Участие в семинарах и фестивалях Слоу фуд в Москве и за рубежом знакомит представителей коренных народов не только с различными блюдами и способами их приготовления, но и с более глобальными целями движения, связанными с правами на доступ к ресурсам, свободное развитие и самоопределение [14]. Большую работу по пропаганде этнической кухни ведет центр Кых-Кых в пос. Некрасовка, организующий презентации в школе-интернате. В таких мероприятиях всегда участвует знаток нивхской культуры Е. В. Очан. Приготовленный ею мось вошел в международный каталог «Ковчега вкуса», а Е. А. Королева стала вице-президентом по коренным народам организации «Слоу фуд в России» в 2018 г. Нивхи и другие коренные народы используют не только исторически известные продукты, но и прежде не употребляемые ими в пищу. Сегодня на Сахалине популярна ягода красника (клоповка). О ее употреблении есть разные мнения, но в основном нивхи не собирали и не ели эту ягоду. Сейчас она стала дорогой и востребованной, продают сироп и мармелад из этой ягоды. Нивхи используют ее как современную презентацию Сахалина, продукты из красники стали знаковым подарком в поездках в другие регионы и для фестивалей [16, с. 67–70].

Важно учитывать, что исторически сложившиеся традиции питания относятся к ядру культуры коренных народов. Именно через них в наиболее полной мере развиваются реципрокные отношения. Сегодня они сохраняются в семейной и дружественной сфере. Например, когда я записывала интервью у молодых людей, живущих в Южно-Сахалинске, они говорили мне, что рыбу и другие морские продукты получают от своих родственников. Это особенно важно, так как, несмотря на то что столица области отнесена к местам традиционного проживания и традиционной хозяйственной деятельности, вылов рыбы затруднен из-за отсутствия выделенных рыболовных участков. Также широко распространены посылки рыбных продуктов сахалинцам, живущим в других регионах. Угощение сахалинскими деликатесами является одной из ниточек, которые связывают информантов и исследователей. Мне приходилось слышать, что голодным на острове трудно оставаться. Я была очень удивлена, когда увидела нивху, занимающуюся попрошайничеством в Южно-Сахалинске. Я пришла в торговый центр вместе с двумя молодыми женщинами, работающими в сфере культуры. Мы пришли поужинать и пообщаться, у входа заметили этого человека. Видя мое удивление, они пояснили, что действительно для мужчины не инвалида довольно трудно оставаться на острове без источников существования, ведь можно всегда поймать рыбу или тебе помогут соседи и родственники, голодным не останешься. Одна из них знала этого нищего и знала, что ему неоднократно предлагали помочь родные, но он не хотел ее принимать. У меня сложилось впечатление, что у этого человека какие-то психологические проблемы. Несмотря на трансформации традиционной культуры, значительные изменения в укладе коренных народов в современных условиях, жизнеобеспечивающие традиции на острове сохраняются. Дарообменные отношения носят неформальный характер, но они играют не меньшую роль в обеспечении продовольственной безопасности, чем рыболовство.

В Поронайском районе был короткий период деятельности родовых хозяйств и созданных ими структур, когда такие отношения были добровольно-принудительными и входили в обязанности родовых хозяйств. Они делились пойманной рыбой с пенсионерами, семьями, где не было рыбаков, помогали в снабжении лицем, где учились дети коренных народов. Санкцией за невыполнение могло быть ограничение в квотах, но в большей степени – общественное мнение. Председатель созданного тогда фонда рассказывала мне, что хозяйства всегда выполняют такие обязательства. К сожалению, созданная самими представителями коренных

народов система просуществовала недолго и была разрушена ограничениями в доступе к ресурсам, когда хозяйства стали разоряться. Продолжающееся уже в течение многих лет ограничение доступа к ресурсам, закрытие для коренных народов Поронайского района залива Терпения, ограничение их свободной предпринимательской деятельности контролирующие органы власти объясняют экологическими изменениями. Такие ограничения принимаются без учета мнения и законных интересов коренных народов, что приводит к ухудшению качества жизни этих народов, хотя сами представители этих народов и их организации настаивают на необходимости диалога, чтобы участие коренных народов в принятии решений могло смягчить последствия изменения окружающей среды [31]. На Сахалине в качестве решения проблемы часто предлагаются рыборазводные заводы или даже продажа рыбы в социальных магазинах вместо свободной рыбной ловли, что негативно воспринимается коренными народами. Неслучайно в последнее время так активно обсуждаются вопросы рыболовства на федеральном уровне, вносятся изменения в нормативные документы, и организации коренных народов активно участвуют в этих процессах. Во время моих исследований на Сахалине я была свидетельницей попыток активистов включиться в процесс мониторинга, установить партнерство с учеными, которые и устанавливают эти ограничения, но пока это не удалось сделать.

В недавно опубликованной в журнале «Антропологический форум» дискуссии о теоретических основаниях антропологии мое внимание привлекла реплика известного британского ученого Т. Ингольда: «О чем же мы размышляем? Единственный вопрос, ответом на который движимы антропологические исследования, – это вопрос “как нам следует жить?”. Каждый образ жизни – это одна из попыток прожить эту жизнь, и цель антропологии – извлечь из данных попыток уроки, чтобы помочь нам в совместной работе по созданию условий и возможностей для жизни будущих поколений. Преследуя эту цель, мы не собираем данные о других людях, чтобы их описать. Скорее мы исследуем вместе с ними. Мы учимся у всего мира с его множеством голосов, и мир становится нашим мультиверситетом» [7, с. 75].

### **Выводы**

В вопросах культурной пищевой безопасности коренные народы Сахалина достигли большого успеха. Соединив воедино пищевые практики, солидарность, религиозные и этические запреты они сохранили и продолжают развивать столь необходимые для всех ресурсы. Эти народы не навязывают остальному миру свой образ жизни, они активно учатся, включая в свой мир все новые знания и навыки. Руководствуясь признанными в мире принципами защиты своих прав, они стремятся к тому, чтобы окружающий мир учитывал их локальные знания, их мнение. Полевые исследования показывают, что исследования пищевых практик коренных народов обладают большим потенциалом для изучения многих вопросов их современного развития, а документирование традиционных знаний и интеграция их в академический дискурс может привести к пониманию некоторых глобальных вызовов, с которыми сталкивается мировое сообщество.

### **Примечания**

1. На таких праздниках в роли «старейшин» выступают самые старшие мужчины и женщины из числа коренных народов района.

### **Список источников и литературы**

1. Арутюнов С. А. Народы и культуры. Развитие и взаимодействие. М.: Наука, 1980. 247 с.

2. *Березницкий С. В.* Традиция сыроядения в культуре питания коренных народов Амуро-Сахалинского региона // Кунсткамера. 2021. № 3 (13). С. 104–114.
  3. Вкус Европы: антропологические исследования культуры питания / отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. М.: Кучково поле Музеон, 2020. 568 с.
  4. *Глебова Е. В.* Ритуальный студень из рыбьей кожи в пищевой культуре коренных народов Нижнего Амура и Сахалина // Праздничная и обрядовая пища народов мира / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2017. С. 271–280.
  5. Г. А. Отайна о северных народностях Сахалина / подгот. А. Т. Мандрик // Исторические чтения. Труды Государственного архива Сахалинской области. Южно-Сахалинск: Обл. кн. изд-во, 1995. Вып. 1. С. 171–185.
  6. *Дин Ю. И.* Корейцы и русские на Сахалине: межкультурное взаимодействие в послевоенном сахалинском обществе // Евразия – диалог культур : материалы Двадцать вторых Санкт-Петербургских этнографических чтений. СПб.: Рос. этногр. музей, 2023. С. 218–223.
  7. *Ингольд Т.* Пара слов о теории. Антропологические теории для XXI века: дорожная карта // Антропологический форум. 2025. № 64. С. 74–76.
  8. История и культура нивхов : историко-этнографические очерки / отв. ред. В. А. Тураев. СПб.: Наука, 2008. 270 с.
  9. История и культура уйльта (ороков) Сахалина : историко-этнографические очерки (XIX–XXI вв.) / отв. ред. В. В. Подмаскин. Владивосток: Дальнаука, 2021. 376 с.
  10. *Крейнович Е. А.* Нивхгу. Южно-Сахалинск: Сахалин. кн. изд-во, 2001. 520 с.
  11. *Ланина Е. К.* «Нивхгу мролф тор» (нивхские старинные традиции). Южно-Сахалинск: Сахалин. кн. изд-во, 2007. 223 с.
  12. *Мидзushima M., Auda M., Roon T. P.* Растения в жизни коренных жителей Сахалина-народа уйльта (ороков) // Вестник Сахалинского музея. Ежегодник Сахалинского областного краеведческого музея. 2007. № 14. С. 162–200.
  13. *Новикова Н. И.* Азбука жизнеобеспечения коренных народов Сахалина в начале XXI века // Этнография. 2023. № 3 (21). С. 169–187.
  14. *Новикова Н. И.* Экономические практики и творчество коренных народов Сахалина: эффект уникальности // Тульский научный вестник. Сер.: История. Языкоzнание. 2023. Вып. 3 (15). С. 49–59. URL: [https://tula-vestnik.ru/archive/vipusk\\_15/49/](https://tula-vestnik.ru/archive/vipusk_15/49/) (дата обращения: 24.06.2025).
  15. *Осипова М. В., Тэмина М. Г.* Пищевая традиция палеоазиатов (нивхов и айнов) как часть природно-средовой культуры // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. 2013. № 4 (40). С. 49–55.
  16. *Островский А. Б.* Сахалинские корни. Актуальные формы этнокультурной идентичности. СПб.: Славия, 2023. 224 с.
  17. Питание в Арктике: мобильность, снабжение, инфраструктура / отв. ред. В. Н. Давыдов, Д. С. Ермолин. СПб.: МАЭ РАН, 2024. 296 с.
  18. Праздничная и обрядовая пища народов мира / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2017. 773 с.
  19. *Рагулина М. В.* Культурные аспекты этноэкономики и продовольственная безопасность коренных народов Севера: подходы к исследованию // Вестник Евразийской науки. 2018. Т. 10, № 4. URL: <https://esj.today/PDF/55ECVN418.pdf> (дата обращения: 24.06.2025).
  20. Сборник рецептов блюд национальных кухонь коренных малочисленных народов Севера Поронайского района : брошюра / отв. за вып. Е. А. Панник. Поронайск, 2011. (Архив автора).
  21. Сила традиций / сказитель Ефросинья Николаевна Шкалыгина. Красноярск, 2021. 104 с.
  22. *Смоляк А. В.* Традиционное хозяйство и материальная культура народов Нижнего Амура и Сахалина. М.: Наука, 1984. 248 с.
  23. *Соловьева О. Ф.* Национальные рецепты уйльтинской кухни // Третьи краеведческие чтения (памяти Ю. В. Кнорозова) : сб. материалов межрегионал. науч. конф. (Южно-Сахалинск, 6–8 декабря 2022 г.) / отв. ред. Ю. И. Дин. Калининград: Полиграфычъ, 2023. С. 107–119.
-

24. Таксами Ч. М. Основные проблемы этнографии и истории нивхов. Л.: Наука, 1975. 238 с.
25. Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2001. 295 с.
26. Хлеб в народной культуре : этнографические очерки / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2004. 413 с.
27. Хмельное и иное: напитки народов мира / отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М.: Наука, 2008. 488 с.
28. Цели в области устойчивого развития // ООН : офиц. сайт. URL: <https://www.un.org/ru/common-agenda/sustainable-development-goals> (дата обращения: 09.05.2025).
29. Штернберг Л. Я. Гиляки, орохи, гольды, негидальцы, айны. Хабаровск: Дальгиз, 1933. 740 с.
30. Slow Food : офиц. сайт. URL: <https://www.slowfood.com/ru> (дата обращения: 22.06.2025).
31. Horstkotte T., Löf A., Moen J. Understanding Adaptation Landscapes: Mapping the Complexity of Decision-Making in Reindeer Herding // Arctic Review on Law and Politics. 2024. Vol. 15. P. 202–230.
32. Whyte K. P. Indigenous Food Sovereignty, Renewal and Settler Colonialism. The Routledge Handbook of Food Ethics / ed. M. Rawlinson and C. Ward. New York: Routledge, 2016. P. 354–365.

### References

1. Arutyunov, SA 1980, *Narody i kultury. Razvitiye i vzaimodeystviye* (Peoples and cultures. Development and interaction), Nauka publ, Moscow. (In Russ.)
2. Bereznitskiy, SV 2021, 'Traditsiya syroyadeniya v kulture pitaniya korennnykh narodov Amuro-Sakhalinskogo regiona' (The Tradition of Raw Foodism in the Food Culture of the Indigenous Peoples of the Amur-Sakhalin Region), *Kunstkamera*, no. 3 (13), pp. 104–114, doi 10.31250/2618-8619-2021-3(13)-104-114 (In Russ.)
3. Martynova, My & Fais-Leutskaya, OD (eds.) 2020, *Vkus Evropy. Antropologicheskiye issledovaniya kultury pitaniya* (Taste of Europe. Anthropological studies of food culture), Kuchkovo pole Muzeon publ, Moscow. (In Russ.)
4. Glebova, EV 2017, 'Ritualnyy studen iz rybyey kozhi v pishchevoy kultury korennnykh narodov Nizhnego Amura i Sakhalina' (Ritual fish skin jelly in the culture of the indigenous peoples of the Lower Amur and Sakhalin), *Prazdnichnaya i obryadovaya pishcha narodov mira* (Festive and Ritual Food of the Peoples of the World), ed. S. A. Arutyunov, T. A. Voronina, Nauka publ, Moscow, pp. 271–280. (In Russ.)
5. Mandrik, AT (ed.) 1995, 'G.A. Otaina o severnykh narodnostyakh Sakhalina' (G. A. Otaina on the northern peoples of Sakhalin), *Istoricheskiye chteniya. Trudy Gosudarstvennogo arkhiva Sakhalinskoy oblasti* (Historical Readings. Proceedings of the State Archives of Sakhalin Oblast), no. 1, Yuzhno-Sakhalinsk, pp. 171–185. (In Russ.)
6. Din, YuI 2023, 'Koretsy i russkiye na Sakhaline: mezhkulturnoye vzaimodeystviye v poslevoennom sakhalinskem obshchestve' (The Koreans and the Russians on the Sakhalin: Intercultural Interaction in the Post-War Sakhalin Society), *Evrasiya – dialog kultur: Materiały Dwadtsat' vtorikh Sankt-Peterburgskikh ehtnograficheskikh chteniy* (Eurasia – Dialogue of Cultures: Proceedings of the Twenty-Second St. Petersburg Ethnographic Readings), St.Petersburg. Ros. etnogr. Muzey publ, pp. 218–223. (In Russ.)
7. Ingold, T 2025, 'Para slov o teorii. Antropologicheskiye teorii dlya XXI veka: dorozhnaya karta' (A Few Words about Theory. Anthropological Theories for the Twenty-First Century: a Road Map), *Antropologicheskiy forum*, no. 64, pp. 74–76. (In Russ.)
8. Turayev, VA (ed.) 2008, *Istoriya i kultura nivkhov: istoriko-ethnograficheskiye ocherki* (History and Culture of the Nivkhs: Historical and Ethnographic Essays), Nauka publ, St. Petersburg. (In Russ.)
9. Podmaskin, VV (ed.) 2021, *Istoriya i kultura uylta (orokov) Sakhalina: istoriko-ethnograficheskiye ocherki (XIX–XXI vv.)* (History and culture of the Uilta (Oroks) of Sa-

- khalin: historical and ethnographic essays (19<sup>th</sup> – 21<sup>st</sup> centuries), Dalnauka publ, Vladivostok. (In Russ.)
10. Kreynovich, YeA 2001, *Nivkhgu* (Nivhgu), Sakhalin. kn. izd-vo publ, Yuzhno-Sakhalinsk. (In Russ.)
  11. Lanina, YeK 2007, “*Nivkhgu mrolf tor*” (*nivkhskiye starinnyye traditsii*) (Nivkh ancient traditions), Sakhalin. kn. izd-vo publ, Yuzhno-Sakhalinsk. (In Russ.)
  12. Midzushima, M, Aida, M & Roon, TP 2007, ‘Rasteniya v zhizni korennyykh zhiteley Sakhalin-naroda uylta (orokov)’ (Plants in the life of the indigenous people of Sakhalin - the Ulta (Oroks) people), *Vestnik Sakhalinskogo muzeya. Yezhegodnik Sakhalinskogo oblastnogo krayevedcheskogo muzeya*, no.14, pp. 162–200. (In Russ.)
  13. Novikova, NI 2023, ‘Azbuka zhizneobespecheniya korennyykh narodov Sakhalina v nachale XXI veka’ (The ABCs of Sakhalin indigenous peoples' livelihoods at the beginning of the 21st century), *Etnografia*, no. 3 (21), pp. 169–187, doi: 10.31250/2618-8600-2023-3(21)-169-187. (In Russ.)
  14. Novikova, NI 2023 ‘Ekonomicheskiye praktiki i tvorchestvo korennyykh narodov Sakhalina: ehffekt unikalnosti’ (Economic practices and creativity of the indigenous peoples of Sakhalin: the effect of uniqueness), *Tulskiy nauchnyy vestnik. Seriya Istoryya. Yazykoznanije* (Tula scientific bulletin. History. Linguistics), no. 3 (15), pp. 49–59, doi: 10.22405/2712-8407-2023-3-49-59. (In Russ.)
  15. Osipova, MV & Temina, MG 2013, ‘Pishchevaya traditsiya paleoaziatov (nivkhov i aynov) kak chast prirodno-sredovoy kultury’ (Food tradition of paleoasiates (Nivkhs and Ainus) as part of natural and environmental culture), *Sotsialnyye i gumanitarnyye nauki na Dalnem Vostoke* (The Humanities and Social Studies in the Far East), no. 4 (40), pp. 49–55. (In Russ.)
  16. Ostrovskiy, AB 2023, *Sakhalinskiye korni. Aktualnyye formy etnokulturnoy identichnosti* (Sakhalin roots. Actual forms of ethnocultural identity), Slaviya publ, St. Petersburg. (In Russ.)
  17. Davydov, VN & Yermolin, DS (eds.) 2024, *Pitaniye v Arktike: mobilnost, snabzheniye, infrastruktura* (Arctic nutrition: mobility, supply, infrastructure), MAE RAN publ, St. Petersburg. (In Russ.)
  18. Arutyunov, SA & Voronina, TA (red) 2017, *Prazdnichnaya i obryadovaya pishcha narodov mira* (Festive and ritual food of the peoples of the world), Nauka publ, Moscow. (In Russ.)
  19. Ragulina, MV 2018, ‘Kulturnyye aspekyt etnoekonomiki i prodovolstvennaya bezopasnost korennyykh narodov Severa: podkhody k issledovaniyu’ (Cultural aspects of the ethnic economy and food security of the indigenous peoples of the North: approaches to research), *The Eurasian Scientific Journal*, vol. 10, no. 4, viewed 24 June 2025, <https://esj.today/PDF/55ECVN418.pdf> (In Russ.)
  20. Pannik, YeA (ed.) 2012, *Sbornik retseptov blyud natsionalnykh kukhon korennyykh malochislenykh narodov Severa Poronayskogo rayona* (Collection of recipes for dishes of national cuisines of small indigenous minorities of the North of the Poronaysky District), Poronaysk. (In Russ.)
  21. Shkalygina, YeN 2021, *Sila traditsiy* (The Power of Traditions), Krasnoyarsk. (In Russ.)
  22. Smolyak, AV 1984, *Traditsionnoye khozyaystvo i materialnaya kultura narodov Nizhnego Amura i Sakhalina* (Traditional economy and material culture of the Lower Amur and Sakhalin peoples), Nauka publ, Moscow. (In Russ.)
  23. Solovyova, OF 2023 ‘Natsionalnyye retsepty uyltinskoy kukhni’ (National recipes of the Ulta cuisine), *Tretyi krayevedcheskiye chteniya (pamyati Yu. V. Knorozova): sbornik materialov mezhregionalnoy nauchnoy konferentsii* (Third local history readings (in memory of Yu. V. Knorozov). Proceedings of the interregional scientific conf.), Yuzhno-Sakhalinsk, 6–8 December 2022, ed. Yu. I. Din, Poligrafych publ, Kaliningrad, pp. 107-120. (In Russ.)
  24. Taksami, ChM 1975, *Osnovnyye problemy etnografii i istorii nivkhov* (The Main Problems of the Ethnography and History of the Nivkhs), Nauka publ, Leningrad. (In Russ.)
  25. Arutyunov, SA & Voronina, TA (eds) 2001, *Traditsionnaya pishcha kak vyrazheniye etnicheskogo samosoznaniya* (Traditional food as an expression of ethnic identity), Nauka publ, Moscow. (In Russ.)

26. Arutyunov, SA & Voronina, TA (eds) 2004, *Khleb v narodnoy kulture: Etnograficheskiye ocherki* (Bread in folk culture. Ethnographic essays), Nauka publ, Moscow. (In Russ.)
27. Arutyunov, SA & Voronina, TA (eds) 2008, *Khmelnoye i inoye: napitki narodov mira* (Famous and others: drinks of the peoples of the world), Nauka publ, Moscow. (In Russ.)
28. *Tseli v oblasti ustoychivogo razvitiya* (Sustainable Development Goals), viewed 09 May 2025, <https://www.un.org/ru/common-agenda/sustainable-development-goals> (In Russ.)
29. Shternberg, LYa 1933, *Gilyaki, orochi, goldy, negidaltsy, ayny* (Gilyaks, Orochis, Golds, Negidals, Ainu), Dalgiz publ, Khabarovsk. (In Russ.)
30. Slow Food, viewed 22 June 2025, <https://www.slowfood.com/ru> (In Russ.)
31. Horstkotte, T, Löf, A & Moen, J 2024, 'Understanding Adaptation Landscapes: Mapping the Complexity of Decision-Making in Reindeer Herding', *Arctic Review on Law and Politics*, vol. 15, pp. 202–230.
32. Whyte, KP 2016, *Indigenous Food Sovereignty, Renewal and Settler Colonialism. The Routledge Handbook of Food Ethics*, eds. M. Rawlinson, C. Ward, Routledge publ, New York, pp. 354–365.

Статья поступила в редакцию: 27.06.2025  
Одобрена после рецензирования: 05.11.2025  
Принята к публикации: 05.11.2025

The article was submitted: 27.06.2025  
Approved after reviewing: 05.11.2025  
Accepted for publication: 05.11.2025