

# ЭТНОГРАФИЯ ПИЩИ

DOI 10.31250/2618-8619-2021-3(13)-104-114

УДК 39:930.85

**Сергей Васильевич Березницкий**

Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН  
Санкт-Петербург, Российская Федерация  
ORCID: 0000-0001-6235-5542  
E-mail: svbereznitsky@yandex.ru

## **Традиция сыроядения в культуре питания коренных народов Амура-Сахалинского региона\***

**АННОТАЦИЯ.** Все народы мира в результате длительной адаптации к природной среде на основе особенностей этнической культуры выработали свою специфическую модель питания. Ее компонентами могут быть блюда, отличающиеся наличием или отсутствием различных приправ и пряностей, включающие в себя ядовитые, специфически пахнущие, термически не обработанные части тел домашних, диких, сухопутных и морских животных, рыб и птиц. Традиция сыроядения бытует в настоящее время у тунгусо-маньчжуров и палеоазиатов Амура-Сахалинского региона. Главным обоснованием для выбора такого варианта пищевого рациона является необходимость получения витаминов, микроэлементов, биологически активных веществ в северных ландшафтах, лишенных достаточной флоры и климатических условий для культивирования съедобных растений. Этот уникальный механизм жизнеобеспечения был выработан тысячелетия назад, но европейской науке стал известен лишь в последние столетия в результате межэтнических контактов с народами северных территорий. Использование при анализе особенностей традиционной системы питания северных народов только биологических аспектов, несомненно, будет означать обеднение их культуры. Не менее важны ментальная составляющая, сложный процесс отождествления/противопоставления культуры и природы, людей и животных, в целом человеческого и животного миров. При рассмотрении этого процесса необходимо учитывать многие компоненты, в частности механизм определенного влияния окружающей среды на генезис человеческого общества; трансформацию природы в результате деятельности людей; особенности биологической, этнокультурной, социальной адаптации этнических групп, проявляющиеся в том числе в культурных кодах сыроядения.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** тунгусо-маньчжуры, палеоазиаты, культура питания, традиция сыроядения

**ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ:** Березницкий С. В. Традиция сыроядения в культуре питания коренных народов Амура-Сахалинского региона. Кунсткамера. 2021. 3(13): 104–114. doi 10.31250/2618-8619-2021-3(13)-104-114

---

\* Работа выполнена за счет гранта Российского научного фонда (проект № 18–18–00309) «Энергия Арктики и Сибири: использование ресурсов в контексте социально-экономических и экологических изменений» (рук. В. Н. Давыдов).

# ETHNOGRAPHY OF FOOD

**Sergey Bereznitsky**

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences  
Saint Petersburg, Russian Federation  
ORCID: 0000-0001-6235-5542  
E-mail: svbereznitsky@yandex.ru

## **The Tradition of Raw Foodism in the Food Culture of the Indigenous Peoples of the Amur-Sakhalin Region**

**ABSTRACT.** As a result of their long-term adaptation to the natural environment and on the basis of the peculiarities of ethnic cultures, all the peoples of the world have developed their own specific patterns of nutrition. The components of such a pattern can be dishes that differ in terms of presence or absence of various seasonings and spices, including poisonous, specifically smelling and thermally untreated body parts of domestic, wild, terrestrial and marine animals, fish and birds. The tradition of raw food eating is currently common among the Manchu-Tungus and Paleoasians of the Amur-Sakhalin Region. The main justification for choosing such a diet is the need to obtain vitamins, trace elements, and biologically active substances in the northern landscapes lacking sufficient flora and climatic conditions for the cultivation of edible plants. This unique mechanism of subsistence was developed thousands of years ago, but came to the notice of European scholars only in the recent centuries as a result of Europeans' inter-ethnic contacts with the peoples of the North. Using only biological aspects in the analysis of the distinguishing features of the traditional food systems of the northern peoples would certainly mean impoverishing their culture. No less important is the mental component, i.e. the complex process of identifying/ opposing culture and nature, people and animals, and, generally speaking, the human and animal worlds. Considering this process, one should take into account many aspects, including the mechanism of influence of the environment on the genesis of human society; the transformation of nature as a result of human activities; and the distinguishing features of biological, ethno-cultural, and social adaptations of ethnic groups, which are manifested, among other things, in the cultural codes of raw food consumption.

**KEY WORDS:** Manchu-Tungus, Paleoasians, food culture, raw food eating tradition

**FOR CITATION:** Bereznitsky S. The Tradition of Raw Foodism in the Food Culture of the Indigenous Peoples of the Amur-Sakhalin Region. *Kunstkamera*. 2021. 3(13): 104–114. (In Russian). doi 10.31250/2618-8619-2021-3(13)-104-114

Известно, что только человек стал пользоваться огнем для приготовления пищи. Хищники едят плоть своих жертв в сыром виде. В архаической культуре охотники и рыболовы, морские зверобойи не догадывались о наличии в сыром мясе и жире животных микроэлементов и витаминов. Они стали употреблять их в пищу в результате эмпирических наблюдений за поведением животных, состоянием своего здоровья, по положительному изменению самочувствия после употребления сырых продуктов промысла.

Современные коренные народы Севера почти полностью сохранили основанный на охоте, морском зверобойном промысле, рыболовстве, собирательстве, оленеводстве тип ведения хозяйства, который обеспечивает их продуктами преимущественно животного происхождения (Козлов 2019: 5). Наиболее сильное влияние на особенности их питания оказывает окружающая среда, адаптация к которой потребовала использования сырых продуктов для нормального развития и обогащения организма биологически активными веществами (Светличная, Воробьева 2019: 2021; Иванова 2006: 9–11; Казначеев 1975: 26–40; Казначеев и др. 1976: 646–653; Прахин 1987: 6–8). Адаптация организма к окружающей природной среде проходила под мощным давлением естественного отбора и была жизненно необходима для выживания в экстремальных условиях (Палаткин 2019: 87–90; Григулевич 1996: 5).

Тунгусо-маньчжуры и палеоазиаты Амуро-Сахалинского региона (айны, нанайцы, негидальцы, нивхи, орочи, удэгейцы, уйльта, ульчи, эвенки) на протяжении многих столетий осваивают бассейны рек Амур и Усури, горно-таежную область Сихотэ-Алиня, побережья Японского и Охотского морей, остров Сахалин. Окружающая природа дает им необходимые материалы для строительства жилищ, изготовления транспорта, утвари, одежды, орудий труда, которые применяются для добычи таежных и морских животных, рыбы, птиц, дикоросов, других продуктов питания. В процессе адаптации аборигены выработали уникальные механизмы жизнеобеспечения, в том числе традицию сыроядения. Употребляя в пищу сырую рыбу, морепродукты, мышцы, внутренности и отдельные части туши оленей и изюбрей, коренные народы обеспечивают себя белковой диетой, жизненно необходимыми витаминами, ферментами, насыщаются энергией (Лок 1992: 154–160; Подмаскин 2003: 44–46; Старцев 2005: 181–182; Чимитдоржиев, Веретенников 2019: 155). Важной витаминной добавкой является черемша (*Allium ursinum*) (дикий лук, дикий чеснок, медвежий лук). Это растение богато витамином С, фитонцидами, которые убивают многие болезнетворные бактерии, белками и углеводами. Черемша входит в виде приправы в огромное количество традиционных блюд, хотя нередко выступает в качестве самостоятельного вида пищи. Её едят в свежем и соленом виде, из нее приготавливают салаты.

Ферменты или энзимы являются природными биокатализаторами и, попадая в организм человека с сырым мясом или рыбой, ускоряют биохимические реакции, участвуют в процессе переваривания пищи, в работе нервной системы, стимулируют рост новых клеток. При расщеплении белков, жиров, углеводов и минералов высвобождается большое количество энергии, которая тратится на восстановление иммунной системы. Ферменты считаются главным компонентом, который отличает приготовленную пищу от сырой, так как они разрушаются при термообработке, консервации и заморозке. И в этом случае организм должен тратить собственные ферменты для переваривания пищи.

Тунгусо-маньчжуры и палеоазиаты не только сами употребляют в пищу сырую рыбу и мясо животных, но и активно вовлекают в эту модель европейских переселенцев при добыче рыбы, изюбрей, кабарги. Сырое парное мясо, печень, замороженную рыбу и части туш животных едят не только люди, ими угощают духов-хозяев местности, тайги, гор, скал, земли, огня в процессе промысловых, умиловительных ритуалов с просьбами о хорошей добыче, погоде, дороге, здоровье, удаче. Кусочки жертвенных продуктов, алкоголь, табак бросают в огонь, водоемы, под священные деревья и скалы.

Гастрономические пристрастия и верования занимают равнозначное место в этой деятельности. Охотники не просто наслаждаются специфическими блюдами, но и убеждены, что маги-

ческим образом улучшают физиологические качества своего тела, органов чувств, приближают их к звериным показателям. Так, орочи, удэгейцы, употребляя спинные мышцы и печень только что добытого изюбря, строганину печени изюбря или кабарги, надеются приобрести их неутомимость при передвижении по тайге, айны, нивхи, проглатывая зрачок нерпы, — способность хорошо видеть сквозь морской туман.

Охотники очень любят костный мозг из трубчатых костей ног оленя. Из костного мозга, хрящей и жира коленных суставов изюбрей удэгейцы изготавливают магическую, лекарственную мазь для излечения ревматизма, радикулита, настаивая животные ингредиенты на спирту или водке.

Угощаясь строганиной и талой из речных и озерных рыб (сазан, щука, хариус и др.) промысловики уверены, что им перейдет ловкость этих животных. Амурские ихтиофаги привили культуру употребления сырой рыбы своим соседям — эвенкам-оленеводам на реках Амгунь и Нимелен. Причем из сырой рыбы готовят даже праздничные салаты. Один из рецептов подобного свадебного блюда был записан у эвенков в с. Владимировка (район имени Полины Осипенко, Хабаровского края). К мелко нарезанной сырой голове кеты добавили измельченные вареные кишки, хрящи, сердце этой рыбы, соль, лук и чеснок (Березницкий 2006: 503). Тумнинские орочи с удовольствием угощают гостей «паштетом» из сырой печени морского бычка с добавлением свежих молок красной рыбы.

Часто добыча речной рыбы (хариуса) производилась именно для того, чтобы полакомиться ею в сыром виде в качестве ужина для всей семьи. Удэгейцы, нанайцы из с. Красный Яр (Пожарский район Приморского края) добывают эту рыбу в черте своего населенного пункта, тратя на весь промысел около тридцати минут. Ловля осуществляется следующим образом: рыбак в болотных сапогах медленно движется спиной по реке вверх по течению, стараясь перевернуть как можно больше камней на дне. Течение смывает вниз живущих под камнями личинок различных насекомых (веснянок, ручейников, подёнок), которыми питается хариус. Привлеченная массовым появлением любимого корма, рыба также жадно хватается приманку, искусно изготовленную в форме этих личинок, и попадает на крючок. Затем рыбу очищают от чешуи и внутренностей, отрезают голову и хвост, тушку мелко нарезают. Образовавшуюся массу смешивают с нашинкованным луком и обильно солят. Едят руками без хлеба до полного насыщения, не только физиологического, но и ментального, так как едоки сохраняют традиции своих предков, соединяются с ними в этом специфическом гастрономическом хронотопе.

В целом институт сыроядения в культуре коренных народов Севера насчитывает тысячи лет. Выявить его генезис чрезвычайно сложно, так как это связано с глубинными пластами истории человечества, вопросами антропогенеза, филогенеза (развития рода Homo), онтогенеза (индивидуального развития человека), сущностью человеческой и животной природы.

Американский психолог А. Х. Маслоу (1908–1970) разработал иерархическую структуру потребностей человека и на первое место поставил биологические потребности, затем нуждаемость в безопасности и уважении, в знании и эстетике (Маслоу 2008: 63). Ученые построили схему этнических потребностей, в которой на первое место опять попали биологические, этологоповеденческие (психологические), затем социально-экономические, т. е. духовно-нравственные потребности человека формируются на основе материальных. Человек конкретного этноса в традиционной культуре беспокоится об этнической самостоятельности, устойчивости существования, численности своего социума, экологии окружающего ландшафта. Общественные потребности направлены на решение проблем жизнеобеспечения, развития и трансляции традиционной этнической культуры (Реймерс 1994: 312; Соблиров 2004: 13–15; Халтурин 2015: 24).

Эволюция человека включает в себя механизм биологического воспроизводства, передачу генов новому поколению, сохранение здорового организма до достижения детьми репродуктивного возраста. Для нормального функционирования этого института необходим постоянный приток пищи, технологии её добычи и потребления, защиты от неблагоприятного климата, болезней, хищников, врагов, комплекс верований и ритуалов. Культурные ценности в системе жизнеобеспе-

чения трудно отделимы от биологических потребностей и часто совпадают с ними (Джонсон, Эрл 2016: 51–53).

На основе анализа этнографических материалов манси, коми, славянских, центральноазиатских и других переселенцев в районы Севера ученые сделали вывод, что пищевая традиция сыроядения, с одной стороны, наиболее стойкий маркер этнической идентичности в современном мире, с другой — мощный механизм аккультурации (Молданова 2017: 131–143; Андреева и др. 2018: 36, 38). При исследовании трансформации современной пищевой модели лесных ненцев ЯНАО ученые подчеркнули сохранение почти на 90 % традиции сыроядения (сырая рыба, сырое мясо, свежая кровь оленя) в лесотундре. К сожалению, из-за санитарно-эпидемиологических требований невозможно введение в рацион питания школьников интерната сырого мяса и рыбы (Федоров, Фишер, Петров 2015: 164–165). В культурах многих народов Севера традиция сыроядения в виде подражания могучим зверям во многом покоится на опыте эмпирических наблюдений за окружающим миром хищников.

Однако одной биологии недостаточно, чтобы в комплексе решить проблему института сыроядения. Необходимо принимать во внимание и духовную сторону этого процесса, мировоззренческие установки, включающие в себя верования и ритуалы, мифологию, магию, культы, менталитет в целом. Кроме того, следует помнить, что в рацион многих современных народов также включена сырая соленая рыба, сырое соленое свиное сало, сыровяленое мясо домашних животных и птицы. В ресторанах и кафе популярны блюда из сырого мяса и рыбы: татарский бифштекс, тартар из тунца, карпаччо из сырой говядины или рыбы, питтсбургский полусырой стейк, японское блюдо суши с сырой рыбой, севиче (фарш из сырой рыбы), хаке-петер, метт, меттбрётхен (блюда немецкой кухни из сырого свиного фарша) (Культура Германии 2006: 384, 644).

Справедливым является и тот факт, что городской человек, употребляя сырые мясные продукты, не задумывается о том, как этих животных добывали, убивали, разделывали и т.п. Сельский житель сам участвует в процессе убийства домашних животных и приготовления субпродуктов, но все же они не становятся его основной пищей и тем более умиловительной жертвой.

Охотника из числа народов Севера можно отождествить с ловким и сильным хищным животным, что подчеркивает не только природную сущность человека, но и основу его жизнеобеспечения (Федяй 2015: 50–52).

Проблема кардинального отличия человека и животного до сих пор окончательно не решена, несмотря на огромное количество трудов зоологов, биологов, этологов, антропологов, этнографов, философов о производстве орудий труда, прямохождении, многофункциональности рук, развитом головном мозге и речевом аппарате, о наличии у человека и отсутствии у животных сознания, мышления, смеха и т.п. Несмотря на то что человек — социальное существо, он остается частью природы, организм его биологический, так как подчиняется биологическим законам, система его жизнедеятельности полностью покоится на природной основе, а любое творчество предопределено биологическими задатками (Галандерс 1977: 3).

Чарльз Роберт Дарвин (1809–1882) известен фундаментальными открытиями: созданием теории эволюции и концепции антропогенеза. Впоследствии на основе его идей сформировалась новая наука о человеке — эволюционная антропология (Георгиевский 2009: 137–138). Концепция Дарвина о естественном отборе как главной причине эволюционного развития природы была перенесена в сферу человеческого общества и развита социал-дарвинистами. Наиболее подробно это положение рассматривал Герберт Спенсер (1820–1903), утверждавший, что в социуме может выжить только сильнейший, который сумел максимально приспособиться к изменяющимся биологическим и социальным условиям. Если человек применяет недостаточное количество энергии, чтобы бороться за свое существование, то он обречен на гибель. Способность сильнейших выживать не только показывает возможность общества отвечать на глобальные вызовы внешней среды, но и улучшает опыт всего рода при трансляции этих качеств новым поколениям (Спенсер 1899: 10, 226–227, 267, 276; Коломийцев 2004: 37, 41).

Система жизнеобеспечения напрямую связана с количеством членов конкретного социума: значительно растущее число людей истощает пищевые ресурсы региона. Для того чтобы выжить, люди должны перейти на другую территорию или разработать новую, более оптимальную технологию добычи пищи (Макеева 2015: 25; Джонсон, Эрл 2016: 53).

Ментальную составляющую системы жизнедеятельности, сложный процесс отождествления/противопоставления культуры и природы, человека и животного можно рассматривать в контексте энвайронментализма (от англ. environment — «окружение, среда»). Энвайронментализм включает в себя многие дефиниции, в частности механизм определенного влияния окружающей среды на генезис человеческого общества, процесс трансформации природы в результате деятельности людей (Соколова 2010: 218), особенности биологической и социальной адаптации конкретных этносов, проявляющиеся в том числе в культурных кодах сыроядения.

Норвежский философ Арне Несс (1912–2009) считается одним из наиболее конструктивных критиков антропоцентрического направления энвайронментализма, признающего только человеческие ценности и интересы. Вместе с британским ученым Дж. Сешеном он сформулировал восемь принципов «глубинной экологии», включающей комплекс взаимозависимых ценностей человеческих и нечеловеческих форм жизни, необходимость осознания людьми этого единства (Зубов 2015: 68, 70). Один из принципов Несса постулирует необходимость сокращения численности землян, разрушающих природу. Этот принцип соответствует традиционной системе жизнедеятельности коренных народов Севера, которые никогда не концентрировались в большом количестве на незначительных по размерам территориях. Им всегда хватает природных ресурсов для удовлетворения жизненных потребностей. В российском варианте наиболее близким направлением считается этноэкологический подход (Григулевич 1996; Добровольская 2005; Козлов 2005; Кабицкий 2011: 4).

А. С. Мамзин и В. П. Щербаков подробно рассмотрели отражение проблемы биосоциальности человека в отечественной гуманитарной науке и пришли к справедливому выводу о том, что в подавляющем большинстве публикаций советского времени антропогенез рассматривался как процесс биологической эволюции по превращению обезьяны в человека. После исчезновения из науки положений диалектического и исторического материализма произошло исключение антропогенетической проблемы из социальной и культурной антропологии. Вместо научных концепций появились религиозно-креационистские. Отвергнутая этнографами, антропологами, философами, социологами проблема антропогенеза полностью перешла в сферу биологии (Мамзин, Щербаков 2017: 220–222). Однако для биологов человек остается лишь звеном биологической эволюции, движимой механизмами изменчивости и естественного отбора. Поэтому биологи в одиночестве не в состоянии решить вопрос о соотношении природного и культурного в человеке. До сих пор остается невыясненным вопрос о возможности использования модели, разработанной для простых уровней организации живой материи, в качестве объяснения сложнейших процессов, происходящих в социальной жизни высших животных и человека (Баскин 2014: 229). Изучение соотношения биологического и социального в природе человека всегда было одним из наиболее актуальных направлений этнографии, этнологии, социальной и культурной антропологии. Достаточно вспомнить, как выдающийся ученый Ф. Боас в первой четверти XX в. отправил на Самоа одну из своих учениц М. Мид изучать процессы социализации, выяснить кардинальный вопрос о главенстве природных или культурных факторов в развитии человека.

Часть современных ученых убеждена, что после выделения человека из природы он перестал быть исключительно биологическим существом, перейдя на социальную стадию. Данный процесс они подтверждают прекращением биологического развития человеческого вида, отсутствием движущей формы естественного отбора, хотя и не исключают механизмы наследственной адаптации человека к окружающей среде (Мамзин 2015: 57). Другие же ученые считают, что биологическая эволюция человека не закончилась, а продолжается в форме единственной неветвящейся филогенетической линии с изменением генофонда всего человеческого вида (Новоженков 1983; Внутских, Гайшун 2016: 29).

Определенные изменения имеются и в современной пищевой модели коренных народов Амуро-Сахалинского региона. Отдельные представители коренного населения не употребляют в пищу сырых продуктов промыслов не только из-за очевидных проблем со здоровьем, пищеварением, влияния родственников в смешанных в этническом плане семьях, долгого проживания в местностях с иноэтническим населением, в результате аккультурации в крупных городах во время получения образования, но и из-за желания не принадлежать к сообществу народов Севера. Некоторые современные нанайцы жаловались, что их внуки отвыкают от сырой рыбы из-за пристрастия к чипсам, в состав которых производители умышленно добавляют усилители вкуса (ПМА 2021). Интересная информация была записана в 2019 г. на Сахалине у Г. Н. Псягина, нивха, который широко известен критикой сородичей, отказывающихся от своих традиций (Березницкий 2020: 71–74). Сам Псягин, несмотря на преклонные годы, активно занимается традиционными промыслами, на его столе всегда этническая пища, в том числе сырая. Однажды ему нужно было отправить из пгт. Ноглики в Южно-Сахалинск посылку с нерпичьим мясом и салом в качестве лекарства больному приятелю. Однако никто из пассажиров поезда, в том числе нивхов, не согласился помочь из-за сильного специфического запаха, исходящего от этой передачи. На основе осмысления этого инцидента Псягин сделал вывод о том, что часть нивхского этноса «выродилась», люди потеряли интерес к традиционной жизни, пище, языку, верованиям и праздникам, всё постепенно превращается в формализм, хотя число таких людей не превышает одного процента от общего количества коренного малочисленного народа Севера. Вполне можно понять печаль пожилого человека, заметившего и очень болезненного принявшего такие факты.

Несмотря на эти примеры, подавляющая часть этнических северных сообществ продолжает активную традицию сыроядения, детерминация которой связана со многими социобиологическими, этнокультурными, экологическими, мировоззренческими факторами, с процессом отождествления человеком самого себя с миром могучих хищников, с внедрением в тело человека части души тотемных животных в результате поедания сырого мяса. Более того, на проводимых в наши дни общественных праздниках, приурочиваемых к юбилеям районов или сел, этнокультурных центров, национальных родовых или территориальных общин, сырыми продуктами угощаются не только коренные народы, но и проживающие с ними рядом славяне и другие переселенцы. Необходимо выявить соотношение «культурь», или социального уровня организации, и «природы», т.е. количества биологического в человеке, показать степень «надбиологических» черт культуры, механизмы, соединяющие биологическое и социальное в человеке в настоящее время. Перспектива дальнейших исследований должна быть связана с выработкой новой междисциплинарной парадигмы на основе творческого объединения биологических, экологических, социальных и гуманитарных наук для создания современного видения человека, органично объединяющего в себе естественные, природные и искусственные, культурные качества.

## СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

ПМА 2021 — полевые материалы автора. Сбор этнографического материала по культуре нанайцев Нанайского района Хабаровского края в июне 2021 г.

Андреева Л. А., Филимонова Н. В., Хопияйнен О. А., Молданова Т. А. Аккультурация в сфере национальной кухни // Историческая и социально-образовательная мысль. 2018. Т. 10. № 5-2. С. 35–42.

Баскин Л. М. Социобиология: конфликт парадигм // Социологический ежегодник. 2014. №1. С. 218–230.

Березницкий С. В. Материалы по культуре хоккайдских айнов, амгуньских негидальцев и эвенков, горинских нанайцев. Этнографические исследования 2005 г. // Архив ИИАЭ ДВО РАН. Ф. 1. Оп. 2. Д. 585. Владивосток, 2006. 847 л.

Березницкий С. В. Отчет об экспедиционных работах на территории Сахалинской области в 2019 г. // Архив МАЭ РАН. Ф. К. I. Оп. 2. № НТО. Санкт-Петербург, 2020. 319 л.

Внутских А. Ю., Гайшун Р. Н. «Культура vs Природа»: философский анализ дискуссии о соотношении биологического и социального уровней организации // Вестник Пермского национального исследовательского политехнического университета. Культура. История. Философия. Право. 2016. № 1. С. 23–33.

Галандерс У. А. О монистической и дуалистической тенденциях в исследовании биосоциальной проблемы // Биологическое и социальное в формировании целостной личности // Межвуз. сб. науч. работ. Рига: Латвийский гос. ун-т им. П. Стучки, 1977. С. 3–29.

Георгиевский А. Б. Чарльз Дарвин — основоположник эволюционной антропологии // Историко-биологические исследования. 2009. Т. 1. № 1. С. 137–150.

Григулевич Н. И. Этническая экология питания: традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М.: ИЭА РАН, 1996.

Джонсон А. В., Эрл Т. Эволюция человеческих обществ: от добывающей общины к аграрному государству // Экономическая социология. 2016. Т. 17. № 5. С. 30–76.

Добровольская М. В. Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза. М.: Научный мир, 2005.

Зубов М. Г. Философские идеи Арне Несса в гуманитарной дипломатии Норвегии // Вестник МГИМО. 2015. № 3 (42). С. 68–75.

Иванова Г. В. Экологические особенности питания коренного детского населения Крайнего Севера // Экология человека. 2006. № 8. С. 9–11.

Кабичкий М. Е. Введение в тему: Антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 3–7.

Казначеев В. П. Биосистема и адаптация. Новосибирск: б. и., 1973.

Казначеев В. П., Панин Л. Е., Коваленко Л. А. Проблема сбалансированного питания в связи с особенностями метаболической адаптации человека на Севере // Физиология человека. 1976. № 4. С. 646–653.

Козлов А. И. Пища людей. Фрязино: Век 2, 2005.

Козлов А. И. Связанные с потреблением углеводных продуктов нутрициологические и генетические риски развития ожирения у коренных северян // Вопросы питания. 2019. Т. 88. № 1. С. 5–16.

Коломийцев В. Ф. Социология Герберта Спенсера // Социологические исследования. 2004. № 1 (237). С. 37–43.

Культура Германии: лингвострановедческий словарь: свыше 5000 единиц / под ред. Н. В. Муравлёвой. М.: АСТ; Астрель; Хранитель, 2006.

Лок Л. Д. Нивхская национальная кухня // Б. О. Пилсудский — исследователь народов Сахалина: материалы междунар. науч. конф. 31 октября — 2 ноября 1991 г., г. Южно-Сахалинск. Южно-Сахалинск: Сахалинский областной краеведческий музей, 1992. Т. 1. С. 154–160.

Макеева Е. Д. Исторический подход к проблеме взаимоотношений общества и природы // Вестник Вятского государственного гуманитарного университета. 2015. № 3. С. 25–31.

Мамзин А. С. Природа человека и проблема взаимосвязи биологического и социального // Вестник Ленинградского государственного университета им. А. С. Пушкина. 2015. Т. 2. № 4. С. 56–65.

Мамзин А. С., Щербаков В. П. Культура и природа человека // Вестник Ленинградского государственного университета им. А. С. Пушкина. 2017. № 1. С. 216–223.

Маслоу А. Мотивация и личность: пер. с англ. 3-е изд. СПб.: Питер, 2008.

Молданова Т. А. Пища как элемент этнической идентичности и межкультурного взаимодействия // Вестник угрюдения. 2017. Т. 7. № 4. С. 131–143.

Новоженков Ю. И. Филетическая эволюция человека. Свердловск: Изд-во Свердл. пед. ин-та, 1983.

Палаткин В. В. Феномен алиментарной культуры: понятийный анализ // Общество: философия, история, культура. 2019. № 3 (59). С. 87–90.

Подмаскин В. В. Этнические особенности сохранения здоровья народов юга Дальнего Востока: проблемы типологии врачевания и питания (середина XIX–XX в.). Владивосток: Дальнаука, 2003.

Прахин Е. И. Питание и здоровье детей в условиях Сибири и Севера // Актуальные вопросы развития здоровья и профилактика заболеваний в детском возрасте в условиях Сибири, Крайнего Севера и Дальнего Востока / под ред. К. Р. Седова. Красноярск: Институт медицинских проблем Севера, 1987. С. 6–8.

Реймерс Н. Ф. Экология (теории, законы, правила, принципы и гипотезы). М.: Журнал «Россия молодая», 1994.

Светличная Т. Г., Воробьева Н. А. Образ жизни и здоровье ненцев в условиях постоянного островного проживания в Арктике // Экология человека. 2019. № 12. С. 20–25.



Соблиров Х. Х. Этнические потребности и национальные интересы в российском социокультурном пространстве: автореф. дис. ... канд. ист. наук. Нальчик, 2004.

Соколова М.Е. Энвайронментализм в начале XXI века (реферативный обзор) // Политическая наука. 2010. № 2. С. 218–233.

Спенсер Г. Сочинения. Опыты научные, политические и философские. Ч. 1. Полные переводы, проверенные по последним английским изданиям / под. ред. Н. А. Рубакина. СПб.: изд-е СПб. акционер. общ-ва печатного дела, 1899.

Старцев А. Ф. Культура и быт удэгейцев (вторая половина XIX–XX в.). Владивосток: Дальнаука, 2005.

Федоров Р. Ю., Фишер Т. А., Петров С. А. Социокультурные и психоиммунные аспекты адаптации детей лесных ненцев к урбанизированным условиям // Вестник археологии, антропологии и этнографии. 2015. № 3 (30). С. 161–169.

Федяй Д. С. Потребление мертвого тела в культуре: пищевая промышленность // Идеи и идеалы. 2015. Т. 2. № 1 (23). С. 48–56.

Халтурин А. Н. Этнические потребности: социально-философский дискурс // Вестник Вятского государственного гуманитарного университета. 2015. № 12. С. 22–26.

Чимитдоржиев Ж. Ж., Веретенников А. Н. Дальневосточная кухня: возможность формирования регионального бренда // Власть и управление на Востоке России. 2019. № 2 (87). С. 150–161.

## REFERENCES

Andreeva L. A., Filimonova N. V., Khopiainen O. A., Moldanova T. A. Akkul'turatsiia v sfere natsional'noi kukhni [Acculturation in the Field of Ethnic Cuisine]. *Istoricheskaiia i sotsial'no-obrazovatel'naia mys'*, 2018, 10, no. 5–2, pp. 35–42. (In Russian)

Baskin L. M. Sotsiobiologiia: konflikt paradigms [Sociobiology: The Conflict of Paradigms]. *Sotsiologicheskii ezhegodnik*, 2014, no. 1, pp. 218–230. (In Russian)

Bereznitsky S. V. *Materialy po kul'ture khokkaidiskikh ainov, amgun'skikh negidal'tsev i evenkov, gorinskikh nanaitsev. Etnograficheskie issledovaniia 2005 g.* [Materials on the Culture of the Hokkaido Ainu, Amgun Negidals and Evenks, and the Gorin Nanai. Ethnographic Studies 2005]. Arkhiv Instituta istorii, arkhologii i etnografii narodov Dal'nego Vostoka RAN. F. 1. Op. 2. D. 585. Vladivostok, 2006. (In Russian)

Chimtdorzhiiev Zh. Zh., Veretennikov A. N. Dal'nevostochnaia kukhnia: vozmozhnost' formirovaniia regional'nogo brenda [The Far Eastern Cuisine: The Possibility of Forming a Regional Brand]. *Vlast' i upravlenie na Vostoke Rossii*, 2019, no 2 (87), pp. 150–161. (In Russian)

Dobrovol'skaia M. V. *Chelovek i ego pishcha. Pishchevye spetsializatsii i problemy antropogeneza* [The Man and His Food. Food Specializations and Problems of Anthropogenesis]. Moscow: Nauchnyi Mir, 2005. (In Russian)

Dzhonson A. V., Erl T. Evoliutsiia chelovecheskikh obshchestv: ot dobyvaiushchei obshchiny k agrarnomu gosudarstvu [The Evolution of Human Societies: From the Mining Community to the Agrarian State]. *Ekonomicheskaiia sotsiologiia*, 2016, 17, no. 5, pp. 30–76. (In Russian)

Fediai D. S. Potreblenie mertvogo tela v kul'ture: pishchevaia promyshlennost' [Consumption of the Dead Body in Culture: Food Industry]. *Idey i idealy*, 2015, 2, no. 1(23), pp. 48–56. (In Russian)

Fedorov R. Yu., Fisher T. A., Petrov S. A. Sotsiokul'turnye i psikhoinmunnnye aspekty adaptatsii detei lesnykh nentsev k urbanizirovannym usloviyam [Socio-Cultural and Psychoimmune Aspects of Adaptation of Children of the Forest Nenets to Urbanized Conditions]. *Vestnik arkheologii, antropologii i etnografii*, 2015, no. 3 (30), pp. 161–169. (In Russian)

Galanders U. A. O monisticheskoi i dualisticheskoi tendentsiakh v issledovanii biosotsial'noi problemy [On the Monistic and Dualistic Tendencies in the Studies of the Biosocial Problem]. *Biologicheskoe i sotsial'noe v formirovanii tselosnoi lichnosti. Mezhevuzovskii sbornik nauchnykh rabot* [The Biological and the Social in the Formation of a Complete Personality. Inter-University Collection of Academic Papers]. Riga: Latviiskii gosudarstvennyi universitet imeni P. Stuchki, 1977, pp. 3–29. (In Russian)

Georgievskii A. B. Charl'z Darvin — osnovopolozhnik evoliutsionnoi antropologii [Charles Darwin, the Founder of Evolutionary Anthropology]. *Istoriko-biologicheskoe issledovaniia*, 2009, 1, no. 1, pp. 137–150. (In Russian)

Grigulevich N. I. *Etnicheskaiia ekologiia pitaniia: traditsionnaia pishcha russkikh starozhilov i narodov Zakavkaz'ia* [Ethnic Ecology of Nutrition: The Traditional Food of the Russian Old Residents and Peoples of Transcaucasia]. Moscow: Institut etnologii i antropologii RAN, 1996. (In Russian)

Ivanova G. V. Ekologicheskie osobennosti pitaniia korenного detskogo naseleniia Krainego Severa [Ecological Features of Nutrition of the Indigenous Child Population of the Far North]. *Ekologiya cheloveka*, 2006, no. 8, pp. 9–11. (In Russian)

Kabitskii M. E. Vvedenie v temu: Antropologiya pishchi i pitaniia segodnia [Introduction to the Topic: Anthropology of Food and Nutrition Today]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2011, no. 1, pp. 3–7. (In Russian)

Kaznacheev V. P. *Biosistema i adaptatsiia* [Biosystem and Adaptation]. Novosibirsk, without a publishing house, 1975. (In Russian)

Kaznacheev V. P., Panin L. E., Kovalenko L. A. Problema sbalansirovannogo pitaniia v sviazi s osobennostiami metabolicheskoi adaptatsii cheloveka na Severe [The Problem of Balanced Nutrition in Connection with the Peculiarities of Human Metabolic Adaptation in the North]. *Fiziologiya cheloveka*, 1976, no. 4, pp. 646–653. (In Russian)

Khalturin A. N. Etnicheskie potrebnosti: sotsial'no-filosofskii diskurs [The Ethnic Needs: A Socio-Philosophical Discourse]. *Vestnik Viatskogo gosudarstvennogo gumanitarnogo universiteta*, 2015, no. 12, pp. 22–26. (In Russian)

Kolomiitsev V. F. Sotsiologiya Gerberta Spensera [The Sociology of Herbert Spencer]. *Sotsiologicheskie issledovaniia*, 2004, no. 1 (237), pp. 37–43. (In Russian)

Kozlov A. I. Pishcha liudei [The Food of People]. Friazino: Vek 2, 2005. (In Russian)

Kozlov A. I. Sviazannye s potrebleniem uglevodnykh produktov nutritsiologicheskie i geneticheskie riski razvitiia ozhireniia u korennykh severian [Nutritional and Genetic Risks of the Development of Obesity Associated with the Consumption of Carbohydrate Products by the Indigenous Northerners]. *Voprosy pitaniia*, 2019, 88, no. 1, pp. 5–16. (In Russian)

*Kul'tura Germanii: lingvostranovedcheskii slovar': svyshe 5000 edinits* [German Culture: A Linguistic and Cultural Dictionary: More than 5000 Units]. L. G. Markina, E. N. Muravleva, K. V. Muravleva. Ed. by N. V. Muravlevoi. Moscow: AST; Astrel'; Khranitel', 2006. (In Russian)

Lok L. D. Nivkhskaia natsional'naia kukhnia [Nivkh Ethnic Cuisine]. *B. O. Pilsudskii — issledovatel' narodov Sakhalina: Materialy Mezhdunarodnoi nauchnoi konferentsii 31 oktiabria — 2 noiabria 1991 g., g. Yuzhno-Sakhalinsk* [V. O. Pilsudsky, A Scholar of the Peoples of Sakhalin: Materials of the International Academic Conference, October 31—November 2, 1991, Yuzhno-Sakhalinsk]. Yuzhno-Sakhalinsk: Sakhalinskii oblastnoi kraevedcheskii muzei, 1992, vol. 1, pp. 154–160. (In Russian)

Makeeva E. D. Istoricheskii podkhod k probleme vzaimootnoshenii obshchestva i prirody [Historical Approach to the Problem of Relations between Society and Nature]. *Vestnik Viatskogo gosudarstvennogo gumanitarnogo universiteta*, 2015, no. 3, pp. 25–31. (In Russian)

Mamzin A. S. Priroda cheloveka i problema vzaimosvizi biologicheskogo i sotsial'nogo [Human Nature and the Problem of the Relationship between the Biological and the Social]. *Vestnik Leningradskogo gosudarstvennogo universiteta imeni A. S. Pushkina*, 2015, no. 4, 2, pp. 56–65. (In Russian)

Mamzin A. S., Shcherbakov V. P. Kul'tura i priroda cheloveka [Culture and the Human Nature]. *Vestnik Leningradskogo gosudarstvennogo universiteta imeni A. S. Pushkina*, 2017, no. 1, pp. 216–223. (In Russian)

Maslov A. Motivatsiia i lichnost' [Motivation and Personality]. St. Petersburg: Piter, 2008. (In Russian)

Moldanova T. A. Pishcha kak element etnicheskoi identichnosti i mezhkul'turnogo vzaimodeistviia [Food as an Element of Ethnic Identity and Intercultural Interaction]. *Vestnik ugrovedeniia*, 2017, 7, no. 4, pp. 131–143. (In Russian)

Novozhenov Yu. I. Fileticheskaiia evoliutsiia cheloveka [The Phyletic Evolution of Man]. Sverdlovsk: Izdatel'stvo Sverdlovskogo pedagogicheskogo instituta, 1983. (In Russian)

Palatkin V. V. Fenomen alimentarnoi kul'tury: poniatiinyi analiz [The Phenomenon of Alimentary Culture: A Conceptual Analysis]. *Obshchestvo: filosofiya, istoriia, kul'tura*, 2019, no. 3 (59), pp. 87–90. (In Russian)

Podmaskin V. V. *Etnicheskie osobennosti sokhraneniia zdorov'ia narodov iuga Dal'nego Vostoka: problemy tipologii vrachevaniia i pitaniia (seredina XIX — XX v.)* [Ethnic Features of Preserving the Health of the Peoples of the South of the Far East: Problems of Typology of Healing and Nutrition (mid-19<sup>th</sup>—20<sup>th</sup> Centuries)]. Vladivostok: Dal'nauka, 2003. (In Russian)

Prakhin E. I. Pitanie i zdorov'e detei v usloviakh Sibiri i Severa [Child Nutrition and Health in Siberia and the North]. *Aktual'nye voprosy razvitiia zdorov'ia i profilaktika zabolevanii v detskom vozraste v usloviakh Sibiri, Krainego Severa i Dal'nego Vostoka* [Current Issues of Health Development and Prevention of Diseases in Childhood in Siberia, the Far North and the Far East]. Ed. by K. R. Sedov. Krasnoiarsk: Institut meditsinskikh problem Severa, 1987, pp. 6–8. (In Russian)

Reimers N. F. *Ekologiya (teorii, zakony, pravila, printsipy i gipotezy)* [Ecology (Theories, Laws, Rules, Principles, and Hypotheses)]. Moscow: Zhurnal «Rossiia molodaia», 1994. (In Russian)

Soblirov Kh. Kh. *Etnicheskie potrebnosti i natsional'nye interesy v rossiiskom sotsiokul'turnom prostranstve* [Ethnic Needs and National Interests in the Russian Socio-Cultural Space]. PhD Thesis. Nal'chik, 2004. (In Russian)

Sokolova M. E. *Environnementalism v nachale XXI veka (referativnyi obzor)* [Environmentalism at the Beginning of the 21<sup>st</sup> Century (Abstract Review)]. *Politicheskaiia nauka*, 2010, no. 2, pp. 218–233. (In Russian)

Spenser G. *Sochineniia. Opyty nauchnye, politicheskie i filosofskie. 1. Polnye perevody, proverennye po poslednim angliiskim izdaniiam* [Scientific, Political, and Philosophical Experiments. 1. Complete Translations, Checked Against the Latest English Editions]. Ed. by N. A. Rubakin. St. Petersburg: Izdanie SPb aktsionernogo obshchestva pechatnogo dela, 1899. (In Russian)

Startsev A. F. *Kul'tura i byt udegeitsev (vtoraia polovina XIX — XX v.)* [The Culture and Life of the Udege People (Second Half of the 19<sup>th</sup>—20<sup>th</sup> Centuries)]. Vladivostok: Dal'nauka, 2005. (In Russian)

Svetlichnaia T. G., Vorob'eva N. A. *Obraz zhizni i zdorov'e nentsev v usloviakh postoiannogo ostrovnogo prozhivaniia v Arktike* [The Lifestyle and Health of the Nenets in the Conditions of Permanent Island Residence in the Arctic]. *Ekologiya cheloveka*, 2019, no. 12, pp. 20–25. (In Russian)

Vnutskikh A. Yu., Gaishun R. N. «Kul'tura vs Priroda»: filosofskii analiz diskussii o sootnoshenii biologicheskogo i sotsial'nogo urovnei organizatsii [“Culture vs Nature”: A Philosophical Analysis of the Discussion on the Relationship between the Biological and Social Levels of Organization]. *Vestnik Permskogo natsional'nogo issledovatel'skogo politekhnicheskogo universiteta. Kul'tura. Istoriiia. Filosofiiia. Pravo*, 2016, no. 1, pp. 23–33. (In Russian)

Zubov M. G. *Filosofskie idei Arne Nessa v gumanitarnoi diplomatii Norvegii* [Philosophical Ideas of Arne Ness in the Humanitarian Diplomacy of Norway]. *Vestnik MGIMO*, 2015, no. 3 (42), pp. 68–75. (In Russian)

Submitted: 12.04.2021

Accepted: 20.06.2021

Published: 10.10.2021