

А.У. Ондар

Россия, Кызыл

Тувинский институт гуманитарных и прикладных  
социально-экономических исследований

### Трансформации в традиционной системе питания тувинцев в советский период (1944 – 1991 гг.)

В материальной культуре любого этноса традиционная система питания является её самым консервативным элементом, с ней более всего связаны представления народа о своей культуре, и в то же время пища легко и плавно поддается изменениям и заимствованиям извне. Главное место в системе питания занимает трапеза (повседневная, обрядовая, поминальная, похоронная, общественная), т.к. в повседневной жизни пища выступает как основной элемент трапезы. Поэтому при определении уровня трансформации рассматривают изменение соционормативной культуры в пище.

Известно, что модели пищи и система питания каждого этноса тесно связаны с его хозяйственными занятиями. Для тувинцев издавна было характерно комплексное хозяйство, в котором в зависимости от природно-географических факторов преобладающими занятиями были: у западных тувинцев – скотоводство, а у восточных тувинцев – оленеводство, охота и рыболовство. Земледелие у западных тувинцев занимало вспомогательное, второстепенное значение, и главным образом сеяли ячмень и просо. У тувинцев-тоджинцев хорошим подспорьем в хозяйстве являлось собирательство, которое обеспечивало растительной пищей в достаточном количестве.

Таким образом, основой питания тувинцев являлись животная и растительная пища. Молоко обычно употреблялось в сквашенном виде: *хойтпак*, *хымыс* (кисломолочные напитки), *ааржы* (процеженная гуща кислого молока хойтпака, после перегонки араки – молочной водки), *быштак* (пресный мягкий сыр), *курут* (кислый твердый сыр), *саржаг* (топленое масло). Мясо употреблялось преимущественно в вареном виде. Из внутренностей животных готовили самостоятельные блюда: *хан* – кровяная колбаса; *чөрөмө* – сплетенные тонкие кишки барана с внутренним салом и нарезанным полосками желудком; *кыда* – вареная прямая кишка лошади. Растительные виды пищи готовили из ячменя (далган – размолотые обжаренные зерна ячменя) и диких съедобных растений (кандык, черемша, сарана, дягиль, полевой лук, дикий чеснок, различные ягоды).

В питании восточных тувинцев доминировали растительные, мясные продукты и рыба. Сырье для растительной пищи приносило собирательство, которое обеспечивало необходимыми продуктами – кандык, сарана, кедровые орехи, ягоды и т.д. В тайге водилось много крупного копытного зверя (лось, олень, марал, косуля), белок, боровой дичи, которые служили основными источниками мясной пищи.

Вхождение Тувы в состав СССР в 1944 году оказало огромное влияние на развитие культуры, образования, в том числе и на систему питания тувинцев. В земледелии основной посевной культурой стала пшеница. Переход на оседлость был ознаменован развитием не только животноводства, земледелия, огородничества, но и появлением сети общественного питания – столовых, закусочных, чайных заведений и буфетов. В рацион питания тувинцев прочно вошли хлебобулочные изделия, овощи (картофель, свекла, морковь, помидоры, огурцы), появились новые блюда из советской кухни (борщи, щи, котлета, тефтели). Помимо этого стоит отметить, что тувинцы также стали употреблять свинину, курицу, рыбу в достаточном количестве, хотя излюбленными оставались баранина, конина, говядина и мясо дичи. В это время появились совершенно новые профессии, связанные с общественным питанием – повара, кондитеры, пекари. Стоит отметить, что особым уважением пользовались именно пекари мужчины.

Как отмечал Н.А. Сердобов, с 1944 года развитие общественного питания, хлебопечения, продвижение в торговлю предметов домашнего обихода и культуры содействовало переходу тувинцев к оседлости [Сердобов, 1971. С. 336].

К концу 1950-х гг. с завершением коллективизации, важно отметить, произошло значительное изменение структуры питания тувинцев. Традиционная система питания тувинцев, которая строилась в течение многих тысячелетий, трансформировалась в течение нескольких десятилетий [История Тувы, 2016. С. 87].

Несмотря на позитивное развитие здравоохранения и системы общественного питания, существенной проблемой оставалось наличие больных туберкулезом. В 1947 году на 10 тысяч населения приходилось 180 больных. Поэтому в 1950-е годы население Тувинской автономной области было полностью обследовано. Из общего числа обследованных инфицированность детей составила от 41 до 90 %. По данным специалистов, причинами этого являлись жилищные условия, неправильная организация питания и т.д. [История Тувы, 2016. С. 105].

Проблемы национальной культуры были затронуты в статьях тувинских ученых – В.Ч. Очура и Ш.Ч. Сата. В газете «Шын» в 1956 г. они выразили серьезную тревогу по поводу утраты основ национальной культуры, в том числе и тувинской кухни (приготовление далгана, курута и др.). С целью сохранения тувинской культуры, они предложили внести изменения в областную политику в сфере культуры – создать национальный оркестр в театре, продавать блюда традиционной кухни в столовых и магазинах, придать новый социалистический смысл национальным играм и т.д. [История Тувы, 2016. С. 129]. Инициатива этих ученых встретила резкую критику со стороны партийных деятелей, главным образом от С.К. Тока, который выступил в той же газете с разгромной статьей [Кужугет, 2006. С. 218].

Распространенная в СССР система питания, ориентированная не на натуральное производство продуктов, а на их покупку в продмаге, способствовала тому, что заготовка традиционных продуктов впрок потеряла особое значение.

Тем не менее, устойчивые пищевые предпочтения оставались. У тувинцев национальная кухня претерпела влияние разных народов, тем не менее, она осталась предпочтительной, занимает главное место при совершении многих праздничных обрядов и является одним из ориентиров этнической идентичности тувинцев.

Таким образом, до 1990-х гг. уже сложился определенный тип гарантированной занятости населения, позволяющий сочетать традиционное природопользование с плановым хозяйством в колхозах и совхозах. Трудоемкое изготовление национальных продуктов питания перестало быть насущной потребностью ввиду того, что большую часть мучных продуктов, рыбы, жиров, сахара обеспечивала государственная торговая сеть. Не располагали трудящиеся и временем для соблюдения традиционных технологий национальной кухни.

Список литературы.

История Тувы. Т. III. Новосибирск, 2016.

**Кужугет А.К.** Духовная культура тувинцев: структура и трансформация. Кемерово, 2006.

**Сердобов Н.А.** История формирования тувинской нации. Кызыл, 1971.