

Сулейманов А. А. «Ресурсы холода» в системе питания якутов: традиции и современность / А. А. Сулейманов // Научный диалог. — 2018. — № 2. — С. 263—274. — DOI: 10.24224/2227-1295-2018-2-263-274.

Suleymanov, A. A. (2018). "Cold Resources" in Food System of Yakuts: Traditions and Present Day. *Nauchnyy dialog*, 2: 263-274. DOI: 10.24224/2227-1295-2018-2-263-274. (In Russ.).



УДК 94(571.56)+392.81

DOI: 10.24224/2227-1295-2018-2-263-274

«Ресурсы холода» в системе питания якутов: традиции и современность¹

© Сулейманов Александр Альбертович (2018), orcid.org/0000-0001-8746-258X, кандидат исторических наук, старший научный сотрудник отдела истории и этносоциологии, Институт гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера Сибирского отделения Российской академии наук (Якутск, Россия), alexas1306@gmail.com.

В статье представлена пионерная в отечественной историографии попытка научного осмысления исторической эволюции практик использования тех преимуществ, которые дает наличие в Якутии продолжительного периода устойчивых низких температур, в системе питания якутов в период XIX — начала XXI веков. При подготовке данной работы автор опирался на разрабатываемое под руководством академика В. П. Мельникова новое направление научных изысканий — криософию, в рамках которого холодный климат воспринимается как источник дополнительных благ и возможностей для человечества. В связи с этим в представленной статье показана роль климатических условий зимнего времени в приготовлении продуктов питания и их хранении. Установлено, что, несмотря на произошедшее в силу комплекса объективных и субъективных факторов определенное секвестрирование практик применения таких «ресурсов холода», они продолжают занимать серьезное место в жизни якутов. Кроме того, отмечено позитивное значение межэтнического диалога населения Якутии в плане обмена опытом, касающегося применения исследуемых в работе «зимних предпочтений» и его развития.

Ключевые слова: Арктика; Якутия; аборигенные этносы; якуты; система питания; якутская кухня; холодный климат.

¹ Статья подготовлена при поддержке РНФ. Проект № 17-78-10097 «“Ресурсы холода”: значение низких температур в хозяйственных и социокультурных практиках сельских сообществ Якутии».

1. Введение

Едва ли будет большим преувеличением утверждать, что одной из первых ассоциаций, возникающих при слове *Якутия*, является наличие в этом регионе устойчивого и продолжительного периода низких температур, а попросту холода. Именно на территории республики расположены два населенных пункта, уже достаточно длительное время борющихся за звание «Полюса холода» северного полушария нашей планеты, — Оймякон и Верхоянск. То, что холод может и должен стать одним из брендов Якутии, привлекающих туристов со всего мира, является несомненным фактом. В связи с этим представляется оправданным обращение к научному анализу различных его проявлений, включая возможности, которые дают долгие зимы для населения и экономики республики — своего рода «ресурсы холода».

Актуальность такой постановки вопроса усиливает сложившаяся историографическая ситуация. Климатические условия зимнего времени в Якутии рассматривались учеными, как правило, через призму их агрессивности и рисков, которые они несут для жизни человека. Холод в такой трактовке выступает скорее лимитирующим фактором. Вместе с тем, как представляется обоснованно, считают специалисты, разрабатывающие под руководством академика В. П. Мельникова новое направление изысканий — криософию, устойчивые низкие температуры несут в себе также дополнительный потенциал развития [Мельников, 2016]. В данной статье на примере крупнейшего этноса республики, якутов, представлена попытка показать справедливость такого подхода применительно к одному из базовых элементов жизнедеятельности любого организма — системе питания.

История якутской кухни и того, что с ней связано, конечно же, не является для научного мира *terra incognita*. Эта тематика достаточно плодотворно разрабатывалась с конца XIX века. В частности, в работах В. Л. Серошевского, А. И. Шиманского, П. Н. Сокольников, А. И. Попова и И. С. Говорова были рассмотрены основные национальные блюда, способы их приготовления и хранения [Серошевский, 1896; Сокольников, 1913; Шиманский, 1885]. Позднее кухня якутов, в том или ином аспекте, была представлена в работах В. Н. Федоровой, А. Н. Шишигиной, Т. Н. Николаевой и др. [Николаева, 2015; Федорова, 1990; Шишигина, 2005]. Наиболее же полное освещение система питания якутов получила в монографиях А. А. Саввина и С. И. Николаева-Сомоготто [Николаев-Сомоготто, 2009а; Саввин, 2005]. Однако названные исследователи не ставили своей задачей проведения исторического анализа значения для якутской кухни продол-

жительного периода устойчивых низких температур. В этом плане представленная работа является пионерной.

Следует отметить, что быт якутов, особенно проживавших вне городов (а таких было подавляющее большинство), вплоть до начала XX века испытывал минимальное влияние со стороны русского населения и, в общем, оставался достаточно традиционен. Поэтому зафиксированное названными выше авторами положение дел относительно питания якутов справедливо будет отнести ко всему XIX веку, а также, вероятно, и к более раннему периоду.

2. Приготовление продуктов питания

Самым репрезентативным в плане рассматриваемой проблематики, безусловно, является «тар» — блюдо, состоящее из скисшего и сильно перебродившего молока. Н. П. Попов, проводивший исследования в Якутии в первой четверти XX века, назвал тар «наиболее употребляемым якутами молочным продуктом» [ПФА РАН, ф. 47, оп. 2, д. 156, л. 104]. О его приготовлении известно следующее: летом и осенью суорат (теплое кипяченое молоко с закваской) прокисал в деревянных бочках в специальных погребах, так что с течением времени на нем образовывался большой слой плесени. Плесень собиралась черпалками, а более густая скиснувшая масса замораживалась [Сокольников, 1913, с. 14—15]. В некоторых хозяйствах тар замораживался в особых посудах, сделанных из снега или навоза, облитого изнутри водой. Вода на морозе моментально замерзала и образовывала прослойку между «тарой» и таром. Замороженный тар хранился около жилища в виде громадных молочных глыб от 5 до 8 пудов весом на открытом воздухе без всякого прикрытия. Как отмечал по этому поводу Н. П. Попов, воровства в Якутии в тех районах, где не было уголовных ссыльных, почти не существовало, а собаки, «напуганные страшной кислотой тара», к нему не притрагивались [ПФА РАН, ф. 47, оп. 2, д. 156, л. 180]. В работе А. А. Саввина приводятся сведения, согласно которым неиспользованные за зиму глыбы тара накрывались перед наступлением оттепели стогом сена и благополучно сохранялись в таком состоянии до следующей зимы [Саввин, 2005, с. 101].

При этом тар не только служил самостоятельным блюдом, но и был составной частью других. Так, тар использовался в качестве ключевого ингредиента следующих блюд: хасы (каша) — тар, разведенный или водой или молоком с ячменной мукой; уора — тар, смешанный с сосновой заболонью, раскрошенной в порошок; ундан (умнан) — тар разбавленный водой; хах — молоко, разбавленное таром и сдобренное маслом [ПФА РАН, ф. 47, оп. 2, д. 156, л. 182].

Значение тара в зимний период, когда выбор возможных блюд оказывался резко ограничен, а сделанные летом запасы продовольствия подходили к концу, позволило Н. П. Попову назвать его «хлебом насущным» для якутов. При этом исследователь отметил, что были нередки случаи, когда якутское семейство целую зиму «сидело на одном таре» [ПФА РАН, ф. 47, оп. 2, д. 156, л. 181].

Тем не менее, секвестрирование значения тара в жизни якутов отмечал уже в начале XX века А. И. Попов, который связывал данный факт с усилением русского влияния на кулинарные пристрастия местных жителей. Исследователь писал по этому поводу следующее: «Заготовление на зиму тара в настоящее время постепенно якутами оставляется, очевидно, потому что употребление этой пищи почему-то стали считать предосудительным, когда на сцену выступили благородный напиток чай и не менее благородная лепешка. Один инородец рассказал мне, что его работники предпочитают пить чай с лепешками, чем есть тарную кашу, хотя сам хозяин предпочитает последнее» [Сокольников, 1913, с. 15]. А. А. Саввин связывал появление упомянутой выше «предосудительности» тара, особенного в южных районах Якутии, с деятельностью высшего православного духовенства, представители которого считали этот продукт «грязным» из-за сопровождавшей процесс его приготовления обильной плесени [Саввин, 2005, с. 100—101].

В последующем достаточно быстро, вероятно, прежде всего в результате проводившейся политики поселкования и сосредоточения основной массы якутов в относительно крупных населенных пунктах, приведших к интенсификации их снабжения привозной продукцией, а также продолжавшейся активизации контактов с русскими, роль тара свелась к минимуму.

Помимо тара, используя «ресурсы холода», якуты приготавливали и другие молочные блюда. В частности, традиционное якутское лакомство «тон куорчэх» получается путем замораживания взбитых охлажденных сливок, в которые перед этим часто добавляют ягоды [Николаев-Сомогото, 2009а, с. 142].

Кроме того, замораживание играло и играет значительную роль в приготовлении рыбы. В этом отношении якуты, видимо, многое переняли у других аборигенных этносов Севера. Пожалуй, самым известным из таких рыбных блюд является строганина. Об употреблении якутами в пищу сырой рыбы в виде строганины достаточно подробно рассказывал в своей монографии один из пионеров целенаправленного научного изучения якутов В. Л. Серошевский: «Одним из любимых и действительно очень

вкусных и здоровых блюд считается у якутов “строганина” — мерзлая, изрезанная в ломтики рыба. Строганину подают обыкновенно к чаю. Строганина бывает хороша только из жирной рыбы... Нужно, чтобы рыба промерзла до очень низкой температуры, не меньше 40 гр., иначе она окажется дряблой и водянистой» [Серошевский, 1896, с. 321].

Примечательно, что необходимым условием приготовления строганины является моментальное промерзание выловленной рыбы. Для достижения этой цели рыбу, как правило, оглушают ударом по голове сразу после ее вытаскивания из воды. После достаточного промерзания для сохранения вкусовых качеств рыбы ее консервируют «броней», намораживая несколько слоев льда. В результате сохраненная подобным образом рыба бывает практически идентична по своим вкусовым качествам свежеевыловленной [Николаев-Сомоготто, 2009а, с. 93]. Рецепт приготовления строганины изложена столь подробно, чтобы наглядно проиллюстрировать значение в этом процессе «ресурсов холода» и оптимальность климатических условий зимнего времени в Якутии.

В настоящее время строганина пользуется заслуженной популярностью у жителей и гостей региона. Ее разновидностями являются замороженные «пупки» (брюшины, срезанные в виде ленты от головы до хвоста) жирной рыбы и печень налима [Николаев-Сомоготто, 2009а, с. 94].

А. И. Попов, П. Н. Сокольников и И. С. Говоров в своей работе указали достаточно большое количество пород рыбы, употребляемой якутами в замороженном виде в начале XX века: «...стругают и едят следующие породы речной рыбы: стерлядей, осетров, тайменей, ленков, сигов, омулей, чиров и охотскую рыбу майма» [Сокольников, 1913, с. 20]. В течение последующих десятилетий, как отметил в своей работе С. И. Николаев-Сомоготто, этот перечень был расширен за счет более мелких видов, очевидно, в результате сокращения численности «благородных» пород [Николаев-Сомоготто, 2009а, с. 94].

Кроме того, у Н. П. Попова можно встретить упоминание о блюде «бухарбан» — замороженной мундушки, которая употреблялась, по словам жителей Намского улуса, северными якутами [ПФА РАН, ф. 47, оп. 2, д. 156, л. 193].

Важнейшую роль в якутской кухне замораживание традиционно играло также при приготовлении мясных продуктов. В этом плане наиболее сохранил свою популярность мясной «аналог» строганины — «кыспа» (этот термин употребляется также в отношении рыбного продукта) — нарезанная жеребятина или, в крайнем случае, конина [Николаев-Сомоготто, 2009а, с. 77].

Достаточно активно употребляется в пищу и замороженная сырой рубленая печень лошади. Однако если сейчас такое блюдо по-прежнему относится к разряду деликатесов, то раньше оно считалось еще и лечебным. Так, замороженную печень и сырую теплую кровь дичи, старались дать потерявшим много крови роженицам, раненым или просто истощенным и ослабленным [Николаев-Сомоготто, 2009а, с. 75].

Еще одно мясное блюдо, «сыһык», напоминавшее по вкусу, по словам С. И. Николаева-Сомоготто, вкус голландского сыра, напротив, перестало употребляться. Это блюдо представляло собой упакованные в рубец тщательно промытые внутренности скотины, которые хранили в помещении до начала процесса закисания. Затем его подвергали заморозке, чтобы прекратить этот процесс, а после подавали на стол [Николаев-Сомоготто, 2009б, с. 258].

Серьезное место в якутской кухне занимали мерзлые конское сало и головной мозг, а также смесь мерзлых сала, хряща и мяса — «сынныы туос». Для приготовления этого блюда жеребьячья грудинка разрезалась на очень мелкие куски либо дробилась ударами обуха топора. После проморозки полученный продукт подавался на стол [Николаев-Сомоготто, 2009а, с. 79].

Интересно, что у живущих уже достаточно длительное время бок о бок с якутами эвенов и эвенков принципиально иное отношение к замороженному сырому мясу. По наблюдениям С. И. Николаева-Сомоготто, проводившего полевые изыскания в их среде в 50-е годы XX века, даже изнемогающие от потери сил они «не находили возможным утолить приступы голода сырым мясом добычи» [Николаев-Сомоготто, 2009а, с. 78]. Таким образом, в этом отношении якуты, несмотря на менее длительное проживание в специфических климатических условиях Севера, оказались чуть более гибкими в плане использования «ресурсов холода». Объяснение этому факту, очевидно, следует искать в том, что, в отличие от коневодов и скотоводов якутов, эвены и эвенки жили преимущественно за счет рыбного и охотничьего промыслов.

Существенное значение «ресурсы холода» имеют и в обеспечении населения сельских районов Якутии питьевой водой. В силу целого ряда причин вода в некоторых реках и в особенности озерах республики крайне загрязнена. При этом подобную экологическую ситуацию отмечал еще в начале XX века врач А. И. Попов, связывавший широкое распространение среди якутов глистной инвазии именно с качеством употребляемой ими для питья воды [Сокольников, 1913, с. 18—19]. Одним из выходов стала заготовка льда и последующее употребление талой воды. Любопыт-

но, что, несмотря на оптимальность местных климатических условий для подобной процедуры, по наблюдениям находившегося в ссылке в Якутии в 80—90-е годы XIX века народника В. Е. Гориновича, инициатива исходила от русского населения: «русские, а за ними кое-где и якуты стали запасать куски льда, которые приходится таять каждый раз перед употреблением» [ПФА РАН, ф. 47, оп. 2, д. 156, л. 231].

Традиция употребления талой воды в селах Якутии сохраняется и поныне. В частности, подобная практика наблюдалась во время полевых работ, проведенных автором данной статьи в с. Исит Хангаласского района Якутии в конце августа минувшего года. Заготовленный в конце октября — начале ноября лед спускался в специальный ледник, где на момент исследований находился в полной сохранности [ПМА].

3. Хранение продовольствия

Конечно же, именно возможность длительного хранения различных продуктов питания является, пожалуй, важнейшим в историческом плане «ресурсом холода» в Якутии. Практически все из этих продуктов, естественно, в зависимости от благосостояния того или иного хозяйства, замораживались.

Забывать нагулявшийся за лето скот у якутов было принято с наступлением заморозков — в октябре или начале ноября [Саввин, 2005, с. 137]. Туши убитых зверей могли длительное время храниться в специальных подвалах. Благодаря близости «вечной мерзлоты» такие подвалы не приходилось делать глубокими. Аналогичным образом хранились и другие продукты. В частности, уже упоминавшийся В. Е. Горинович свидетельствовал, что ему приходилось видеть карасей, вытасненных летом из подвала и покрытых коркой льда. В замороженном виде якуты хранили также ягоды, дичь, масло, иные молочные продукты [ПФА РАН, ф. 47, оп. 2, д. 156, л. 104—106].

Подобные практики использования «ресурсов холода» достаточно успешно освоили и русские. Так, проводивший в 1920-е годы исследования среди русских старожилов арктического побережья Якутии Д. Д. Травин писал следующее: «При каждом хозяйстве есть более или менее хороший погреб для хранения рыбы и мяса. Погреба копают в мерзлоте, выбирая места со льдом без земли. Лед этот темнее и крепче речного, иногда идет сплошным слоем на неизвестную глубину... Для погреба в почве делается яма (“творило”), а лед вырубается и выбрасывается через него. От “творила” идет вниз лестница, сделанная из бревна с зарубками для ноги. “Творило” заложено дощечками и прикрыто шкурой. Над погребом делается

постройка, близкая по типу к “холомо” (коническое жилище северных якутов. — А. С.), но с закрытым верхним отверстием и дощатой дверью» [ПФА РАН, ф. 47, оп. 2, д. 171, л. 374—375].

Безусловно, погреба использовались практически по всей России, но в Якутии их значение было существенно критичнее, так как зима в целом ряде районов здесь длится не менее 8 месяцев и успешное хранение продуктов — вопрос выживания.

Следует отметить, что роль «ресурсов холода» в хранении продуктов была тем сильнее, что якуты не использовали в качестве консерванта соль. Фактически в их арсенале было два основных инструмента: замораживание и квашение. Сочетание этих способов особенно хорошо иллюстрирует «калимса» — сквашенная в ямах летом рыба, которая затем складывалась в четырехугольные связки примерно в 2,5 пуда весом и замораживалась [Серошевский, 1896, с. 321]. По словам Э. К. Пекарского, калимса состояла обычно из 250 штук рыб, которые сверху обливались водой и плотно примораживались друг к другу, превращаясь в четырехугольные глыбы [ПФА РАН, ф. 47, оп. 2, д. 156, л. 194—195].

С течением времени, улучшением снабжения и развитием техники значение «ресурсов холода» в системе хранения продуктов питания населением Якутии, естественно, стало нивелироваться. В частности, современные дома и амбары в с. Исит уже строятся без тех двух- или трехъярусных погребов, что раньше. Их место сейчас заняли морозильные камеры [ПМА]. Однако, например, жители соседнего села Кытыл-Дюра продолжают успешно эксплуатировать в хозяйственных целях природный феномен — выдуваемые из полостей северного склона близлежащей сопки потоки холодного воздуха. В этих целях здесь было построено не менее 20 специальных амбаров, представляющих из себя небольшие (площадью 1,5—2 м²) сооружения с тремя стенами. Четвертая сторона примыкает к склону (рис. 1).

Температура выдуваемых в эти амбары потоков такова, что в конце августа их двери снаружи были покрыты льдом (рис. 2). На самом же склоне можно встретить остатки хранящихся в амбарах туш животных [ПМА].

Помимо этого, ранее у якутов, по свидетельству Н. П. Попова, сложилась еще одна особенность использования «ресурсов холодов» в качестве хранения продуктов питания. Она была обусловлена существовавшими у представителей этого народа общественными понятиями, согласно которым в случае голода они не могли отказать просящему в помощи, даже если их собственные запасы продовольствия подходили к концу. В связи с этим относительно зажиточные якуты могли прибегать к тайному хране-



Рис. 1. «Морозильники», расположенные на склонах сопки в окрестностях села Кытыл-Дюра



Рис. 2. Лед на двери и стенах амбара: конец августа 2017 года. Фото автора

нию пищи, известному как «сысык». Сысык представлял собой проделанное отверстие в стене, куда помещались замороженные продукты, которое затем замазывалось глиной [ПФА РАН, ф. 47, оп. 2, д. 156, л. 107].

4. Заключение

Таким образом, можно выделить два основных аспекта использования «ресурсов холода» в якутской кухне: хранение и приготовление. Традиционно они играли серьезную роль, не только повышая вариативность блюд, но и фактически спасая от голода. Несмотря на снижение в исторической ретроспективе значения обоих из названных аспектов под влиянием как объективных (технологический прогресс, развитие сети коммуникаций, усиление влияния русской и общеевропейской кулинарной мод и др.), так и субъективных (например, деятельность отдельных религиозных сановников) факторов, «ресурсы холода» продолжают занимать важное место в системе питания якутов, в первую очередь, конечно же, проживающих в сельской местности. Еще одной стороной рассмотренной проблематики является тот факт, что перенимание опыта использования «ресурсов холода» служит ярким примером плодотворного межэтнического взаимодействия представителей различных народов, населяющих Якутию.

Источники и принятые сокращения

1. ПМА — *Полевые* материалы автора, собранные в Хангаласском улусе (районе) Республики Саха (Якутия), август 2017 г.
2. ПФА РАН — *Санкт-Петербургский* филиал Архива Российской академии наук (ПФА РАН). Ф. 47. Оп. 2. Д. 156; Ф. 47. Оп. 2. Д. 171.

Литература

1. *Мельников В. П.* Гуманитарные аспекты криософии / В. П. Мельников, В. Б. Геннадиник, Р. Ю. Федоров // Криосфера Земли. — 2016. — № 2. — С. 112—117.
2. *Николаев-Сомоготто С. И.* Пицца якутов (в свете соседних культур) / С. И. Николаев-Сомоготто. — Якутск : Якутский край, 2009а. — 168 с.
3. *Николаев-Сомоготто С. И.* Народ саха / С. И. Николаев-Сомоготто. — Якутск : Якутский край, 2009б. — 300 с.
4. *Николаева Т. Н.* Традиционная пицца якутов как источник жизненной энергии (на материале героического эпоса — Олонхо) / Т. Н. Николаева // Филологические науки. Вопросы теории и практики. — 2015. — № 8 (50). — Ч. 2. — С. 136—140.
5. *Саввин А. А.* Пицца якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии) / А. А. Саввин. — Якутск : ИГИ АН РС (Я), 2005. — 376 с.
6. *Серошевский В. Л.* Якуты. Опыт этнографического исследования. Т. 1. / В. Л. Серошевский. — Санкт-Петербург : Типография Главного Управления Уделов, 1896. — 720 с.

7. *Сокольников П. Н.* Жилище, одежда и пища якутов / П. Н. Сокольников, А. И. Попов, И. С. Говоров. — Якутск : Типография Якутского Областного управления, 1913. — 21 с.

8. *Федорова В. Н.* Блюда народов Якутии / В. Н. Федорова. — Якутск : Якутское книжное издательство, 1990. — 208 с.

9. *Шиманский А. И.* Пища якутов / А. И. Шиманский // Известия ВСО ИРГО. — Иркутск : Типография Н. Н. Синицина, 1885. — Т. 16. — С. 310—319.

10. *Шишигина А. Н.* Традиционная система питания народа саха. По материалам второй Камчатской экспедиции XVIII в. [Электронный ресурс] / А. Н. Шишигина // ИЛИН. Историко-географический, культурологический журнал. — 2005. — № 6. — Режим доступа : <http://ilin-yakutsk.narod.ru/2005-6/42.htm>.

“Cold Resources” in Food System of Yakuts: Traditions and Present Day¹

© **Suleymanov Aleksandr Albertovich (2018)**, orcid.org/0000-0001-8746-258X, PhD in History, senior research scientist, Sector of History and Ethnic Sociology, Institute for Humanitarian Researches and Problems of Indigenous Peoples of the North, Siberian branch of Russian Academy of Sciences (Yakutsk, Russia), alexas1306@gmail.com.

The article presents a pioneer in the domestic historiography attempt of scientific understanding of the historical evolution of the practices of using the advantages that gives Yakut long period of stable low temperatures in the food system of the Yakuts during the XIX — beginning of the XXI centuries. While preparing this work, the author relied on a new direction of scientific research developed under the guidance of academician V. P. Melnikov — cryosophy, in which the cold climate is perceived as a source of additional benefits and opportunities to humanity. In this regard, the article shows the role of climatic conditions of winter time in the preparation of food and its storage. It is established that, despite the certain sequestration of practices of the use of such “cold resources” happened due to the complex of objective and subjective factors, they continue to occupy a serious place in the life of the Yakuts. In addition, the positive significance of the interethnic dialogue of the population of Yakutia was noted in terms of the exchange of experience relating to the application of the studied in the work “winter preferences” and its development.

Key words: Arctic; Yakutia; aboriginal ethnic groups; Yakuts; food system; Yakut cuisine; cold climate.

Material resources

PFA RAN — *Sankt-Peterburgskiy filial Arkhiva Rossiyskoy akademii nauk.* (In Russ.).

PMA — *Polevye materialy avtora, sobrannyye v Khangalasskom uluse (rayone) Respubliki Sakha (Yakutiya),* avgust 2017 g. (In Russ.).

1 The article is supported by RSF. Project No. 17-78-10097 “Cold Resources”: Value of Low Temperatures in Economic and Socio-Cultural Practices of Rural Communities of Yakutia”.

References

- Fedorova, V. N. 1990. *Blyuda narodov Yakutii*. Yakutsk: Yakutskoye knizhnoye izdatelstvo. (In Russ.).
- Melnikov, V. P., Gennadinik, V. B., Fedorov, R. Yu. 2016. Gumanitarnyye aspekty kriosofii. *Kriosfera Zemli*, 2: 112—117. (In Russ.).
- Nikolayev-Somogotto, S. I. 2009a. *Pishcha yakutov (v svete sosednikh kultur)*. Yakutsk: Yakutskiy kray. (In Russ.).
- Nikolayev-Somogotto, S. I. 2009b. *Narod sakha*. Yakutsk: Yakutskiy kray. (In Russ.).
- Nikolayeva, T. N. 2015. Traditsionnaya pishcha yakutov kak istochnik zhiznennoy energii (na materiale geroicheskogo eposa — Olonkho). *Filologicheskie nauki. Voprosy teorii i praktiki*, 8 (50): 136—140. (In Russ.).
- Savvin, A. A. 2005. *Pishcha yakutov do razvitiya zemledeliya (opyt istoriko-etnograficheskoy monografii)*. Yakutsk: IGI AN RS (Ya). (In Russ.).
- Seroshevskiy, V. L. 1896. *Yakuty. Opyt etnograficheskogo issledovaniya*. Sankt-Peterburg: Tipografiya Glavnogo Upravleniya Udelov. 1. (In Russ.).
- Shimanskiy, A. I. 1885. Pishcha yakutov. In: *Izvestiya VSO IRGO*. Irkutsk: Tipografiya N. N. Sinitsina. 16: 310—319. (In Russ.).
- Shishigina, A. N. 2005. Traditsionnaya sistema pitaniya naroda sakha. Po materialam vtoroy Kamchatskoy ekspeditsii XVIII v. *ILIN. Istoriko-geograficheskiy, kulturologicheskiy zhurnal*, 6. Available at: <http://ilin-yakutsk.narod.ru/2005-6/42.htm>. (In Russ.).
- Sokolnikov, P. N., Popov, A. I., Govorov, I. S. 1913. *Zhilishche, odezhd a pishcha yakutov*. Yakutsk: Tipografiya Yakutskogo Oblastnogo upravleniya. (In Russ.).