

Всероссийский конкурс исследовательских и проектных работ школьников «Высший
пилотаж»

ЯКУТСКИЙ КАРАСЬ (СОБО) В ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ НАРОДА САХА
(ШКОЛЬНИКОВ ГОРОДА ЯКУТСКА)

Направление: СОЦИОЛОГИЯ

Выполнил: Захаров Данил, 8в Городская классическая гимназия № 8

Научный руководитель: Свиридкина Оксана Викторовна, учитель ИЗО и технологии,
Городская классическая гимназия № 8

Якутск, 2025 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
Глава 1. Теоретические основы социологии питания и культурный код	5
1.1.Понятийный аппарат	5
1.2.Обзор литературных источников	5
1.3. Культурный код якутского карася	7
Глава 2. Социологическое исследование и интерпретация данных	10
2.1. Программа социологического исследования	10
2.2. Характеристика анкеты	12
2.3. Анализ анкетирования	13
2.4. Анализ качественного исследования	20
Заключение	22
Список использованной литературы	24
Приложение	26

ВВЕДЕНИЕ

Якутский карась (собо) является одним из ключевых элементов традиционной кухни народа саха, проживающего в Республике Саха (Якутия), который является самым крупным субъектом Российской Федерации. Так исследователи Абрамов А.Ф., Слепцова Т.В., Ефимова А.А., Васильева В.Т. (2016) (доктора и кандидаты наук) указывают на ни только культурное значение, которое бесспорно играет большую роль в истории и в формировании культурной идентичности народа саха, а также не высокую питательную ценность для здоровья¹. В условиях глобализации сохранение и популяризация элемента этнопитания становится особенно важным для поддержания в своем исследовании Арутюнов С.А., Воронина Т.А. (2001) отмечают «культурного наследия народа саха»².

Среди современных теорий общественно-гуманитарных наук 21 века набирает популярность теория (концепция) культурного кода как фундамента культуры. Исследователь Пашкова Н.И.³ делает вывод о том, что культурный код определяет условия и эффективность культурного освоения мира человеком. Интересна позиция Загидуллиной М.В.⁴ о тенденции девальвации национального пищевого кода в свете развития технологий в обществе.

Диапазон культурных кодов широк – история (Винокурова М.А.⁵), традиции (антропология холода и пищевые привычки Винокурова У.А.⁶, язык, обряды, еда (Гудова М.Ю., Юань Мэнмэн⁷), этнические виды спорта, экономика и политика (Ефимова Л.С., Шкурко Н.С., Афанасьев Н.В., Антонова В.Н., Баишев И.И., Павлова О.К.⁸). Ученые анализируют культурные коды различных народов народа и человечества в целом; культурные коды современности и коды разных эпох. И это очень перспективно в современном мире, где Интернет, медиа, американская массовая культура стирают национальные границы. Не зная и не понимая значения культурных кодов, мы рискуем не понять или неправильно истолковать систему

1 Абрамов А.Ф., Слепцова Т.В., Ефимова А.А., Васильева В.Т. Биологическая ценность белков карася якутского в зависимости от его возраста // Якутский медицинский журнал. – 2016. – № 2(54). – С. 85-86.

2 Арутюнов С.А., Воронина Т.А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М. : Наука, 2001, - С. 23-24

3 Пашкова Н.И. Культурный код – символический язык культуры // Язык и культура (Новосибирск). 2012. №3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kulturnyy-kod-simvolicheskiy-yazyk-kultury> (дата обращения: 23.01.2025)

4 Загидуллина Марина Викторовна Девальвация национального пищевого кода: о чем предупреждают пищевые утопии // Еда и культура. 2015. №. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/devalvatsiya-natsionalnogo-pischevogo-koda-o-chem-predosteregayut-pischevye-utopii> (дата обращения: 23.01.2025)

5 Винокурова М.А. Исторический аспект изучения повседневной культуры питания якутского этноса // Арктика XXI век. Гуманитарные науки . 2019. №3 (19). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/istoricheskiy-aspekt-izucheniya-povsednevnoy-kultury-pitaniya-yakutskogo-etnosa> (дата обращения: 21.11.2024)

⁶ Винокурова У.А. Экософия культуры Арктики // Арктика XXI век. Гуманитарные науки . 2014. №2 (3). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/ekosofiya-kultury-arktiki> (дата обращения: 21.11.2024)

⁷ Гудова М.Ю., Юань Мэнмэн Концепт «культурный код»: уровни значения // Интеллект. Инновации. Инвестиции. 2022. №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kontsept-kulturnyy-kod-urovni-znacheniya> (дата обращения: 21.11.2024)

⁸ Ефимова Л.С., Шкурко Н.С., Афанасьев Н.В., Антонова В.Н., Баишев И.И., Павлова О.К. Охотничья культура народа саха: человек и мир тайги // Культура и цивилизация. 2019. Том 9. № 6А. С. 315-327. DOI: 10.34670/AR.2020.46.6.189

ценностей своих предков или представителей другой культуры, не сможем показать самые яркие стороны духовного наследия предков и современные достижения. Исследования (Маслова, В.А.⁹, Ефимова Л.С., Шкурко Н.С., Балынская Н.Р. [и др.]¹⁰) роли якутского караса с этой точки зрения в повседневной жизни народа саха позволяет не только сохранить культурные пищевые привычки в обществе, но и выполняет социальную задачу – развитие здорового образа жизни населения.

На наш взгляд, исследование культурного кода национальной еды, в частности роли и значения в питании народа саха якутского караса, является актуальным по нескольким причинам. Во-первых, пищевые традиции играют ключевую роль в формировании и поддержании культурной идентичности народа. Во-вторых, понимание значения определенных продуктов питания позволяет глубже понять социальные, экономические и экологические аспекты жизни якутского народа. В-третьих, сохранение и передача традиционных знаний о пищевых привычках способствует укреплению межпоколенческих связей и сохранению культурного наследия.

Наш класс Городской классической гимназии принимает участие в традиционном праздновании народа саха - ысыах, мы готовим национальную еду, участвуем в спортивных соревнованиях, одеваем национальную одежду, но не всегда понимаем значение традиционного праздника встречи лета. Поэтому меня заинтересовала тема культурного кода и я решил выявить связь значения роли якутского караса и проследить значение в традиционном питании нашего народа в контексте повседневности. Наблюдаю активное участие школьников к мунха (добыча караса на озере с первым снегом) и к возрождению к блюдам якутской кухни. Также несмотря на важность пищевых традиций и связи с культурой народа, использование цифровых способов передачи информации не до конца изучены и используются в трансляции культурного кода.

Мной поставлены следующие исследовательские вопросы: придают ли мои ровесники значение такому доступному продукту традиционного питания в нашем регионе как якутский карась? Какова польза якутского караса в повседневном питании с точки зрения врача, с точки зрения исторических фактов и понимания культуры нашего народа? Почему сейчас возрастает интерес к этнопитанию, в частности, к значению роли рыбы в питании и к карасю? Как якутский карась влияет на формирование и поддержание культурной идентичности?

⁹ Маслова, В.А. Духовный код с позиции лингвокультурологии: единство сакрального и светского / В. А. Маслова // Метафизика. – 2016. – № 4(22). – С. 78-97

¹⁰ Поселенческая культура народа саха: возрождение обрядности / Л. С. Ефимова, Н. С. Шкурко, Н. Р. Балынская [и др.] // Современная наука: актуальные проблемы теории и практики. Серия: Познание. – 2020. – № 8. – С. 5-11. – DOI 10.37882/2500-3682.2020.08.05

Цель нашего исследования: выявить роль якутского караса в повседневной жизни моих сверстников (учащихся 7-9 классов школ города Якутска). Для решения цели поставлены следующие задачи: во-первых, обобщить знания о социологии питания и об якутском карасе; во-вторых, на основании данных социологического исследования сделать выводы о том, что мои сверстники (школьники города Якутска) знают об якутском карасе, также как часто он есть в рационе питания; в-третьих, взять интервью у врача, у ученого и специалиста в области преподавания дисциплин «культурология», «цивилизационные теории» и выделить маркеты национального питания; в-четвертых, разработать рекомендации для популяризации якутского караса среди моих сверстников. Данные задачи стали этапами работы над нашим научным исследованием.

Мы использовали следующие методы исследования: изучение источников по теме культурный код (статьи, монографии), метод сравнительного анализа, анкетирование, интервью, методы визуализации. Мы опирались социологические теории культурного капитала и структуралистского конструктивизма (Бурдьё), социологии функционализма (Спенсер), социология трапезы (Зиммель),

Объект нашего исследования – якутский карась (собо) и его роль в повседневной жизни школьников города Якутска. Предметом исследования выступает отношение к якутскому карасю (собо) у учащихся 7-9 классов города Якутска.

Мы сформулировали следующие рабочие гипотезы: первая: *учащиеся мало знают о таком традиционном элементе этнопитания Якутии как якутский собо (карась) в силу того, что его практически нет в рационе питания; вторая: знания об якутской национальной еде играет важную роль в формировании культурной идентичности, а современные цифровые решения могут позволить повысить эти знания.*

Ценность и практическая значимость исследования заключается в междисциплинарном подходе, анализе роли национальной еды в повседневной жизни, в исследовании современных изменений и адаптации пищевых традиций, а также в практической значимости в сохранении и популяризации пищи как культурного кода для укрепления традиционных семейных ценностей.

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СОЦИОЛОГИИ ПИТАНИЯ И КУЛЬТУРНЫЙ КОД

1.1. Понятийный аппарат

В нашем докладе будет в качестве рабочего термина использовано определение итальянского философа Умберто Эко культурный код - материальный носитель знаний и представлений о мире, которые закреплены в культуре конкретного народа (Гудова М.Ю., Юань Мэнмэн, 2022)¹¹.

А также подход профессора Валентины Масловой: культурный код — это набор национально-осмысленных и связанных между собой образов и представлений, формирующих национальную картину мира отдельного народа (Маслова, В. А., 2016)¹².

Одной из ключевых задач культурных кодов является сохранение для будущих поколений возможности идентификации, национального самосознания. Язык — основа культуры, а также можно погрузиться в культуру через охоту, рыбалку, этнопитание. Исследователи К. Леви-Стросс, Р. Барт и М. Дуглас указывают, что пища - культурный код (Толстых О.Н., 2021)¹³.

1.2. Обзор литературных источников

Мы изучили литературу и источники по теме исследования и выделили следующие моменты. Культура — это материальные и духовные ценности, повседневные действия человека (Винокурова М.А., 2019)¹⁴. Мы видим, что в этом подходе акцент сделан на повседневность. Промысловая культура народа саха представляет собой комплекс обрядов, традиций, компетенций, а также связанных с ними инструментов, артефактов и действий в таежном пространстве (Ефимова Л.С., Шкурко Н.С., Афанасьев Н.В., Антонова В.Н., Баишев И.И., Павлова О.К., 2019)¹⁵.

Опираясь на теории социологии еды и социологию питания, мы сделали классификацию.

Таблица 1. Классификация социологических теорий питания и еды

¹¹ Гудова М.Ю., Юань Мэнмэн Концепт «культурный код»: уровни значения // Интеллект. Инновации. Инвестиции. 2022. №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kontsept-kulturnyy-kod-urovni-znacheniya> (дата обращения: 21.11.2024)

¹² Маслова, В. А. Духовный код с позиции лингвокультурологии: единство сакрального и светского / В. А. Маслова // Метафизика. – 2016. – № 4(22). – С. 78-97

¹³ Толстых О.Н. "Культурный код" как образ жизни коренных народов Канады // Современные проблемы сервиса и туризма. 2021. №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kulturnyy-kod-kak-obraz-zhizni-korennnyh-narodov-kanady> (дата обращения: 21.11.2024)

¹⁴ Винокурова М.А. Исторический аспект изучения повседневной культуры питания якутского этноса // Арктика XXI век. Гуманитарные науки . 2019. №3 (19). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/istoricheskiy-aspekt-izucheniya-povsednevnoy-kultury-pitaniya-yakutskogo-etnosa> (дата обращения: 21.11.2024)

¹⁵ Ефимова Л.С., Шкурко Н.С., Афанасьев Н.В., Антонова В.Н., Баишев И.И., Павлова О.К. Охотничья культура народа саха: человек и мир тайги // Культура и цивилизация. 2019. Том 9. № 6А. С. 315-327. DOI: 10.34670/AR.2020.46.6.189

Название теории	Исследователь	Краткие тезисы
Структурная антропология	К. Леви-Стросс ¹⁶	Еда – как система символов и значений, Питание как система культурных кодов и значений.
Социология питания	Мэри Дуглас ¹⁷	Питание как способ поддержания социального порядка и идентичности
Теории культурного капитала и структуралистского конструктивизма	Пьер Бурдьё ¹⁸	Еда как маркер социального статуса и класса
Культурная антропология питания	Джек Гуди ¹⁹	Еда как культурный феномен
Семиотика еды	Роланд Барт	Еда как система символов и знаков

Источник: составлено автором

Мы сделали краткий обзор ключевых социологических исследований в области социологии еды и социологии питания. Социология питания — это новое направление в социологическом дискурсе.

1.3. Культурный код якутского караса

У якутов было сезонное питание (мы находим это в известном исследовании Серошевского В.Л.²⁰); после забоя скота и в холодное зимнее время основной пищей служило мясо, весной переходили на молочную пищу, в сезон охоты дичь, осенью дикорастущие ягоды и травы. Рыбу ловили круглогодично (Ефимова Л.С., Афанасьев Н.В., 2016²¹, Л. С. Ефимова, Н. С. Шкурко, Н. Р. Балынская [и др.], 2020²²). Региональные исследователи отмечают, что домашнее питание, умение и знания приготовления пищи — это самый старый, но надежный верный мост, который связывает нас с культурой прошлого и историческими традициями и обычаями народа (Николаева Т.Н. , 2016)²³. Исследователи (историки, этнографы, антропологи

¹⁶ Леви-Строс К. Структурная антропология / Пер. с фр. Вяч. Вс. Иванова. — М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2001. — 512 с

¹⁷ Аккуратова Л.О. Проблематизация порядка и осквернения по работе Мэри Дуглас "Чистота и опасность" // Вестник Свято-Филаретовского института. 2014. №9. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/problematizatsiya-poryadkai-oskverneniya-po-rabote-meri-duglas-chistota-i-opasnost> (дата обращения: 23.01.2025)

¹⁸ Концепция поля культурного кода П. Бурдьё // <https://dzen.ru/a/ZvKYSSwN5zUOY1A2> (дата обращения 20.01.2025)

¹⁹ Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания: Коллективная монография / отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. — М. : Кучково поле Музеон, 2020. — 568 с

²⁰ Серошевский, В.Л. Якуты: опыт этнографического исследования. - М., РОССПЭН, 1993. - 736 с.

²¹ Ефимова Л.С., Афанасьев Н.В. Дух-хозяин огня у якутов: символика, семантика // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2016. №3-2 (57). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/duh-hozyain-ognya-u-yakutov-simvolika-semantika> (дата обращения: 21.11.2024)

²² Поселенческая культура народа саха: возрождение обрядности / Л. С. Ефимова, Н. С. Шкурко, Н. Р. Балынская [и др.] // Современная наука: актуальные проблемы теории и практики. Серия: Познание. – 2020. – № 8. – С. 5-11. – DOI 10.37882/2500-3682.2020.08.05

²³ Николаева Т.Н. Пища «Белая» и «Черная» в якутской лингвокультуре // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2016. №7-2 (61). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/pischa-belaya-i-chernaya-v-yakutskoy-lingvokulture> (дата обращения: 21.11.2024)

и другие) не раз отмечали любовь якутов к жирной и обильной пище, что можно отчасти объяснить биологической потребностью организма в высококалорийном питании в холодных условиях Севера. Так, по наблюдению В.Л. Серошевского В.Л., якуты больше всего любят жирное «кобылье мясо», которое считалось «пищей богачей и конокрадов» (Серошевский В.Л., 1993)²⁴.

Недостаток солнца в зимний период восполняют жирная еда, якутский карась. В 2013 г. кембриджские ученые обнаружили у жителей Севера ген морозоустойчивости, который включает три подвида: первый перерабатывает жирную пищу, второй преобразует жир в тепло, третий сужает сосуды. Народы Якутии проявляли особое уважение к пище как самому насущному продукту и воспринимали ее как дар природы. Прием пищи был не только физиологическим процессом, но и выступал одним из важных символических кодов культуры (Романова Е.Н., Данилова Н.К., Алексеева Е.К., 2024)²⁵.

Быт повседневный уклад жизни человека, где процесс приготовления и приема пищи занимает одну из главных ролей. В бытовом общении возникает культура приема (потребления) пищи, традиции, обычаи и т.д. (Винокурова М.А., 2021)²⁶. Арутюнов С.А., Воронина Т.А. (2001) отмечают, что традиционная пища является источником этнического самосознания. Винокурова У.А. (2014) проводит связь с природой и экософией и укладом жизни. Якутская национальная еда в повседневной жизни городских семей вытесняется употреблением привозных продуктов. В наших суровых климатических условиях нарушение традиционного белково-липидного типа питания привело к значительному росту заболеваний сердечно-сосудистой системы, диабетом, эндокринологическими и онкологическими заболеваниями. Мы узнали из источников, что до середины XX века наш народ употреблял только натуральные продукты из молока коров якутской породы, мяса якутской лошади и северного оленя, северную рыбу, выращенные на якутской земле рожь и пшеницу. Благодаря постоянному наличию в рационе рыбы из алаасных озер, якутского карася многие не болели цингой.

Еще 75 лет назад у якутов практиковалось сезонное питание в соответствии с сезонами года. В зимнее холодное время года рацион был калорийным за счет жирного наваристого мяса после забоя, запасов масла и замороженного молока, речной и озерной рыбы,

²⁴ Серошевский, В.Л. Якуты: опыт этнографического исследования. - М., РОССПЭН, 1993. - 736 с.

²⁵ Романова Е.Н., Данилова Н.К., Алексеева Е.К. Антропология холода: культура питания коренных народов Республики Саха (Якутия) // Вестник Томского государственного университета. История. 2024. №87. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/antropologiya-holoda-kultura-pitaniya-korenyh-narodov-respubliki-saha-yakutiya> (дата обращения: 21.11.2024)

²⁶ Винокурова М.А. Исторический аспект изучения повседневной культуры питания якутского этноса // Арктика XXI век. Гуманитарные науки . 2019. №3 (19). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/istoricheskiy-aspekt-izucheniya-povsednevnoy-kultury-pitaniya-yakutskogo-etnosa> (дата обращения: 21.11.2024)

накопившей запасы жира на зиму. Весной, когда начинался отел коров, на столе якутян рыбные блюда дополнялись молочными продуктами. Летом в рационе появлялись съедобные травы и лесные ягоды. Все сезоны года караси были постоянно на столах якутян. Благодаря такому типу питания экологически чистыми продуктами еще в 50-60 гг. XX века жители Якутии выделялись здоровьем среди других регионов.

Итак, изучив литературу по теме исследования, мы считаем, что национальные традиции питания, так же, как и состав пищи, играют жизненно важную роль в истории народов. Во французской традиции социологии питания нельзя не отметить работы Ролана Барта. Он доказывает, что еда – это система коммуникации (Barthes 2008:21)²⁷. Еда - наиболее консервативная часть культуры повседневности, а, следовательно, дает материал для понимания национальной общности на протяжении веков. Следовательно, изучение традиций питания национальной едой является одним из важнейших источников знаний о том или ином народе, имеет особое значение с точки зрения историко-культурной информации о нем, о сбалансированности и гармоничности национальной кухни, о ее соответствии народным вкусам, привычкам и склонностям. В Якутии – культурные коды национальной пищи — это строганина, якутский карась, керчих с брусникой, летний кумыс. Традиции питания уходят корнями в глубокое прошлое.

Мы решили уделить внимание в нашем исследовании культурному коду нашего этнопитания - якутскому карасю. Наша республика — это царство озер. На якутском языке якутский карась - собо – уникальный подвид золотого карася обитает только в якутских озерах. Впервые его описал знаменитый ихтиолог Федор Кириллов в 1945-48 годах²⁸. Так любимый народом объект питания получил официальное название - *Carassius carassius jacuticus Kirillov*. Карасю не надо много кислорода, живет в озерах. Вес крупных якутских карасей превышает 2 - 3 кг, мелких - 100 - 200 г. За один нерест самка откладывает около 40 тыс. икринок. Якутский карась - источник полноценного белка, легкоусвояемого жира, витаминов и минеральных элементов. Употребляя именно эту рыбу, наши предки долго сохраняли молодость и здоровье (Ческидович А.Н., 2008²⁹). Карасевые озера в военные и послевоенные годы спасали население от голодной смерти. И хотя в реках Якутии обитают

²⁷ Веселов Ю.В., Таранова О.А., Цзинь Цзюнькай Горький хлеб старости? Социальные практики питания пожилых людей // ЖИСП. 2018. №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gorkiy-hleb-starosti-sotsialnye-praktiki-pitaniya-pozhilyh-lyudey> (дата обращения: 23.01.2025)

²⁸ Соломонов Н.Г. Кириллов Ф.Н. - выдающийся ученый, основатель ихтиологического и гидробиологического направлений якутской науки // Вестник СВФУ. 2023. №1 (91). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/f-n-kirillov-vydayuschiy-sya-uchenyy-osnovatel-ichtiologicheskogo-i-gidrobiologicheskogo-napravleniy-yakutskoy-nauki> (дата обращения: 23.01.2025)

²⁹ Ческидович А. Н. Пищевая ценность карася якутского // Наука и техника в Якутии. 2008. №2 (15). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/pishevaya-tsennost-karasya-yakutskogo> (дата обращения: 21.11.2024)

такие ценные виды рыб как нельма, осетр, чир, омуль и муксун, но их мясо беднее калием, фосфором и витаминами А, Е., чем у карася.

Мясо якутского карася не имеет привкуса тины. Он почти не ест водоросли. Караси из озер разных улусов могут быть совершенно разными на вкус и по размерам. Самыми вкусными считаются караси из озера Ниджили Кобяйского района. В этом огромном водоеме живут мелкие планктонные рачки. Их и поедает ниджелинский карась, разъедаясь на калорийном корме до размеров небольшой сковородки. В 10-ке вкусов караси из озера Мологою близ села Черкёх, Кердерюлях у села Чичимах.

Сегодня собо уже не спасение от голода, а полезный для здоровья и достаточно доступный продукт питания. На 01 января 2025 года, если свежемороженый омуль стоит 850-900 рублей, а нельма – до 3 тысяч за килограмм, то килограмм карасей в магазине стоит 350 рублей. Из карасей готовят уху, делают котлеты, жарят и тушат в сметане. Карасиные язычки сохраняют как угощение для самых уважаемых гостей.

Итак, социология питания и социология еды позволяют понять, как культурные и социальные нормы влияют на пищевые традиционные привычки. Это помогает раскрыть, с точки зрения, многих исследователей роль питания в поддержании здоровья, социального благополучия и идентичности. Культурный код еды народов РФ играет ключевую роль в передаче культурных знаний и традиций, способствуя формированию и поддержанию культурной идентичности. Социология помогает понять, как культурные практики, связанные с едой, помогают сохранять и передавать культурные традиционные нормы и символы. Якутский карась (собо) является важным элементом культурного наследия народа саха, способствуя укреплению семейных и межпоколенческих связей, формированию здоровых привычек питания и поддержанию культурной идентичности.

ГЛАВА 2. СОЦИОЛОГИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ И ИНТЕРПРЕТАЦИЯ ДАННЫХ

2.1. Программа социологического исследования

Мы составили программу социологического исследования, определив этапы полевого исследования.

Цель социологического исследования – выявить роль якутского карася (собо) в повседневной жизни школьников города Якутска Республики Саха (Якутия). Задачи исследования: 1. Проанализировать частоту и контексты употребления якутского карася среди школьников города Якутска; 2. Оценить влияние национальности на частоту употребления в рационе питания якутского карася (собо); 3. Оценить влияние якутского карася на знание о роли якутского карася (собо) в истории и культуры народа саха; 4. Оценить восприятие и

значение якутского карася (собо) в культурном коде у школьников. 5. Разработать рекомендации для популяризации якутского карася (собо) среди школьников города Якутска.

Объект исследования: школьники города Якутска и их повседневные пищевые привычки, связанные с якутским карасем (собо). Предмет исследования: оценка восприятия школьниками города Якутска якутского карася (собо), его влияние на культурную идентичность и семейные связи.

Мы сформулировали следующие рабочие гипотезы: первая: *учащиеся мало знают о таком традиционном элементе этнопитания Якутии как якутский собо (карась) в силу того, что его практически нет в рационе питания; вторая: знания об якутской национальной еде играет важную роль в формировании культурной идентичности, а современные цифровые решения могут позволить повысить эти знания.*

Методы социологического исследования: количественный метод (анкетирование) и качественный метод исследования (глубинные интервью).

Для изучения культурного кода якутского карася как важного компонента кулинарной традиции Якутии было проведено социологическое исследование с 10 по 20 ноября 2024 года, среди генеральной совокупности – школьники 7-9 классов города Якутска. Данные для расчета взяли из сборника статистических данных за 2023 год <https://14.rosstat.gov.ru/storage/>. На 01.09.2024 количество школьников 7-9 классов (13-15 лет) составляет около 8150 человек. Выборочная совокупность была рассчитана по формуле. Доверительная вероятность 85% (точность выборки), доверительный интервал (погрешность) 5%, данные по численности из Сборника статданных. Доверительная вероятность (или уровень доверия) — это вероятность того, что доверительный интервал содержит истинное значение параметра, который мы оцениваем. Она выражается в процентах и указывает на уровень уверенности в том, что интервал включает истинное значение параметра. Например, в нашем исследовании 90% доверительный интервал, это означает, что мы на 90% уверены, что истинное значение параметра находится внутри этого интервала. Доверительный интервал — это диапазон значений, в котором с заданной доверительной вероятностью находится истинное значение параметра. Он определяется на основе выборки и используется для оценки точности выводов исследования.

Мы использовали калькулятора для расчета выборки по ссылке <https://socioline.ru/rv.php>

Расчет размера выборки

Доверительная вероятность ("точность")

☐ 85% ☐ 90%
☒ 95% ☐ 97%
☐ 99% ☐ 99,7%

Доверительный интервал ("погрешность" ± %)

8

Генеральная совокупность ("всего респондентов")

8150

Очистить

Рассчитать выборку

Требуемый размер выборки

147

Расчет доверительного интервала ("погрешность", ± %)

Доверительная вероятность ("точность")	☐ 85% ☐ 90% ☒ 95% ☐ 97% ☐ 99% ☐ 99,7%
Размер выборки, человек	150
Генеральная совокупность	8150
Процент ответов	95
Рассчитать интервал	Очистить
Доверительный интервал (± %)	3.46

Корректировка для малой генеральной совокупности

CSS =

$$1 + \frac{\frac{SS}{ss-1}}{pop}$$

где:

ss = размер выборки
css = скорректированная выборка
pop = генеральная совокупность

Источник: Калькулятор для расчета выборки <https://socioline.ru/rv.php>

Выборка была репрезентативной, потому что все участники соответствовали признакам генеральной совокупности. Все респонденты учились в 7-9 классе, преимущественно в 8 классе, имели возраст от 13 до 15 лет и учились в школах на территории города Якутска.

Таким образом, расчет выборки составил 147 человек, в нашем исследовании приняло участие 151 человек. Выборка была по признаку обучение в 7-9 классе общеобразовательных школ города Якутска и возраст 13-15 лет.

2.2. Характеристика анкеты

Мы провели закрытое онлайн исследование. Анкета была размещена по ссылке <https://forms.gle/rzTEiHJEtguxm9558> Наша анкета состояла из 5 разделов и сведений о респондентах. Всего в анкете 34 вопроса. Перед проведением основного исследования было

проведено пилотажное исследование в начале ноября 2024 года и учтены все организационные исследования.

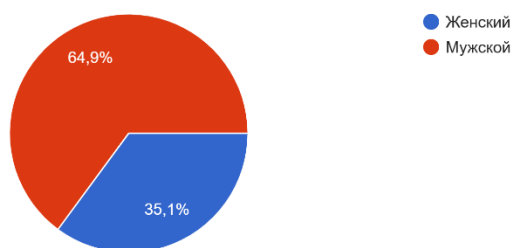
Первый блок вопросов - сведения о респонденте (пол, класс, школа, национальность, владение якутским языком, ездят ли респонденты в сельскую местность или нет). Данный блок вопросов помог нам определить принадлежность респондентов к генеральной и выборочной совокупности нашего исследования. Мы провели анкетирование по школам на русском и на якутском языках обучения. Приняли участие респонденты, обучающиеся в 7-9 классах, преимущественно 8 класса. Поскольку я сам обучаюсь в 8 классе.

Первый раздел «Якутская национальная еда и культурная идентичность» состоит из 4 вопросов. В этом разделе респондентам надо было выбрать ответы: да, нет, иногда, а также частоту употребления. Второй раздел «Якутская национальная еда и семейные ценности» из 5 вопросов. Все вопросы измеряют частоту: да, иногда, регулярно и т.д. Третий раздел «Якутская национальная еда и здоровые привычки в питании» из 4 вопросов, четвертый раздел «Роль якутского караса (собо) в повседневном питании школьников» из 8 вопросов и пятый раздел «Связь якутского караса (собо) с культурным кодом в этнопитании народа саха» из 8 вопросов. Все вопросы содержат ответы для распределения шкалы ответов.

2.3. Анализ результатов исследования

Сведения об респондентах:

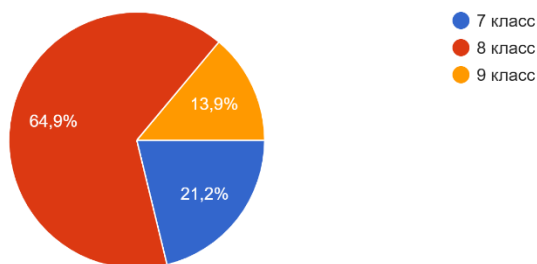
Ваш пол
151 ответ



В анкетировании приняло участие 151 респондент, 64,9% мужского пола и 35,1% женского рода. Мужская часть классов оказалась более активной, чем женская половина.

Ваш класс

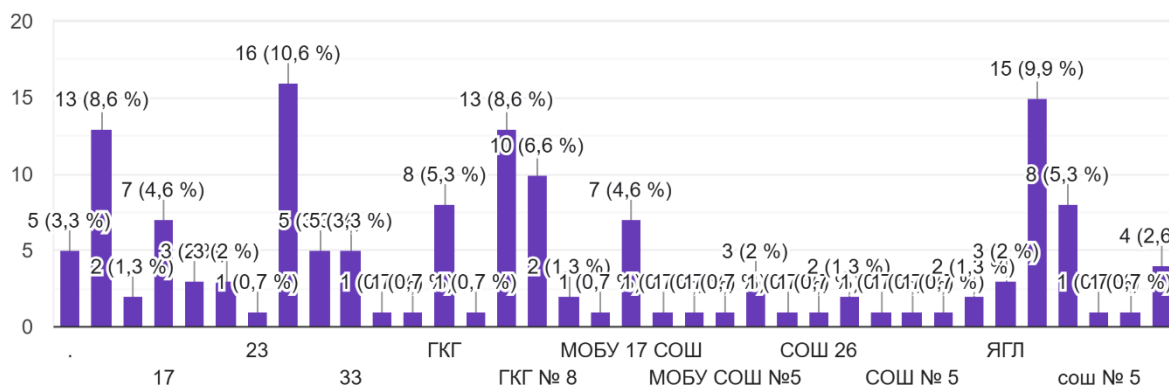
151 ответ



Распределение по классам было следующее: преимущественно 8 класс (64,9%), 13,9% 9 класс и 21,2% 7 класс. Преимущественно мои ровесники приняли участие.

Напишите, пожалуйста, Вашу школу

151 ответ



Мы сгруппировали участников из школ города Якутска по признаку на каком преимущественно языке обучения ведется обучение. Респонденты (14,69%) были из двух школ, в которых преимущественно обучение ведется на якутском языке. Остальные респонденты были из разных школ, расположенных в разных микрорайонах города Якутска по географическому признаку. Школы, которые находятся в центре города, а также удаленные от центра.

Вы говорите на якутском языке?

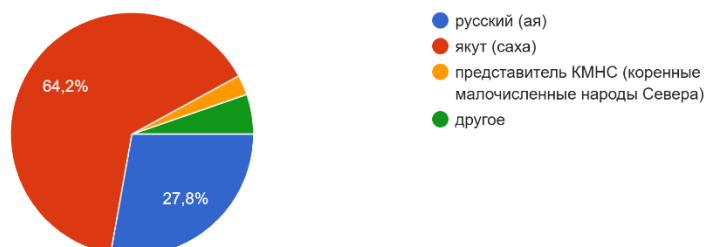
151 ответ



На вопрос говорите, понимаете якутский язык ответы распределились следующим образом: 31,8% понимаю немного, знаю отдельные слова, 26,5% совсем не понимаю, не говорю, 25,2% свободно говорю, 16,6% понимаю, но не говорю. Вопрос был задан с целью понимания связи между знанием языка, как элемента культуры, так и питанием.

К какой национальности Вы себя относите?

151 ответ



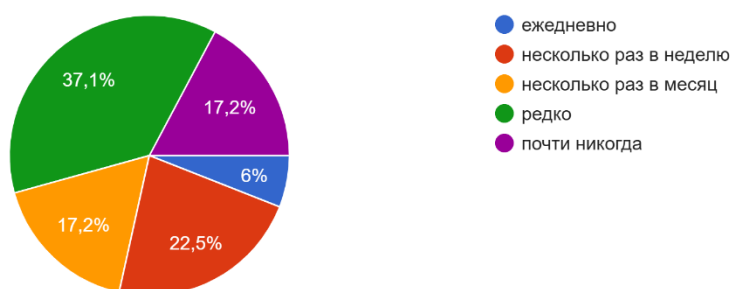
Респонденты относятся к национальности саха (64,2%), русский 27,8%, представитель КМНС и другая национальность около 8%.

Также мы задавали вопрос, ездите ли вы в сельскую местность или нет, потому что в сельской местности чаще едят традиционную кухню, чем в городе. 46,7% респондентов совсем не ездят.

В первом разделе распределение ответов было следующим образом:

Как часто Вы кушаете якутскую национальную еду (например, собо, строганину, потроха, якутский суп, кэрчэх и др. блюда):

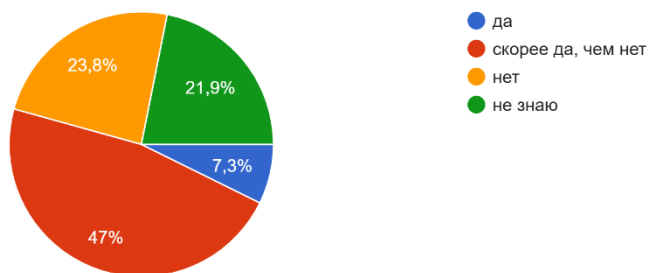
151 ответ



37,1% респондент редко едят национальную еду, 22,5% несколько раз в неделю. Мы выявили, что несколько раз в неделю едят в основном ребята из национальных школ, также те, кто владеет якутским языком.

Считаете ли Вы, что якутская национальная еда играет важную роль в формировании Вашей культурной идентичности?

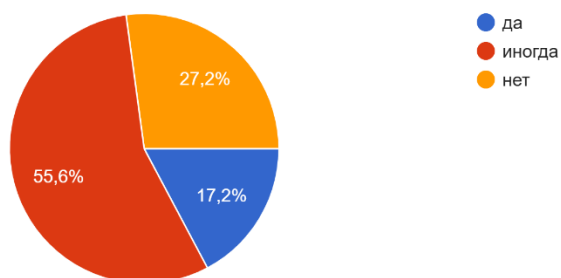
151 ответ



47% респондентов ответили, что скорее да, чем нет якутская национальная еда играет важную роль в формировании Вашей культурной идентичности.

Используете ли Вы цифровые продукты (например, приложения, сайты и др.) для получения информации об якутской национальной еде?

151 ответ



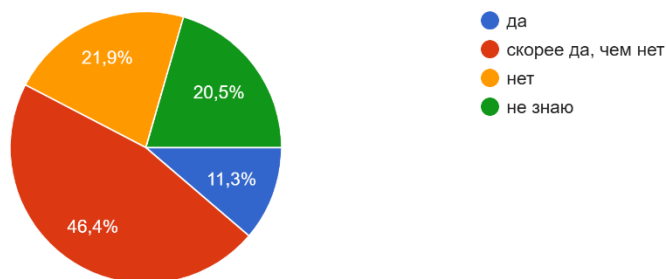
Для разработки рекомендаций нам важно было узнать пользуются ли цифровыми продуктами респонденты для получения информации. Мы выявили, что 55,6% иногда, это значит нам важно уточнить каналы распределения и способы передачи информации.

Из первого блока вопросов мы узнали, что 1/3 респондентов имеют в рационе питания блюда национальной еды, при этом почти 50% респондентов связывают идентичность с питанием.

Во втором разделе мы спросили про ежедневный рацион питания, как часто едят всей семьей, готовят ли всей семьей, что предпочитают. Всей семьей готовят и едят национальные якутские блюда 31,8% (иногда), 30,5% едят в основном в гостях, 21,9% совсем нет. При этом 34,4% совсем не ходят в якутские рестораны, в рестораны с национальной кухней, 23,8% почти никогда, т.е. были, но не помнят, когда, 19,9% редко ходят, 16,6% не регулярно, но ходят в рестораны с авторской национальной кухней.

Считаете ли Вы, что якутская национальная еда укрепляет традиционные семейные ценности?

151 ответ



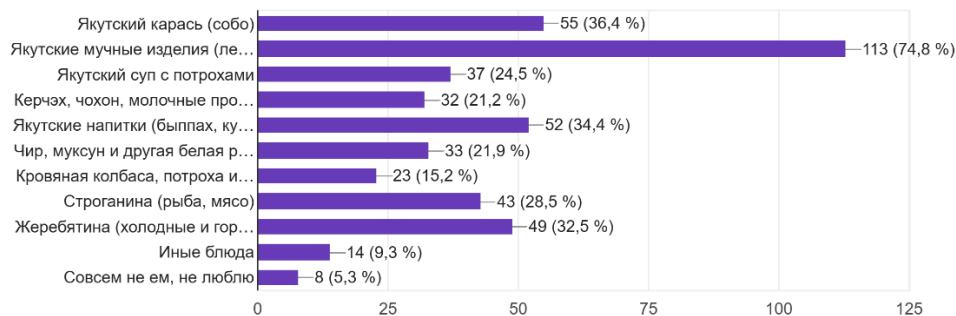
46,4% ответили, что скорее да, чем нет якутская национальная еда укрепляет традиционные семейные ценности.

31,3% респондентов редко, но готовят национальные блюда, в том числе и блюда из якутского карася, 19,2% несколько раз в месяц, 16,6% несколько раз в неделю. Также мы отметили корреляцию, что те, кто несколько раз в неделю и в месяц, это ребята из национальных школ и те, кто ездит в сельскую местность и говорят на якутском языке.

На вопрос, какие блюда Вы предпочитаете и любите из якутской кухни мы получили следующие варианты ответов.

Какие якутские национальные блюда Вы любите больше всего? (можно выбрать несколько вариантов)

151 ответ



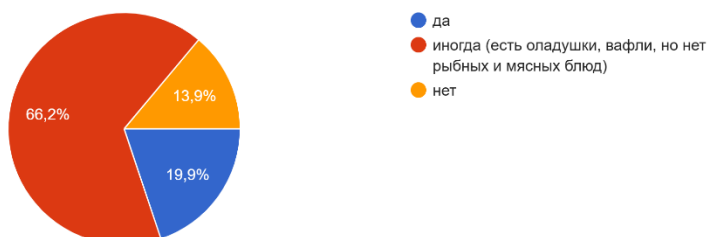
На данный вопрос можно было выбрать несколько вариантов ответов. Совсем не ели, не любят якутскую (национальную) кухню 5,3%, в основном это представители другой национальности. Практически все выбрали, что любят якутские мучные изделия (74,8%) – это пирожки (сандалы), якутские оладушки, якутские вафли, якутские лепешки и другие мучные изделия из якутской (национальной) кухни. Также 1/3 респондентов любят якутские (национальные) напитки это кумыс, быппах, ягодный морс из брусники и другие напитки. Поскольку большинство было ребят, то объяснимо, что 32,5% респондентов любят блюда из

жеребятины (мясные блюда), также 28,5% едят строганину (это сырое мясо и сырая блюда, которая тонко строгается).

Из второго блока вопросов мы узнали, что иногда готовят респонденты дома, всей семьей, в основном не ходят в национальные рестораны с местной кухней, но очень любят мучные якутские блюда.

В третьем разделе мы спросили респондентов знают ли они о полезных свойствах якутской (национальной) еды в рационе питания, считают ли они, что, употребляя в рационе якутские блюда (в том числе якутского карася) повышается иммунитет. Получены ответы: 30,5% респондентов ответили, что скорее нет, чем да, что якутская национальная еда формирует иммунитет, скорее да, чем нет 31,1%. 18,5% респондентов уверены, что якутская (национальная) еда в рационе питания абсолютно влияет на здоровье, 31,8% скорее да, чем нет, 21,9% скорее нет, чем да. 14,6% респондентов знают о полезных свойствах якутского карася (собо), 27,8% скорее да, чем нет, обладают знаниями, 23,2% скорее нет, чем да. Более 50% респондентов не знают о полезных свойствах якутского карася (собо). При этом 47% хотели бы, чтобы якутский карась стал частью рациона питания.

Есть ли в рационе школьного питания (в столовой школы) блюда якутской национальной еды?
151 ответ



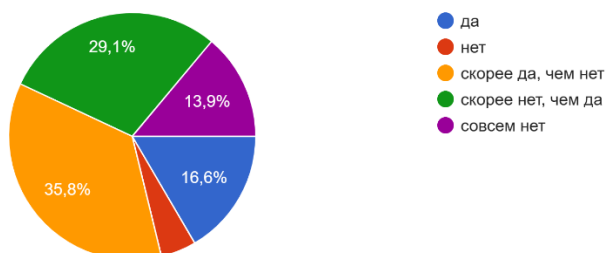
В столовых школ наших респондентов 66,2% иногда дают блюда из якутской (национальной) кухни. Это в основном мучные блюда.

По третьему разряду основной вывод в том, что немногие респонденты регулярно имеют в своем рационе питания блюда из якутского карася (собо), также не видят взаимосвязи со здоровыми привычками питания.

Ответы на четвертый разряд анкеты «Роль якутского карася (собо) в повседневном питании школьников и семей». Среди тех, кто регулярно ест несколько раз в неделю и несколько раз в месяц 31,8% едят регулярно якутского карася (собо), 23,9% несколько раз в месяц, остальные реже.

Умеют ли в вашей семье готовить якутского карася (собо)?

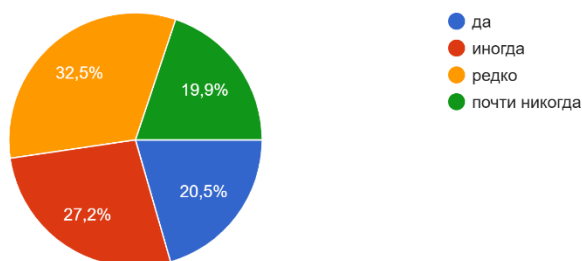
151 ответ



29,1% скорее нет, чем да умеют готовить якутского карася (собо), 35,8% скорее да, чем нет, 16,6% уверено, что умеют, а 13,9% совсем не умеют. Есть особенность в готовке якутского карася (собо). Надо обязательно уметь убрать желчь, но не все про это знают. 37,7% респондентов считают, что якутский карась (собо) помогает сохранять традиционные семейные ценности, 39,7% не знают, а 22,5% считают, что это не влияет. 43,7% считают респондентов, что якутский карась (собо) при совместной трапезе, готовке укрепляет межпоколенческие связи, потому что умение чистить карасей, готовить традиционным способом передает из поколения в поколения в семьях. 44,4% уверены, что помогает совместная трапеза и готовка якутского карася (собо), а 11,9% не помогает.

Готовите ли Вы на семейные торжества и праздники якутского карася (собо)?

151 ответ



32,5% респондентов редко готовят якутского карася (собо) на праздники, 27,2% иногда готовят, а 20,5% готовят, 19,9% почти никогда. Якутские караси (собо) – это вкусное блюдо, но требует усилий и времени. Обычно готовят на национальный праздник ысыах. Очень вкусно есть якутского карася (собо) считают 21,2%, 35,1% скорее вкусно, чем нет, 23,2% нейтрально, а остальные не любят данную рыбу.

Вывод по четвертом разделу такой, что респонденты считают, что якутский карась (собо) — это не блюдо повседневности, а блюдо на праздники, которое требует усилий для его готовки и еды.

На пятый разряд «Связь якутского карася (собо) с культурным кодом в этнопитании народа саха» получены следующие ответы. 9,9% респондентов совсем не знают о роли

якутского карася (собо) в истории, 27,2% скорее знают, чем нет, 20,5% точно знают. Например, о таком факте, что в годы Великой Отечественной войны именно якутский карась (собо) спас в центральных районах Якутии целые населенные пункты в сельской и городской местности (там, где были озера) от голода. Поэтому даже памятник якутскому карасю поставили. 10,6% совсем не знают о том, что якутский карась является традиционным блюдом, 11,9% совсем не знают о том, что якутский карась (собо) является важной частью культурного наследия народа саха. 29,1% скорее да, чем нет и 15,2% хорошо знают о роли якутского карася (собо) в культурном наследии народа саха. 13,9% знают сказки, пословицы, фольклор об якутском карасе (собо), а 11,3% совсем не знают. 17,9% респондентов считают, что якутский карась (собо) помогает передавать культурные знания и традиции от поколения к поколению. 29,1% скорее да, чем нет уверены, что якутский карась (собо) играет роль в передаче традиций и знаний.

Мы попросили респондентов написать предложения «Как популяризировать якутского карася (собо) среди школьников?». Получены разные ответы. Например, такие как участвовать в традиционном празднике мунха (подледная рыбалка), готовить и участвовать на национальном празднике ысыах, чтобы было больше информации через разные каналы про якутского карася (собо), больше готовить в семьях, участвовать в дегустации традиционных блюд и другие не менее интересные предложения.

Итак, вывод по социологическому исследованию анкетированию следующий. Респонденты мало знают о полезных свойствах якутского карася (собо), не видят связи с историей и культурой народа саха, не знают ничего из фольклора про якутский карась (собо), считают, что это рыба не традиционная народа саха, не знают про факты спасения целых поселений от голода во время ВОВ.

2.4. Результаты качественного исследования

В дополнение к количественному методу мы провели интервью у экспертов. Мы провели три экспертных интервью у врача, у историка и специалиста в области культурологии, задали следующие вопросы: 1. Расскажите, пожалуйста, о важности культурного кода для учащихся? 2. Расскажите, пожалуйста, о культуре питания у народа саха? 3. Расскажите, пожалуйста, о влиянии якутского карася в культуре и в питании у народа саха, населения, проживающего на территории республики?

Эксперты все отвечали требованиям: обладали компетентностью в традиционных знаниях из истории, культуры, этнопитании народа саха, в частности знаниями об якутском карасе; во-вторых, умели готовить якутского карася (собо); в-третьих, в своих семьях для своих

детей, внуков и/или их родители, бабушки, дедушки передали (передавали) знания об якутском карасе (собо).

Первый эксперт: Андреева Анна Климентьевна, кандидат медицинских наук, детский невролог, врач высшей категории, отличник здравоохранения Российской Федерации, отличник здравоохранения Республики Саха (Якутия). Эксперт рассказала о полезных свойствах якутского карася с точки зрения детского врача, рассказала о традициях в своей семье, которые передает от своих бабушки и родителей своим детям, а также дала рекомендации.

Вот фрагменты ответов:

«Мой папа всегда чистил для меня самое вкусное у карася – это язык и ребрышки. Мы кушали всегда медленно, не спеша. Наша бабушка всегда варила уху. Уху сейчас рекомендуют вводить в рацион кормящей матери, чтобы полезные свойства передавались ребенку. Карася надо есть обязательно, в нем много белка, очень полезных для роста и для формирования костей, деятельности мозга микроэлементов»...

Второй эксперт: Эверстов Степан Ильич³⁰, кандидат исторических наук, доцент АГАТУ, защитил кандидатскую диссертацию на тему "Рыболовство в каменном веке", имеет 352 цитирований, Индекс Хирши (РИНЦ) – 6, эксперт многих научных мероприятий. Эксперт рассказал о своем исследовании во время экспедиций, о традиционном способе ловле карася, о празднике мунха.

«Я ездил в экспедиции на озера.... Есть специальные приспособления для ловли якутского карася (собо)... Всей деревней участвовали в мунха... Готовили орудия труда.... Якутский карась отличается от других рыб, это рыба для якутов, которые жили (живут) в центральной Якутии Якутский карась не имеет специфического запаха, потому что у него особое питание»

Третий эксперт: Шкурко Наталия Сергеевна, кандидат философских наук, доцент кафедры «Культурология» ИЯКН СВ СВФУ им. М.К. Аммосова, ведет авторские печати на радио «Тэтим», лектор общества «Знание», имеет более 100 публикаций, около 400 цитирований на ее работы, Индекс Хирши (РИНЦ) 10, эксперт многих научных мероприятий. Третий эксперт рассказала интересные факты из исследований о культуре питания и социологии питания в отношении якутского карася (собо).

«Надо возрождать знания об якутском карасе, потому что его роль в культуре очень большое. Например, это коллективная добыча ловля всем селом, а потом с большим удовольствием делиться результатами ловли. Надо обязательно каждому поучаствовать в

³⁰ Эверстов С.В. Рыболовство в Сибири: каменный век. Новосибирск, Наука, Сибирское отделение, 1988, 140 с.

традиционном празднике мунха. Это традиция, которая объединяет и сплачивает, а главное прививает знания от поколения в поколение...».

Наши эксперты очень подробно рассказали по теме исследования. Мы смонтировали видеоролик с ответами экспертов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

По итогам двух методов социологического исследования получены следующие выводы. Наши гипотезы в исследовании подтвердились, цель и задачи были достигнуты.

1. В семьях респондентов мало готовят традиционные блюда, но респонденты любят национальные блюда.
2. Респонденты знают про мунха, но не участвовали в этом празднике.
3. Якутская национальная еда вытесняется употреблением привозных продуктов. В наших суровых климатических условиях нарушение традиционного белково-липидного типа питания привело к значительному росту заболеваний сердечно-сосудистой системы, диабетом, эндокринологическими и онкологическими заболеваниями.
4. Важно возрождать традиционные знания.

Детский врач-невролог, наш эксперт Андреева А.К. дополнила мнение исследователей Абрамов А.Ф., Слепцова Т.В., Ефимова А.А., Васильева В.Т. о пользе якутского карася. Выработанная столетиями у народа саха рациональная система питания с использованием исключительно местных продуктов органично дополняется обязательным проведением коллективной добычи карасей неводом как важной частью национальной культурной традиции.

Итак, мы провели социологическое исследование и изучили роль якутского карася (собо) в повседневной жизни школьников города Якутска. Есть отдельное направление в социологии, связанное с социологией питания, с социологией еды, социологией традиционного питания. Мы сделали обзор и классификацию по направлениям теорий у исследователей.

Мы предлагаем следующие практические рекомендации для популяризации знаний об якутском карасе (собо):

1. Подготовить медиа ролик о пользе якутского карася (собо);
2. Сделать инфографику с пятью важными фактами об якутском карасе (собо);
3. Рассказывать о роли якутского карася (собо) в годы ВОВ, особенно в год 80-летия Великой Победы;
4. Классами выезжать на праздник мунха, ысыах;
5. Участвовать в мастер-классах по готовке блюд и готовить на уроках технологии блюда из якутского карася (собо).

Опираясь на литературу, наше социологическое исследование, мы сделали вывод о том, что в качестве культурного кода народа предлагают изучать социологию питания, социологию еды, социологию традиционных продуктов питания как важнейший источник историко-культурной информации о народе, о соответствии этнической кухни вкусам, привычкам и склонностям конкретного народа.

На основании нашего исследования разработать культурные коды в национальной традиционной пище для учащихся школ города Якутска. Опираясь на знания нашего исследования, которое показало, что мы мало знаем о традиционном элементе якутской кухни об якутском карасе (собо), пропагандировать знания об якутском карасе (собо). Предки саха отличались здоровьем и долголетием, потому что основу их питания составляли исключительно натуральные продукты, произведённые или выращенные в регионе. Наш вывод таков, что сегодня якутский карась очень важен в питании.

Мы узнали, что школьники мало знают об якутском карасе (собо) несмотря на то, что в литературе большое внимание уделяется традиционным знаниям. Наши респонденты охотно отвечали на вопросы, но при этом демонстрировали нейтральный тон в ответах, те выбирали не знаю, скорее нет, чем да.

Мы выявили взаимосвязи и корреляции между характеристикой респондентов и ответами. Так, респонденты из национальных школ, респонденты, владеющими якутским языком имеют больше знаний об якутском карасе (собо), чем те, кто не владеет якутским языком. В семьях, владеющих якутским и говорящих на якутском языке едят регулярно традиционные (национальные) блюда, в том числе и якутского карася (собо). Также отмечается корреляция и зависимость между теми, что выезжает в сельскую местность и употреблением в рацион якутского карася (собо) по отношению к тем, что редко или совсем не выезжает. Несмотря на это все отмечают, что хотели бы участвовать в традиционном подледном празднике мунха и национальном летнем празднике ысыах. Респонденты в повседневной жизни стали меньше есть якутского карася на это указали наши эксперты несмотря на то, что якутский карась обладает полезными свойствами для здоровья школьников.

Мы разработали рекомендации для сохранения традиционных знаний в повседневной жизни школьников об якутском карасе (собо), о возрождении к нему интереса. Мы должны ценить и поддерживать это блюдо, чтобы сохранить наше культурное наследие и передавать его будущим поколениям.

Надо продолжать исследование и сравнить учащихся в городской и сельской местности Якутии, мы думаем, что это расширит понимание о том, как сделать якутского карася брендом нашей республики.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Абрамов А.Ф., Слепцова Т.В., Ефимова А.А., Васильева В.Т. Биологическая ценность белков карася якутского в зависимости от его возраста // Якутский медицинский журнал. – 2016. – № 2(54). – С. 85-86.
2. Аккуратова Л.О. Проблематизация порядка и осквернения по работе Мэри Дуглас "Чистота и опасность" // Вестник Свято-Филаретовского института. 2014. №9. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/problemizatsiya-poryadkai-oskverneniya-po-rabote-meri-duglas-chistota-i-opasnost> (дата обращения: 23.01.2025)
3. Арутюнов С.А., Воронина Т.А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М. : Наука, 2001, - С. 23-24
4. Веселов Ю.В., Таранова О.А., Цзинь Цзюнькай Горький хлеб старости? Социальные практики питания пожилых людей // ЖИСП. 2018. №1. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/gorkiy-hleb-starosti-sotsialnye-praktiki-pitaniya-pozhilyh-lyudey> (дата обращения: 23.01.2025)
5. Винокурова М.А. Исторический аспект изучения повседневной культуры питания якутского этноса // Арктика XXI век. Гуманитарные науки . 2019. №3 (19). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/istoricheskiy-aspekt-izucheniya-povsednevnoy-kultury-pitaniya-yakutskogo-etnosa> (дата обращения: 21.11.2024)
6. Винокурова У.А. Экософия культуры Арктики // Арктика XXI век. Гуманитарные науки . 2014. №2 (3). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/ekosofiya-kultury-arktiki> (дата обращения: 21.11.2024)
7. Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания: Коллективная монография / отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. — М. : Кучково поле Музеон, 2020. — 568 с
8. Гудова М.Ю., Юань Мэнмэн Концепт «культурный код»: уровни значения // Интеллект. Инновации. Инвестиции. 2022. №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kontsept-kulturnyy-kod-urovni-znacheniya> (дата обращения: 21.11.2024)
9. Ефимова Л.С., Афанасьев Н.В. Дух-хозяин огня у якутов: символика, семантика // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2016. №3-2 (57). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/duh-hozyain-ognya-u-yakutov-simvolika-semantika> (дата обращения: 21.11.2024)
10. Загидуллина Марина Викторовна Девальвация национального пищевого кода: о чем предостерегают пищевые утопии // Еда и культура. 2015. №. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/devalvatsiya-natsionalnogo-pischevogo-koda-o-chem-predosteregayut-pischevye-utorii> (дата обращения: 23.01.2025)
11. Концепция поля культурного кода П. Бурдьё // <https://dzen.ru/a/ZvKYSSwN5zUOY1A2> (дата обращения 20.01.2025)
12. Леви-Строс К. Структурная антропология / Пер. с фр. Вяч. Вс. Иванова. — М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2001. — 512 с
13. Маслова, В.А. Духовный код с позиции лингвокультурологии: единство сакрального и светского / В. А. Маслова // Метафизика. – 2016. – № 4(22). – С. 78-97
14. Николаева Т.Н. Пища «Белая» и «Черная» в якутской лингвокультуре // Филологические науки. Вопросы теории и практики. 2016. №7-2 (61). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/pischa-belaya-i-chernaya-v-yakutskoy-lingvokulture> (дата обращения: 21.11.2024)
15. Пашкова Н.И. Культурный код – символический язык культуры // Язык и культура (Новосибирск). 2012. №3. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kulturnyy-kod-simvolicheskiy-yazyk-kultury> (дата обращения: 23.01.2025)

16. Поселенческая культура народа саха: возрождение обрядности / Л. С. Ефимова, Н. С. Шкурко, Н. Р. Батынская [и др.] // Современная наука: актуальные проблемы теории и практики. Серия: Познание. – 2020. – № 8. – С. 5-11. – DOI 10.37882/2500-3682.2020.08.05
17. Романова Е.Н., Данилова Н.К., Алексеева Е.К. Антропология холода: культура питания коренных народов Республики Саха (Якутия) // Вестник Томского государственного университета. История. 2024. №87. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/antropologiya-holoda-kultura-pitaniya-korenyih-narodov-respubliki-saha-yakutiya> (дата обращения: 21.11.2024)
18. Серошевский, В.Л. Якуты: опыт этнографического исследования. - М., РОССПЭН, 1993. - 736 с.
19. Соломонов Н.Г. Кириллов Ф.Н. - выдающийся ученый, основатель ихтиологического и гидробиологического направлений якутской науки // Вестник СВФУ. 2023. №1 (91). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/f-n-kirillov-vydayuschiysya-uchenyy-osnovatel-ihtiologicheskogo-i-gidrobiologicheskogo-napravleniy-yakutskoy-nauki> (дата обращения: 23.01.2025)
20. Толстых О.Н. "Культурный код" как образ жизни коренных народов Канады // Современные проблемы сервиса и туризма. 2021. №4. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/kulturnyy-kod-kak-obraz-zhizni-korenyih-narodov-kanady> (дата обращения: 21.11.2024)
21. Ческидович А. Н. Пищевая ценность карася якутского // Наука и техника в Якутии. 2008. №2 (15). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/pischevaya-tsennost-karasya-yakutskogo> (дата обращения: 21.11.2024)

Анкета для опроса учащихся на тему
«Якутский карась (собо) в повседневной жизни народа саха»

Уважаемый респондент!

Мы проводим исследование на тему «Якутский карась (собо) в повседневной жизни народа саха». Ваши ответы помогут нам понять, как якутская национальная еда влияет на культурную идентичность, семейные ценности и здоровые привычки в питании. Пожалуйста, ответьте на следующие вопросы честно и внимательно. Анкета состоит из разделов.

Общие сведения:

1. Ваш пол:
 - мужской;
 - женский
2. Ваш класс:
 - 7;
 - 8;
 - 9
3. Ваша школа: _____
4. Ваша национальность:
 - саха (якут);
 - русский (ая);
 - представитель КМНС;
 - другая национальность
5. Вы говорите на якутском языке:
 - да, свободно;
 - понимаю, но не говорю;
 - не понимаю и не говорю;
 - знаю совсем немножко
6. Есть ли у Вас возможность ездить в село/деревню в Республике Саха (Якутия):
 - да, регулярно езжу к родственникам в сельскую местность;
 - редко, но езжу в сельскую местность;
 - совсем не езжу.

Раздел 1. Якутская национальная еда и культурная идентичность

7. Как часто Вы кушаете якутскую национальную еду (например, собо, строганину, потроха, кэрчэх и др. блюда):
 - ежедневно;
 - несколько раз в неделю;
 - несколько раз в месяц;
 - редко;
 - почти никогда
8. Считаете ли Вы, что якутская национальная еда играет важную роль в формировании Вашей культурной идентичности?
 - да;
 - скорее да, чем нет;
 - нет;

- не знаю

9. Используете ли Вы цифровые продукты (например, приложения, сайты и др.) для получения информации об якутской национальной еде?

- да;

- иногда;

-нет

10. Как Вы оцениваете влияние цифровых продуктов на Ваши знания об якутской национальной еде для лучшего понимания и употреблении в повседневной жизни?

- очень полезны;

- полезны;

- нейтрально;

- мало полезны;

- совсем не полезны

Раздел 2. Якутская национальная еда и семейные ценности

11. Есть ли в Вашем рационе питания якутские национальные блюда вместе с семьей?

- да;

- иногда по праздникам;

- только в гостях;

- нет

12. Считаете ли Вы, что якутская национальная еда укрепляет традиционные семейные ценности?

- да;

- нет;

- скорее да, чем нет;

- не знаю

13. Как часто Ваша семья готовит якутскую национальную еду дома?

- ежедневно;

- несколько раз в неделю;

- несколько раз в месяц;

- редко;

- почти никогда

14. Ходите ли Вы с семьей в якутские рестораны, чтобы покушать якутские блюда?

- да, регулярно;

- несколько раз в месяц;

- редко;

- почти никогда;

- совсем не ходим

15. Какие якутские национальные блюда Вы любите больше всего? (можно выбрать несколько вариантов)

- якутский карась (собо)

- кровяная колбаса

- потроха

- чир, муксун и другая белая рыба

- кёрчех, чохон

-якутские лепешки,

Раздел 3. Якутская национальная еда и здоровые привычки в питании

15. Считаете ли Вы, что якутская национальная еда способствует формированию здоровых привычек в питании?

- да;

- нет;

- скорее да, чем нет;
- не знаю

16. Как Вы оцениваете влияние якутской национальной еды на Ваше здоровье?

- очень положительно;
- положительно;
- нейтрально;
- не знаю, не думал об этом

17. Есть ли в рационе школьного питания (в столовой школы) блюда якутской национальной еды?

- да;
- нет;
- иногда (есть оладушки, вафли, но нет рыбных и мясных блюд)

18. Знаете ли Вы о полезных свойствах якутского карася (собо) для Вашего здоровья?

- да;
- нет;
- скорее да, чем нет;
- скорее нет, чем да;

Раздел 4. Роль якутского карася (собо) в повседневном питании школьников и семьи

19. Считаете ли Вы, что якутский карась (собо) является важной частью вашего рациона питания?

- да;
- нет;
- не знаю

20. Как часто в рационе питания Вашей семьи есть якутский карась (собо)?

- ежедневно;
- несколько раз в неделю;
- несколько раз в месяц;
- редко;
- почти никогда

21. Умеют ли в вашей семье готовить якутского карася (собо)?

- Да
- Нет
- Не знаю

22. Считаете ли Вы, что якутский карась (собо) укрепляет межпоколенческие связи в Вашей семье?

- да;
- нет;
- не знаю

23. Есть ли в рационе школьного питания (в столовой школы) блюда якутской национальной еды?

- да;
- нет;
- иногда (есть оладушки, вафли, но нет рыбных и мясных блюд);

24. Готовите ли Вы на семейные торжества и праздники якутского карася (собо)?

- да, всегда;
- иногда;
- редко;
- почти никогда

25. Считаете ли Вы, что якутский карась (собо) помогает сохранять традиционные семейные ценности?

- да;
- нет;
- не знаю

26. Как Вы оцениваете вкус якутского карася (собо)?

- очень вкусно;
- вкусно;
- нейтрально;
- мне совсем не нравится.
- не знаю

Раздел 5. Связь якутского карася (собо) с культурным кодом в этнопитании народа саха

27. Знаете ли Вы, что якутский карась (собо) играет большую роль в истории и культуре народа саха?

- да;
- нет;
- скорее да, чем нет;
- скорее нет, чем да;

28. Знаете ли Вы, что якутский карась (собо) является традиционным блюдом народа саха?

- да;
- нет;
- скорее да, чем нет;
- скорее нет, чем да;

29. Считаете ли Вы, что якутский карась (собо) является важной частью культурного наследия народа саха?

- да;
- нет;
- скорее да, чем нет;
- скорее нет, чем да;

30. Участвуете ли Вы в традиционных праздниках и мероприятиях, где подают якутского карася (собо)?

- да, регулярно;
- несколько раз в месяц;
- редко;
- почти никогда;
- совсем не ходим

31. Считаете ли Вы, что якутский карась (собо) помогает сохранять культурные традиции народа саха?

- да
- нет
- не уверен

32. Знаете ли Вы легенды, сказки, истории из якутского фольклора, связанные с якутским карасем (собо)?

- да;
- нет;
- скорее да, чем нет;
- скорее нет, чем да;

33. Считаете ли Вы, что якутский карась (собо) помогает передавать культурные знания и традиции от поколения к поколению?

- да;

- нет;
- скорее да, чем нет;
- скорее нет, чем да;

34. Пожалуйста, напишите Ваши предложения по популяризации якутского карася (собо), якутской национальной еды?

Спасибо большое за участие в опросе!

Ваши ответы помогут понять роль якутского карася (собо) в повседневной жизни народа саха и разработать рекомендации для ее популяризации и сохранения.