

РАЗДЕЛ II. ПРИКЛАДНАЯ КУЛЬТУРОЛОГИЯ

PART II. APPLIED CULTURAL STUDIES

Культурно-антропологические исследования. 2024. № 4

Culture and anthropology research journal. 2024. № 4

Научная статья

УДК 008 (571) + 641 / 642

Повседневная чайная культура народов Сибири глазами японского исследователя

Дохи Рика¹

¹Новосибирский государственный педагогический университет, Новосибирск, Россия

Аннотация. Чайная церемония – часть повседневной культуры многих народов и незаменимый компонент культуры гостеприимства. На основе полевых исследований и оригинального глубинного анкетирования автор делает попытку выявить круг знаний о чайной церемонии других народов (растительная основа напитка, добавки, собственно практика разливания чая, другие компоненты чайной церемонии, осознанность элементов чайной церемонии). Чай стал элементом праздничной культуры, частью ритуальных практик и незаменимой частью повседневных приемов пищи. Он используется в качестве напитка, еды и лекарства. В круг исследования вошла культура повседневности русских, японцев и кочевых народов Сибири.

Ключевые слова: чай; домашнее чаепитие; культура повседневности; Япония; Россия; Сибирь; культура кочевых народов

Для цитирования: Дохи Рика. Повседневная чайная культура народов Сибири глазами японского исследователя // Культурно-антропологические исследования. – 2024. – № 4. – С. 23–33.

Scientific article

Daily Tea Culture of Siberian Peoples through the Eyes of a Japanese Researcher

Dohi Rika¹

¹Novosibirsk State Pedagogical University, Novosibirsk, Russia

Abstract. Tea ceremony is a part of everyday culture of many peoples and an indispensable component of hospitality culture. On the basis of field research and original in-depth questionnaires, the author makes an attempt to identify the range of knowledge about the tea ceremony of other peoples (the plant basis of the drink, additives, the actual practice of pouring tea, other components of the tea ceremony, awareness of the elements of the tea ceremony). Tea has become an element of festive culture, part of ritu-

al practices and an indispensable part of everyday meals. It is used as a beverage, food and medicine. The scope of the study includes the culture of everyday life of Russians, Japanese and nomadic peoples of Siberia.

Keywords: tea; home tea drinking; culture of everyday life; Japan; Russia; Siberia; culture of nomadic peoples

For citation: Dohi Rika. Daily tea culture of Siberian peoples through the eyes of a Japanese researcher. *Culture and anthropology research journal*, 2024, no. 4, pp. 23–33.

Употребление чая и чайная церемония являются коммуникативной универсалией многих народов Евразии. Как представляется, чай так широко распространился потому, что он не только является частью пищи телесной, но и незаменим в процессах получения пищи духовной. Он стал частью культурного кода, обеспечивающего эффективную коммуникацию в структурах «человек – человек», «свой – чужой», «человек – природа», «человек – боги (духи)». Он также является частью системы благопожеланий и традиций дарения подарков: «Широкое распространение и популярность данного напитка связывается авторами с его полифункциональностью. Именно многогранность и множественность сфер применения чая сделало его незаменимым спутником» человека [1, с. 814].

Первая часть исследования была связана с изучением обыденных, повседневных представлений о русской и японской чайной церемонии. Японская чайная церемония хорошо известна в России, но нас интересовало, что пьют в России, какие есть варианты чаепития. Чтобы разобраться в этом, мы хотели представить реальные мнения, а не просто информацию из интернета, поэтому провели анкетирование. Была разработана анкета, вопросы которой отражали следующие аспекты: растительная основа напитка, добавки, собственно практика разливания чая, другие компоненты чайной церемонии, осознанность элементов чайной церемонии.

Сначала было проведено анкетирование русских носителей культуры. Был задан вопрос, какой чай они любят пить в повседневной жизни, что они готовят к чаю и какое растительное сырье заваривают, а также были заданы вопросы на знание чайных обычаев японцев. Подобная анкета была составлена и для японцев. Для них были включены вопросы из нашего опыта участия в русском чаепитии, поскольку эта информация обычно не отражается в источниках, но является очевидной для носителей русской культуры. Одной из целей было дать людям возможность задуматься о культуре другой стороны и в то же время по-новому взглянуть на свои собственные культурные практики [9]. Было получено 257 ответов от российской стороны и 80 – от японской. Мы хотели бы остановиться на некоторых из них и сравнить их.

Распределение респондентов:

– 62 % опрошенных русских изучали японский язык, 93 % в целом интересуются японской культурой;

– 15 % опрошенных японцев изучали русский язык, 27 % путешествовали или останавливались в России на короткое время, 95 % в целом интересуются русской культурой.

На вопрос о себе «Часто ли вы пьете чай дома (ежедневно/часто)» ответили «да»: русские – 79 %, японцы – 80 %.

На вопрос русским респондентам: «Как вы думаете, японцы часто пьют чай?» ответ «да» выбрали 85 %. На аналогичный вопрос положительно ответили 80 % японцев. Думается, что эти цифры говорят о том, что русские считают, что японцы пьют чай чаще, чем они сами.

Был задан вопрос: «Какой чай вы пьете дома?» (допускалось несколько вариантов ответов). 150 японцев ответили «зеленый чай» (японский чай, включая все сорта сенча, ходжича и матча); 50 человек ответили «черный чай»; 41 опрошенный выбрал ответ «травяной чай» и 39 – «ячменный чай».

Чаи, которые, по мнению россиян, чаще всего пьют японцы:

1) зеленый чай – 361 (зеленый чай 210 + маття 151; маття выбрали 59 % респондентов), 15 японцев (18 %) выбрали маття;

2) травяной чай;

3) черный чай;

4) бабл-чай (чай с молоком тапиоки) выбрали 2 японца.

Если говорить о травяных чаях, то их разнообразие в Японии довольно ограничено, поэтому образ отличается от российского, например, различных купажей Алтая или свежих листьев, собранных на даче.

В России удивительно то, что многие люди добавляют в зеленый чай сахар, лимон и молоко. Из опроса стало ясно, что японцы пьют зеленый чай, ничего в него не добавляя. В России было неожиданным большое количество людей, которые ничего не кладут в чай (150 ответов, 62,5 %), но 62 человека кладут сахар, 50 – лимон и 41 – молоко.

Что же представляет собой традиционный японский чай? 100 % японских респондентов выбрали все зеленые чаи. Возможны несколько вариантов ответов, среди которых ячменный чай (27), чай из ламинарии (не комбуча, 16), чай из цветков сакуры (16) и чай соба (15). Кстати, чай из цветущей вишни – это чай, который готовят, положив в чашу один соленый двухцветковый цветок вишни, залив его горячей водой; пьют такой чай на Новый год, на свадьбе и других торжественных мероприятиях. Российская сторона считала, что общее количество традиционных японских чаев – 458, то есть сумма сенча, генмайча, ходжича и банча, или зеленого чая. Однако не обошлось и без недоразумений. Так, некоторые причисленные к японским чаи таковыми не являются: юдзуча (105) – корейский чай, улун (34) – китайский, черный чайный гриб (26) – ферментированный напиток, который, по разным версиям, попал в Сибирь из Восточной Монголии или Китая, а чай с молоком тапиоки (бабл-чай) (24) – тайваньский.

Что такое традиционный русский чай, по мнению японцев?

Чай прочно вошел в русский быт только в начале XVIII века в результате диалога культур [3]. Японским респондентам также задавали вопрос о традици-

онных русских чаях. Были названы русский чай (60), черный чай (56) и травяной чай (23). На этом предварительном этапе был введен термин «русский чай». Вопрос звучал следующим образом: «В русских ресторанах в Японии подают “русский чай”. Знаете ли вы, что это за чай? Как вы думаете, какой это чай?». 65 ответов (82,3 %) были «пить чай с вареньем». Считается, что это блюдо было придумано Роговским, ресторатором, открывшим первый русский ресторан в Японии в 1951 году, и распространилось и прижилось в Японии. Японцы ошибочно полагают, что такой способ пить чай – это русская традиция. На самом деле, опросив людей, мы выяснили, что в России есть люди, которые пьют черный чай с вареньем, но «вприкуску». Такого названия, как русский чай, не существует.

Говоря о русских традициях, мы не должны забывать о самоваре. Среди русских респондентов варианты ответов были от «он есть у меня дома или в доме родственников, и я им пользуюсь» (27, 10 %) и «он есть у меня дома или в доме родственников, но я им не пользуюсь» (56, 21 %), до «ни дома, ни у родственников» (168, 65,9 %) и «Что это такое?» (был выбран в четырех случаях, что очень удивительно). Количество японцев, которые пользовались самоваром – 13; тех, кто видел его, но никогда не пользовался – 14; а тех, кто знал о самом продукте, составило 27 и 34 %, что также удивительно. Вопрос «Что это такое?» был задан в 36 случаях (45,6 %).

Следующий вопрос был связан со спецификой использования молочного чая с солью. Этот чай распространен в кочевых культурах, например, у тувинцев, бурятов и калмыков. В России 20,6 % респондентов никогда не слышали о нем. Ошеломляющее количество японцев (35 человек, или 44 %) пробовали его, что больше, чем на российской стороне (102 человека, или 40 %). Хотя мы не смогли узнать, был ли он растворимым, и где они его пили; вполне вероятно, что некоторые из них пили его в монгольских ресторанах в Японии или на месте, в России или Монголии.

Мы также подготовили вопрос, похожий на викторину. Мы спросили, выращивают ли чайные листья в России. Японцы, вероятно, отвечали по наитию и воображению, но ответы разделились поровну: чай выращивают в Новосибирске (24 ответа, 33,3 %), в районе проведения Олимпиады в Сочи (22 ответа, 30,6 %) и что чай не может расти в России (22 ответа, 30,6 %). Никто из респондентов не выбрал вариант «Его также выращивают в Республике Саха на вечной мерзлоте», однако там не выращивают так называемый черный чайный лист, а занимаются травяными чаями на основе иван-чая примерно с 2015 года.

Наконец, японцам был задан вопрос, основанный на нашем опыте жизни в Сибири. На наш взгляд, фраза «Давайте попьём чай!» в большинстве случаев является синонимом фразы «Давайте поедим». В Японии другой способ сказать «давайте выпьем чаю» – это «пойдем в чайный магазин», и респондентам было предложено выбрать, какой из вариантов наиболее близок к выбранному ими. 47 человек (58,8 %) ответили, что это означает «пойдем в кафе», 18 респондентов (22,5 %) – что к чаю должно быть что-то сладкое, например, торт, и по два человека ответили, что это означает «давайте поговорим вместе за чашкой».

чая» и «давайте сделаем перерыв и отдохнем», поэтому акцент был сделан на том, есть или не есть. Мы пришли к выводу, что на самом деле «поговорить вместе» может быть самым важным, как в России, так и в Японии.

Таким образом, в Японии пьют разные виды зеленого чая, которые обычно выращивают в Японии и называют все эти виды «японским чаем». Как показывают результаты анкетирования, в России вид зеленого чая не связан с регионом происхождения и настолько распространен, что его называют *зеленым чаем*, а не черным. Кроме того, следует отметить, что вопросы в российской и японской анкетах были идентичны, но варианты ответов не совпадали, что затрудняло их сравнение. В ходе анкетирования мы выяснили, что присутствие чая в доме одинаково значимо в обеих культурах, но сведения о повседневной жизни не очень хорошо известны друг другу, особенно в условиях трансформации традиционной чайной культуры. Тем не менее в последние годы обычные люди получили возможность передавать и получать информацию посредством социальных сетей и других медиа, появилось больше возможностей увидеть и узнать о повседневной культуре других народов. Однако не стоит судить о явлениях той или иной культуры только по конкретным впечатлениям отдельных путешественников и туристов.

Интересно, что в комментариях некоторые японцы упомянули широкое использование пластиковых бутылок в качестве современной упаковки для приготовленного чая. Есть достаточное количество иных комментариев, которые были не учтены (о специфической чайной посуде, особенностях горячей воды и другое), поэтому мы хотели бы продолжить исследование с учетом этих моментов.

Попытки провести кросскультурные исследования повседневной чайной культуры делают возможным переосмысление собственных культурных практик. Кроме того, знакомство с другими культурами – это хороший способ изучить и, главное, осознать, свою собственную культуру.

Следующим этапом исследования стало изучение повседневной культуры чаепития у кочевых народов Сибири. В обширном исследовании В. А. Беляевой-Сачук, В. Н. Давыдова отмечается: «В кочевых сообществах Восточной Сибири чай является частью праздника, ритуала, а также повседневных трапез. Он неплохо сочетается с другими пищевыми продуктами и является ценным подарком. Чай можно пить во время привала в тайге, семейного или родового праздника, им встречают и провожают гостей, он используется в религиозных действиях. Чай – это и напиток, и пища, и даже лекарство» [1, с. 821]. Чай у кочевых народов Сибири – это напиток, для приготовления которого заваривается определенный сорт зеленого чая, добавляется молоко и соль. При этом важен и семиотически нагружен процесс многократного наливания кипятка с высокого места ковшом. Независимый опрос коренных жителей Сибири подтвердил, что добавление соли, топленого масла и жареных зерен важно для кочевников с суровыми условиями труда и жизни для питания, поддержания сытости и физического состояния. Особое значение придается выражению благодарности и молитвы духам и богам земли, очевидно и нематериальное

значение чая как средства создания успешной коммуникации, поддержания крепких связей в семье и демонстрации гостеприимства, открытости гостям. Духовное значение чая с точки зрения семейных связей и гостеприимства по отношению к гостям было подтверждено во многих полевых исследованиях [1; 2; 3; 4].

На подтверждение этого наблюдения и была нацелена вторая часть полевого исследования. Основные вопросы были посвящены бытованию *молочного чая с солью* в Сибири.

Мотивом для опроса послужили личные наблюдения автора этого исследования: я сама часто пила этот чай, когда жила в Туве, и понимала, что это чай, рожденный кочевой культурой, но я не помню, чтобы пила его в Хакасии или Бурятии, также меня учили, что жареное зерно (тальк) добавляют, когда пьют чай в доме друга на Алтае. Мотивом для проведения данного опроса послужило желание выяснить, как это делается в Сибири в целом.

Опрос проводился с помощью анкеты, я попросила людей, с которыми общалась, в основном из коренных народов Алтая, Хакасии, Шор, Тувы, Бурятии и Саха, поучаствовать в опросе. Считается, что чай употребляют в самых разных культурах, включая тюркские народы, уйгуров, тибетцев и монголов, но мы сосредоточимся на России и, в частности, на Сибири. Целью опроса было выяснить, как кочевые народы Сибири на самом деле пьют чай (эксплицировать модели поведения и смыслы).

Анкета содержала вопросы по описанию рецепта чая с молоком и солью; кого можно назвать кочевым народом сегодня; является ли этот чай традиционным для кочевников? почему важно употребление соли? какие ингредиенты можно еще добавить и для чего? для чего нужно снова и снова наливать чай с высокого места ковшом? ритуалы перед употреблением; что значит чай для вашего народа?

Определение чая с молоком и солью. На основании информации, полученной из различных источников, можно дать следующее определение, содержащее систему признаков. Это напиток, для приготовления которого заваривается определенный сорт зеленого чая и добавляется молоко и соль. Он характеризуется особым способом заваривания. Важен процесс заваривания: берется плиточный (в форме кирпича) зеленый чай, он помещается в выщербленный сосуд, горшок, добавляется молоко, затем производится многократное выливание молочного чая с высокого места половником, чтобы дать ему наполниться кислородом, слегка остыть (среди прочих причин). Этот традиционный чай кочевых народов чай часто готовится с другими ингредиентами, такими как топленое масло или злаки.

В анкете был вопрос, *кого в Сибири следует называть кочевником*. Всего было получено 67 анкет, респонденты по этнической принадлежности распределились следующим образом: 25 бурят, 13 тувинцев, 10 хакасов, 7 алтайцев, 5 саха, 4 русских, 1 казах, проживающий на Алтае, 1 шорец, 1 сибирский татарин.

Исходя из предположения, что чай с молоком и солью – это культура кочевников [5; 6; 7], респондентов сначала попросили ответить, как они воспринима-

ют свою этническую группу: 54 (81,8 %) кочевника, 12 (18,2 %) не кочевников. По этнической принадлежности: тува – 13/13, буряты – 22/25, хакасы – 8/10, алтайцы – 7/7, алтай-казахи – 1/1, саха – 2/5.

Большинство респондентов определили свою этническую группу как кочевую, хотя в настоящее время их образ жизни изменился, и многие из них живут в городах [8]. Мы также включили сюда представителей этноса саха, потому что хотели проверить, насколько далее на север распространяется потребление этого чая, но выборка была небольшой. Была получена информация о том, что существуют разные чайные культуры, точнее, что единой чайной культуры не существует, и в будущем мы хотели бы провести более глубокое исследование употребления чая с молоком и солью у саха.

Является такой чай специфическим напитком кочевников? Существует ли в вашей культуре чай с молоком и солью? Из 54 представителей различных этнических групп, назвавших себя «кочевыми», 39 ответили, что у них есть «молочный чай с солью», а 15 – нет.

В рамках одной этнической группы ответы разделились между бурятами и саха. Кроме того, только один из восьми хакасов ответил «да», этнограф, который отметил, что в настоящее время хакасы не добавляют соль в чай. Название чая *сютгучей сүттүг чей* чрезвычайно похоже на чаи других этнических групп, поэтому мы знаем, что это именно этот чай. Название *хаан чай / ханаан чай* можно найти в продаже в интернете. Традиционный хакасский чай – это травяной чай или чабрец (*ильбен ирбен*) [10]. Разнообразны молочные продукты, также часто используемые при приготовлении чая в Туве и на Алтае.

Интересно отметить, что у саха была небольшая выборка (пять респондентов), но от них мы получили очень разные ответы. Двое отметили, что они кочевники, но не пьют этот чай, 1 указал, что он не кочевник и не пьет этот чай, и еще 2 сказали, что они не кочевники, но пьют этот чай. Молочный чай является традиционным, но более заметными являются описания *иван-чая*, *чабреца* и других трав, которые принимались в лечебных целях. Чабрец также является важным чаем в Хакасии.

Из 25 бурятских респондентов 22 назвали себя кочевниками, и, кроме того, они были более разделены, чем другие этнические группы: 17 человек пили чай с солью и 5 – без. В выборке по возрасту респондентов более всего было 20-летних, но только по этим результатам невозможно определить, имеют ли они ограниченное представление о традиционной культуре. Некоторые респонденты также отметили, что этот традиционный чай употребляется только на праздниках и т. д., а в современной повседневной жизни практически не встречается.

Названия чая схожи почти у всех этнических групп. Тувинский *сүттүг шай*, бурятский *хутэй сай*, *Һүүтэй сай*, *хутай сай*, *Сутэй чай*, *ногоон сай* (плиточный зеленый чай в плитках в виде кирпичей), в интернете часто упоминается *зутраан сай*, который также относится к зерновым, в составе которых есть злаки.

Почему важна соль?

Анкета подтвердила, что три основных ингредиента – это чай, молоко и соль (94, 4 %). Поскольку кочевники считают молоко необходимым, этот вопрос был опущен. Что касается необходимости наличия соли и ее семантической значимости, то наиболее распространенными ответами были: для улучшения вкуса (12), для увеличения питательности (6) и для утоления жажды (6). Три комментария были особенно интересны: 1) отмечено, что в Туве есть выражение *без соли нет вкуса*, поэтому тувинцы кладут соль во все, потому что соль – необходимый минерал для организма; 2) соль необходима для поддержания здоровья мозга и тела, что важно для кочевников, которым приходится преодолевать большие расстояния, для поддержания постоянного внимания (Алтай); 3) для утоления жажды.

Очень интересен ответ о необходимости употребления соли для утоления жажды. Это коррелирует с тем, что в Японии, наоборот, считалось, что слишком большое потребление соли вызывает жажду. Кроме того, Япония – влажная страна, и крестьяне теряют влагу с потом от тяжелого труда. Идея заключается в том, что важно потреблять много соли, чтобы восполнить утраченные минералы, и что потребление большого количества соли вызывает жажду и заставляет пить больше воды, которая также восстанавливает силы. Различия могут быть не только в идее, но и в самой соли. На вопрос, почему они не добавляют сахар в пищу, ответы респондентов были следующие: это невкусно (11), это не традиционно (неприемлемо 7), в прошлом не было сахара (4), это не полезно и вредно (4).

Какие ингредиенты можно еще положить и для чего? Мы исследовали этот вопрос, поскольку знаем об обычае народов Тувы и Алтая добавлять в напиток обжаренные крупы, а также потому, что в Интернете и других источниках мы нашли разрозненные описания добавления в напиток сливочного масла. Все этнические группы используют топленое масло (26) и обжаренную ячменную муку (*талкан* – мука из поджаренных ячменных зёрен – 21), причем *талкан* наиболее распространен в алтайских и тувинских чаях. В Туве популярно добавление жареного проса (11 ответов). Причины добавления: вкус (21), удовлетворение (13), питание (5), лекарство (3), утоление жажды (3), согревание (2) и смягчение чая (2). Удовлетворение, питание и утоление жажды говорят о том, что чай является важным источником питания в жизни кочевников. Мы обратили внимание на тальк: в Туве в чай добавляют тальк, когда пьют его, а на Алтае в чашку кладут масло или тальк, прежде чем налить чай.

Очевидно, что сохранение традиционных моделей пищевого поведения способствует «сохранению этнических, социальных, профессиональных связей, устойчивой высокой самооценке личности, ощущению единства с окружающей средой» [2, с. 21].

Рецепты. В опросе была предпринята попытка определить типы и характеристики чайных листьев. Было предположение, что в основном используются чайные листья. Были получены ответы: 25 опрошенных назвали плиточный зеленый чай (плитка в форме кирпича), 34 – зеленый чай, 20 – монгольский чай.

На вопрос, используется ли домашнее молоко, 52,8 % ответили «да», 27,8 % – из магазинов, 11,1 % – всегда, и другие.

Способ заваривания сильно отличается от японского способа заваривания чая. Особенно интересен процесс наливания чая с высокого места несколько раз во время приготовления. Процесс кипячения чая, добавления молока и последующего многократного выливания его с высокого места с помощью половника является главной особенностью этого процесса заваривания и, вероятно, действием, традиционно используемым для приготовления чая в горшках в Юрте. 72 % респондентов отметили, что этот процесс важен, причем по этнической принадлежности это 92 % тувинцев, 71 % алтайцев и 59 % бурят. Количество выливаний варьируется от трех до 300 раз, и мы хотели бы провести опрос, чтобы выяснить, насколько значимы конкретные цифры.

Проводите ли вы ритуал перед употреблением чая? Мы много раз наблюдали ритуал окунания безымянного пальца в чай перед употреблением и отряхивания его во все стороны, поэтому мы опросили, как часто это делается ежедневно. В целом 46 % респондентов ответили «да», и, исходя из своего опыта, мы предположили, что это в основном тувинцы, а также буряты и алтайцы. Причина, по-видимому, кроется в поклонении духам земли и иным трансцендентным сущностям. Еще можно предположить, что это могло бы быть связано с тем, что в жизни юрты связь с духами земли сильно ощущается, но в современной повседневной жизни в квартире, например, это может исчезнуть, или духовные практики могут измениться с изменением образа жизни. В анкете не было вопроса о том, почему используется безымянный палец, но, судя по интервью, респонденты сказали, что это знак уважения к духам, потому что этот палец используется нечасто и является чистым.

Что значит чай для вашей этнической группы?

Были получены следующие ответы: для развлечения гостей (37), связь с семьей (5), то же, что и еда (28), неотъемлемая часть жизни (20), для питания (18), для приятного времяпрепровождения с семьей и друзьями (18).

Заключение. Полученные данные свидетельствуют о том, что среди опрошенных этнических групп наиболее часто пьют этот чай жители Тувы и Алтая (100 % ответов), далее следуют буряты (77 %). Подтвердилось предположение, сделанное группой исследователей повседневной культуры коренных народов севера: «...распространенное среди практически всех северных, сибирских и дальневосточных народов такое их качество, как гостеприимство, позволяло выживать любым путникам, застигнутым непогодой, при условии, если вблизи находилось какое-либо жилище представителя коренного народа. Такое качество северных народов позволяло им выживать в суровых условиях Севера, и оно же являлось серьезным фактором успешного продвижения различных исследователей по огромным территориям Дальнего Востока, что способствовало быстрому освоению данного региона» [4, с. 237]. Также было понятно, что добавление соли, топленого масла и злаков важно для кочевников с суровыми условиями труда и быта, для питания, сытости и физического состояния. Конечно, важно, чтобы чай был приятным на вкус как в качестве

еды, так и в качестве чая. Из ответов о ритуалах мы также поняли, что благодарность и молитвы духам и богам земли очень важны. Также стало ясно, что чай важен для связи между собой и семьей и для приема гостей.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

1. **Беляева-Сачук В. А., Давыдов В. Н.** Традиции чаепития в кочевых культурах Восточной Сибири: ритуал, гостеприимство, чувство сытости, здоровье // Журнал Сибирского федерального университета. Серия: Гуманитарные науки. – 2024. – Т. 17, № 4. – С. 813–823.
2. **Мурашко О. А., Даллманн В. К.** Трансформации традиционного образа жизни и питания коренного населения Ненецкого автономного округа // Вестник Московского университета. Серия 23: Антропология. – 2011. – № 4. – С. 4–24.
3. **Проданик С. С.** Соседи по региону за традиционным столом: диалог культур в региональном пространстве // Современные научные исследования и инновации. – 2021. – № 7 (123). – URL: https://elibrary.ru/download/elibrary_46457327_97111642.pdf (дата обращения: 20.04.2024).
4. **Чернов В. А., Бобышев С. В., Лушкина Т. А.** Гостеприимство коренных народов как фактор успешного освоения Дальнего Востока // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2021. – Т. 18, № 1. – С. 232–237.
5. Традиционная алтайская кухня, 10 сентября 2022, Клуб путешественников «Ветер свободы» [Электронный ресурс]. – URL: https://dzen.ru/a/YxmaSRB9wl1M8y_T (дата обращения: 20.04.2024).
6. Суттуг шай. Тувинский чай, TeaTerra чайный портал <Всё о чае> [Электронный ресурс]. – URL: <https://www.tea-terra.ru/2013/07/04/2257/> (дата обращения: 20.04.2024).
7. Хакасская кухня, ХАКАСИЯ земля пяти стихий [Электронный ресурс]. – URL: <https://khakassia.travel/o-hakasii/kuhnya-hakasii> (дата обращения: 20.04.2024).
8. Солёный чай – визитная карточка Бурятии [Электронный ресурс]. – URL: <https://dzen.ru/a/XTMBRU4FdwCula7Q?sid=13421766228392713> (дата обращения: 20.04.2024).
9. 独自アンケート (ロシア側) Google form 日本とロシアのお茶文化について – О чайной культуре в Японии и России [Электронный ресурс]. – URL: <https://docs.google.com/forms/d/1PxVMUwfp8xcm1XxUSTA2d3Gqak4kSvpl5UUrD3fbgOE/edit#responses> (дата обращения: 20.04.2024).
10. 独自アンケート – Чай с молоком и солью [Электронный ресурс]. – URL: <https://docs.google.com/forms/d/1DsASg-ts0GSMhptfLg4hyIpKtaUUlqB7PW6sspF6y6Q/edit#responses> (дата обращения: 20.04.2024).

REFERENCES

1. Belyaeva-Sachuk V. A., Davydov V. N. Traditions of tea drinking in nomadic cultures of Eastern Siberia: ritual, hospitality, feeling of satiety, health. *Journal of Siberian Federal University. Series: Humanities*, 2024, T. 17, № 4, pp. 813–823. (In Russian)
2. Murashko O. A., Dallmann V. K. Transformations of the traditional way of life and nutrition of the indigenous population of the Nenets Autonomous District. *Bulletin of Moscow University. Series 23: Anthropology*, 2011, № 4, pp. 4–24. (In Russian)
3. Prodanik S. S. Neighbors of the region at the traditional table: the dialog of cultures in the regional space. *Modern Scientific Research and Innovations*, 2021, № 7 (123). URL: https://elibrary.ru/download/elibrary_46457327_97111642.pdf. (In Russian)
4. Chernov V. A., Bobyshev S. V., Lushkina T. A. Hospitality of indigenous peoples as a factor of successful development of the Far East. *Social and Humanities in the Far East*, 2021, T. 18, № 1, pp. 232–237. (In Russian)
5. Traditional Altai cuisine, September 10, 2022, Club of travelers “Wind of freedom” [Electronic resource]. URL: https://dzen.ru/a/YxmaSRB9wl1M8y_T (accessed: 20.04.2024). (In Russian)

6. Suttug shai. Tuva tea, TeaTerra tea portal <All about tea> [Electronic resource]. URL: <https://www.tea-terra.ru/2013/07/04/2257/> (accessed: 20.04.2024). (In Russian)
7. Khakass cuisine, Khakassia the land of five elements [Electronic resource]. URL: <https://khakassia.travel/o-hakasii/kuhnya-hakasii> (accessed: 20.04.2024). (In Russian)
8. Salted tea – a visiting card of Buryatia [Electronic resource]. URL: <https://dzen.ru/a/XTMBRU4F-dwCula7Q?sid=13421766228392713> (accessed: 20.04.2024). (In Russian)
9. 独自アンケート（ロシア側） Google form日本とロシアのお茶文化について About tea culture in Japan and Russia [Electronic resource]. URL: <https://docs.google.com/forms/d/1PxVMUwfp8x-cm1XxUSTA2d3Gqak4kSvpI5UUrD3fbgOE/edit#responses> (accessed: 20.04.2024). (In Japanese)
10. 独自アンケート – Tea with milk and salt – [Electronic resource]. URL: <https://docs.google.com/forms/d/1DsASg-ts0GSMhptfLg4hyIpKtaUUlqB7PW6sspF6y6Q/edit#responses> (accessed: 20.04.2024). (In Japanese)

Информация об авторе

Дохи Рика, старший преподаватель, Новосибирский государственный педагогический университет, Новосибирск, Россия; независимый исследователь, Токио, Япония, ricaoyjesu@gmail.com, ORCID <https://orcid.org/0000-0003-4764-1035>

Information about author

Dohi Rika, Senior Lecturer, Novosibirsk State Pedagogical University, Novosibirsk, Russia; independent researcher, Tokyo, Japan, ricaoyjesu@gmail.com, ORCID <https://orcid.org/0000-0003-4764-1035>

Статья поступила в редакцию 12.08.2024
Одобрена после рецензирования 27.09.2024
Принята к публикации 18.10.2024

The article was submitted 12.08.2024
Approved after reviewing 27.09.2024
Accepted for publication 18.10.2024