

Ю.А. Крашенинникова*

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ЗАМЕТКИ: ОЛЕНЬЯ КРОВЬ
В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННЫХ НЕНЦЕВ ЯМАЛА**doi:10.31518/2618-9100-2026-4-23
УДК 39:641(571.121)"2025"*Выходные данные для цитирования:**Крашенинникова Ю.А. Гастрономические заметки: оленье кровь в рационе питания современных ненцев Ямала // Исторический курьер. 2026. № 4 (48). С. 334–340. URL: <http://istkurier.ru/data/2026/ISTKURIER-2026-4-23.pdf>*

Yu.A. Krasheninnikova*

**GASTRONOMIC NOTES: DEER BLOOD
IN THE DIET OF MODERN NENETS OF YAMAL**

doi:10.31518/2618-9100-2026-4-02

*How to cite:**Krasheninnikova Yu.A. Gastronomic Notes: Deer Blood in the Diet of Modern Nenets of Yamal // Historical Courier, 2026, No. 4 (48), pp. 334–340. [Available online: <http://istkurier.ru/data/2026/ISTKURIER-2026-4-23.pdf>]*

Abstract. The work presents the materials recorded in 2025 during a folklore and ethnographic expedition organized as part of a project to describe objects of intangible ethnocultural heritage of the Nenets of the Yamalo-Nenets Autonomous Okrug of the Tyumen Region. The collected data confirm the observations made by the researchers earlier about the simple recipes and ease of cooking of most dishes, the significant role of meat and fish in the diet of the Nenets. The author provides information about one of the important components of the diet of modern Nenets of Yamal – deer blood. A small note contains a description of some dishes, the component ingredient of which is deer blood (raw blood like sauce and marinade, blood cakes, soup with blood). Using previously published data and recorded expeditionary materials, the author shows some trends in the formation of the diet of modern Nenets, dishes with deer blood both preserving the traditional recipe and allowing “deviations” from the canon in the technology of preparation and composition of ingredients are described. A conclusion about the importance of deer blood in the food system of not only nomadic, but also settled Nenets was made. The trend of “forming a regional brand” is indicated: traditional Nenets dishes with deer blood become cultural indicators of the territory (the blood cakes and soup as an obligatory component of gastronomic tours in Yamal and as part of a tourist projects).

Keywords: tundra Nenets, Yamalo-Nenets Autonomous Okrug, traditional technologies, national cuisine, modern food ration, deer blood.

The article has been received by the editor on 30.03.2026. Full text of the article in Russian and references in English are available below.

Аннотация. Представлены материалы, записанные в 2025 г. в ходе фольклорно-этнографической экспедиции, организованной в рамках проекта по выявлению и описанию объектов нематериального этнокультурного достояния ненцев Ямало-Ненецкого автономного округа Тюменской области. Подтверждены сделанные ранее наблюдения о несложной рецептуре и простоте приготовления большинства блюд, значительной роли мяса и рыбы в рационе ненцев. Представлены сведения об использовании современными ненцами Ямала в своем рационе оленьей крови как в качестве самостоятельного блюда

* **Юлия Андреевна Крашенинникова**, кандидат филологических наук, Институт языка, литературы и истории Коми научного центра Уральского отделения Российской академии наук, Сыктывкар, Россия, e-mail: krasheninnikova@rambler.ru

Yulia Andreevna Krasheninnikova, Candidate of Philological Sciences, Institute of Language, Literature and History of Komi Scientific Center of the Ural Branch of the Russian Academy of Sciences, Syktyvkar, Russia, e-mail: krasheninnikova@rambler.ru

(соус, маринад), так и составного ингредиента в традиционных блюдах ненецкой кухни (кровяные лепешки *вэя' леска*", суп *я' евэй*). Используя опубликованные ранее данные и записанные экспедиционные материалы, автор показывает некоторые тенденции организации рациона питания современных ненцев: описаны блюда с оленье кровью, как сохраняющие традиционную рецептуру, так и допускающие «отступления» от канона в технологии приготовления и составе ингредиентов. Сделано заключение о значении оленье крови в системе питания не только кочевых, но и оседлых ненцев. На материалах публикаций и онлайн-ресурсов показана тенденция «формирования регионального бренда»: традиционные ненецкие блюда с оленье кровью становятся культурными индикаторами территории (ненецкий суп *я* как часть культурно-туристического проекта, кровяные лепешки *вэя' леска*", суп *я' евэй* как обязательная составляющая гастрономических туров по Ямалу).

Ключевые слова: тундровые ненцы, Ямало-Ненецкий автономный округ, традиционные технологии, национальная кухня, современный пищевой рацион, оленье кровь.

Статья поступила в редакцию 30.03.2026 г.

В марте 2025 г. в рамках проекта «Фольклорно-этнографические экспедиции по выявлению объектов нематериального этнокультурного достояния народов РФ» состоялась экспедиция в Ямало-Ненецкий автономный округ. Проект организован Государственным республиканским домом народного творчества им. В.Д. Поленова (Москва) и Центром народной культуры и детского творчества (ГАУК ЯНАО «ОЦНК», Салехард), реализуется при поддержке Министерства культуры РФ. Большой блок записанных материалов посвящен традиционной пище, культуре питания, технологии приготовления некоторых блюд, особенностям заготовки продуктов длительного хранения.

Кухня ямальских ненцев проста в рецептурном плане, характеризуется простотой приготовления, ограниченным набором продуктов питания, но вместе с тем высокой питательностью. В обобщающих работах, посвященных материальной и духовной культуре ненцев, исследователи анализируют в том числе пищевую культуру, ассортимент продуктов и особенности режима питания ненцев. Рациону питания, пищевым нормам и предпочтениям Л.В. Хомич посвятила главу «Пища» в монографии «Ненцы»¹. Исследователь пишет, что традиционно пищей ненцам служили мясо и рыба, отмечает незначительную роль растительной пищи в рационе, особенности употребления хлеба и мучных изделий, которые ненцы до прихода русских на Север и в Сибирь почти не употребляли. Наиболее лакомым блюдом было сырое мясо и субпродукты только что убитого оленя, в пищу также использовали вареное оленье мясо, молодые оленье рога. Весной употребляли в пищу мясо птиц (гусей, уток и других, исключая чайку), гусиные яйца, летом основной пищей была рыба. Достигнув побережья моря, ненцы топили жир морских животных (нерп, моржей). Употребляли дикорастущие ягоды (морозку, голубику, бруснику); грибы не использовали, считая их пищей оленей². Практиковалось копчение, вяление на солнце и засолка мяса, заготовка рыбы и мяса впрок. В зависимости от достатка использовали покупные продукты (сухари, сахар, чай, сушки, пряники, крупы и др.).

Г.П. Харючи, привлекая новые полевые материалы, отмечает изменения в культуре питания на современном этапе и расширение пищевого рациона ненцев. Так, например, строганину едят с горчицей, кетчупом, луком, чесноком, мясные супы заправляют картофелем, вермишелью, готовят сложные блюда из рыбы (котлеты и пельмени с рыбным фаршем), используют покупные жиры. Благодаря огородничеству рацион пополняется карто-

¹ Хомич Л.В. Ненцы. Историко-этнографические очерки. М.: Л., 1966. С. 133–140.

² Запрет на употребление грибов в пищу фиксируется и в наших записях; по поводу употребления ягод информанты отмечают, что ягоды собирали в основном дети, употребляли в пищу сразу, заготовление ягод впрок не было распространенным явлением.

фелем, луком, вареньем из ягод. Исследователь заключает, что пищевые традиции тундровых ненцев не претерпели коренных изменений, но отмечает нововведения (добавки к традиционному супу, введение в рацион приправ и соусов, мясных и овощных консервов, кофе, привозных жиров)³. Е.Т. Пушкарева анализирует изменение рациона питания за последние сто лет, говорит о расширении продовольственного ассортимента вследствие развития региональных связей⁴.

Современные ненцы считают свой рацион богатым, обильным, разнообразным: *«Обычно люди говорят, что у нас очень скудно. Например, у нас мороженная рыба, мороженое мясо. У нас, мне кажется, довольно-таки много блюд. Потом значит, у нас жареная рыба, вареная рыба, т.е. уха, ну, лепешки кровавые. Уха из любой рыбы»* (ВНН, 1963 г.р.)⁵. В интервью информанты рассказывали нам о технологии приготовления сушеной рыбы юрик, рыбьего жира *порца* и др. Особенность рациона кочующие ненцы объясняют сезонными периодами: *«Мы на берегу Обской губы жили в летнее время, а в зимнее время каслали на оленях, у нас свои олени были, каслали в сторону тайги. И у нас вот получалось: мы всё лето ели рыбу-рыбу-рыбу-рыбу, осенью – утка, между ними опять рыба. Потом мы доезжали до лесотундры – мясо-мясо-мясо-мясо, боровая дичь. Мясо боровой дичи, дикого оленя. Потом, значит, опять мы спускались вниз – рыба-рыба-рыба-рыба, мясо, потом опять куропатки, весной особенно. Рыбы нету долго. Утки, гуси. И первая наконец-то рыба свежая в июне, после ледохода, и то поймают, семья-то большая, две-три рыбки. Мы готовы были всё с косточками съесть. Свежая же еще она. А уже рыба оставалась такая сильно соленая, ее размачивали, но все равно она потом безвкусная. А тут свежая рыба – как свежие огурцы (смеются)»* (ЛТН, 1961 г.р., УЕХ, 1956 г.р.). С промышленным освоением северной территории и образованием поселений в рационе жителей региона начинают появляться овощи, фрукты, но кочующие ненцы еще в последней трети XX в. воспринимают эту еду однозначно: *«...каслающий народ [говорил]: зачем мне нужна эта [еда], это не моя еда. Это мой отец, когда я салат сделала ему, говорит: “Зачем мне это? Сами траву кушайте”»* (ЛТН, 1961 г.р., УЕХ, 1956 г.р.).

Исследователи пишут об особом отношении ненцев к свежей оленьей крови – как к «большому лакомству»: так, в трапезу в еще теплую кровь обмакивали мясо только что убитого оленя, теплую кровь пили чашками⁶. Отношение к крови как к лакомству выразилось в высказывании, в котором информант сравнивает кровь со сгущенным молоком: *«Также мы очень любим брать хлебушек и макать в эту кровь соленую, и просто кушать, как будто макаешь в сгущенку. Очень вкусно»* (БСЕ, 1990 г.р.).

Для получения крови выбирают здорового жирного оленя трех-четырех лет, также хорошо использовать важенку, потому что у нее «само мясо нежное» (БСЕ, 1990 г.р.). Старались перед забоем не держать оленя долго на привязи, так как животное «чувствует адреналин и кровь начинает пахнуть как бы мочой» (ЛТН, 1961 г.р., УЕХ, 1956 г.р.). Невкусными кровь и мясо становятся у самцов в период гона – их также не забивали для еды.

Если вся кровь сразу после забоя оленя не употребляется, то ее сохраняют, потому что кровь – это «ценность», «витамин северных людей». Информанты сравнивают кровь с фруктами и овощами, апеллируя к расхожему мнению о том, что последние полезны для здоровья: *«Бывают витамины – фрукты, овощи, а у нас вот кровь, сырое мясо»* (САЕ, 1987 г.р.). По наблюдению Г.П. Харючи, ненцы о здоровом человеке говорят *ян' хамортада взярида янгу*, дословно – «нет только на землю капающей крови, т.е. у человека здоровое румяное лицо», что соответствует русскому выражению «кровь с молоком»⁷.

³ Харючи Г.П. Традиции и инновации в культуре ненецкого этноса (вторая половина XX века). Томск, 2001. С. 59–74, 78–79.

⁴ Пушкарева Е.Т. Гастрономические встречи. Этнографические очерки о кухне ненцев и не только... Салехард, 2020.

⁵ В работе цитируются материалы, записанные во время фольклорно-этнографической экспедиции (март, 2025 г.), в скобках даются инициалы информанта (ФИО) и год рождения.

⁶ Хомич Л.В. Ненцы... С. 134.

⁷ Харючи Г.П. Традиции и инновации в культуре... С. 62–63.

Процедура хранения оленьей крови в условиях тундры состоит в следующем. Кровь хранят в оленьем желудке (*нянко*). Желудок выворачивают, аккуратно чистят от содержимого (зимой с помощью снега), выжимают руками «как тряпку», выворачивают вновь, заливают в него предварительно подсоленную кровь и завязывают куском замши (*рóвдуги*). В таком виде кровь может храниться от нескольких часов (в летнее время) до нескольких месяцев (в зимнее время): в летнее время кровь стараются использовать быстро, потому что на жаре она может забродить; зимой кровь замораживают, хранят в нартах, а когда возникает необходимость – «рубят топором на кусочки [вместе с нянко]» (ВНН, 1963 г.р.).

Бережная чистка желудка объясняется тем, что остатки содержимого благоприятно влияют на качество крови: «его (желудок. – Ю. К.) промывают от этого, от содержимого, но не сильно, его нельзя сильно мыть, потому что там микроэлементы все... И кровь приобретает другой вкус уже. Она же травяная. <...> И все вот эти вкусовые качества, все микроэлементы, которые были связаны с травами, они остаются [в крови]» (ЛТН, 1961 г.р., УЕХ, 1956 г.р.). Е.Т. Пушкарева говорит об отличии вкуса крови, хранящейся в желудке, от свежей: она приобретает оригинальный пряный привкус благодаря небольшому количеству кашицы, оставшейся на «сосочках» желудка после промывания последнего. Эту кровь Пушкарева называет кровяным соусом, который исторически предшествует кетчупу и майонезу⁸.

В современной кулинарной культуре ненцев присутствуют блюда, одним из ингредиентов которых является оленья кровь. Предпочтение отдают сырой крови, отмечая ее полезность: «она намного полезней, намного вкуснее. Пока она варится, все витамины уходят» (РНФ, 1982 г.р.), «в крови очень много железа и витаминов» (БСЕ, 1990 г.р.). Оленьей кровью заправляют свежее сырое мясо, в нее макают строганину – замороженное сырое мясо или рыбу, нарезанные тонкими, узкими, свернувшимися в завиток слоями. Кровь используют в качестве маринада. В частности, способ хранения сырого мяса и некоторых субпродуктов (например, легкие) в оленьем желудке с кровью современные ненецкие хозяйки сравнивают с маринованием: сырое мясо «превращается как в вареное. Замариновалось. Оно еще вкусней становится. Как в маринаде» (ВСЛ, 1983 г.р.). Блюдо с кусочками сырого мяса и субпродуктов, замаринованными в крови, называют «ненецким салатом» (ЛТН, 1961 г.р., УЕХ, 1956 г.р.), употреблять его можно уже через несколько часов после закладки в желудок («Можно сразу через несколько часов поест, можно [через] два-три дня». (ЛТН, 1961 г.р., УЕХ, 1956 г.р.)⁹.

Оленья кровь используется в кровяных лепешках *вэя' лёска*¹⁰. Л.В. Хомич описывает это блюдо как хлеб бурого цвета «из оленьей крови с очень небольшой примесью муки». Его предпочитали использовать в пищу в теплом виде, поскольку остыв, он «становится твердым и упругим»¹¹. Девочки начинали готовить лепешки примерно с десяти лет: в рецепте присутствует мука – продукт, имевший в условиях тундры высокую ценность, считался «дорогим удовольствием» (ЛТН, 1961 г.р., УЕХ, 1956 г.р.). Незамысловатый рецепт, который приводит Хомич, и сейчас является актуальным (кровь + мука + соль), однако в наших материалах зафиксированы вариации в составе ингредиентов и способе приготовления. Так, информанты отмечают, что раньше муку изготавливали из сушеной рыбы: последнюю клали в специальные мешочки из плотного материала и отбивали молоточком, превращая рыбу в рыбную муку (БСЕ, 1990 г.р.); также использовали ржаную муку, сейчас предпочитают пшеничную.

⁸ Пушкарева Е.Т. Гастрономические встречи... С. 28.

⁹ О блюде, состоящем из кусочков сырого мяса и субпродуктов, замаринованных в свежей оленьей крови, которое ненцы относят к деликатесным, со ссылкой на воспоминания А.Д. Мухачева упоминают исследователи, см.: Мухачев А.Д., Харючи Г.П., Южаков А.А. Кочующие через века: оленеводческая культура и этноэкология ненцев. Екатеринбург, 2010; Пушкарева Е.Т. Гастрономические встречи... С. 29.

¹⁰ Вэя – кровь, лёска – лепешка (Хомич Л.В. Ненецко-русский словарь: для нач. шк. с прил. грамматич. табл. ненец. яз. Около 4 500 слов. Л., 1954. С. 16, 25).

¹¹ Хомич Л.В. Ненцы... С. 138.

От информантов мы записали два способа замешивания теста. В первом случае берут чистую кровь, добавляют соль по вкусу и интенсивно ее взбивают до состояния пены. Затем маленькими порциями вводят во взбитую кровь муку. Готовое тесто должно быть легким, «живым»: *«взбиваю, чтобы оно прямо гуляло у меня, играло. <...> Я прямо его взбиваю, оно гуляет в тазу, ходит»* (БСЕ, 1990 г.р.). Оставляют тесто ненадолго, после чего выкладывают на сковороду с разогретым маслом, формируя лепешку. Во втором случае за день до приготовления лепешек ставят опару на ржаной муке: *«Вот она (бабушка. – Ю. К.) теплой водичкой заливала муку, размешивала хорошо, с солью делала, и она закрывала почти на сутки...»* (ВНН, 1963 г.р.). На следующий день в опару добавляют муку, кровь, замешивают тесто и готовят лепешки. Соотношение муки и крови у информантов разное, но в любом случае при замешивании смотрят, чтобы тесто не было густым, иначе *«лепешки будут сильно твердые, тяжелые»* (ВНН, 1963 г.р.), будут плохо пропекаться; по консистенции тесто *«ближе как к оладьям, оно не сильно густое»* (БСЕ, 1990 г.р.). Раньше готовили лепешки на рыбьем или оленьем жире; ненцы, проживающие на побережье Карского моря, использовали топленый тюлений, нерпичий или моржовый жир; сегодня жир заменяют растительным маслом.

Ненцы относятся к этому виду хлебных изделий как к хлебу, сравнивают с лавашем (ВМЕ, 1972 г.р.), употребляют лепешки с супом, мороженой или соленой рыбой. Современные хозяйки допускают вариации в рецептуре; понимая, что это современные инновации, добавляют сахар, дрожжи, соду – последние два ингредиента делают тесто более пышным: *«Ну, это в современном [приготовлении]. Дрожжи, немного сахара, немного соли и чуть-чуть немножко соды добавляю обычно. Они такие пышные становятся»*. Расширение списка ингредиентов влечет и другое отношение к блюду – как к лакомству, деликатесу: *«Мы специально для ребятишек [делаем], чтобы ребятишкам было. У меня в семье основное – на детей, лепешки же, они очень вкусные, как говорят, это вкусно. Это и хлеб, и деликатес»* (ВНН, 1963 г.р.).

Еще одно традиционное блюдо, в рецепте которого присутствует оленья кровь, – суп *я' евэй*¹², или как называют его ненецкие женщины – суп *я*. Для супа *я' евэй* варят мясной бульон из оленины – могут использовать грудинку, лопаточную часть, спинную часть, также сердце, язык. Мясо варят 3–4 часа, сердце и язык убирают из бульона за час до полной его готовности. Вареное сердце режут вдоль: актуален запрет резать сердце поперек и употреблять нарезанное неправильно сердце – нарушившему запрет грозят сердечно-сосудистые заболевания, у него будет *«болеть сердце»* (ВСЛ, 1983 г.р.). Кончик вареного оленьего языка не употребляют в пищу, его выбрасывают, чтобы не быть *«причиной для сплетен»* (ЛТН, 1961 г.р.). Далее берут ржаную муку, которую, предварительно прожарив на сковороде (единичное свидетельство), смешивают в отдельной емкости с небольшим количеством теплого бульона и кровью. Затем, постоянно помешивая, отправляют кашцеобразную мучную смесь в котел с готовым бульоном и мясом и доводят до кипения. Некоторые информанты отмечают, что перед внесением в суп мучной смеси мясо вынимают, другие, напротив, оставляют мясо в котле, чтобы *«всё пропиталось кровью»* (ВСЛ, 1983 г.р.). Готовый суп имеет темноватый оттенок, ярко-коричневый цвет свидетельствует о нежелательном переизбытке крови (ВСЛ, 1983 г.р.). По консистенции суп сравнивают с *«жидким киселем»*¹³. Из специй раньше использовали только соль, современные хозяйки добавляют перец, лавровый лист, укроп.

Перед подачей на стол из супа вынимают мясо, его режут и подают в отдельной емкости. Суп наливают каждому едоку в пиалу. Употребляют следующим образом – едят мясо, запивая его супом из пиалы: *«Мясо вытаскиваем в отдельную мисочку и потом уже в обычные пиалочки [наливаем]. И просто без ложки, [суп] просто пьем с краю. [Мясо берут руками?] Да, да. С миски прямо, как будто заедают суп»* (ВНН, 1963 г.р.).

¹² Я – 1. мука; 2. суп с примесью муки; *евэй* – суп без примеси муки, похлебка (Хомич Л.В. Ненецко-русский словарь... С. 98, 17).

¹³ Мухачев А.Д., Харючи Г.П., Южаков А.А. Кочующие через века...; ЛТН, 1961 г.р.

Л.В. Хомич отмечает наличие в пищевом рационе ненцев супа *я' евэй* – это бульон, сваренный на оленьем мясе и густо заправленный ржаной мукой после того, как мясо вынималось; оленью кровь как составляющую рецепта исследователь не упоминает¹⁴. Вероятно, именно этот суп И.А. Перфильев характеризует так: «густая мучная похлебка без соли на бульоне из-под мяса»¹⁵. Аналогичный рецепт супа, заправленного ржаной мукой (*евей я*), опубликован в книге «Кочующие через века: оленеводческая культура и этноэкология ненцев». Е.Т. Пушкарева пишет об использовании ненцами в своем рационе мясного бульона с мукой (кровь также не упоминается), похожего на жидкий суп-пюре, называемого в исторических источниках похлебкой¹⁶. Г.П. Харючи, анализируя пищевые традиции и инновации в пищевой культуре ненцев второй половины XX в., отмечает, что похлебка, приготовленная на основе мясного бульона с мукой и кровью, является любимым блюдом ненцев. Исследователь сообщает о существующем запрете готовить похлебку весной в период оживания земли, так как «похлебка и земля называются одинаково – я, и по цвету похлебка похожа на землю»¹⁷.

Технология приготовления блюд с оленьей кровью сохраняется и передается по женской линии. Исследователи ненецкой культуры отмечают, что приготовление пищи в ненецкой семье было исключительно женским делом¹⁸. Разделение на мужские и женские обязанности фиксируется и в интервью современных ненцев: «Все, что связано с улицей, это все мужское дело. А то, что женщина – это твой чум, делай все, что хочешь» (ВНН, 1963 г.р.).

В настоящее время оленья кровь остается важным компонентом питания не только кочевых, но и оседлых ненцев, используется как самостоятельный продукт, так и в составе традиционных блюд ненецкой кухни в качестве соуса и маринада. Изменились способы хранения крови: кровь замораживают и хранят в пищевых контейнерах в морозильных камерах, что позволяет устранить ограничения в сезонном потреблении этого продукта.

Современные ненцы совершенствуют рецепты блюд с оленьей кровью. Наиболее традиционным с точки зрения набора ингредиентов и техники приготовления остался суп *я' евэй*, хотя список составляющих его ингредиентов расширен за счет приправ и специй. Инновации коснулись рецепта кровяных лепешек. Так, для теста могут использовать не чистую кровь, а смешивают в равных пропорциях кровь и воду (ВНН, 1963 г.р., ВМЕ, 1972 г.р.), рецепты с разными пропорциями воды и крови встречаются в Интернете¹⁹. Некоторые хозяйки для большей пышности теста используют дрожжи, соду (ВНН, 1963 г.р., ВМЕ, 1972 г.р.); в пресное тесто добавляют сахар, яйца²⁰, соду, яичный порошок, сухое молоко²¹. На основе оленьей крови готовят соус: в свежую кровь, помимо соли и перца, добавляют горчицу, майонез, кетчуп и в таком виде употребляют в качестве приправы к мясной или рыбной строганине. Однако на вопрос собирателя – пользуется ли спросом такой соус – информант ответил, что «предпочитают чистую кровь, конечно. Немногие любят перец, немногие любят кетчуп» (ВНН, 1963 г.р.).

¹⁴ Хомич Л.В. Ненцы... С. 134.

¹⁵ Перфильев И.А. Краткий очерк самоедского быта на острове Колгуеве // Северное хозяйство. 1928. № 1-2. С. 89.

¹⁶ Пушкарева Е.Т. Гастрономические встречи... С. 42.

¹⁷ Харючи Г.П. Традиции и инновации в культуре... С. 63.

¹⁸ Хомич Л.В. Ненцы... С. 133.

¹⁹ См.: Чебакова В.С. Гастрономический туризм на Ямале [Электронный ресурс] // Международный студенческий научный вестник. 2017. № 2. URL: <https://eduherald.ru/ru/article/view?id=16904> (дата обращения: 26.03.2026); Власова Н. Сырая рыба, мозг оленя и блины с кровью: известная на Ямале артистка поделилась рецептами ненецкой кухни (публикация от 25.04.2024 г.) [Электронный ресурс]. URL: <https://sever-press.ru/news/obschestvo/syraya-ryba-i-bliny-s-krovju-izvestnaja-na-jamale-artistka-podelilas-retseptami-nenetskoj-kuhni/> (дата обращения: 26.03.2026).

²⁰ Ганчерко В. Топ-10 блюд коренных северян: увидеть Ямал и хорошенько поесть (публикация 31.01.2026 г.) [Электронный ресурс]. URL: <https://yamal-media.ru/narrative/uvidet-jamal-i-horoshenko-poest-top-izvestnyh-bljud-korennyh-severjan> (дата обращения: 06.06.2026).

²¹ Харючи Г.П. Традиции и инновации в культуре... С. 69.

В средствах массовой информации получают распространение описания блюд, в основе которых традиционные рецепты, известные, в том числе, по публикациям второй половины XX в. В социальных сетях размещены видео с мастер-классами по приготовлению кровяных лепешек и супа я. Эти блюда называются в числе обязательных компонентов гастрономических туров и туристических программ для гостей Ямало-Ненецкого автономного округа. В частности, ненецкий суп я попал в межрегиональный культурно-туристический проект «Вкусная карта России»²² (<https://vk.com/tastymapofrussia?offset=10&own=1>). Блюда национальной традиционной кухни ненцев представляют на окружных фольклорных фестивалях²³, гастрономических фестивалях, Днях оленевода.

Итак, оленья кровь занимает важное место в пищевой культуре современных кочевых и оседлых ненцев Ямала, воспринимается она не столько как деликатес, но как необходимый продукт питания в суровых северных условиях. Оленья кровь используется в составе блюд ненецкой кухни, некоторые из которых сохраняют традиционную рецептуру (например, суп я' евэй), в рецептуре других ненецкие хозяйки допускают вариации в технологии приготовления и составе ингредиентов (кровяные лепешки *вэя' лёска*). Эти блюда ненецкой кухни входят в перечень обязательных в гастрономических турах по Ямалу.

Литература

Мухачев А.Д., Харючи Г.П., Южаков А.А. Кочующие через века: оленеводческая культура и этноэкология ненцев. Салехард; Екатеринбург: Креативная команда «Кипятки», 2010. 135 с.

Перфильев И.А. Краткий очерк самоедского быта на острове Колгуеве // Северное хозяйство. 1928. № 1-2. С. 82–92.

Пушкарева Е.Т. Гастрономические встречи. Этнографические очерки о кухне ненцев и не только... Салехард: Сев. изд-во, 2020. 208 с.

Харючи Г.П. Традиции и инновации в культуре ненецкого этноса (вторая половина XX века). Томск: Изд-во Томского университета, 2001. 228 с.

Хомич Л.В. Ненцы. Историко-этнографические очерки. М.; Л.: Наука, 1966. 330 с.

Чебакова В.С. Гастрономический туризм на Ямале [Электронный ресурс] // Международный студенческий научный вестник. 2017. № 2. URL: <https://eduherald.ru/ru/article/view?id=16904> (дата обращения: 26.03.2026).

References

Chebakova, V.S. (2017). Gastronomicheskiy turizm na Yamale [Gastronomic Tourism in Yamal]. In *Mezhdunarodnyy studencheskiy nauchnyy vestnik*. No. 2. Available at: URL: <https://eduherald.ru/ru/article/view?id=16904> (date of access 26.03.2026).

Khariuchi, G.P. (2001). *Traditsii i innovatsii v kul'ture nenetskogo etnosa (vtoraya polovina XX veka)* [Traditions and Innovations in the Culture of the Nenets Ethnic Group (Second Half of the 20th Century)]. Tomsk, Izdatel'stvo Tomskogo universiteta. 228 p.

Khomich, L.V. (1966). *Nentsy. Istoriko-etnograficheskie ocherki* [Nentsy. Historical and Ethnographic Essays]. Moscow, Leningrad, Nauka. 330 p.

Mukhachev, A.D., Khariuchi, G.P., Iuzhakov, A.A. (2010). *Kochuyushchie cherez veka: olenevodcheskaya kul'tura i etnoekologiya nentsev* [Nomads Through the Centuries: Reindeer Herding Culture and Ethnoecology of the Nenets]. Yekaterinburg, Kreativnaya komanda "Kipyatki". 135 p.

Perfil'ev, I.A. (1928). *Kratkiy ocherk samoedskogo byta na ostrove Kolgueve* [A Brief Outline of Samoyed Life on the Island of Kolguyev]. In *Severnoe khozyaystvo*. No. 1–2, pp. 82–92.

Pushkareva, E.T. (2020). *Gastronomicheskie vstrechi. Etnograficheskie ocherki o kukhne nentsev i ne tol'ko...* [Gastronomic Meetings. Ethnographic Essays on the Cuisine of the Nenets and Not Only...]. Salekhard, Severnoe izdatel'stvo. 208 p.

²² Ганчерко В. Топ-10 блюд коренных северян...

²³ См.: Харючи Г.П. Традиции и инновации в культуре... С. 73.