**Описание объекта нематериального культурного наследия Мурманской области**

**1. Название объекта:** Традиционная кухня кольских саамов

**2. Категория объекта**: традиционная кухня

**3. Этническая принадлежность:** саамы

**4. Язык:** саамский

**5. Конфессиональная принадлежность:** православие

**6. Места бытования:** Кольский полуостров, Мурманская область

**7. Описание объекта (развернутое):**

Саамы (самоназвание – саммь, sámit, sampelaš; устар. – лопари, лапландцы) – коренной народ Северной Европы. Относятся к малочисленным финно-угорским народам, проживающим в России, Норвегии, Швеции, Финляндии. В нашей стране саамы компактно проживают на северо-западе России (Мурманская область, Ловозерский, Кольский и Ковдорский районы). Язык саамов относят к особой подгруппе финно-угорской ветви уральской языковой семьи.

Традиционным занятием саамов на Кольском полуострове является рыбная ловля, охота на пушного зверя и оленеводство. Оленей (пȳдзэ) использовали в качестве транспортного средства, из шкуры оленя изготавливали одежду, также шкуру оленя использовали для построения жилища. Мясо оленя (вуэнч) употребляли в пищу, из кости изготавливали инвентарь повседневного пользования (игольницы, ножны, рукоять для ножа).

Исторически сформировавшийся хозяйственный уклад саамов, в котором ключевую роль играли рыбный промысел и оленеводство, отразился на традиционной системе питания. В рационе саамов особое место отводилось рыбе, мясу оленя и мясу дикого зверя или птицы. Кроме того, в пищу употребляли ягоды и дикий лук. Как для хозяйственной составляющей, так и для традиционной системы питания характерна сезонность. Так, например, мясо оленя использовали в пищу преимущественно с наступлением холодов и появлением снега. Во-первых, с этого времени мясо можно было хранить, а во-вторых, считалось, что к этому времени олень нагуливал нужный вес, мясо было более сочным и вкусным. В пищу старались использовать мясо молодого оленя. Если нужно было забивать оленя для меха, то тогда старались это делать в августе. В летний период мясо сушили. Такое мясо было удобно хранить и брать с собой в дорогу. Кроме того, мясо оленя коптили, вялили, варили, жарили, употребляли в пищу в сыром виде – делали строганину (кэллм вуэннч). Для приготовления строганины замороженное мясо нарезали тонкими слоями и употребляли в пищу с добавлением соли, в наши дни с добавлением перца. Сегодня известны и другие способы приготовления мяса, например, тонкие ломтики строганины режут на мелкие кусочки, добавляют перец и соль и предварительно обжарив лук добавляют в него мясо. Далее мясо с луком и специями тщательно тушатся на сковороде на открытом огне. Готовое блюдо подается с моченой морошкой или другой лесной ягодой. Из мяса, костей и жира оленя саамы варят суп, с добавлением в него крупы или ржаной муки и тертых ягод (вороники и морошки). При таком приготовлении, мясной наваристый бульон получался более густым и сытным. Известны саамам и другие мясные блюда. Так, например, из крови (вэрр) оленя делают колбасу, с добавлением в нее внутреннего оленьего жира. Кровь и жир помещают в кишку, завязывают края и варят. Кровь оленя замораживают, добавляется в суп. При варке кровь приготавливается в форме комка (вэрр коаллдэгк). Из внутренних органов оленя готовят самостоятельные блюда: олений желудок промывают, отваривают и подают к столу в отварном виде: «…брюшину промывают и едят, саам есть все». Из печени оленя делают жаркое, из легких пекут пироги с луком, предварительно отварив и размельчив их. Рога молодого оленя готовят на костре, что и считались особым угощением. В саамской кухне в пищу употребляли всего оленя. Местные жители по этому поводу говорят: «Саам никогда нигде не пропадет, потому что у оленя он может все скушать».

Рыба (куль) в системе питания саамов занимала важное место. Летом и осенью рыба составляла основу рациона. Традиционно, сезон ловли рыбы приходился на весенне-осенний период, с конца мая по сентябрь, когда рыбный промысел становился одним из основных хозяйственных занятий саамов, а олени находились на вольном выпасе. С ноября по декабрь саамы также занимались подледным ловом. В прошлом, рыбный промысел был преимущественно женским занятием. Саамы, проживающие во внутренних районах полуострова, занимались в основном озерным ловом сига, щуки, кумжы, окуня, хариуса, форели. На морском побережье, занимались промыслом семги. Рыбные блюда готовились преимущественно в летний период. У саамов известно несколько способов заготовки и приготовления рыбы. В пищу рыбу употребляли в жареном, вяленом, реже - в соленом виде, а также запекали в тесте. Сегодня одним из популярных саамских рыбных блюд является – рыбный суп. Традиционно он готовится из нескольких видов рыб с добавлением крупы или ржаной муки. При варке рыбного бульона в воду сначала закладывалась голова, затем туловище и хвост: «В воду рыбу кладут всегда головой, чтобы она всегда ловилась, чтобы она была всегда у нас, запуталась в сети и не выскочила». Перед тем как варить рыбу, накануне ее подсаливают, чтобы при варке она не распадалась. Когда рыба готова, ее достают и подают на блюдо, а рыбный бульон разливают по кружкам. Также к бульону подают моченую морошку. Как в прошлом, так и в настоящем саамы предпочитают готовить еду на открытом огне. Одним из традиционных способов приготовления рыбы считается тот, при котором маленькие рыбки разрезали и жарили у огня, насаживая их на палки.

Особое место в системе питания саамов занимают ягоды. Саамы собирали и использовали в пищу воронику, бруснику, чернику и морошку. Ягоды ели в сушеном или моченом виде, добавляли в качестве приправ. Ягоды добавляли в кисель. Одним из популярных саамских блюд считается салат (нюввшэ), который делается из мякоти рыбы с добавлением ягод морошки и вороники. Повседневным и излюбленным напитком кольских саамов является чай, который они пьют несколько раз в день.

Несмотря на то, что за последние сто лет рацион питания кольских саамов существенно изменился, пища стала более разнообразной, появились молочные продукты, овощи, фрукты, оленина и рыба по-прежнему играют значимую роль в системе питания. Без блюд из оленины, рыбы и ягод не обходится ни одна саамская семья. Традиционная саамская кухня остается одной из сфер, имеющих наиболее ярко-выраженный этнический характер и одной из наиболее сохранных составляющих саамской культуры.

**8. Предметы, связанные с объектом**: предметы утвари для хранения, приготовления и употребления пищи.

**9. Техники/Технологии, связанные с объектом:** жарка, варка, приготовление на костре

**10. Способы и формы передачи традиции:** Знания о традиционной кухне передаются естественным способом от поколения к поколению

**Справочная информация**

**11. История выявления и фиксации** (история, экспедиции и т. д.):

1920-е гг. - этнографические экспедиции к саамам Карело-Мурманской комиссии Русского географического общества во главе с Д.А. Золотаревым;

С 1954 г. во всех районах Кольского полуострова работали лингвистические экспедиции Института истории, языка и литературы Карельского филиала АН СССР под руководством Г.М. Керта;

1970-1990-е гг. экспедиции на Кольский полуостров под рук. Б.И. Кошечкина

2023 г. – фольклорная экспедиция по выявлению объектов нематериального этнокультурного достояния под рук. А.В. Черных

**12. Источники информации**:

Материалы фольклорной экспедиции по выявлению объектов нематериального этнокультурного достояния под рук. А.В. Черных.

Прибалтийско-финские народы России / Отв. ред. Е.И. Клементьев, Н.В. Шлыгина; Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. - М.: Наука, 2003. - 671 с., ил. - (Народы и культуры).

**13. Современное состояние объекта:** в настоящее время саамская кухня сохраняется в живом бытовании внутри семей.

**14. Формы сохранения и использования объекта в деятельности учреждений культуры:** учреждения культуры используют блюда саамской кухни в тематических мероприятиях, а также для брендинга территории.

**15. Авторы/Составители**: Вайман Д.И., кандидат исторических наук; Черных А.В., доктор исторических наук.

**16. Дата публикации:** 2023

**17. Дата обновления:** 2023

**18.Сведения, сопровождающие аудио-, видео- и фотоматериалы:**

**Дискография**

**Аудиозаписи № 0408, 00407**

**1. Содержание файла.** Рассказ о саамской кухне. ФИО респондентов: Афанасьева Нина Елисеевна, 1937 г.р.

**2. Интервьюер:** А.В. Черных. **Место и время фиксации:** г. Мурманск. 04.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Аудиозаписи № 1772-1832**

**1. Содержание файла.** Приготовление саамской ухи. Рассказ о саамской кухне. ФИО респондентов: Толстенко Елена Владимировна, 1955 г.р., Пескова (Шаршина) Ольга Михайловна, 1979 г.р.

**2. Интервьюер:** А.В. Черных, А.В. Вострокнутов. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Аудиозаписи № 1882-1940**

**1. Содержание файла.** Приготовление и подача оленины. Рассказ о саамской кухне. ФИО респондентов: Пескова (Шаршина) Ольга Михайловна, 1979 г.р.

**2. Авторы видео:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**2. Интервьюер:** А.В. Черных, А.В. Вострокнутов. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фильмография**

**Видеозапись № 0408**

**1.** **Содержание файла.** Рассказ о саамской кухне. ФИО респондентов: Афанасьева Нина Елисеевна, 1937 г.р.

**2. Авторы видео:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** г. Мурманск. 04.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Видеозаписи № 1772-1868**

**1.** **Содержание файла.** Приготовление и подача саамкой ухи с ягодами. ФИО респондентов: Толстенко Елена Владимировна, 1955 г.р., Пескова (Шаршина) Ольга Михайловна, 1979 г.р.

**2. Авторы видео:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Видеозаписи №1882-1940**

**1.** **Содержание файла.** Приготовление и подача оленины. ФИО респондентов: Пескова (Шаршина) Ольга Михайловна, 1979 г.р.

**2. Авторы видео:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии**

**Фотографии № 1810**

**1.** **Содержание файла.** Процесс приготовления ухи.

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии №1842, 1875**

**1.** **Содержание файла.** Рыба отварная – кыпптма кӯлль

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии №1847**

**1.** **Содержание файла.** Подача саамской ухи с ягодами

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии №1861, 0543**

**1.** **Содержание файла.** Подача саамской ухи с ягодами. ФИО информанта: Толстенко Елена Владимировна, 1955 г.р.

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии № 1870, 1878**

**1.** **Содержание файла.** Салат с ягодами и отварной рыбой - нюввшэ

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии № 1872**

**1.** **Содержание файла.** Ягода морошка - лӯмь

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии №1874**

**1.** **Содержание файла.** Ягода вороника.

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии № 1889-1896, 1942**

**1.** **Содержание файла.** Оленина – вуэнъ.

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии №1928-1934, 0598**

**1.** **Содержание файла.** Блюда саамской кухни – уха с ягодами и жареная оленина.

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии №0581, 0585, 0603**

**1.** **Содержание файла.** Приготовление оленины на костре.

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН

**Фотографии № 0584**

**1.** **Содержание файла.** Приготовление оленины на костре. ФИО информатора: Пескова (Шаршина) Ольга Михайловна, 1979 г.р.

**2. Авторы фотографии:** Д.И. Вайман. **Место и время фиксации:** пос. Лопарская. 09.09.2023.

**3. Место хранения материалов**: Архив ПФИЦ УрО РАН