

АЛГОРИТМ ОПИСАНИЯ ОБЪЕКТОВ НЕМАТЕРИАЛЬНОГО КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ НАРОДОВ РФ ДЛЯ РЕЕСТРА

Житлухин Г.А., Кусова В.О.

Приказом Министерства культуры России за № 267 от 17 декабря 2008 года была утверждена Концепция сохранения и развития нематериального культурного наследия народов Российской Федерации на 2009–2015 годы

Местные власти Новосибирской области принимают усилия для сохранения и развития нематериальных объектов народов Сибири. Так 29 июня 2024 года Областным центром русского фольклора и этнографии при поддержке министерства культуры Новосибирской области был организован Межрегиональный фестиваль казачьей культуры «Знамя Ермака». Целью, которого был сохранение и популяризация нематериального культурного и военно-исторического наследия народов России по средствам концертных выступлений, экскурсий, мастер-классов и творческих встреч. Также 15 января 2026 был организован проект «Единая Сибирь», приуроченный к «Году Единства народов России». Главной целью, которого было сохранение и популяризация культурного наследия 11 народов региона. В рамках инициативы были организованы экспедиции съёмочной группы, которая посетила районы области и создание контента о жизни, традициях и культуре различных национальностей.

В соответствии с реестром нематериального этнокультурного достояния Новосибирской области объектами сохранения являются знания о рецептах блюд и технологиях их приготовления. В 2025 году в Новосибирске проходил гастрономический фестиваль «Кухни народов России» в рамках празднования Дня народного единства. Мероприятие стало частью масштабной акции «Мы Россия — Мы Вместе!» и было направлено на укрепление чувства единства и знакомство гостей с культурным и кулинарным наследием народов страны. Кроме этого, в этом же году проходил ежегодный гастрономический фестиваль-форум «В Сибири — есть!», который проходил на Михайловской набережной. Мероприятие объединило профессиональное сообщество сферы гостеприимства, представителей турбизнеса, креативных индустрий, локальных производителей, ремесленников и жителей города.

Преподаватели и студенты Сибирского университета потребительской кооперации также принимают участие в изучении рецептов блюд народов Сибири, которые были представлены на гастрономическом фестивале «Кухни народов России». На фестивале гости смогли познакомиться с такими блюдами, как курник «Залихватский» — обрядовое блюдо Древней Руси, которое подавалось на свадьбах и больших праздниках, пирожки «Огуречники» из цельнозерновой муки с начинкой из запечённой свёклы и бочковых квашеных огурцов, пирожки с горохом для повседневной трапезы, а также сибирские шаньги с наливками — сметанной и черёмуховой.

Из всего выше сказанного можно сделать вывод, что поиск, сохранение и популяризация блюд народов,

проживающих на территории Новосибирской области, является не только государственной задачей, но и необходимой работой для сохранения наследия народов страны.

В связи с этим возникает проблема в поиске новых рецептов и полной фиксации всей информации по объекту. Одним из способов решения этой проблемы создание реестра объектов нематериального культурного наследия народов России, в котором представлены все субъекты РФ.

Целью работы является создание алгоритма заполнения информации при фиксации рецептуры блюда в гастрономических экспедициях.

Задачи:

1. Изучение нормативно-правовой документации для внесения объекта, обладающего признаками нематериального этнокультурного достояния.
2. Изучение информации об объектах уже находящихся в реестре;
3. Создание алгоритма и отработка его при поездке в экспедиции.

Материалы:

- Распоряжение Правительства РФ №206-р от 2.02.2024 г. Об утверждении Концепции сохранения и развития нематериального этнокультурного достояния России до 2030 г.;

- ФЗ от 20.10.2022 №402-ФЗ «О нематериальном этнокультурном достоянии РФ»;

- Постановление Правительства РФ от 03.08.2023 №1277 Об утверждении Положения о федеральном государственном реестре объектов нематериального этнокультурного достояния РФ;

- <https://rusfolknasledie.ru/#/main> - Реестр объектов нематериального культурного наследия народов России.

Результаты:

Для внесения рецепта в реестр необходимы следующие составляющие:

1. Описание;
2. Фотографии;
3. Видео;
4. Указание локации на карте.

В гастрономических экскурсиях необходимо фиксировать как само интервью с носителем знаний о рецепте или технологии, так и процесса приготовления (видео и фото).

Таким образом был разработан опросник, который поможет зафиксировать информацию:

1. Фамилия Имя Отчество интервьюера, возможно девичья фамилия, национальность, религия, верования.
2. Откуда владеет рецептом? (ФИО от кого получен рецепт, национальность, религия, народность).
3. Сразу поселились на этом месте или перешли с другого места? От куда?
4. Что известно интервьюеру о блюде, его истории?
5. Какие существуют предания, традиции, связанные с блюдом?
6. Как блюдо готовили раньше? Какое сырье использовали? На чем готовили? Какую посуду

использовали? Из каких материалов была изготовлена посуда?

7. Сколько по времени готовится блюдо? Как проверяли готовность?
8. Давали ли блюду настояться? При какой температуре подавали? Как определяли температуру подачи?
9. Как оформляли стол для подачи? Какую посуду использовали для подачи?
10. Если правило поедания блюда? Какое-то поверие, связанное с употреблением блюда?
11. Что делали с остатками? Можно ли было хранить блюдо?

Далее необходимо дополнить информацией из литературных источников, в том числе из архивов о народе, технологии и самом блюде.

В заявлении указывается: наименование объекта, тип из перечня объектов нематериального этнокультурного достояния, территория бытования, краткое описание объекта (не более 500 знаков), принадлежность к этносу и конфессии, язык, в том числе диалект или наречие и ключевые слова для быстрого поиска.

На рисунке ниже представлено количество объектов внесенных в реестр по всей России и количество объектов, относящихся к традиционной кухне.

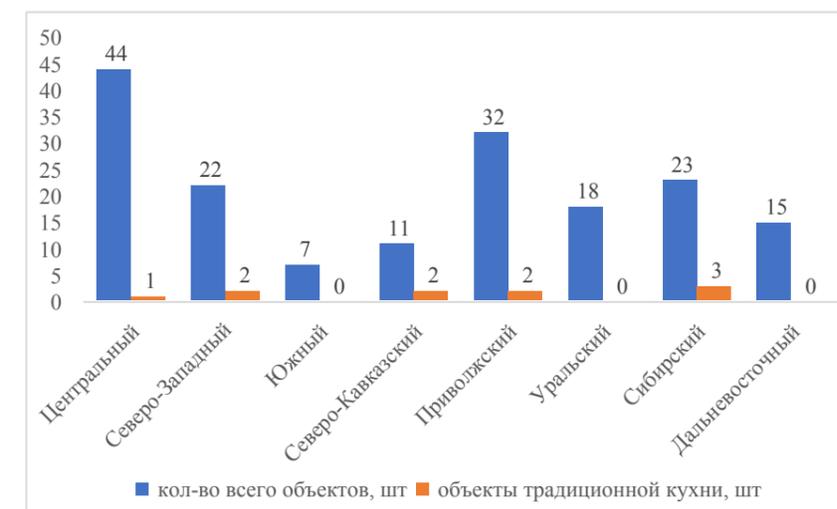


Рисунок – Анализ реестра объектов нематериального этнокультурного достояния РФ

Из всего выше сказанного можно сделать вывод, что работа над внесением рецептов блюд в реестр находится на начальном этапе. Однако кафедра пищевых технологий совместно с отделом традиционной народной культуры и ремесел областного Дома народного творчества Новосибирской области подготовили программу гастрономических экспедиций для которых необходим разработанный алгоритм.