

УДК 394 (512.145):

З.А. МАХМУТОВ¹, Г.Ш. ФАЙЗУЛЛИНА²**СОВРЕМЕННАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ ТАТАР КАЗАХСТАНА:
ФУНУЦИИ, СПЕЦИФИКА И ТРАНСФОРМАЦИЯ***¹канд. ист. наук,
Института истории АН РТ
e-mail: zufar@inbox.ru²канд. ист. наук,
руководитель проектов Общественного
фонда «Almadeniet» (Алматы)
e-mail: galiaf2@yandex.kz

Настоящая статья посвящена характеристике современной кухни татар Казахстана. По данным Общеказахстанской переписи 2009 г., в республике проживают 204 229 татар. Авторы подчеркивают, что современное татарское сообщество Казахстана представляет собой конгломерат различных групп, образовавшийся в результате интенсивных процессов миграции. В 1950–1960-е гг. на юге и юго-востоке Казахстана сформировалась группа так называемых «китайских» татар, репатрированных в 1950-е гг. в Советский Союз из Китайской Народной Республики. В годы Гражданской войны татары покинули Россию и, прожив в Китае более 30 лет, по их собственному мнению, приобрели особую идентичность и ряд культурных отличий, проявляющихся в том числе в области кулинарии.

На примере кулинарных традиций и новаций авторы статьи выявляют основные тенденции этнокультурного развития одного из этнических меньшинств республики. Особое внимание уделяется инокультурным заимствованиям. В ходе исследования делается попытка определить важнейшие функции этнической кухни в полиэтничном сообществе Казахстана начала XXI в.

В ходе исследования авторы приходят к выводу, что в целом современная кухня татар Казахстана является результатом их адаптации к различным природным условиям и этнокультурной ситуации в республике. Адаптация определяла вариативность различных блюд татарского населения по сравнению с традициями основного этнического массива. На специфику пищи татар Казахстана оказывают большое влияние соседствующие культуры. При всех инновациях кулинария татар Казахстана остается наиболее устойчивой сферой культуры. Особенности традиционной пищи часто воспринимаются как маркеры этнической, локальной и религиозной идентичности.

Ключевые слова: татарское население Казахстана, культура пищи, традиции и новации, этническая идентичность, миграции, маркеры идентичности.

Татарское население Казахстана относится к малым исторически сложившимся этническим группам республики. По данным Общеказахстанской переписи 2009 г., в республике проживают 204 229 татар [1, с. 5]. Татарское сообщество Казахстана представляет собой конгломерат нескольких групп татар (касимовских, казанских, татар-мишар, сибирских татар), образовавшийся в регионе в результате интенсивных процессов миграции. В 1950–1960-е гг. на юге и юго-востоке Казахстана сформировалась группа так называемых «китайских» татар: они были репатрированы в 1950-е гг. в Советский Союз из Китайской Народной Республики. Покинув Россию в годы Гражданской войны и прожив в Китае более 30 лет, татары, по их мнению, приобрели особую идентичность и ряд культурных отличий, проявляющихся в том числе в области кулинарии.

Принято считать, что в условиях современных процессов глобализации пищи, с одной стороны, бо-

лее других элементов материальной культуры сохраняют этноспецифические черты, с другой – легче других поддается заимствованиям [2, с. 10]. Данные особенности актуализируют проблематику изучения кухни этнических меньшинств, таких, к примеру, как татары Казахстана.

Самым популярным напитком местных татар XIX в., по описанию современника, являлся широко распространенный также среди казахов, сибирских татар и башкир кисломолочный напиток из кобыльего молока – кумыс, который местные татары использовали и для лечебных целей [3, с. 9].

Для традиционной кухни татар Казахстана характерно широкое распространение жидких горячих блюд – супов (*шурпа*). Популярностью пользуются мучные изделия – из пресного или дрожжевого теста. На празднества печеные изделия с несладкой начинкой (*пэрэмьчи, эчпочмаки, губадия*) подаются часто вместо второго блюда или с бульоном.

Описывая население Северного Казахстана во второй половине XIX в., местный врач Ц.А. Белиловский подчеркивал своеобразие национальной кухни

*Исследование выполнено при финансовой поддержке РГНФ, проекты № 07-01-18015е, 10-01-18034е.

татар региона: «Забравши под себя ноги по-восточному, вы усаживаетесь за приземистый стол и обязательно должны отведать с каждого блюда. Стол накрыт скатертью и устлан множеством блюд и различными сладостями: чикчаги (приготовлены из муки, меду, масла – очень вкусно), пирожки с малиной, хворост, мармелад, урюк, конфеты, монпансье, фисташки, орехи, фрукты, варенье и т. п. От такого количества сладостей татары часто страдают зубной болью и болезнью десен» [3, с. 9].

Любовь к сладостям среди татар Казахстана продолжает оставаться такой же стойкой, как и сто лет назад. Самым распространенным блюдом, согласно опросам, является традиционное татарское лакомство – *чак-чак*, о чем заявили более 30 % опрошенных респондентов.

Следует констатировать в целом высокую осведомленность татар Казахстана о своей национальной кухне. Более 90 % респондентов без труда назвали одно, а иногда и несколько любимых национальных кушаний. Наиболее компетентные в своей национальной кухне татары проживают в Алматинской обл., где данный показатель достигает 97 %. При этом нужно констатировать значительное сокращение ассортимента национальных блюд. Если представители старшего поколения без труда назвали более тридцати блюд, то среди молодежи данный показатель не достигает и двадцати. Выходят из употребления традиционные татарские названия кушаний: *кыймак* все чаще называют татарскими оладьями, *токмач* – татарской лапшой, *бэлиши* – татарским пирогом, *дучмак* – татарскими вагрушками.

В наименованиях кушаний нельзя не обратить внимание на некоторые расхождения в понимании татарами отдельных блюд. Так, *бэлишом* татары Северо-Казахстанской области называют прежде всего сладкие пироги с начинкой из смеси кураги, чернослива, черной смородины. В Татарстане же под *бэлишом* подразумевают главным образом пирог с начинкой из мяса и картофеля. Обязательным ингредиентом *бэлиша* «китайских» татар на юге Казахстана является рис.

На специфику пищи татар Казахстана оказывают большое влияние соседствующие культуры. Жизнь в соседстве с казахами предопределила широкое распространение среди татар Казахстана конины, которая, согласно нормативным предписаниям ислама, относится к категории «макрух» – не запрещаемое, но и не одобряемое [4, с. 9]. В некоторых районах Казахстана конина в повседневном рационе преобладает над всеми другими видами мяса:

Настоящий бешбармак должен, безусловно, быть именно из конины. Даже само название происходит, не как все считают от пяти пальцев, которыми едят, а от пяти видов мяса конины: жал (сала из-под гривы), жая (засоленного особым образом мяса с жиром), қазы (ребра с полоской мяса и жира с брюшины), қарта (конская кишка), бауыр (печень) или шұжық (колбаса из конины). В татарском бешбармаке есть все виды мяса лошади. Все, что в лошади есть, крошится кубиками и отваривается. Каждый вид мяса в отдельную

чашку. Кубики перемешиваются, потом делается тесто, поэтому это занятие достаточно кропотливое и отнимающее очень много времени (информант, муж. 1960 г.р., с. Аулеколь Костанайской обл.).

Стоит подчеркнуть, что бешбармак татарами Поволжья не готовится, хотя это блюдо известно ряду приуральских локальных групп и татарам Среднего Прииртышья [5, с. 140], что, видимо, объясняется также влиянием кухни казахской степи. *Бешбармак* в татарском приготовлении отличается от казахского наличием, кроме мяса и теста, картофеля. Таким образом, картофель служит в блюде своеобразным «национальным штрихом», который придает блюду некую специфичность.

В разных районах Казахстана в повседневный рацион входят такие блюда казахского застолья, как: *куырдак*, *куырма-самса* (жареные пирожки из пресного теста), *кыякча*:

Куырдак у нас почти повседневная пища. Раз в две недели обязательно готовлю. Готовится он очень просто. Сперва наливаешь масло в казан, потом туда мясо и лука немного. Все это жарится. Потом докладывается лук, перец болгарский, морковь, затем томат (информант, жен. 1987 г.р., г. Талдыкорган);

Я очень люблю куырма-самсу. Еще в детстве, когда я жила в Лепсинске, мама всегда их делала после того, как забивали гусей зимой. В качестве начинки использовалась печень (информант, жен. 1975 г.р., Алматы);

Люблю кыякчу, мы ее у казахов взяли. Тесто раскатывается, потом разрезается на треугольники и ромбики, потом обжаривается в масле. То же самое, что баурсаки из того же теста, только фигурки другие (информант, муж. 1953 г.р., с. Аулеколь. Кустанайская обл.).

Осваивая казахскую кухню, татары адаптировали ее к своим кулинарным технологиям:

Татарские баурсаки отличаются от казахских даже внешне, они обычно бывают круглой формы, казахские – квадратные и достаточно крупные. Тесто для них готовится с добавлением молока или топленого масла, в результате чего они дольше хранятся и не портятся (информант, жен. 1951 г.р., Алматы).

Баурсаки есть у нас и татарские: добавляются сахар и соль, и они такие хрустящие и вкусные, к чаю. Но я обычно люблю готовить казахские баурсаки. Они готовятся из пресного или дрожжевого теста, без добавления яиц. Обжаривается это все в масле и используется вместо хлеба (информант, жен. 1963 г.р., Караганда).

Специфическая кулинария Средней Азии привнесла в кухню татар Южного Казахстана множество специй, пряных трав и овощей. Салаты стали неотъемлемой составляющей татарского застолья:

Посиделки у нас бывают от 3 до 7 раз в месяц. Это могут быть поминки или похороны, праздники, а также просто приезд родственников. Как-то так повелось, что на подобные посиделки обязательно должен быть стандартный набор блюд. В нем обязательное наличие салатов. Практически всегда есть лянсэй (салат из мучной лапши или крахмальной – фунчозы и жареными овощами и мясом)... (информант, жен. 1936 г.р., г. Алматы);

Некоторое время жила в Казани, сейчас вернулась. Для них в диковинку были салаты из спаржи, из фунчозы... (информант, жен. 1954 г.р., г. Алматы).

Разнообразен список любимых блюд татар южных областей, куда входят и *манпар* (клецки по-уйгурски), *лагман* (уйгурский суп), *санза* (сладость из киргизской кухни), *унаш* (туркменский суп из фасоли с лапшой) и т. д. При этом многие блюда в рамках татарской кухни частично меняют свою рецептуру:

Татарский лагман, в отличие от уйгурского, более разварен и нередко содержит картошку (информант, жен. 1963 г. р., г. Шымкент).

Если на юге в кулинарии татар можно проследить заимствования узбекской, уйгурской, киргизской, а также туркменской кухни, то у татар Северного и Восточного Казахстана фиксируется влияние русской культуры. Некоторые татары в Костанайской обл. называют своим любимым «национальным блюдом» – *бориц*, в Павлодарской обл. – *шаньги* (вид печеных булочек, широко распространенный у русских Сибири и у сибирских татар) [5, с. 121].

В ритуалах подачи пищи казахстанских татар также можно проследить ряд заимствований. Так, *чай-ашы* татары г. Алматы на свадьбах и на похоронах подают, выкладывая снедь на подносы: как правило, один поднос на двух человек, что, безусловно, свидетельствует об уйгурском влиянии. Чаем, согласно среднеазиатским традициям, во многих татарских семьях, как на юге, так и на севере Казахстана, принято наполнять лишь половину пиалы, что демонстрирует особое уважение к гостю и желание хозяев, чтобы он попросил добавки и задержался подольше.

Активно осваивая заимствования, татары все же придерживаются традиций. Часто детали рецептов выполняют функции «этнокультурных границ» в сознании респондентов. Подобное явление неоднократно описывалось исследователями на разных примерах России и стран СНГ [6, с. 28]. Очевидно, что в условиях поликультурной среды для татар Казахстана маркеры в области кухни становятся особенно актуальными:

Мы часто ходим с соседями друг к другу в гости. Когда зовем с мужем к себе, я обязательно готовлю татарские блюда, чтобы гости знали, что они побывали на ужине именно в татарской семье (информант, жен. 1976 г. р., г. Петропавловск);

Учу свою дочку готовить татарские блюда. Начали с эчпочмаков. Не знает национального языка, пусть хоть готовить умеет. Говорю ей, приготовишь мужу чак-чак, хоть будет знать, что на хорошей татарке женился (информант, жен. 1963 г.р., г. Караганда).

Здесь в Казахстане татарка... означает то, что женщина хорошо печет (информант, жен. 1959 г.р., г. Алматы).

Среди множества кулинарных изысков, которыми славятся татары Казахстана, особое место занимает сладость – *чак-чак*. Для многих она стала своеобразным маркером этничности.

Современные татарские молодежные мероприятия (не только в Казахстане) носят название *Чак-чак*

пати. В ходе их проведения, помимо дискотеки, устраиваются конкурсы на приготовление этого лакомства. Наиболее известными мероприятиями такого рода в Казахстане стали несколько акций, проведенных татарским этнокультурным центром в г. Павлодаре. На них молодые татарские активисты из разных городов республики обсуждают планы на ближайшее будущее. В ходе *Чак-чак – акций* проходят встречи с людьми старшего поколения, а в завершение организуется танцевально-развлекательная программа, где татарское лакомство выступает главным призом. На свадьбе *чак-чак* занимает место центрального угощения, подчеркивая ее национальный характер: жених с невестой сами разрезают и раздают его перед чайной церемонией.

Особенности в приготовлении *чак-чака* также используются для поддержания локальной идентичности. Многие «китайские» татары Казахстана настаивают, что рецептура их *чак-чака* отличается от рецептуры других групп татар:

У нас, у китайских татар, чак-чак тает во рту, а не жуется и долго не черствеет. Для придания формы чак-чаку бабушка использовала «калып» (формочку). Чак-чак раньше на стол подавали горой или трапецией (сейчас сразу на куски нарезают и по столам раскладывают (информант, жен. 1936 г.р., Алматы);

Самое яркое отличие в кухне «китайских» татар – это туш (чак-чак). Кульджинские татары его изготавливают по особому рецепту, и это доступно не каждой хозяйке. Наш туш получается воздушным, белым. У каждой хозяйки свой набор любимых блюд, и у каждой они получаются разными, тесто – очень капризный продукт и чувствительно к настроению хозяйки, к ингредиентам и т. д. (информант, муж. 1960 г.р., Алматы);

Вспоминая, как происходило раньше приготовление различных блюд, представители старшего поколения отмечают, что хозяйки часто предпочитали запретиться на кухне, чтобы их никто не отвлекал и «тесто не падало». Локальные отличия в кулинарии татар отчетливо фиксировались и в других рецептах:

Если «токаш» больших размеров, то они были изготовлены китайскими татарами, выходцами из китайского города Чугучак, если маленькие – то китайскими татарами из г. Кульдже (информант, муж. 1960 г.р., г. Алматы).

При характеристике традиционной пищи татары большое значение придавали не только ее вкусу, но и красоте:

Одно из самых важных отличий кухни наших китайских татар – это «вкус», секрет которого как у того еврея из анекдота: «Не жалейте заварки» (продуктов). Видимо, это связано с тем, что в Китае с продуктами было лучше, особенно в Великую Отечественную войну. Поэтому и пекли, и гостей встречали постоянно. Наши (китайские татары) придавали особое значение красоте изделий. По наследству передавались всякие формочки для печений, кулинарные шприцы для украшения тортов. Кривые печенья – брак, «скармливались» детям. Гостям преподносилась все ровное и красивое (информант, жен. 1959 г.р., Алматы).

Большое место в кухне татар занимает религиозный и обрядовый фактор:

Я мусульманин. У меня, к сожалению, не хватает времени ходить в мечеть, максимум бываю там один раз в год, не удается держать Уразу, но я, например, никогда не буду есть свинину (информант, муж. 1986 г.р., г. Астана).

Пища татар Казахстана продолжает выполнять и ритуальные функции. Щербет, сладкий напиток из сахара, иногда с добавлением меда, обязательно подают молодоженам во время *никах* (обряд религиозного бракосочетания). Ритуальные функции этот напиток сохраняет у ряда мусульманских народов: например, у таджиков [7, с. 172], белуджей [8, с. 198–199]. У казанских татар он применялся в свадебных обрядах [9, с. 345].

К кушаньям, выполняющим свадебную обрядность среди татар Казахстана, также можно отнести мед и масло – их подают родители молодоженам при входе в дом, а в настоящее время – в ресторан, где отмечается свадьба. Считается, что это будет залогом крепкого и удачного брака.

Обязательными угощениями в ходе обрядов, связанных с детским (родильным) циклом татар Казахстана, являются *ирис* и *элбэ*.

Ирис представляет собой лакомство, которое получается в результате продолжительной варки смеси молока и сахара:

Ирис научила маму готовить ее аби, мама жила у нее в Киргизии в детстве около полугода. Готовила моя прабабушка его очень редко: на день рождения мамы и на свой. Мама все обещается его приготовить, но никак руки не доходят (информант, жен. 1989 г.р., Алматы).

Готовится у нас ирис испокон веков и считается национальным блюдом. Я научилась готовить у мамы, а та – у своей. Раньше, правда, молоко было более жирное и сахар свекольный, а сейчас тростниковый. Поэтому чувствуется, сейчас он уже и по вкусу немного отличается. Обычно готовят его на «родины», чтобы жизнь новорожденных была такая же сладкая, как и блюдо. Сейчас нередко носят его на коран-аш (поминки) (информант, жен. 1931 г.р., г. Петропавловск).

Элбэ – блюдо, которое традиционно у татар имело ритуальное значение. У татар Казахстана его приносят гости на родины, у некоторых других групп татар ставили на поминки.

У татарского населения южных регионов Казахстана особую ритуальную роль играли *челпеки*. Использование *челпеков* в обрядовой практике было достаточно распространено у народов Средней Азии: узбеки и таджики готовили их на поминки, туркмены по случаю рождения ребенка и на свадьбу [10, с. 27]. Ранее *челпеки* были известны и казанским татарам, но в настоящее время они практически не готовятся. *Челпеки* у татар Казахстана подаются на стол по поводу разных событий:

Челпеки обязательно делают как на праздники, так и на похороны и поминки (на 7 дней). Готовят их и тогда, когда снятся родственники, которых уже нет, обязательно в пят-

ницу делают 7 лепешек и раздают обычно детям на улице. Челпеки бабушка в разных местах стола кладет именно по 7 штук, потому что это священное число для мусульман (информант, жен. 1988 г.р., г. Талдыкорган).

Готовятся *челпеки* и на Гаит (торжество у мусульман в ознаменование праздников Ураза-байрам и Курбан-байрам):

На Гаит обязательно должно быть что-то жареное: перемьяч, баурсак или челпеки, на горячее – куллама, шурпа или мелкие пельмени, к чаю – открытый пирог с курагой или закрытый с яблоками (информант, жен. 1940 г.р., Алматы).

На сам праздник с давних времен было принято раздавать детям конфеты, а взрослым – мясо. Раздача мяса и сейчас практикуется некоторыми татарами, несмотря на городские условия:

У нас своего хозяйства нет, поэтому с утра еду на базар, покупаю мясо и еду раздавать многодетным соседям (информант, муж. 1959 г.р., Караганда).

Татары приглашают гостей на *ауызашар* – первый прием пищи во время Уразы. Застолье имеет большое значение в их культуре. Татары накрывают стол в честь приехавшего родственника. Среди «китайских» татар сохраняются женские чайные посиделки *ауляги* (женский девичник); тогда как *каз өмесе* (праздник ошипывания гусей) в Казахстане в настоящее время уже практически не проводится.

Проведение застолья предполагает соблюдение правил по расположению гостей и рядом ограниченный в поведении:

У нас в детстве была достаточно большая семья – 6 человек. Бабушка так приучала нас, чтобы мы, сев за стол, не могли начинать есть, пока это не сделает наш отец. Самые лучшие куски мяса она всегда отдавала ему. После смерти бабушки, конечно, это уже соблюдать перестали (информант, жен. 1955 г.р., г. Шымкент).

До сих пор среди татар Казахстана сохраняются запреты на прием пищи в доме, где находится умерший. Данное правило, как полагают исследователи, может быть связано как с влиянием ислама, так и с более ранними верованиями [11, с. 25].

После застолья проводится *сарқыт* – раздача продуктов со стола – чаще всего сладостей, для детей и внуков. Иногда в южных районах Казахстана сладости на стол вообще не подаются, они полностью уходят на *сарқыт*. Татарский *сарқыт* в Казахстане отличается тем, что он практически полностью состоит из сладостей, в то время как казахский – из мясных блюд.

В целом современная кухня татар Казахстана является результатом их адаптации к различным природным условиям и этнокультурной ситуации в республике. Адаптация определяет вариативность различных блюд татарского населения в сравнении с традициями основного этнического массива. При всех инновациях кулинария татар Казахстана остается наиболее устойчивой сферой культуры. Особенности традиционной пищи часто воспринимаются как маркеры этнической, локальной и религиозной идентичности.

ЛИТЕРАТУРА

1. Национальный состав, вероисповедание и владение языками в Республике Казахстан. Астана, 2010.
2. Артюнов С.А. Основные пищевые модели и их заимствования // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 10–18.
3. Белолюбовский Ц.А. Медико-статистический очерк города Петропавловска Акмолинской области. Годичный отчет за 1886 год. Томск, 1887.
4. Смолянский Б.Л., Григоров Ю.Г. Религия и питание. Киев, 1995.
5. Тихомирова М.Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. Омск, 2006.
6. Гуляева Е.Ю. Культурные практики и этничность (по материалам наблюдений и интервью с армянами Петербурга) // Этнографическое обозрение. 2012. № 5. С. 24–40.
7. Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе, 1973.
8. Гафферберг Э.Г. Белуджи Туркменской ССР: Очерки хозяйства, материальной культуры и быта. Л., 1969.
9. Воробьев Н.И. Казанские татары. Казань, 1953.
10. Васильева Г.П. Некоторые тенденции развития современных национальных традиций в материальной культуре народов Средней Азии и Казахстана // Этнографическое обозрение. 1979. №3. С. 18–30.
11. Толубаев А.Т. Реликты доисламских верований в семейной обрядности казахов (XIX–XX вв.). Алматы, 1991.

*Статья поступила
в редакцию 11.02.2014*

УДК 314.122.62

И.В. ОКТЯБРЬСКАЯ¹, Е.В. САМУШКИНА²

ИСТОРИЯ И ФОЛЬКЛОР В ЭТНОПОЛИТИЧЕСКОМ ДИСКУРСЕ АЛТАЯ 1930-х гг.*

¹д-р ист. наук,
Институт археологии и этнографии СО РАН,
г. Новосибирск
e-mail: siem405@yandex.ru
²канд. ист. наук,
Институт археологии и этнографии СО РАН,
г. Новосибирск
e-mail: Khakassie@yahoo.com

Статья посвящена проблеме формирования этнонациональной идентичности автохтонного населения Алтая. На материалах центральной и региональной прессы, архивных и фольклорных источников анализируется советский этнополитический дискурс. Рассматривается процесс формирования коллективной памяти и структурирования самосознания алтайского народа в ходе советского строительства. Особое внимание уделяется фольклорным текстам, трактующим революционные события и социально-политические преобразования в крае. На основе анализа советского этнополитического дискурса выделяются следующие идеологемы: мотив жертвы, колониационная парадигма в отношении автохтонного тюркоязычного населения с Российским государством, акцент на классовом расслоении внутри этнической группы, критика родового строя алтайцев и традиционных форм хозяйствования, образ семьи, дружба советских народов, конструирование образа политического лидера с использованием фольклорных мотивов. Делается вывод о том, что в официальной прессе 1930-х гг. конструируется разрыв с этническим прошлым, традициями, традиционными социальными институтами. Важнейшей функцией советской соционормативной культуры становится сплочение людей на социально-классовой основе. Показано изменение культурной парадигмы: ставка делается на «нового» человека, не связанного с прошлым, устремленного в будущее и, по сути, лишённого этнических корней. Одной из центральных категорий, используемых для описания периода революции и Гражданской войны, становится трудящийся народ. На первый план при рассмотрении различных сфер жизни выходит представление о преобразующей деятельности, в том числе в области фольклора и истории. Происходит конструирование новой реальности, в том числе и образов прошлого.

Ключевые слова: Алтай, этничность, модернизация, образы прошлого, этнонациональный дискурс, культурная память, фольклор, советская национальная политика.

Одной из важных проблем современного этнологического дискурса является анализ механизмов формирования исторической памяти этнополитических сообществ. На множестве примеров доказано, что в момент революционных переходов от одного типа об-

щества к другому наблюдается активизация символических практик и происходит формирование символических систем, составляющие которых презентуют социально значимые представления [1; 2].

Начало XX в. в России ознаменовалось революциями и Гражданской войной, которые «перевернули» окраины бывшей Российской империи. Основой построения советской национальной политики стало

*Статья написана при финансовой поддержке РГНФ, проекты № 12-31-01223а2, № 14-21-17005.