

Научный вестник Ямало-Ненецкого автономного округа. 2022. № 1. (114). С. 34-48.
Scientific Bulletin of the Yamal-Nenets Autonomous District. 2022. № 1. (114). P. 34-48.

КУЛЬТУРОЛОГИЯ

Научная статья

УДК 327.3

doi: 10.26110/ARCTIC.2022.114.1.003

К ВОПРОСУ О РЕПРЕЗЕНТАТИВНОСТИ НЕМАТЕРИАЛЬНОГО НАСЛЕДИЯ РОССИЙСКОЙ АРКТИКИ В ЮНЕСКО

Наталья Михайловна Боголюбова¹, Юлия Вадимовна Николаева²

¹Санкт-Петербургский государственный университет, Санкт-Петербург, Россия

¹bogoliubovanm@gmail.com

²j.nikolaeva@spbu.ru

Аннотация. Авторы обращаются к проблеме репрезентативности объектов нематериального культурного наследия народов Российской Арктики в Списке шедевров устного и нематериального культурного наследия. Интересным примером нематериального культурного наследия является кухня кочевых народов Севера и, в частности, разнообразные блюда из оленины. Отдельное внимание уделено взаимодействию России и ЮНЕСКО по вопросам сохранения нематериального культурного наследия в Арктике. Опираясь на богатый международный опыт, авторы ставят вопрос о необходимости расширения «присутствия» объектов нематериального культурного наследия народов Российской Арктики в списке ЮНЕСКО. Включение национальной кухни народов Российской Арктики в Список такой авторитетной международной организации, как ЮНЕСКО, позволит решить многие важные вопросы, связанные с охраной и популяризацией уникальных образцов нематериального культурного наследия.

Ключевые слова: Российская Арктика, коренные народы Крайнего Севера, культурное и природное наследие человечества, нематери-

альное наследие, ЮНЕСКО, гастрономические традиции, кухня народов Российской Арктики, внешняя культурная политика, культурная дипломатия.

Цитирование: Боголюбова Н.М., Николаева Ю.В. К вопросу о репрезентативности нематериального наследия Российской Арктики в ЮНЕСКО// Научный вестник Ямало-Ненецкого автономного округа. 2022. № 1. (114). С. 34-48. doi: 10.26110/ARCTIC.2022.114.1.003.

Original article

ON THE QUESTION OF THE REPRESENTATIVENESS OF THE INTANGIBLE HERITAGE OF THE RUSSIAN ARCTIC IN UNESCO

*Natalia Mikhailovna Bogolyubova*¹

*Yulia Vadimovna Nikolaeva*²

¹*Saint Petersburg State University, Saint Petersburg, Russia*

¹*bogoliubovanm@gmail.com*

²*j.nikolaeva@spbu.ru*

Abstract. The authors address the problem of the representativeness of the objects of the intangible cultural heritage of the peoples of the Russian Arctic in the List of masterpieces of oral and Intangible cultural heritage. An interesting example of intangible cultural heritage is the cuisine of the nomadic peoples of the North and, in particular, a variety of reindeer meat dishes. Special attention is paid to the interaction between Russia and UNESCO on the preservation of intangible cultural heritage in the Arctic. Based on the rich international experience, the authors raise the question of the need to expand the "presence" of the intangible cultural heritage of the peoples of the Russian Arctic in the UNESCO list. The inclusion of the national cuisine of the peoples of the Russian Arctic in the List of such an authoritative international organization as UNESCO will solve many important issues related to the protection and popularization of unique samples of intangible cultural heritage.

Keywords: Russian Arctic, indigenous peoples of the Far North, cultural and natural heritage of mankind, intangible heritage, UNESCO, gastronomic traditions, cuisine of the peoples of the Russian Arctic, foreign cultural policy, cultural diplomacy.

Citation: Bogolyubova N.M., Nikolaeva Y.V. On the question of the representativeness of the Intangible Heritage of the Russian Arctic in UNESCO// Scientific Bulletin of the Yamal-Nenets Autonomous District. 2022. № 1. (114). P. 34-48. doi: 10.26110/ARCTIC.2022.114.1.003.

Введение

Природа, культура, национальные традиции Российской Арктики и населяющих ее народов необычайно богаты и разнообразны. Это уникальное богатство делает Арктический регион исключительно интересным и перспективным с точки зрения охраны культурного и природного наследия. Угроза полной или частичной утраты культурного и природного достояния Российской Арктики выдвигает задачу выявления, сохранения, изучения и дальнейшей популяризации этого достояния как на национальном, так и на международном уровне [1].

В решении этого вопроса большие возможности открывает сотрудничество с ЮНЕСКО – авторитетной международной организацией, одно из главных направлений деятельности которой как раз и связано с охраной разнообразных объектов всемирного наследия человечества: культурного и природного, материального и нематериального. В этой сфере своих компетенций ЮНЕСКО формирует два основных списка: Список всемирного наследия, включающий объекты культурного и природного значения (начиная с 1978 г.), и Список шедевров устного и нематериального культурного наследия (начиная с 2001 г.). Включение в эти списки природных и культурных богатств народов Крайнего Севера в качестве самостоятельного объекта, на наш взгляд, укрепило бы позиции России, улучшило возможности международного культурного сотрудничества с другими странами и, что важно, способствовало бы повышению внимания к Российской Арктике в целом не только на государственном, но и на международном уровне. Но, главное, это было бы хорошим шагом в деле поддержки культуры коренных народов Арктики, её дальнейшего развития и в конечном счёте улучшения жизни людей.

Материалы и методы исследования

Методологическая база исследования включает комплекс различных методов, позволяющих определить место объектов нематериального культурного наследия человечества в списке ЮНЕСКО. В основе методологии лежит ценностный подход к культурному и природному наследию, вытекающий из его законодательного регулирования, в частности, из фундаментальных положений Конвенции ЮНЕСКО 1972 г. «Об охране всемирного культурного и природного наследия» [2], а также Конвенции

ЮНЕСКО 2003 г. «Об охране нематериального культурного наследия». В качестве главных методов применялся анализ основных документов ЮНЕСКО в области охраны нематериального культурного наследия и системный подход к проблеме охраны культурного и природного наследия в целом. Структурно-функциональный метод был необходим для выявления места деятельности по охране объектов наследия человечества среди направлений работы ЮНЕСКО. Дескриптивный метод помог создать панорамное представление об уникальном наследии народов Крайнего Севера России. Прогностический метод позволил предположить, каковы могут быть положительные последствия включения некоторых из этих объектов в список ЮНЕСКО.

Результаты и обсуждение

Понятие нематериального наследия ЮНЕСКО.

Национальная кухня как объект нематериального наследия ЮНЕСКО

«Нематериальное культурное наследие» означает обычаи, знания и навыки, а также связанные с ними инструменты, предметы, артефакты и культурные пространства, признанные сообществами, группами лиц» [3]. Такое определение дано в Конвенции об охране нематериального культурного наследия, в статье 2, принятой ЮНЕСКО в 2003 г. Иными словами, нематериальное культурное наследие – это устные традиции, исполнительские искусства, включая музыку, танец и пение, национальные традиции, обычаи, обряды и праздники, традиционные ремесла и художественные промыслы, национальные игры и национальные виды спорта.

Среди этого разнообразия нематериального культурного наследия одно из центральных мест занимает и национальная кухня. Главный критерий включения национальных блюд в охранный список нематериального наследия ЮНЕСКО – их уникальность и неотъемлемость с точки зрения местной культуры, наличие давних традиций приготовления и даже влияние на самосознание народа, его культурный код. Это могут быть как отдельные национальные блюда (например, лаваш, плов, пицца), как национальные кухни целого народа (мексиканская кухня, японская кухня), так и традиции, связанные с приемом пищи (французское застолье). Всего в Списке нематериального наследия ЮНЕСКО насчитывается около 480 наименований объектов, связанных с местными кухнями, национальными блюдами и гастрономическими традициями.

Процедура подачи заявки на включение национального блюда в список ЮНЕСКО предполагает подготовку специальных документов, исторических подтверждений, документальных фильмов и других свидетельств того, что это блюдо действительно является важнейшей частью

культуры народа. Процедура также предполагает публичную защиту перед комиссией экспертов. Решающим фактором в принятии положительного решения становятся не вкусовые достоинства блюда, а его место в национальной культуре страны и ее народа.

Национальная кухня является отражением особых культурно-исторических условий, в которых формировался тот или иной этнос, она впитала в себя все особенности быта, мировоззрения и традиций различных этносов и народов. В самобытной кухне находят свое отражение обычаи и традиции, уклад жизни, духовные, религиозные представления народов, контакты с внешним миром. Кухня народов мира непосредственно связана с географическими и климатическими условиями проживания народов. Зачастую именно от питания зависит жизнь народов, особенно когда речь идет об этносах, проживающих в сложных климатических условиях. Поэтому можно заключить, что национальная кухня – это особое проявление этнокультурной идентичности и гастрономической дипломатии, которая успешно развивается в разных странах мира и нацелена на сохранение и продвижение гастрономических шедевров на национальном и международном уровнях [4. С. 10].

Первые «гастрономические» объекты были включены в Список ЮНЕСКО еще в 2010 г. 17 ноября в Найроби на сессии специального комитета ЮНЕСКО французская кухня была внесена в Список всемирного нематериального культурного наследия человечества. Этот вердикт стал беспрецедентным. Еще ни разу в Список нематериального культурного наследия не входило гастрономическое искусство отдельно взятого народа или этноса. Власти Франции моментально откликнулись на признание международным сообществом гастрономических традиций страны. Были разработаны новые программы, направленные на поощрение местных кулинарных обычаев, стало осуществляться просвещение подрастающего поколения относительно национальной культуры приготовления пищи, направлены средства на развитие гастрономического туризма внутри страны и продвижение французской кухни на международной арене [5].

Успешный опыт Франции вызвал интерес и в других странах, которые считают свою кухню шедевром нематериального культурного наследия. В Список ЮНЕСКО могут быть внесены гастрономические традиции разных стран, отдельные гастрономические шедевры, обряды, традиции, связанные с гастрономической культурой. Так, в том же 2010 г. в этот список наряду с французской была включена мексиканская кухня. Причем к ней относятся не только отдельные характерные для нее блюда (как, например, тортилья или буррито), но и способы обработки продуктов (промывка кукурузы в известковой воде) и традиционная кухонная утварь, среди которой оказались, например, жерновой камень и каменная ступка для специй и трав. Эксперты ЮНЕСКО

отметили, что комплекс традиций и рецептов, отличающий мексиканскую кухню, способствует национальному развитию и укреплению региональных связей между жителями страны, а также выражает культурную идентичность сообщества [6]. Кроме того, мексиканская кухня поддерживает сохранение легенд, песен и историй, которые обычно рассказываются за столом.

В Списке ЮНЕСКО представлена и традиционная кухня целого региона — средиземноморская диета таких стран, как Испания, Греция, Италия и Марокко. Она была включена в авторитетный перечень также в 2010 г. Причем эксперты отметили, что характерный для этого региона набор продуктов (оливковое масло, злаки, рыба, сушеные овощи и фрукты, специи, а также вина и настойки) просто уникален и способствует передаче знаний о местном укладе и распространенных в Средиземноморье видах деятельности. В 2011 г. Турция добилась включения в Список ЮНЕСКО кешкека — традиционного церемониального блюда из курицы (или другого мяса) и пшеницы, которое готовится и подается перед свадьбой.

Сегодня в «зале славы» мировой еды представлены также кулинарные традиции Кореи — южнокорейское овощное блюдо кимчи — квашеная пекинская капуста, которая обильно приправлена красным перцем, луком, имбирем и чесноком. В списке ЮНЕСКО представлена и национальная кухня японцев, которая отличается предпочтением натуральных, минимально обработанных продуктов, широким применением морепродуктов, сезонностью, характерными блюдами, специфическими правилами оформления блюд, сервировкой, застольным этикетом.

Затем в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО от Армении был включен «Лаваш: изготовление традиционного хлеба, значение и культурные проявления в Армении», а в 2016 г. международные эксперты приняли решение включить в список ЮНЕСКО узбекский плов и таджикское блюдо оши-палав. Эксперты отметили, что традиция приготовления узбекского плова сохраняется в семьях, передается от мастера к ученику и способствует укреплению социальных связей и солидарности и является частью культурной самобытности общины [7].

Таким образом, гастрономическим традициям народов мира сегодня уделяется значительное внимание в деятельности ЮНЕСКО, а кухня народов мира в практике организации воспринимается как уникальный источник информации об истории, культуре, обычаях и обрядах, моральных устоях отдельных социумов и этносов. Кроме того, для государств, чьи национальные кухни вошли в список ЮНЕСКО как объекты нематериального культурного наследия, этот факт важен и как инструмент культурной дипломатии и «мягкой силы», т.к. он способствует популяризации национальной культуры, служит двигателем развития туризма и культурного обмена.

Российский список нематериального наследия ЮНЕСКО, к сожалению, пока не украшен гастрономическими шедеврами, которые, бесспорно, существуют и заслуживают международного признания. Россия – многонациональная страна, и каждый народ, живущий в России, может похвастаться своими уникальными блюдами и традициями приготовления пищи. Высказывались предложения выдвинуть от России такие национальные блюда, как кулебяка, квашеная капуста, бефстроганов, но они не нашли достаточной поддержки.

К вопросу репрезентативности гастрономических традиций Арктики в ЮНЕСКО

На наш взгляд, благодаря своей уникальности, богатству и разнообразию особого внимания заслуживают гастрономические традиции Арктики, которые могут быть включены в Список шедевров нематериального культурного наследия. Кухня народов Российской Арктики является образцом бытовых, духовных традиций северного региона и ярким примером нематериального культурного наследия РФ.

Народы Севера с древнейших времен большое внимание уделяли сбалансированной качественной пище. За долгие годы сложились традиционные подходы к организации питания, которые не утратили свое значение и сегодня. Районы Крайнего Севера населяют разные этносы: чукчи, эвены, эвенки, эскимосы, юкагиры, якуты. Их кухня зависит и от образа жизни (кочевой, полuosедлый), сложного существования в условиях Арктики. У каждого народа есть свои традиционные блюда, которые можно назвать своеобразными гастрономическими брендами, однако объединяет практически все народы Севера использование в пищу оленины. Оленина для северян – продукт универсальный. Она насыщает организм человека разными витаминами и легко усваивается. Питательные свойства этого мяса, по мнению специалистов, гораздо выше, чем у свинины, говядины и других видов мяса и дичи.

Неоднократно специалисты отмечали уникальный сбалансированный набор витаминов в оленине. Постоянное включение оленины в рацион питания позволяет избежать авитаминоза, цинги, помогает поддерживать правильный обмен веществ. Ученые отмечают, что в мясе оленей аскорбиновой кислоты в 4–5 раз больше, чем в говядине, 100 г оленины содержит суточную дозу всех необходимых для человека витаминов [8. С. 21].

За свою долгую историю народы Севера научились готовить разнообразные блюда из оленины, которые отличаются не только интересным, оригинальным вкусом, но и без преувеличения являются целебными и питательными. Практически у каждого из этносов Севера есть

свои рецепты и свои правила использования и приготовления оленины. Например, особым лакомством для эвенков считается олений головной мозг или почки дикого оленя. Отметим, что эти народы предпочитают употреблять в пищу мясо диких оленей. Широко используется оленьё молоко, которое пьют с чаем, им заливают ягоды, кашу из муки. Из мыса готовят колбасы, студень. Юагиры, например, используют кровь оленей и часто замораживают её впрок. Из оленьей крови и сегодня готовят густой суп, который называется хаша. Тундровые чукчи употребляют мороженое мясо оленей. В период массового забоя мясо и кровь оленей замораживают, долго хранят, а затем используют в пищу в суровое зимнее время [9].

Оленина в качестве основных блюд ежедневного питания представлена, прежде всего, у эвенов, занимающихся охотой и оленеводством. Их повседневный рацион всегда отличался скромностью и был подчинен кочевому образу жизни, однако практически всегда включал блюда, приготовленные из субпродуктов оленя. Преимущественно для ежедневного питания используется сушеное мясо, разрезанное на пластинки. Такое мясо готовят особым способом. Его эвены сушат на солнце до тех пор, пока оно не приобретает темный, почти черный цвет. Называется это оригинальное блюдо хорчо, оно является очень популярным у народов Севера. Кочевники Севера также берут в дорогу мелко нарезанное сушеное мясо оленя, которое складывают в специально сшитые мешочки. Такое мясо называют гигнэ, или ниргити.

Существуют и другие способы сушки оленьего мяса. Например, для приготовления улэктэ, или хурча, мясо режут на большие куски, размером 10-12 см в ширину, толщиной 3-4 см и сушат так, чтобы оно только сверху было достаточно жестким и твердым, а внутри было сыроватым. Это блюдо является очень вкусным, но, как отмечают жители Арктики, приготовить его можно только из свежего мяса очень хорошего качества. Мясо оленя народы Севера употребляли и в ритуальных целях, а из костей животного и сегодня создают изделия утилитарного и художественного значения.

Таким образом, блюда из оленины (улэктэ, хорча и т. п.) или просто кухня народов Арктики не только могут войти в Список нематериального наследия ЮНЕСКО, но и по-новому раскрыть возможности гастрономических шедевров, которые уникальны не только благодаря своим вкусовым качествам, но и еще потому, что способны сохранить жизнь людям в очень сложных условиях. Кроме того, они могут внести и определенный вклад в развитие туризма, т.к. сейчас гастрономический туризм представляет собой один из распространенных видов путешествий.

Перспективы включения объектов Российской Арктики в список нематериального наследия ЮНЕСКО

Объекты нематериального наследия Арктики нужно бережно сохранять и популяризировать, а в перспективе включить в Список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Это утверждение, безусловно, в полной мере относится и к кухне народов Крайнего Севера. Эту деятельность необходимо активно развивать как одно из важнейших направлений внешней культурной политики России. В то же время подобная заявка может быть подана и от имени ряда стран Циркумполярной зоны, поскольку практически в каждой из них представлены подобные объекты нематериального наследия, связанные с гастрономическими традициями северных народов. Сам факт признания со стороны ЮНЕСКО этих шедевров культуры Крайнего Севера был бы очень важен для коренных народов, проживающих здесь, да и в целом для России как государства, заботящегося о «малых» народах.

Надо отметить, что у России уже есть успешный опыт взаимодействия с ЮНЕСКО в решении подобных вопросов, и нематериальное наследие народов Арктики уже представлено в списке этой организации. В рамках реализации международного проекта ЮНЕСКО «Провозглашение шедевров устного и нематериального наследия человечества» в 2005 г. в Список нематериального наследия ЮНЕСКО был внесен якутский героический эпос олонхо. Это событие стало важным фактором поддержки эпоса и его дальнейшего возрождения. Однако Арктика обладает и другими культурными достояниями, которые могли бы занять место в Списке нематериального культурного наследия. Они могут стать брендом не только своего региона, но и всей страны в целом, показать уровень заботы о культуре коренных народов и заинтересованность в защите их прав [10].

В апреле 2016 г. на борту легендарного ледокола «Красин» в Санкт-Петербурге состоялись Полярные чтения «Культурное наследие в Арктике. Вопросы изучения, сохранения и популяризации». Участники этого научного мероприятия обсуждали широкий спектр проблем, связанных с сохранением и выявлением культурного и природного наследия Российской Арктики. Были отмечены определенные успехи, связанные с тем, что проблематика арктического наследия России стала включаться в государственную политику РФ. Примеры успешной деятельности в указанном направлении – создание национального парка «Русская Арктика» в 2009 г., постановка на государственный учёт некоторых памятников в высокоширотной Арктике и др. Были отмечены и проблемы, в первую очередь, довольно низкая выявляемость объектов культурного наследия в Арктике по сравнению с другими российскими регионами [11]. Также отмечалось, что значительно возросли угрозы природно-климатического и антропоген-

ного характера, которые могут привести к утрате объектов арктического наследия. Участники обсуждали необходимость подготовки заявки на внесение отдельных объектов Арктического региона в Список культурного и природного наследия ЮНЕСКО. Впервые на конференции была озвучена тема наследия народов Крайнего Севера как объекта нематериального наследия ЮНЕСКО, но гастрономическая тема затронута не была.

Немаловажное значение для номинирования культурных объектов в Список нематериального наследия ЮНЕСКО приобретает активное участие в этом процессе коренных народов. Сам факт участия местного населения в составлении и подаче заявки на включение новых объектов в список ЮНЕСКО намного увеличивает шансы этой заявки на успех. Развитию взаимодействия местного населения с ЮНЕСКО могут способствовать специальные семинары, посвященные реализации Конвенции об охране нематериального культурного наследия. Подобный семинар, например, предназначенный именно для саамов, состоялся в 2019 г. в Норвегии. К нему также присоединились представители саамов из Швеции и Финляндии. Насыщенная трехдневная программа позволила обменяться опытом с представителями ЮНЕСКО и разработать рекомендации по использованию инструментария этой организации в целях сохранения и поддержки нематериального культурного наследия саамов. Саамам было предложено участвовать в составлении перечня объектов нематериального культурного наследия, находящегося на территории государства, или создавать собственный перечень.

Заключение

Включение национальной кухни народов Российской Арктики в список такой авторитетной международной организации как ЮНЕСКО, позволит решить многие важные вопросы, связанные с охраной и популяризацией уникальных образцов нематериального культурного наследия. Главная цель списка ЮНЕСКО – сделать известными и защитить объекты, которые являются уникальными в своём роде. Это и дополнительная гарантия сохранности и целостности уникального наследия, и возможность приоритетного привлечения финансовых средств для поддержки объектов нематериального наследия, и способ мониторинга и контроля за состоянием их сохранности. Кроме того, участие в деятельности ЮНЕСКО для страны и региона открывает возможность приобщиться к современным научным исследованиям, получить квалифицированную помощь и консультации. Внесение объектов в особый список говорит о необходимости повышенного внимания к ним и принятия неотложных мер по их сохранению со стороны всего мирового сообщества [12].

Таким образом, работа в данном направлении должна и может стать важной частью внешней культурной политики России, поскольку она представляет особенную ценность для общей стратегии развития Арктики. Бесценные традиции материальной и нематериальной культуры народов, населяющих Арктический регион, требуют кропотливого изучения, бережного сохранения и настойчивой популяризации. Все это будет в конечном итоге способствовать развитию Российской Арктики как передового культурного региона с развитой системой международных связей.

Не менее важно развивать взаимодействие с ЮНЕСКО и другими международными организациями, занимающимися охраной культурного наследия. Подготовка соответствующей заявки на включение объектов нематериального наследия коренных народов русской Арктики в соответствующий список наследия ЮНЕСКО было бы своевременным и очень нужным шагом, столь необходимым для поддержания культуры этого региона и живущих там людей. Россия, обладающая богатейшим нематериальным культурным наследием, пока еще недостаточно представлена в соответствующем списке ЮНЕСКО: на сегодняшний день таких объектов всего два. Это означает, что необходимо вести планомерную работу, направленную на то, чтобы уникальное наследие нашей страны было по достоинству представлено среди культурного наследия человечества.

Включение гастрономических традиций, кухни народов Арктики в Список нематериального наследия ЮНЕСКО позволило бы и России в целом, и Арктическому региону в частности решить многие важные вопросы, связанные с охраной и популяризацией уникальных памятников. Зарубежные исследователи отмечают, что объекты, включенные в Список всемирного культурного наследия ЮНЕСКО, повышают число туристических прибытий в регионы в 9-12 раз. Кроме того, участие в деятельности ЮНЕСКО для страны и региона открывает возможность приобщиться к современным научным исследованиям, получить квалифицированную помощь и консультации. Также безусловно, это поднимает и международный авторитет страны, т.е. работает как инструмент культурной дипломатии и внешней культурной политики.

Список источников

1. Боголюбова Н.М., Николаева Ю.В. Сотрудничество в сфере сохранения природного и культурного наследия во внешней культурной политике (на примере деятельности ЮНЕСКО в Арктике)//Ученые записки Российского государственного гидрометеорологического университета. 2011. № 19. С.169 – 177.
2. Convention Concerning Protection of the World Cultural and Natural Heritage 1972. URL: <http://whc.unesco.org/archive/convention-en> (дата обращения 09.10.2021).

3. Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage 2003. URL: <https://ich.unesco.org/en/convention> (дата обращения 09.10.2021)
4. Bogoliubova N., Nikolaeva J. Gastronomic Diplomacy as a Way of Preserving Ethnocultural Identity of Modern Nations //Globalization Economic, Social and Moral Implications // Scientia Moralitas, International Journal of Multidisciplinary Research. 2017. Vol. 2. No. 2. P. 9-21. doi: 10.5281/zenodo.1133743
5. Французская кухня пополнила список Всемирного наследия ЮНЕСКО. URL: <http://www.rosbalt.ru/style/2010/11/17/790687.html> (дата обращения 07.10.2021).
6. Двенадцать новых элементов внесены в Репрезентативный список культурного нематериального наследия человечества. URL: <https://ru.unesco.org/news/dvenadcat-novyh-elementov-vneseny-v-reprezentativnyy-spisok-kulturnogo-nematerialnogo-naslediya> (дата обращения: 08.10.2021).
7. Список культурного наследия ЮНЕСКО пополнился узбекским и таджикским пловом. URL: <https://ru.tsn.ua/tsikavinki/spisok-kulturnogo-naslediya-yunesko-popolnilsya-uzbekskim-i-tadzhikskim-plovom-761038.html> (дата обращения: 07.10.2021).
8. Владимиров Л.Н., Решетников И.С., Роббек В.А. Научные аспекты возрождения северного оленеводства. Якутск: Изд-во ЯНЦ СО РАН, 2005.
9. Традиционная пища коренных народов Севера. Коренные народы Севера в современном мире. URL: <http://ethnic.ru/wow/traditsionnaya-pishchakorennykh-narodov-severa.html> (дата обращения 07.10.2021)
10. Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of Best Safeguarding Practices. URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/en/lists> (дата обращения 08.10.2021).
11. Резолюция научно-практической конференции «Полярные чтения на ледоколе «Красин» – 2016. «Культурное наследие в Арктике. Вопросы изучения, сохранения и популяризации», Санкт-Петербург, 28–29 апреля 2016 г. URL: http://www.narfu.ru/aan/news.php?ELEMENT_ID=244425 (дата обращения: 07.10.2021).
12. Bogolyubova N., Nikolaeva J. and al. International Cooperation in the Arctic as a Way to Preserve the Natural and Cultural Heritage //IOP Conference Series Earth and Environmental Science. 2019. Vol. 302. URL: https://www.researchgate.net/publication/335003278_International_Cooperation_in_the_Arctic_as_a_Way_to_Preserve_the_Natural_and_Cultural_Heritage, doi:10.1088/1755-1315/302/1/012054 (дата обращения: 07.10.2021).

References

1. Bogolyubova N.M., Nikolaeva Yu.V. Cooperation in the field of preservation of natural and cultural heritage in foreign cultural policy (on the example of UNESCO's activities in the Arctic)//Scientific notes of the Russian State Hydrometeorological University. 2011. No. 19. pp.169 - 177.
2. Convention Concerning Protection of the World Cultural and Natural Heritage 1972. URL: <http://whc.unesco.org/archive/convention-en> (дата обращения 09.10.2021)

3. Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage 2003. URL: <https://ich.unesco.org/en/convention> (дата обращения 09.10.2021)
4. Bogoliubova N., Nikolaeva J. Gastronomic Diplomacy as a Way of Preserving Ethnocultural Identity of Modern Nations //Globalization Economic, Social and Moral Implications // Scientia Moralitas, International Journal of Multidisciplinary Research. 2017. Vol. 2. No. 2. P. 9-21. doi: 10.5281/zenodo.1133743
5. French cuisine has been added to the UNESCO World Heritage List. URL: <http://www.rosbalt.ru/style/2010/11/17/790687.html> (accessed 07.10.2021)
6. Twelve new elements are included in the Representative List of the Cultural Intangible Heritage of Mankind. URL: <https://ru.unesco.org/news/dvenadcatnovyh-elementov-vneseny-v-reprezentativnyy-spisok-kulturnogo-nematerialnogo-naslediya> (accessed 08.10.2021)
7. The UNESCO Cultural Heritage List has been replenished with Uzbek and Tajik pilaf. URL: <https://ru.tsn.ua/tsikavinki/spisok-kulturnogo-naslediya-yunesko-popolnilsya-uzbekskim-i-tadzhikskim-plovom-761038.html> (accessed 07.10.2021)
8. Vladimirov L.N., Reshetnikov I.S., Robbek V.A. Scientific aspects of the revival of reindeer husbandry. Yakutsk: Publishing House of the YANC SB RAS, 2005.
9. Traditional food of the indigenous peoples of the North. Indigenous peoples of the North in the modern world. URL: <http://etnic.ru/wow/traditsionnaya-pishchakorennykh-narodov-severa.html> (accessed 07.10.2021)
10. Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of Best Safeguarding Practices. URL: <http://www.unesco.org/culture/ich/en/lists> (дата обращения 08.10.2021)
11. Resolution of the scientific and practical conference "Polar readings on the icebreaker "Krasin" - 2016. "Cultural heritage in the Arctic. Issues of study, preservation and popularization" St. Petersburg, April 28-29, 2016 URL: http://www.narfu.ru/aan/news.php?ELEMENT_ID=244425 (accessed 07.10.2021)
12. Bogolyubova N., Nikolaeva J. and al. International Cooperation in the Arctic as a Way to Preserve the Natural and Cultural Heritage //IOP Conference Series Earth and Environmental Science. 2019. Vol. 302. URL: https://www.researchgate.net/publication/335003278_International_Cooperation_in_the_Arctic_as_a_Way_to_Preserve_the_Natural_and_Cultural_Heritage doi:10.1088/1755-1315/302/1/012054 (accessed 07.10.2021).

Сведения об авторах

Боголюбова Наталья Михайловна, 1965 г.р., окончила ЛГУ (теперь – СПбГУ), исторический факультет. С 1996 г. работает на факультете международных отношений СПбГУ, на кафедре международных гуманитарных связей. В 2000 г. защитила кандидатскую диссертацию. Доцент, кандидат исторических наук. Сфера научных интересов: международные культурно-гуманитарные связи, всемирное культурное наследие, внешняя культурная политика государств, музыкальные и театральные связи России с зарубежными странами, международное культурное сотрудничество в Арктике.

Николаева Юлия Вадимовна, 1967 г.р., окончила ЛГУ (теперь – СПбГУ), исторический факультет. С 1999 г. работает на факультете международных отношений СПбГУ, на кафедре международных гуманитарных связей. В 2001 г. защитила кандидатскую диссертацию. Доцент, кандидат исторических наук. Сфера научных интересов: международные культурно-гуманитарные связи, всемирное культурное наследие, внешняя культурная политика государств, культурная и спортивная дипломатия, международное культурное сотрудничество в Арктике.

Участие авторов

Боголюбова Н.М. – написание текста, сбор эмпирического и аналитического материала по проблемам национальной кухни народов Севера;
Николаева Ю.В. – написание текста, работа с документами ЮНЕСКО в области нематериального наследия, работа с научной литературой.
Все соавторы – утверждение окончательного варианта статьи, ответственность за целостность всех частей статьи.

Information about the authors

Natalia Mikhailovna Bogolyubova, born in 1965, graduated from Leningrad State University (now St. Petersburg State University), Faculty of History. Since 1996, she has been working at the Faculty of International Relations of St. Petersburg State University, Department of International Humanitarian Relations. In 2000 she defended her candidate thesis. Docent, PhD in History. Research interests: international cultural and humanitarian relations, global cultural heritage, foreign cultural policy of states, musical and theatrical relations of Russia with foreign countries, international cultural cooperation in the Arctic.

Yulia Vadimovna Nikolaeva, born in 1967, graduated from Leningrad State University (now St. Petersburg State University), Faculty of History. Since 1999, she has been working at the Faculty of International Relations of St. Petersburg State University, Department of International Humanitarian Relations. In 2001 she defended her candidate thesis. Docent, PhD in History. Research interests: international cultural and humanitarian relations, global cultural heritage, foreign cultural policy of states, cultural and sports diplomacy, international cultural cooperation in the Arctic.

Authors Contribution

Bogolubova N.M. – text writing, collecting empirical and analytical material on the problems of national cuisine of the peoples of the North;
Nikolaeva U.V. – text writing, work with UNESCO documents in the field of

intangible heritage, work with scientific literature.

All co-authors – approval of the final version of the article, responsibility for the integrity of all parts of the article.

Статья поступила в редакцию 29.10.2021 г., принята к публикации 25.03.2022 г.

The article was submitted on October 29, 2021, accepted for publication on March 25, 2022.