

УДК 39

DOI: 10.17223/2312461X/24/8

## ХОЛОДИЛЬНИК, СОЛЬ И САХАР: ДОБЫЧА И ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ПИЩИ НА ЧУКОТКЕ\*

---

Елена Андреевна Давыдова

**Аннотация.** Исследуются трансформации в практиках собирательства и технологиях сохранения и приготовления пищи, происходившие среди оленеводов Чукотки во второй половине XX – начале XXI в. Работа основывается на полевых и архивных материалах, относящихся главным образом к с. Амгуэма и Амгуэмской тундре. Отправной точкой размышлений для данной статьи послужили наблюдения широкого использования местными жителями таких материальных объектов, как холодильники, сахар и соль. Их появление и распространение привели к изменению как технологий приготовления пищи, так и состава добываемых в тундре продуктов. В этой связи первая часть работы сфокусирована на обработке продуктов питания, вторая исследует сюжеты, связанные с собирательством в тундре. Рассматривается, как происходящие перемены, столь стремительные, существенные, наглядные, ежедневно проживаемые людьми во время приема пищи, рефлексировались местными жителями и как пищевая память используется ими в их нынешней жизни. Делается вывод, что приготовление и потребление аутентичной чукотской пищи, а также деятельность по добыче продуктов, разворачивающаяся в тундре, позволяют людям вплести часть своего опыта (в тундре в яранге), нередко находящуюся в прошлом, в современный образ жизни в коттедже или многоквартирном доме, тем самым преодолеть пространственный сдвиг (displacement), связанный с пребыванием в селе.

**Ключевые слова:** антропология пищи, технологии приготовления пищи, ресурсы, собирательство, рыболовство, оленеводство, коренные народы, Чукотка, Арктический регион

Данная статья посвящена трансформациям, происходившим в системе питания оленеводов Чукотки во второй половине XX – начале XXI в., а именно изменениям в практиках собирательства и технологиях сохранения и приготовления пищи. Фокус работы направлен на анализ некоторых материальных компонентов данных практик и технологий. В антропологии пищи неоднократно проводились исследования, рассматривающие продукты в качестве агентов, влияющих на различные сферы социальной жизни. Классическим примером является книга С. Минца (Mintz 1985), в которой автор поэтапно и убедительно показал, как сахар сформировал современный мир: изменил пищевые привычки и диету, гендерные и классовые отношения, трудовые паттерны,

---

\* Исследование выполнено за счет гранта Российского научного фонда (проект № 18-18-00309).

вызвал миграции, сформировал современный консьюмеризм (1985). На этнографическом материале, относящемся к району Берингова пролива, С. Ямин-Пастернак (S. Yamin-Pasternak) и соавт. пришли к выводу, что распространение потребления чая и кофе привело к более интенсивному взаимодействию между людьми и водными источниками и шире – природным ландшафтом, в который они вписаны (Yamin-Pasternak et al. 2017: 117–136).

В предлагаемом исследовании будут рассмотрены некоторые последствия распространения как продуктов питания (сахар, соль), так и бытовых предметов, используемых в пищевых практиках (холодильник, ларь, блендер). Я покажу, как использование данных материальных объектов, широко распространившихся в советский период, видоизменяет не только сами пищевые практики, а именно применяемые людьми технологии обработки пищи, но и отношения людей с окружающей средой и их прошлым.

### Контекст исследования

Исследование основывается на полевых материалах, собранных в Иульгинском районе Чукотского автономного округа: пос. Эгвекинот, с. Амгуэма и Амгуэмской тундре в 2017 и 2018 гг. Кроме того, используются архивные источники, относящиеся к этому району: полевые дневники В.Г. Кузнецовой, ленинградского этнографа, кочевавшей с амгуэмскими оленеводами на протяжении трех лет (с 1948 по 1951 г.).



Рис. 1. Чукотское национальное село Амгуэма.

Амгуэма (рис. 1) – национальное оленеводческое село, расположенное на Иульгинской трассе в двух часах езды на машине от районного центра – Эгвекинота. Численность населения составляет порядка 560 человек. Люди проживают в многоквартирных домах и коттеджах, снабженных электричеством, центральным отоплением, водой, канализацией. Население Амгуэммы – пенсионеры, дети, сотрудники ЖКХ, администрации, школы-интерната, детского сада, магазинов, дома культуры, школы искусств, муниципального оленеводческого предприятия «Амгуэма»: руководство, работники бухгалтерии, ветеринары, водители, мастера, а также оленеводы, регулярно приезжающие в село из тундры.

Основной сферой занятости местного населения является оленеводство. Муниципальное унитарное предприятие «Амгуэма» считается одним из наиболее успешных на Чукотке хозяйств по разведению оленей. В 2015 г., например, ему было присвоено третье место в Дальневосточном федеральном округе в конкурсе «Предприятие года России». Показательно также, что в Анадыре большинство информантов предпочитают покупать именно амгуэмскую оленину, так как считают ее самой вкусной. «Амгуэма» является наследником существовавшего в советское время совхоза «Полярник».

Следует отметить, что амгуэмские оленеводческие хозяйства одни из последних были коллективизированы советской властью – в начале 1950-х гг. (Андронов 2008: 102–126). В этой связи некоторые пожилые люди помнят свою жизнь в тундре до появления и распространения многочисленных нововведений, последовавших за советизацией тундры, коллективизацией хозяйств и механизацией оленеводства. Во второй половине XX в. перемены в повседневной жизни происходили очень стремительно; в частности, в рамках двух-трех поколений произошла кардинальная перестройка пищевых привычек: распространение европейских продуктов, новых технологий обработки пищи, изменение эстетического восприятия пищи.

За годы существования советской власти пищевые практики разделились на тундровые и поселковые. Перемещения людей между тундрой и селом происходят постоянно, однако приобретение, сохранение, приготовление и потребление пищи отличаются в этих местах. Другими словами, я не конструирую сообщества тундровиков и сельчан, а лишь подчеркиваю, что место, в котором оказывается человек в какой-то момент времени, частично определяет его пищевые практики. Данное исследование в большей мере фокусируется именно на питании в Амгуэме, поскольку в тундре холодильники отсутствуют, а сахарение и соление в целях консервации пищи применяются не так широко, как в селе.

В условиях ведения оленеводческого хозяйства и кочевой жизни, а также с учетом климатических особенностей региона местными жителями был создан целый комплекс технологий обработки пищи, обеспечи-

вающих сохранность ее питательных и вкусовых свойств. В досоветский период сохранение продуктов питания осуществлялось с помощью заморозки, вяления, сушения, копчения, варения и ферментации продуктов. Применение данных технологий в сочетании друг с другом позволяло не только сохранить пищу, но и приготовить блюда, разнообразные и ценимые людьми по вкусовым качествам. Другими словами, комбинирование кулинарных техник при ограниченности состава использовавшихся продуктов (большинство блюд делалось из частей туши оленя) увеличивало вкусовое многообразие потреблявшейся пищи.

Не углубляясь в экскурс традиционной диеты (см.: Афанасьева, Симченко 1993: 56–100; Богораз 1991: 126–142; Голбцева 2017: 249–270), отмечу, что все перечисленные технологии обработки и приготовления пищи, существовавшие в досоветское время, продолжают использоваться местными жителями как в тундре, так и в поселке. Однако, во-первых, к ним добавились новые техники, пришедшие с советской кухней и инкорпорированные жителями Чукотки, во-вторых, часть традиционных технологий стала использоваться более интенсивно, а часть, наоборот, порой может уходить на второй план. К новым способам обработки пищи с целью ее сохранения можно отнести сахарение и соление, а благодаря распространению холодильников и ларей (морозильных камер) заморозка продуктов в поселке стала осуществляться круглогодично, т.е. более широко по сравнению с прежними временами.

### Приготовление и потребление «чукотской» пищи

Короткое чукотское лето – время создания пищевого запаса на предстоящий год. Люди стараются использовать этот сезон настолько интенсивно, насколько возможно. Как говорят местные жители, «летом все население в тундре». Люди собирают грибы, ягоды, травы, корни, а также занимаются рыбалкой. «Улов» можно заморозить, и мои наблюдения показывают, что данный способ сохранения продуктов сегодня является очень популярным. Практически в каждом доме имеются холодильник и ларь (иногда несколько). С наступлением морозов часть продуктов отгружается или в прихожую коттеджного дома, или на балкон, или в «чукотский холодильник» (конструкцию для хранения продуктов за окном), или в сарай, или в уличный контейнер. Все перечисленные продукты люди замораживают, в том числе травы, листья и корни.

В досоветское время женщины, а также порой и мужчины, в больших количествах собирали тундровую растительность, которую использовали для заготовок пищи на зиму. В начале лета собирали молодые листья ивы – *ёмроттыт*, которые сушили или замачивали в воде. Впоследствии содержимое желудка оленя смешивали с приготовленной растительностью примерно один к одному (рис. 2) и складывали в нер-

пичий мешок, вывернутый ворсом внутрь. Данное блюдо, *кэмэйырын*, до наступления холодов квасилось прямо в яранге или в яме возле нее. Данную пищу употребляли в мороженом виде в осенне-зимне-весенний период практически ежедневно.



Рис. 2. Приготовление блюда *кэмэйырын*

Сегодня в некоторых семьях также готовят *кэмэйырын*, но уже не в таких больших количествах. Амгуэмские женщины жаловались В.Г. Кузнецовой, что они устают собирать листочки изо дня в день по многу часов (АМАЭ. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 395. Л. 13 об.). В настоящее время необходимый запас листьев набирается за один-два выхода в тундру. Люди могут позволить себе вообще не делать эти заготовки, если у них нет такой возможности: например они уезжают в отпуск. Говоря об отличиях между досоветским и современным контекстами, следует отметить, что сегодня в поселке некоторые хозяйки не оставляют *кэмэйырын* до холодов для ферментации, а сразу убирают в холодильник для заморозки. Другие жители Амгуэмы предпочитают ощущать вкус, знакомый с детства, и стараются соблюдать прежнюю, «традиционную», последовательность применения технологий приготовления блюда. В этом им порой помогают яранги, устанавливаемые в летний сезон прямо в селе на берегу р. Амгуэмы (рис. 3).

Данная традиция, по словам местных жителей, появилась несколько лет назад, когда пенсионеры, бывшие тундровики, стали строить свои семейные яранги в Амгуэме. Каждая яранга используется уникальным образом, в зависимости от состава и характера отдельной семьи. В ней можно шить, готовить, есть, отдыхать, спать, переодевать по пути на

рыбалку сапоги и брать сети, встречать иностранных гостей и туристов. Для одних она является главным образом местом для обработки оленьих шкур, для других – досуговым пространством, в котором можно хорошо провести выходные с внуками, для третьих – местом семейных застолий и т.д. В частности, вблизи яранг иногда делают ямы для закваски чукотских блюд, на шестах яранги сушат корни и травы, над очагом вялят рыбу и мясо, готовят *кэмэйырын* или другие блюда, например *вытвыт* (рис. 4).



Рис. 3. Яранга, устанавливаемая в летний сезон неподалеку от Амгуэмы



Рис. 4. Блюдо *вытвыт*

Для приготовления *вытвыт* в середине лета амгуэмцы всегда собирали щавель в большом количестве. В.Г. Кузнецова так описала этот процесс: его листья «складывают в большой котел, заливают водой и варят, почти парят на костре. Дают хорошо прокипеть, много раз, затем котел снимают с очага и ставят в *чоттагыне* (пространство внутри яранги между входом и *пологом* – спальным помещением. – Е.Д.). В горячей воде щавель еще допаривается, затем остывший щавель вынимают двумя руками, крепко отжимая воду. Отжатый от воды щавель кладут на *кэмэны* (деревянное блюдо. – Е.Д.) и растирают руками, превращая в месиво-тесто. Растертую зеленую массу щавеля складывают в нерпичий мешок, тщательно утрамбовывая руками <...> Вареный и растертый щавель носит название *вытвыт*» (АМАЭ. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 349. Л. 7). Из него делали также праздничное блюдо *вытрилк'ырил*, для чего в перетертый щавель добавляли кровь и жир, доведя до жидкого состояния.

Сведения, собранные мной в поле, говорят о том, что приготовление щавеля некоторые современные хозяйки осуществляют, во-первых, с использованием блендера, во-вторых, как и в случае с *кэмэйырын*, месиво не оставляют ферментироваться до наступления холодов, а сразу убирают в морозильную камеру. Употребляемые с мясом и кровью и собираемые некоторыми местными женщинами корни (например, *кьучет* и *попьюкылгын*) иногда сушатся в яранге. Однако нередко их также сразу складывают в морозильную камеру вместе листочками и травами: такой способ считается менее трудоемким.

Корни и травы, приготовленные по правильным, «традиционным», технологиям, воспринимаются как более аутентичные и вкусные. Аналогичным образом рыба и мясо, вяленые в яранге, считаются по-настоящему «чукотскими» и особенно лакомыми по сравнению с высушенными в квартире, сарае или на крыльце коттеджного домика. Как отметил А. Аппадурай, аутентичная пища не может обладать плохими качествами (Appadurai 1986: 25). Рыба, вялящаяся в яранге, самодостаточна и вкусна сама по себе: пропитываясь запахам тундры и дымом от очага яранги, она насыщается и приобретает все необходимые ей вкусовые свойства. Рыба, высушенная дома, как правило, требует дополнительных ингредиентов, а именно соли, иначе, по словам информантов, она получается безвкусной, пресной.

Параллельно с этим вяление рыбы и мяса в ярангах Амгуэмы осуществляется в очень скромных количествах, особенно в сравнении с тундровыми заготовками. Полагаю, что причинами данного различия являются не только меньшие запасы продуктов (что справедливо для оленины), но и способы использования яранг в селе и тундре. В Амгуэме нахождение в ярангах является окказиональным и менее интенсивным, чем в оленеводческих бригадах. Процесс приготовления пищи непосредственно вплетен в повседневные действия, обусловленные посто-



янным проживанием людей в этом жилище, поэтому обработка пищи в поселковых ярангах не всегда выполнима. В результате большинство мясной и рыбной продукции в Амгуэме даже в летний сезон замораживается, хотя до сих пор люди подчеркивают необычность ситуации употребления строганины в теплое время года. Информанты говорят, что прежде невозможно было даже представить такое, впрочем, и сейчас в тундре оленеводы не могут лакомиться этой пищей.

Таким образом, выбор между традиционным способом и технологией, опирающейся на современные блага, людям приходится делать постоянно при обработке и приготовлении многих видов пищи. Каждый человек решает самостоятельно, как и до какой степени сохранять традицию или экспериментировать с ней. Сама возможность выбора применения той или иной техники подталкивает людей к рефлексии их прошлого образа жизни в тундре (или жизни их предков) и нынешней жизни в селе, способствует обострению восприятия вкуса блюда и заставляет сравнивать вкусовые, обонятельные, тактильные и – шире – сенсорные пищевые опыты прошлого и настоящего. Пища, как машина времени, переносит людей в прошлое, где они черпают представления о чукотском образе жизни. В то же время еда как «исчезающая материальность» (Баранов, Гуляева 2017: 46–65) крепко держит вкушающего человека в сиюминутном отрезке времени, побуждая размышлять о его нынешнем образе жизни.

Мощная связь между едой и памятью в антропологии не подвергается сомнению (Holtzman 2006: 362; Seremetakis 1994; Sutton 2010: 209–223). Пищевой опыт людей, будучи сенсорным, т.е. наполненным множеством чувств и ощущений, такими как запах, вкус, звуки, зрительные образы, тактильные ощущения, а также эмоциональным, представляет собой форму телесной памяти. Для данного исследования вопрос заключается в следующем: как пищевая память используется амгуэмцами и как она влияет на сами пищевые практики?

Некоторые местные жители в рамках собственной жизни осуществили переход от диеты оленевода или морского зверобоя к диете, наполненной европейскими продуктами. Столь резкий сдвиг пищевых паттернов, происходивший в детстве или юности, сформировал ощущение утраты и тоски по ушедшим временам. В Амгуэме многие пожилые люди в пищевом повседневном опыте переживают ностальгические чувства по прошлому, ассоциируемому с семьей, детством, молодостью. Пробуя его воскресить, люди могут готовить блюда, которыми их кормили в детстве. Правда, иногда разочаровываются, получая не тот вкус. Например, Вера Ивановна Тнескина сетовала, что она мечтает поесть кашу из телячьих мозгов, которую всегда готовила ее мама. Однажды она нашла все необходимые ингредиенты и решила приготовить ее, хотя подчеркивала, что всегда очень боится делать традиционные блюда, предвидя возможное разочарование. Действительно, каша, к сожалению,



не получилась, ее пришлось скормить собакам. Тем не менее даже эти разочарования являются практическим шагом навстречу своему прошлому, практикой воспоминания, так как в ходе самого «неудачного» приготовления женщина воскрешала субъективные детские образы, в которых переплелись действия матери, вкус, вид и запах пищи в яранге.

Некоторые амгуэмцы сами были оленеводами, жили в тундре и готовили традиционные чукотские блюда. После оседания в поселке для многих из них остается важным продолжать готовить и есть чукотскую пищу, тем самым буквально физически сохранять связь со своим прошлым, преодолевая разрыв между прежним тундровым и современным поселковым образом жизни. Подчеркну, что само приготовление является способом воспоминания. Растирая руками щавель на *кэмэны* (деревянное блюдо), отжимая содержимое оленьего желудка, смешивая его с листьями ивы, развешивая над очагом мясо, рыбу, корни, люди самостоятельно расширяют пределы современного (поселкового) контекста их повседневной жизни. Конкретные телесные действия, связанные с приготовлением пищи, становятся практикой по созданию собственного аутентичного образа жизни и способом проживания ностальгических чувств по тундровому прошлому. Следовательно, для некоторых местных жителей, имеющих холодильник, ларь, блендер, соль, выкапывание ямы или ручное растирание зелени становятся значимым действием, позволяющим им привносить желаемую часть своего прошлого жизненного опыта в сиюминутный момент времени. В то же время в ситуациях использования холодильников, ларей и блендеров люди нередко рефлексировали на свои действия и вспоминают прошлое. Например, заморозка продуктов «оправдывается» через сохранение витаминов при таком способе обработки пищи, или невозможность хранить продукты в поселковых ямах из-за собак, или указание на принципиальную невозможность получить «чукотский» вкус вне тундры и яранги. Одна женщина призналась, что именно блендер позволяет ей сделать *вытвыт* таким образом, что он приобретает вкус, напоминающий вкус блюда ее бабушки. Как уже отмечалось, большинство женщин при приготовлении этой пищи растирали руками вымоченный и отваренный щавель. Однако некоторые «гурманы», в том числе бабушка упомянутой женщины, измельчали зелень в сыром виде. Такой способ был очень трудоемким, но позволял получить совершенно иной вкус *вытвыт*. Женщина рассказывала, что она пробовала растирать сырой щавель и прежде, но ей всегда не хватало терпения, поэтому она все-таки отваривала листья. Блендер позволил ей измельчать сырые листочки и получить желанный вкус блюда – хорошо знакомый с детства.

Некоторые люди на Чукотке, относящиеся к более молодому поколению, испытывают чувство тоски по тем вещам, которые не являются частью их жизненного опыта. Родившись и прожив всю жизнь в селе

или городе, они приобретают знания об утраченном чукотском образе жизни, слушая рассказы своих родителей и других родственников старшего поколения, совершая гостевые визиты в оленеводческие бригады, потребляя образы чукотской культуры в медийном пространстве. А. Аппадурай рассматривал такого рода ностальгии как часть позднекапиталистического консюмеризма, подчеркивая роль рекламы в по-нуждении масс скучать по вещам, которые они никогда не теряли (Appadurai 1996: 77). На Чукотке не столько реклама, сколько образы, транслируемые через масс-медиа (газеты, Интернет, телевидение) в рамках дискурса сохранения традиционной культуры, а также семейные нарративы формируют представления об исчезающем прошлом у более молодого поколения. В частности, местные жители активно используют мобильное приложение WhatsApp для передачи такого рода знаний, пересылая друг другу фотографии и видео, репрезентирующие чукотскую культуру. Пища же, ее приготовление и употребление, позволяет материализовать чужие рассказы и отчужденные образы из интернета, сделать опыт «другого» – также и своим собственным. Создавая на основе нарративов утопические образы традиционной жизни оленеводов в тундре, родившиеся в селе или городе жители, как и бывшие тундровики, испытывают потребность в чукотской пище, также проявляя чувствительность к нюансам ее приготовления, вкуса, запаха и других свойств.

В пищевых практиках происходят пересечения «между живой памятью-опытом и культурной памятью» (Ассман 2014: 222). Как отметила А. Ассман, индивидуальная память всегда включена в более крупные структуры, частью которых она является и с которыми взаимодействует: социальная группа семьи или поколения, этнический или национальный коллектив, знаковая система культуры» (Там же: 223). Приготовление и потребление пищи позволяет осуществить переход от индивидуальной памяти к коллективной и обратно. Граница между собственным опытом и опытом другого оказывается проницаемой.

Согласно моим полевым наблюдениям, потребление чукотской пищи, как правило, коллективно: в трапезе участвуют несколько членов семьи, иногда также гости (друзья и родственники). Люди нередко погружены в воспоминания о своей семье, детстве, прошлой жизни в тундре, а также в размышления о традиционном образе жизни. Показательно, что в тундре, где нет острой необходимости преодолевать разрыв между прошлым и настоящим, во время потребления чукотской пищи люди обсуждают вещи, связанные с их сиюминутными впечатлениями, задачами, решениями (когда придут пастухи, где находится стадо, что сказали по радиосвязи). Если в бригадах чукотские блюда присутствуют в рационе ежедневно, а их приготовление и потребление является частью повседневной жизни, в селе их подача становится событием, которое происходит один-два раза в неделю или даже реже.

В ходе таких трапез к прошлому индивидуальному опыту бывших оленеводов приобщаются другие члены семьи: через потребление тундровой пищи и усвоение историй, реальных или мифических, и способов поведения. Таким образом, память об утерянном оленеводческом прошлом у части людей «берет свое содержание уже исключительно в культурной памяти», а у других является результатом синтеза живого опыта и культурной (семейной) памяти (Ассман 2014: 228). А. Ассман показала, как кинохроники делают прошлое доступным для «посетителей» (Там же: 227–230). Приготовление и потребление чукотской пищи похожим образом открывают посетителям кочевое оленеводческое прошлое, сообщает о нем, делает доступным для многих памятей. Однако за счет непосредственной физической вовлеченности «посетителей», а также безвозвратного исчезновения материи пищи это прошлое снова становится индивидуальным опытом, который для его передачи другим надо будет заново раскрыть и показать в пищевых практиках.

### **Собирательство в тундре**

В данном разделе статьи акцент сместится с техник приготовления пищи на ее добычу. Полагаю, что холодильники, соль и сахар повлияли не только на то, как люди обрабатывают пищу, но и на состав и количество продуктов, приобретаемых в ходе взаимодействия с окружающей средой. Я покажу, что наряду с навыками приготовления пищи и ее потреблением добыча продуктов питания может становиться практикой воспоминания. Речь пойдет главным образом о собирательстве, которое, как уже было отмечено, широко распространено среди амгуэмцев (рис. 5).



Рис. 5. Сбор ягод в тундре

Самыми популярными и востребованными дикоросами сегодня являются не травы и корни, а ягоды и грибы. Сбор, заготовка и потребление этих продуктов на первый взгляд представляются примером «изобретенной традиции» (The invention of tradition 2000). В досоветское время ягоды практически не заготавливали, а употребляли их в летний сезон в свежем виде (Bogoras 1904: 198). По словам информантов, лишь некоторые хозяйки сохраняли шикшу, складывая ее в мешок с кровью. Отношение же людей к грибам за время существования советской власти трансформировалось от «отвращения» до «вожделения» (Yamin-Pasternak 2008: 214–222). Тем не менее сбор грибов и ягод порой репрезентируется как «чукотский», или традиционный, вид деятельности как в официальном дискурсе, так и самими местными жителями. Приведу примеры, подтверждающие данное высказывание. В 2017 г. окружные власти Чукотки выделили субсидию на развитие заготовок ягод и грибов. На отведенные деньги планировалось закупать дикоросы у населения и приобретать оборудование для хранения и переработки продукции. В СМИ подчеркивалось, что данная программа «направлена на создание условий для развития одного из традиционных видов промыслов КМНЧ» (Новостной портал Prochukotku.ru). Местные жители, с одной стороны, прекрасно знают, что прежде чукчи не заготавливали грибы и ягоды. С другой стороны, будучи в курсе моей исследовательской заинтересованности темой пищи, амгуэмцы всячески стремились помочь, например угостить меня аутентичными чукотскими блюдами, а также пригласить к участию в их заготовке и приготовлении. В частности, зимой меня одаривали ягодами и грибами, а летом приглашали в походы по тундре с целью сбора этих дикоросов.

Сегодня ягоды морозят и сахарят, грибы сушат, солят и замораживают в больших количествах. Далее я покажу, что сбор грибов и ягод является не столько «изобретенной традицией», сколько практикой собирательства, гибко реагирующей на постоянно меняющиеся условия окружающей среды» (Ingold 2002: 147). Переориентация на потребление данных продуктов стала следствием пересечения нескольких процессов. Появление таких материальных объектов, как сахар, соль, морозильники, благоприятствовало массовой заготовке грибов и ягод. Параллельно с этим происходило инкорпорирование местными жителями элементов советской кухни. Благодаря распространившимся европейским продуктам (хлеб, крупы, овощи, сладости и т.д.) заготовка трав в прежних масштабах в селе и тундре перестала быть жизненно необходимой. Так, в середине XX в. старик Тымненетын, у которого жила В.Г. Кузнецова, ворчал на своих домочадцев за неэкономное потребление *кэмэйырын* и *вилмутлимул* (квашеная кровь с растениями и жиром. – Е.Д.) (АМАЭ. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 375. Л. 4.). Сегодня же продукты, из которых делаются эти блюда (кровь, содержимое желудка), олениводы часто скармливают

собакам или выкидывают. Наконец, заготовка традиционных блюд в селе порой наталкивается на прежде неизвестные людям препятствия. Так, для приготовления *кэмэйырын* необходимы не только листья ивы, но и содержимое желудка оленя. Получить его можно только от родственников и друзей-оленоводов, что не всегда возможно и в целом зависит от воли тундровиков. Описанные процессы привели к тому, что люди стали собирать относительно небольшое количество трав и корней. Другими словами, потребность в массовом сборе данных дикоросов ослабла. Параллельно с этим, я полагаю, потребность взаимодействия с тундрой и с теми, кто в ней живет, напротив, актуальна для людей. Сбор ягод и грибов стал дополнительным, но, конечно, не единственным способом для жителей села продолжать жизнь в тундре, выстраивая отношения с нечеловеческими существами, ее населяющими.

Летом 2018 г. в связи с проводившимися ремонтными работами коммунальные службы неоднократно отключали воду и электричество в многоквартирных домах и коттеджах Амгуэмы. Учитывая, что обычную питьевую воду редко можно увидеть на прилавках магазинов села, а плиты в домах электрические, данные перебои доставляли определенный дискомфорт, что нередко обсуждалось местными жителями, ожидающими скорейшего окончания работ. В один из дней в дом, где проживала я со своей семьей, пришла наша знакомая Татьяна Васильевна Кайкаврагыргина в приподнятом настроении и объявила нам, что воду и свет опять отключили. В первый момент ее жизнерадостный настрой показался мне не вполне уместным в данной ситуации. Однако далее она сообщила, что придется нам снова идти на реку и в тундре готовить обед (как мы и поступали в предшествующие разы отключения воды и электричества). Действительно, так как мы с мужем приехали на Чукотку с ребенком двух с половиной лет, данные коммунальные перебои означали, что нам нужно отправиться в тундру, пускай и недалеко от села, чтобы покормить сына и заодно поесть самим (рис. 6). Я быстро поняла, что радость Татьяны Васильевны связана с предвкушением нашего похода.

Следует отметить, что летом 2018 г. люди относительно редко ходили в тундру, так как год оказался «неурожайным». Лето, по словам местных жителей, было аномально холодным, поэтому грибы практически не выросли, а ягоды замерзли и во время сбора буквально лопались в руках. Татьяна Васильевна, казалось, истосковалась по тундре, что еще больше усиливало ее радость от нашего совместного «чукотского» обеда на берегу р. Амгуэмы. Женщина родилась и выросла в тундре в семье оленеводов. Ныне, проживая в поселке, она использует разные возможности, чтобы провести время в тундре: пойти за дикоросами или на рыбалку, посетить бригады с оказией или устроить обед на берегу реки с прибывшими этнографами в случае коммунальных перебоев.



Рис. 6. Приготовление обеда на берегу р. Амгуэмы во время коммунальных перебоев с электричеством и водой в селе

Э. Кон писал, что пища устанавливает тесную связь проживающих в лесах Амазонии людей со многими другими нечеловеческими существами (Кон 2018: 31). На Чукотке также добыча еды в ходе собирательства и рыболовства связывает людей с окружающей средой, насыщенной большим разнообразием существ. Навык сбора ягод и грибов предполагает знание шикшных, брусничных, морошковых или грибных мест, рыбных озер и даже мест для лунок (в случае зимней рыбалки). Кроме того, люди должны учитывать темпоральность различных растений, чтобы не пропустить правильное время для их сбора. Информанты подчеркивают, что собирать ягоды удобно в соответствии с очередностью их созревания: например, сначала заготовить голубику, а потом бросить все силы на морошку. Однако время и последовательность их созревания весьма изменчивы, могут пересекать друг друга, что зависит от многих обстоятельств: количества и соотношения солнечных и дождливых дней, выпадения снега, летних заморозков. В этой связи в сборе дикоросов необходимо не упустить правильный момент. В рыболовстве важно не ошибиться с моментом проверки сетей, дождавшись, с одной стороны, улова, с другой – опередив другого рыбака, который нередко проверяет не только свои, но и соседские сети.

Добыча пищи в тундре (даже если это не охота, которую почти не осуществляют местные жители) предполагает отношения с животными. Например, каждый поход в тундру – это потенциальное столкновение с медведем, число которых сильно увеличилось в Иультинском районе за последние десятилетия. Человек или встречает его, или видит следы,

или по крайней мере ожидает его появления, всматриваясь в бинокль, оглядываясь по сторонам, прислушиваясь к звукам. Некоторые медведи становятся хорошо знакомыми местным жителям. Наблюдая за зверем и следами его жизни в тундре люди узнают места и время ночлега, а также маршруты зверя по поиску пищи. Информация такого рода позволяет людям снизить вероятность неожиданного столкновения с медведем.

На случай встречи с медведем нет единой инструкции поведения, потому что каждый зверь будет обладать своими личностными качествами и в каждый отдельный момент времени иметь особое настроение. Единственной общей для всех медведей характеристикой, по словам местных жителей, является наглость. При встрече с животным, наблюдая за ним, ориентируясь в происходящей ситуации, а также используя свои знания и интуицию, человек решает бежать, закричать и зашуметь, выстрелить или замереть. Один местный оленевод пережил нападение медведя во время сна. Сначала он стал бороться с ним, но вскоре осознал, что бесполезно противостоять его силе и решил претвориться мертвым, перестав сопротивляться и двигаться. Медведь вскоре оставил его и ушел. Мужчине удалось выжить благодаря правильной интерпретации намерений и возможных будущих действий напавшего животного.

Помимо зверей, растений и рыб, тундра населена духами. Перемещение по тундровому ландшафту предполагает выстраивание отношений с этими существами, способными как защитить человека, подарить удачу, так и наслать напасти. Татьяна Васильевна, например, всегда очень бережно организовывала приготовление чая и еды в тундре, которое всегда сопровождает походы за дикоросами. Если позволяли время и местность, она обкладывала костер по кругу небольшими «красивыми», как она говорила, камнями. Перед уходом она обязательно клала камень в центр очага. Данные действия должны были оградить нас от возможных неприятностей, насылаемых духами.

Для амгуэмцев походы в тундру являются «практикой воспоминания, включенной в восприятие окружающей среды» (Ingold 2002: 148). Так, разжигая костер из местных дров для чая, человек вспоминает, как это делать на открытом воздухе на ветру. Показательно, что, перемещаясь по тундре, наблюдая за ландшафтом, выполняя различные действия, местные жители рассказывают о прошлых событиях. Например, увидев густо разросшиеся кусты ивы, человек замечает, что здесь прежде строили кораль и производили забой животных. Набирая чайник воды в Амгуэме, женщина вспоминает слова своего отца, советовавшего не брать воду из крупных рек.

Таким образом, жители Амгуэмы, занимаясь сбором ягод, грибов, трав, ловом рыбы, вовлекаются в жизнь тундры и продолжают осуществлять практики, являвшиеся частью их прежней, а иногда и ны-



нешней, жизни (или жизни их предков) в бригадах. В этом смысле можно сказать, что собирательство и рыболовство являются способом преодоления пространственного сдвига (displacement), связанного с пребыванием в селе и оторвавшего людей от их собственного прошлого (Ingold 2002: 147).

### Выводы

В заключение хочу вернуться к вещам, вынесенным в заголовок данной статьи и послужившим отправной точкой представленных рассуждений, но уже с опорой на выводы, сделанные в первой и второй частях работы. Холодильники, лари, сахар и соль позволили людям по-новому сохранять различные продукты, добываемые в тундре: грибы, травы, корни, ягоды, рыбу. Их появление привело к изменению технологий приготовления пищи: более широкое использование заморозки, распространение сахарения и соления наряду с уменьшением ферментирования, вяления и сушения продуктов. Происходящие перемены, столь стремительные, существенные, наглядные, ежедневно проживаемые людьми во время приема пищи, рефлексировались местными жителями. В пищевых практиках люди находят пути воплести часть своей жизни (в тундре в яранге), часто находящуюся в прошлом, хотя и не всегда, в современный образ жизни в коттедже или многоквартирном доме. Иногда люди стремятся воссоздать прошлый опыт, отвергая современные блага; порой, наоборот, обращаются к ним, ведь круглогодичная заморозка, сахарение и соление открывают новые возможности для широкого сохранения даров тундры, стимулируя их сбор и заготовку. Поддерживать связь со своим собственным прошлым людям позволяют как приготовление и потребление аутентичной чукотской пищи, так и деятельность, разворачивающаяся в тундре, будь то лов рыбы, сбор листочков ивы, корней, грибов, ягод или обед с приехавшими этнографами.

### Литература

- Архив Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (АМАЭ). Ф. К-1. Оп. 2. Д. 349, 375, 395. Кузнецова В.Г. Материалы из поездки к чукчам. 1948–1951 гг.
- Андронов Б.М. Коллективизация по-чукотски. 1951–1952 гг. // Тропую Богораза: научные и литературные материалы. М.: Институт наследия Геос, 2008. С. 102–126.
- Афанасьева Г.И., Симченко Ю.Б. Традиционная пища береговых и оленных чукчей // Сибирский этнографический сборник – 6. М.: ИАЭ РАН, 1993. Кн. 1: Народы Сибири, вып. XXIV. С. 56–100.
- Ассман А. Длинная тень прошлого: мемориальная культура и историческая политика. М.: Новое литературное обозрение, 2014. 328 с.
- Баранов Д., Гуляева Е. Об этнографическом описании пищи // Experto crede Alberto : сб. статей к 70-летию Альберта Кашфуловича Байбурина. СПб.: Издательство ЕУ СПб., 2017. С. 46–65.

- Богораз В.Г. Материальная культура чукчей. М.: Наука, Глав. ред. Вост. лит., 1991. 224 с.
- Голбцева В.В. Праздничные и жертвенные блюда у чукчей и эскимосов // Праздничная и обрядовая пища народов мира. М.: Наука, 2017. С. 249–270.
- Кон Э. Как мыслят леса: К антропологии по ту сторону человека. М.: Ad Marginem Press, 2018. 344 с.
- Новостной портал Prochukotku.ru: Власти поддержали сбор дикоросов. URL: <https://prochukotku.ru/20171125/4566.html> (дата обращения: 08.01.2019).
- Appadurai A. *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization*. Minnesota: University of Minnesota Press, 1996. 229 p.
- Appadurai A. On cultural authenticity // *Anthropology today*. 1986. Vol. 2, № 4. P. 25.
- Bogoras W. *The Chukchee. Material culture*. New York, Leiden: G.E. Stechert, E.J. Brill Ltd, 1904. 276 p.
- Holtzman J. Food and memory // *Annual Review of Anthropology*. 2006. Vol. 35. P. 361–378.
- Ingold T. *The Perception of environment: Essays on livelihood, dwelling and skill*. London, New York: Routledge, 2002. 465 p.
- Mintz S. *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. New-York: Penguin, 1985. 274 p.
- Seremetakis N. *Senses and still: Perception and memory as material culture in modernity*. Boulder: Westview Press, 1994. 149 p.
- Sutton D. Food and senses // *Annual Review of Anthropology*. 2010. Vol. 39. P. 209–223.
- The invention of tradition* / E. Hobsbawm, T. Ranger (eds.). Cambridge: Cambridge University Press, 2000. 320 p.
- Yamin-Pasternak S. From disgust to desire: changing attitudes toward Beringian mushrooms // *Economic botany*. 2008. № 62 (3). P. 214–222.
- Yamin-Pasternak S., Schweitzer P., Pasternak I., Kliskey A., Alessa L. A Cup of Tundra: Ethnography of Thirst and Water in the Bering Strait // *Meanings and Values of Water in Russian Culture*. London, New York: Routledge, 2017. P. 117–136.

Статья поступила в редакцию 26 апреля 2019 г.

Davydova Elena A.

# REFRIGERATOR, SALT, AND SUGAR: TECHNOLOGIES OF GETTING AND PROCESSING FOOD IN CHUKOTKA\*

DOI: 10.17223/2312461X/24/8

**Abstract.** The article examines the transformations in the practices of gathering and technologies of cooking and preserving food that were spread among the reindeer herders of Chukotka in the second half of the twentieth to the early twenty first centuries. The paper is based on field and archival materials relating mainly to the Amguema village and Amguema tundra. The article begins with the analysis of the observation of how refrigerators, sugar, and salt are used among the local residents. The appearance and distribution of these material objects led to a change in both the technology of cooking and the composition of products gathered in the tundra. In this regard, the article first focuses on food processing and then moves on to discuss gathering in the tundra. It examines how these changes, which are rapid, significant, visual, and lived by the people on a daily basis during the mealtime, are reflected upon by the locals, and how the food memory is used by them in their present life. It is concluded that the preparation and consumption of authentic Chukchi food, as well as the activities unfolding in the tundra, allow the local people to weave one part of their experience (in the tundra and yaranga) into the modern life in apartment houses and cottages and thereby to overcome the spatial displacement caused by their staying in the village.

**Keywords:** anthropology of food, food technologies, resources, gathering, fishing, reindeer herding, indigenous people, Chukotka, Arctic region

\* The research was supported by the Russian Science Foundation (project no. 18-18-00309).

### References

- Arkhiv Muzeia antropologii i etnografii im. Petra Velikogo (Kunstkamera) RAN (AMAE) [Archive of the Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of Russian Academy of Sciences]. F. K-1, In. 2, C. 349, 375, 395. Kuznetsova V.G. Materialy iz poezdki k chukcham. 1948-1951 gg. [Kuznetsova V.G. Some materials from a field trip to the Chukchi, 1948-1951].
- Andronov B.M. Kollektivizatsiia po-chukotski. 1951–1952 gg. [Collectivization the Chukchi way, 1951-1952]. In: *Tropoiu Bogoraza: nauchnye i literaturnye materialy* [Following the footsteps of Bogoraz: research materials and literature]. Moscow: Institut nasledii Geos, 2008, pp. 102–126.
- Afanas'eva G.I., Simchenko Iu.B. Traditsionnaia pishcha beregovykh i olennykh chukchei [Traditional food of the coastal and deer Chukchi]. In: *Sibirskii etnograficheskii sbornik – 6*. Kn. 1. Narody Sibiri. Vyp. XXIV [The Siberian Ethnographic Collection – 6. Book 1. The Peoples of Siberia. Issue 24]. Moscow: IAE RAN, 1993, pp. 56–100.
- Assmann A. *Dlinnaia ten' proshlogo: Memorial'naia kul'tura i istoricheskaiia politika* [The long shadow of the past: Memorial culture and the politics of memory]. Moscow: Novoe literaturnoe obozrenie, 2014. 328 p.
- Baranov D., Guliaeva E. Ob etnograficheskom opisani pishchi [On ethnographic descriptions of food]. In: *Experto crede Alberto: Sbornik statei k 70-letiiu Al'berta Kashfulovicha Baiburina* [Experto crede Alberto: A collection of papers marking the 70th anniversary of Albert Kashfulovich Bayburin]. St. Petersburg: Izdatel'stvo EU SPb, 2017, pp. 46–65.
- Bogoraz V.G. *Material'naia kul'tura chukchei* [The Chukchi material culture]. Moscow: Nauka, Glavnaia redaktsiia Vostochnoi literatury, 1991. 224 p.
- Golbtseva V.V. Prazdnichnye i zhertvennye bliuda u chukchei i eskimosev [Festive and sacrificial meals of the Chukchi and the Eskimo]. In: *Prazdnichnaia i obriadovaia pishcha narodov mira* [Festive and ceremonial food of the peoples of the world]. Moscow: Nauka, 2017, pp. 249–270.
- Kohn E. *Kak myslit lesa: K antropologii po tu storonu cheloveka* [How forests think: towards an anthropology beyond the human]. Moscow: Ad Marginem Press, 2018. 344 p.
- Novostnoi portal "Prochukotku.ru": vlasti podderzhali sbor dikorosov [The news portal 'Prochukotku.ru': picking wild plants supported by the authorities]. Available at: <https://prochukotku.ru/20171125/4566.html> (Accessed 8 January 2019).
- Appadurai A. *Modernity at large: Cultural dimensions of globalization*. Minnesota: University of Minnesota Press, 1996. 229 p.
- Appadurai A. On cultural authenticity, *Anthropology today*, 1986, vol. 2, no. 4, p. 25.
- Bogoras W. *The Chukchee. Material culture*. New York, Leiden: G.E. Stechert, E.J. Brill Ltd, 1904, 276 p.
- Holtzman J. Food and memory, *Annual Review of Anthropology*, 2006, vol. 35, pp. 361-378.
- Ingold T. *The Perception of environment: Essays on livelihood, dwelling and skill*. London, New York: Routledge, 2002, 465 p.
- Mintz S. *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. New-York: Penguin, 1985, 274 p.
- Seremetakis N. *Senses and still: Perception and memory as material culture in modernity*. Boulder: Westview Press, 1994, 149 p.
- Sutton D. Food and senses, *Annual Review of Anthropology*, 2010, vol. 39, pp. 209-223.
- Hobsbawm E., Ranger T. (ed.) *The invention of tradition*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, 320 pp.

- Yamin-Pasternak S. From disgust to desire: changing attitudes toward Beringian mushrooms, *Economic botany*, 2008, no. 62(3), pp. 214-222.
- Yamin-Pasternak S., Schweitzer P., Pasternak I., Kliskey A., and Alessa L. A Cup of Tundra: Ethnography of Thirst and Water in the Bering Strait. In: *Meanings and Values of Water in Russian Culture*. London, New York: Routledge, 2017, pp. 117-136.