

УДК 394.1

DOI: 10.17223/2312461X/29/12

КОНТЕКСТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ НАРРАТИВОВ НА р. ИНДИГИРКЕ*

Николай Сергеевич Гончаров

Аннотация. В данной статье на основе полевых материалов, собранных автором в Аллаиховском улусе Республики Саха (Якутия) в 2019 г., рассмотрены примеры нарративов, в которых фигурируют пищевые ресурсы. Выделены контексты их употребления, отражающие связь пищи с территорией, этнокультурными группами, юридическими аспектами, исторической памятью, представлениями об энергии, духах и др. Многообразие тематических рамок и частоту воспроизведения перечисленных контекстов можно объяснить степенью актуальности и проблематичности достижения пищевой безопасности в российской Арктике вне крупных промышленных центров. Приведенные нарративы демонстрируют то, каким образом местные жители осмысляют среду существования, используя пищевые определения и метафоры. Пища в статье рассматривается не в качестве физического объекта, а как понятие и знак, используемые для выстраивания отношений между людьми, животными, ландшафтом и духами. Выделенные сюжеты свидетельствуют о «текучей» и подвижной природе пищи как объекта, фиксируемого контекстуально и «рассыпаемого» по культуре.

Ключевые слова: Арктика, Республика Саха (Якутия), Индигирка, пища, питание, рыба, ресурс, дискурс, контекст, отношение

Пища является одним из наиболее актуальных компонентов окружающего пространства людей, поскольку представляет собой основной источник энергии и веществ, позволяющих человеку и человечеству существовать. Однако она обладает не только утилитарным и сугубо функциональным значением; также пища входит в многочисленные дискурсы и нарративы. В данной статье будет рассмотрен как раз второй аспект пищи – то, каким образом она используется в качестве знака: что позволяет маркировать, каким образом выражается, как люди осмысляют и используют пищу в повседневных речевых практиках. Поставленная задача решается преимущественно на материалах, собранных мною в поселке Чокурдах и селе Русское Устье Аллаиховского улуса Якутии, где проводилось полевое исследование в августе–сентябре 2019 г.

Нематериальной стороне пищевых ресурсов посвящена достаточно обширная антропологическая литература преимущественно европейских и американских авторов. Антропология питания рассматривает

* Статья подготовлена при поддержке гранта РНФ № 19-78-10002 «Питание в Российской Арктике: ресурсы, технологии, инновации» (руководитель Е. А. Давыдова).

сюжеты, связанные с властью (Mintz 1985), идентичностью (Wilson 2006), памятью (Sutton 2001); особая сторона пищевых ресурсов – ритуальная – отражена, например, в работах С. Гришабер (Grieshaber 1997), Б. Плестер (Plester 2015), а структурно-символическая – в исследованиях К. Леви-Стросса (Леви-Стросс 2006), М. Дуглас (Douglas 1999, Дуглас 2000) и др.

Хотя в российско-советской научной традиции изучение особенностей питания местного населения различных регионов уже длительное время входит в сферу внимания исследователей (Крашенинников 1755; Георги 1799; Головнев, Киссер 2015: 65), тем не менее ключевой вехой в развитии данного направления называют (Кабицкий 2011: 3) труд «Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии» под редакцией С.А. Арутюнова (Этнография питания народов стран зарубежной Азии... 1981). Здесь нужно отметить, что уже в этой «программной» работе исследования материальных (физических) и знаково-ритуальных аспектов пищи находятся под одной обложкой. Такое пересечение наблюдалось и дальше: например, в книге «Традиционная пища как выражение этнического самосознания» дается следующая характеристика содержания сборника: «В их тематике (статей. – Н.Г.) основное место занимают роль питания в системе экологической адаптации, сохранность и отбор традиционных компонентов в структуре современного питания, соотношение витальных и знаковых аспектов в культуре питания» (Традиционная пища как выражение этнического самосознания 2001: 5–6). Также с материально-символической стороны перечисленные сюжеты рассматриваются в диссертационных исследованиях (см.: Якунчева 2004). В подборке первого номера «Этнографического обозрения» 2011 г., посвященного антропологии питания, были опубликованы статьи по символическим характеристикам питания (Фаис 2011; Габдрахманова 2011). Это показывает, что в отечественной науке уже достаточно давно существует и развивается традиция изучения нематериальной стороны пищевых ресурсов.

По теме питания в исследуемом регионе ценные данные оставили ссыльный эсер В.М. Зензинов, находившийся в Русском Устье в 1912 г. (Зензинов 1914), географ А.Л. Биркенгоф, бывший на Индигирке в составе экспедиции Наркомводтранса СССР в 1931 г. (Биркенгоф 1972). Позже разработкой этой темы в Аллаиховском районе активно занимались краеведы (в основном на материалах по Русскому Устью), бесспорным лидером среди которых был и остается А.Г. Чикачев (1990, 2010). Из современных исследователей, занимающихся антропологией питания на Северо-Востоке Сибири, назовем С. Ямин-Пастернак (Yamin-Pasternak et al. 2014), Е.А. Давыдову (2019), В. Ватэ (Ватэ, Давыдова 2018).

Регион

Аллаиховский район Якутии находится на северо-востоке республики, с севера омывается водами Восточно-Сибирского моря и моря Лап-

тевых. Главной водной артерией улуса является река Индигирка; также существует множество других рек, проток, озер и болот, испещряющих местный ландшафт (Зензинов 2014: 7–8). Физико-географически рассматриваемый ареал представляет собой тундровую зону с тянущимися до Бурулгинского Камня горными отрогами и сопками, за которыми Индигирка, разделившись на три протоки, течет вдоль чередующихся пологих и отвесных берегов, которые постепенно понижаются (Биркенгоф 1972: 27–34). В настоящее время на территории района находятся пять населенных пунктов, административным центром среди которых является поселок Чокурдах, основанный в 1936 г. В нем проживает около 2 085 человек (Численность населения Российской Федерации по муниципальным образованиям на 1 января 2018 года), что составляет большую часть населения района (2 716 человек в 2018 г. проживало на территории улуса (Численность населения Российской Федерации по муниципальным образованиям на 1 января 2018 г.)). Поселок в этнокультурном плане разнообразен, поскольку в нем встречаются представители эвенов, якутов, русских, юкагиров и других групп, и, по причине их длительного существования в рамках одной территории, на современном этапе трудно провести строгие этнокультурные границы (ПМА 2019). В отношении материальных объектов следует отметить, что в Чокурдах расположены основные точки районной инфраструктуры: больница, аэропорт, 11-летняя школа, банк и пр. (ПМА 2019). С мая по октябрь из Якутска в Чокурдах (и обратно) осуществляется три авиарейса в неделю, в зимнее время – два. Дважды в год на рефрижераторных судах привозят продукты питания, далее они доставляются по другим населенным пунктам улуса. Помимо вовлеченности в исполнение административно-инфраструктурных функций, местное население активно занимается охотой (главный объект промысла – северный олень) и рыболовством (в поселке существует производственный кооператив кочевая родовая община «Аллайха») (ПМА 2019).

Вторым рассматриваемым пунктом является село Русское Устье, в которое летом из Чокурдаха можно добраться лишь на лодке, а зимой – на снегоходе. Относительно времени его появления существуют разные точки зрения, так же как и о происхождении первопоселенцев. Более распространенной выступает версия о заселении нижнего течения Индигирки русскими приблизительно в середине XVII в., когда происходило включение территорий нынешней северной Якутии в состав Российского государства, а заселение шло с юга на север служилыми и промышленными людьми (Сафронов 1961: 65; Вахтин, Головкин, Швайццер 2004: 3). Другая точка зрения исходит из легенды, бытовавшей (и сейчас порой встречающейся) среди местного населения, о том, что их предки бежали с территории Новгородских земель, спасаясь от гнева Ивана Грозного в XVI в. (Зензинов 1914: 11–13; Чикачев 1990: 6).

Согласно этой версии первопоселенцы шли водным путем из Поморья, и приблизительно в конце XVI в. достигли устья Индигирки, где и обосновались. Поскольку в задачи статьи не входит выяснение точной даты появления села, отметим лишь то, что компактно проживающая группа русского населения обосновалась в дельте Индигирки в XVII в. Сейчас это небольшое село, где на 2019 г. проживало около 125 человек (даже в администрации не смогли назвать точное количество населения, потому что некоторые прописаны в Русском Устье, а живут в Чокурдах и по ряду других причин); подавляющая часть местных жителей, несмотря на сложную этнокультурную карту региона, считает себя русскими¹. Сезонная динамика численности населения неиндустриальной Сибири и Севера – весьма характерное явление (Андерсон 1998; Головнев, Куканов, Перевалова 2018). Для Русского Устья и Чокурдах она усиливается особенностями хозяйственной деятельности, когда в летнее время многие рыбаки постоянно проживают на промысловых участках или посещают их с большой частотой, а также выезжают на охоту в тундру. Село до сих пор существует во многом благодаря образованному в 1990-е гг. производственному кооперативу – родовой общине «Русское Устье», специализирующемуся на рыболовстве. Налаженная сеть сбыта рыбы в Якутск позволяет обеспечивать работой русское трудоспособное население (ПМА 2019).

Территориальная удаленность от экономических и промышленных центров усиливается дополнительными изолирующими факторами, такими как весьма строгий пограничный режим, дороговизна авиабилетов (билет на самолет Чокурдах-Якутск стоит около 25 тысяч рублей в одну сторону), в летнее время сказывается очевидное отсутствие сухопутных дорог, связывающих поселки между собой и с другими районами; зимой ситуация меняется, поскольку появляется возможность перемещаться на снегоходах; к декабрю начинает работу автозимник (ПМА 2019).

Построенная в период существования СССР система снабжения и хозяйствования рухнула в 1990-е гг. Северный завоз прежнего образца, щедро обеспечивавший арктические территории продовольственными товарами и о котором у местных жителей старшего поколения остались тоскливо-восторженные воспоминания, давно в прошлом (Васильев, Грицевич, Селин 2009). Северянам пришлось встраиваться в специфику рыночной экономики, самим проявлять инициативу по созданию устойчивых экономических связей с другими регионами, налаживать поставки необходимых ресурсов, осваивать новые социальные роли (ПМА 2019). Приведенные ниже примеры зачастую также связаны с изменениями социально-экономического характера, повлекшими за собой иное отношение (со стороны государства, а затем и населения) к материальности, представлениям о порядке, связи человека и природы.

Одним из основных последствий произошедших трансформаций представляется отключение рассматриваемых территорий от экономической модели, выстроенной в годы советской власти. В результате усилились тенденции, связанные с актуализацией традиционного промысла – рыболовства, но уже в иной, капиталистической парадигме.

Манифестация территориальных особенностей

Нарративы, в которых участвуют пищевые ресурсы, различны. Первая группа примеров связана с особенностями выделения территории. Для охотничье-рыболовецких промыслов, являющихся неотъемлемой характеристикой местного населения, свойственно непосредственное взаимодействие человека в качестве охотника или рыбака с добываемой рыбой или дичью. Поэтому местам, на которых происходит добыча (участок тундры, реки или озеро), уделяется повышенное внимание: они известны промысловикам в деталях, возникающие изменения фиксируются и принимаются к сведению, территория охраняется, а с духами местности посредством подношений устанавливаются добрососедские связи. Внимание уделяется и такому важному аспекту, как вкусовые качества мяса и рыбы на конкретном участке реки. В Русском Устье мне неоднократно говорили о том, что именно русскоустыинская рыба является самой вкусной едва ли не во всей Якутии; вкусовые качества рыбы в Чокурдахе, расположенном 120 километрами выше по течению, значительно уступают ей. Кроме того, вкус одной и той же рыбы из двух соседних озер может различаться: «Там [в Чокурдахе] такой рыбы нету, как здесь. Даже тут вот на каждом озере. Раньше озера богатые были. У каждого озера своя рыба, свой вкус... здесь намного вкуснее... чище. А там покатная и такая вот – ну, плохая рыба, здесь не считается. Здесь ту рыбу не считают за рыбу» (ПМА 2019, м., Русское Устье). Или: «Ну да, отличается. Наверное, отличается! Потому что там [в Чокурдахе] когда наши живут... они говорят: “отправьте”, – и мы им отсюда рыбу отправляем на уху. Наша намного лучше потому что. Там еще она оседает, икрная бывает, из нее [ухи] не сварить никак» (ПМА 2019, м., Русское Устье).

Подобная оценка характерна не только для русскоустыинцев. Рыбаки из Чокурдаха также признают, что в низовьях реки рыба обладает лучшими качествами: «Здесь [в Чокурдахе] и там [в районе Русского Устья, где у информанта промысловый участок] рыбу сравнить – вообще вкус там лучше, чем здесь... Потому что с моря выходит рыба. Досюда [пока дойдет] – устает. Жир падает...». На мое высказывание о том, что в таком случае в верховьях реки рыба, наверное, совершенно плохая, собеседник ответил: «Там уже жир падает. Но они привыкли. А я там привык» (ПМА 2019, м., Чокурдах). Кроме того, существуют нарративы о

том, что рыбаки с нижней Колымы для достижения финансовой выгоды называют свою рыбу индигирской, поскольку она больше ценится при сдаче в пункт приема (ПМА 2019, м., Русское Устье).

Не только традиционные или природные пищевые ресурсы выступают в качестве территориальных маркеров. Ту же роль играют некоторые привозные продукты, которые с течением времени стали тесно ассоциироваться с Севером. В магазине Русского Устья продавщица спросила меня: «Ни разу не пробовали [сушеный картофель]? Это наша северная пища» (ПМА 2019). В данном случае тоже происходит маркирование пространства, привязывание ресурса к территории.

Приведенные примеры показывают, что аспект территориальности тесно связан с пищей для опрошенных информантов. Территория или, выражаясь более широко, пространство становится включенным в пищевой дискурс, но не только как источник ресурсов, необходимых для питания, а как дифференцирующая определенный ареал пищевых свойств характеристика. Помимо административного и географического факторов, Русское Устье отделяется от Чокурдаха (и других территорий) еще и по вкусовым особенностям местной рыбы; разные территории имеют разный вкус, разную пищевую наполненность и могут быть через нее выражены². Способы символического использования пищи в разных местах тоже вариативны – в Русском Устье чаще подчеркиваются вкусовые качества рыбы, в то время как в Чокурдахе акцент на это делается в меньшей степени (ПМА 2019).

Манифестация этнокультурной группы

Посредством обращения к элементам питания подчеркивается существование определенной этнокультурной группы, отличной от своих соседей (Традиционная пища как выражение этнического самосознания 2001). Среди русскоустыинцев наиболее ярким примером в этом отношении является рыбное блюдо тельно (или тельное). Для его приготовления используют муксуна (реже ряпушку): рыбу пластают, отделяют от кожи, перекручивают на мясорубке, подсаливают и взбивают до однородной массы; затем делят на две части, на одну из них кладут начинку (пережаренная рыба, кожа и внутренности рыбы), прикрывают сверху второй частью, обмазывают края, чтобы получился цельный пирог без отверстий, и обжаривают с обеих сторон на растительном масле (ранее на рыбьем жире) (ПМА 2019, ж., Русское Устье). Все информанты в Русском Устье, с которыми я разговаривал о пище, выделяли тельно как традиционное и, что важно, актуальное в настоящее время блюдо. Его особый статус подчеркивается тем, что в тельно стараются не добавлять ничего лишнего (например, лук), «чтобы не испортить» (ПМА 2019, ж., Русское Устье)³. «Тельно делают только у нас

[русскоустыинцев]. На Русском Севере тоже было, но они туда добавляли специи – быстро портилось» (ПМА 2019, ж., Чокурдах). Для того чтобы блюдо воспринималось как свое, должны соблюдаться необходимые детали. Например, уха по-русскоустыински готовится из минимума элементов, таких как рыба, соль, репе – лук. Если же добавляются картошка или укроп, то уха переходит в разряд нерусскоустыинской (ПМА 2019, ж., Русское Устье). Минимализм компонентов в приготовлении пищи не всегда приветствуется соседями: так, А.П. из Чокурдаха заметила, что ей не нравится тельно, поскольку оно слишком пресное (ПМА 2019, ж., Чокурдах).

Н. Н., говоря о традиционной культуре эвенов, описывал ее, упоминая в том числе особенности питания. Для этого демонстрировались некоторые блюда (например, внутренности оленя), которые преподносились как традиционные эвено-оленьеводческие (ПМА 2019, м., Чокурдах). В этом процессе явно присутствовал момент театральной игры, когда значимость объекта питания не «была», но «разыгрывалась»⁴ с целью продемонстрировать смысл и положение дел. Н. Н. подчеркнуто театрально показывал, как едят олени внутренности: медленно подносил ко рту куски еды и пережевывал их. Репрезентация осуществлялась путем действия, связывающего объекты питания и смыслы.

Привязка некоторых блюд к одной этнокультурной группе может не разделяться представителями другой группы. Например, когда в Чокурдахе я рассказал про русскоустыинский «пережар», мне ответили, что такое блюдо существует и у эвенов:

«Инт.: В Русском Устье они еще пьют чай с мукой: пережаренная мука немного с маслом... тоже насыпают ее как [сухое] молоко, размешивают, могут просто в горячую воду, могут в чай. До такого густого состояния доводят и пьют.

Инф.: Это не чай, это уже каша эвенская... ну, ее очень долго надо эту муку... одна ложка такой муки и полстакана воды горячей – полная чашка будет; туда: сахар, масло. Это хорошая каша. Вот-вот столько съешь – и уже наешься, ниче не надо. В тундре очень хорошо. Это только у эвенов такое блюдо. В заречных районах [у якутов] вообще не знают, представления не имеют» (ПМА 2019, ж., Чокурдах).

В данном примере А. П. рассуждает в пространстве иных отношений: в плоскости якуты–эвены. Русскоустыинцы в нее не входят, поскольку А. П. (представительница якутского населения), живя в Чокурдахе, мало соприкасалась с ними в плане местной кухни; следовательно, и пища осмыслиется ею в несколько иной территориальной ситуации (соответственно, с иными социально-культурными привязками). Она не отрицает наличия у своих соседей такого блюда, как пережар, но во время разговора со мной сразу поместила сказанное в рамки привычного ей эвено-якутского сосуществования. Однако для возникнове-

ния различий не всегда должен наличествовать объект соотношения. Русскоустынцам порой важно не доказать кому-то внешнему свою особенность, но маркировать свое сообщество для себя, для его укрепления. Поселок в данном случае представляет собой самостоятельное информационное поле (вернее, поле привычного), в котором существуют люди, книги о котором они читают и пр. Жители Чокурдаха (не являющиеся русскоустынцами), соответственно, находятся в своем пространстве привычного, и поэтому те же элементы питания (пережар) там работают иначе.

Одним из основных пищевых ресурсов для всех жителей Аллаиховского улуса является рыба. Однако не раз представители коренного населения подчеркивали связь с рыбой именно эвенского народа – как традицию, вырабатывавшуюся в течение длительного времени и имеющую большое значение сегодня: «Мы же от рыбы зависим: у нас картошки нет... Мы бедные, откуда мы можем покупать. Денег нет», а рыбу ели предки, родители, едят дети и внуки (ПМА 2019, м., Чокурдах). В Чокурдахе и Русском Устье рыба фигурирует в широком спектре нарративов: от подледной рыбалки до изучения специфики местной ихтиофауны в школе. Наиболее распространенные слова приветствия мужчин в Русском Устье: «Рыба есть?», «Как рыба?» и т.д. (ПМА 2019). Некоторым местным жителям это не нравится, и они критикуют своих соседей, поскольку у них будто не существует иных интересов и тем для разговора (ПМА 2019). Похожее впечатление испытал и В.М. Зензинов в 1912 г.; он писал: «Только бы дал Господь какую едишку, а то чего еще нам!», – эта часто повторяемая индигирцами фраза много раз внушала мне уверенность, что ею исчерпывается все их мирозерцание – они живут, кажется, только для того, чтобы есть» (Зензинов 1914: 50). Как показал полевой опыт, такие суждения являются слишком преувеличенными, однако верно, что тема питания и в особенности рыбы занимает важное место в повседневных разговорах русскоустынцев.

Завершая рассмотрение пищи в первых двух контекстах, отмечу, что информанты, проговаривая данные нарративы, осуществляют связывание пищи с территорией и этнокультурными особенностями соответственно. Это сопряжение обосновывается и локально легитимизируется (легитимация происходит по-разному, для Русского Устья в частности большое значение имеет научная и публицистическая литература, например В.М. Зензинова или А.Г. Чикачева (ПМА 2019)). На мой взгляд, описанное выше свидетельствует, что проводятся не границы, а устанавливаются связи; последние, в свою очередь, уже воспринимаются в качестве границ.

Юридические аспекты и манифестация права

С предыдущим аспектом питания связан дискурс, где фигурирует пищевой ресурс как выражение прав. Пожилой и уважаемый сообще-

ством эвен Н. Н. рассказывал историю, как однажды в 1991 или 1992 г. он присутствовал на съезде представителей коренных народов в Москве: «Я там выступал и сказал, что вот нам, рыбакам, охотникам и оленеводам – до пенсии мы не дотягиваем, потому что условия очень тяжелые, поэтому нам, сказал я, пенсию надо» (ПМА 2019, м., Чокурдах). Н. Н. представил местных жителей как рыбаков, охотников, оленеводов, т.е. людей, для нормального существования которым необходим доступ к объектам промысла. Однако возможность добычи пищевых ресурсов постоянно ограничивается извне, что вызывает негативную реакцию со стороны местного сообщества: «Ты табель должен написать, сколько для себя взял, сколько солил, сколько юколу делал. И все ты на план... включить должен. Если не включишь... штраф, потому что ты – браконьер, в бумаге это не показал. Что за такая жизнь? А я прошу, чтобы... жителям Арктики должно быть свободно. Если народ... хочет, чтобы люди жили здесь, чтобы не пустовала эта земля, вы должны обеспечить их всем» (ПМА 2019, м., Чокурдах).

Соотношение пищевых ресурсов с территорией и группой создает более объемную конструкцию, и для того чтобы привычные процессы протекали нормально, должны поддерживаться данные соотношения. Ограничения одного из них (например, человека и ресурсов) влияет на положение другого (человека и территории), поскольку территория воспринимается через соотношение с рыбой или дичью и без них теряет смысл: «Вот и все запреты. Куда катимся-то мы? Как мы можем жить, малочисленные народы?.. Зачем нам тогда... эти земли, территория... В своей территории не могу сыто кушать» (ПМА 2019, м., Чокурдах).

В этом плане следует упомянуть связь посредством пищи с внешними акторами: «Поэтому я все время там ругаюсь [в администрации]... Я говорю: даже ваш голос не слышно. Мясо, рыбу, не кушаете, что ли? И почему нас не защищаете? Вроде бы закон сделали, Ил Тумэн⁵ тоже, а этого не защищаете, для чего тогда сидите здесь?» (ПМА 2019, м., Чокурдах). В данном случае через поедание рыбы и мяса осуществляется связывание определенных людей (рыболовов) с ресурсом (рыбой и мясом), а через него – с группой людей, соотнесенных с этим ресурсом с другой стороны (администрация, рыбоохрана и т.д.). Мясо и рыба выступают посредниками коммуникации между местными жителями и административными лицами, но связи не симметричны: рыболов соотнесен с рыбой деятельностно, поскольку он ее добывает, и физически, так как она для него является пищей, в то время как контролирующие и законодательные органы власти не имеют такого типа связей с рыбой, ограничения на вылов которой они накладывают (зато имеют связи иного типа – более абстрактные, потому что объектом законодательного регулирования выступает не конкретная рыба, которую можно поймать и съесть, а ее образ, связанный с количественными и качествен-

ными показателями). И когда Н. Н. в интервью заочно обращается к административным лицам, накладывающим ограничения: «Мясо, рыбу, не кушаете, что ли?» – он мыслит их со стороны конкретного соотношения, но вступает в символическое противостояние, поскольку попадает в дискурс борьбы за ресурсы.

В приведенных неоднократно повторявшихся примерах наблюдается формирование союза воображаемой рыбы и человека для обоснования прав на вылов физической рыбы. «Мы всегда ловили рыбу, она нас кормила, это наша традиционная еда» – этими словами обозначается «союз», или «альянс», между определенной группой людей – коренными малочисленными народами Севера, Сибири и Дальнего Востока РФ – и рыбой. Последняя выступает в качестве союзника коренных малочисленных народов как объект, традиционно бывший с ними; и через это будто позволяющий себя выловить и съесть. Проведенные интервью демонстрируют широко распространенный дискурс мягкого доминирования человека над животным, когда в представлениях местных жителей человек неотделим от рыбы, как и рыба неотделима от людей, она с ними в одном кругу, образует единый комплекс связей. Доминирование проявляется в том, что человек заключает с рыбой «альянс», не учитывая ее агентности (в интервью информанты не рефлексировали на тему восприятия происходящего рыбой). Тем не менее рыбаками отмечалось то, что можно интерпретировать в качестве примеров учета рыбьей субъектности, в первую очередь это касается уменьшения количества рыбы или ухудшения ее качества, объясняемого информантами через изменения поведения рыбы, особенности взаимодействия разных ее видов, экологическими условиями и пр.

Отмечу, что, если в предыдущих двух контекстах пищевые ресурсы выступали ограничителями (через установление связей) территории или группы, то в этом примере, наоборот, пища является расширителем взаимодействующих акторов; заключается союз-целостность с потенциалом включения. Исходя из анализа некоторых локальных нарративов, следует, что в представлении местных жителей контролирующие вылов рыбы лица через поедание ресурсов и регламентацию хозяйственной деятельности тоже становятся причастными к установившемуся традиционному союзу людей и животных, но способ их соотношения иной.

Энергия и здоровье

Связь пищи с энергетическими характеристиками подчеркивалась неоднократно. Само понятие энергии в этом контексте не подвергалось рефлексии; оно скорее выражалось через аспекты питания и чаще было связано с пониманием необходимости восстановления организма человека, наполнения его определенными элементами для нормального существования и выполнения работы. Не всякая пища обладает необхо-

димым для людей потенциалом, наиболее энергетически ценной для местного населения является «этническая», «традиционная» пища, поскольку ее состав и способы приготовления формировались в соотношении с локальным сообществом веками⁶. К тому же, по словам местных жителей, это чистая пища, происхождение которой понятно, в отличие от того, что продается в магазинах: «Потому что испокон веков мы этим и питаемся, своей традиционной пищей... Например, мы городскую еду... для нашего желудка не воспринимает... новую какую-то. А своя этническая пища – она как бы восполняет все вот эти потребности организма... и по микроэлементам. ...вот рыба, например, мясо, дичь какую-то обязательно хочется» (ПМА 2019, м., Чокурдах).

Понятие энергии в пищевом выражении обретает структуру в темпоральном и деятельностном срезах: энергия – это не аморфное и застывшее явление; энергетический потенциал продуктов питания зависит от времени года: «Или же под весну, например, организм требует что-то кисленькое, и вот поэтому многие наши старики, ну и моего возраста и более пожилого возраста иногда [ели] прокисшую рыбу, подвальную» (ПМА 2019, м., Чокурдах). Также энергетическая актуальность раскрывается в соответствии с характером деятельности человека, что можно проиллюстрировать нашим диалогом с Н. Н., угощавшим меня оленьими внутренностями. Когда он заметил, что я прекратил прием пищи, оставив, по его мнению, слишком много еды на тарелке, то укоризненно спросил:

«Инф.: Че оставил?

Инт.: Да не... много...

Инф.: Ээ, мало же.

Инт.: Я съел тарелку с мясом.

Инф.: Ты не работаешь же здесь.

Инт.: Ну... я же физически не работаю.

Инф.: А вот там, в тундре, оленеводом работал бы, это б съел... и без жира ты не сможешь там, в тундре, быть, потому что он тепло дает, поэтому жира много надо» (ПМА 2019, м., Чокурдах).

На противоположной стороне находится «плохая», «вредная» энергия, которую человек получает при потреблении некачественных продуктов питания из магазина, воды из-под крана и пр. Некоторые информанты выражали серьезную озабоченность тем, что отсутствует контроль качества воды, существовавший в советское время. В результате этого возникает ситуация, когда человек не знает, что он ест / пьет, и тогда велика вероятность навредить себе. Ключевая черта «темной» (т.е. «вредной») энергии состоит в том, что происхождение продукта неизвестно, экспертных заключений, подтверждающих его качество, нет, это контрастирует с ситуацией в традиционном хозяйстве, когда охотник, рыбак или оленевод включен во всю цепочку формирования

пищевого ресурса (ПМА 2019, м., Чокурдах). Следовательно, от нездорового питания возникают заболевания. Одной из основных проблем здоровья населения в Аллаиховском районе является онкология (ПМА 2019). Некоторые из опрошенных предполагают, что это связано с вредностью продуктов, воды и образом жизни: как сказал М. И., кочевники, питавшиеся традиционной пищей, болели гораздо меньше (ПМА 2019, м., Чокурдах). В историческом контексте подчеркивалось значение кислой рыбы для профилактики и лечения цинги (ПМА 2019, м., Чокурдах)⁷. Не раз акцентировалось значение рыбы как источника питательных веществ и необходимых витаминов в настоящее время: «Витамины как мы можем [получать]? Вот от рыбы и получаем витамины. А местный народ не кушает этого: яблоко и т.д.» (ПМА 2019, м., Чокурдах). Медицинские работники обращали внимание на скудость питания аллаиховцев: «У местного населения нехватка клетчатки и молочной продукции», другие же информанты сообщали, что привыкли обходиться без молочной пищи, и сухого молока им вполне достаточно (ПМА 2019, ж., Чокурдах; ж., Русское Устье).

Пища (для) животных и мышиный дом

Особого внимания заслуживают сюжеты, связанные с представлениями людей о соотношении пищевых ресурсов с животными. Как было показано выше, исторически большое значение в Аллаиховском районе имела рыба, которой местные жители питались сами и кормили собак. Поскольку собачьи упряжки являлись основным видом транспорта, значение рыбы как пищевого ресурса удваивалось (Зензинов 1914: 33–34). Однако с появлением снегоходов собаки постепенно утратили свою роль, и в настоящее время никто не смог мне показать индигирскую лайку. Следовательно, не существует и необходимости кормить целые упряжки собак, в обратном случае рискуя остаться без добычи и средств к существованию. Но рассматриваемый аспект питания связан не только с домашними животными. Весьма примечательно он раскрывается на примере мышей или пауков, не в плане физического насыщения, а через то, как питание актуализирует онтологические перспективы этих животных (демонстрирует примеры представлений местных жителей о представлениях животных) (де Кастру 2017). Р. П.: «У нас пауки, получается, как рыбаки. В детстве мне отец говорил... мы в старом доме жили... там сыро... Они [пауки] там ходят. Он говорит: “Никогда не убивай паука... потому что он – рыбак, ставит сети (паутина-то), ловит рыбу. Мы тоже рыбаки – мы тоже сетки ставим, рыбу ловим”. И, получается, он [паук] тоже как сетки ставит, рыбу ловит – пишу себе... Я рыбак, и паук – тоже рыбак. Он ловит... ту же муху поймает – хакает, значит, живой» (ПМА 2019, м., Русское Устье).

Повествуя о пауке, Р. П. подчеркивает два параметра. Во-первых, паук – тоже рыбак, он плетет сети и ловит в них добычу. Во-вторых, эту добычу он ест, что свидетельствует о том, что он живет, акцентирует его живость. Первый пункт антропоморфизмирует животное, делает его более понятным и близким посредством деятельности; второй – через схожую человеку потребность в питании также способствует наделению паука субъектностью, близкой информанту в силу параллельности специфики жизнедеятельности паука.

Другой пример связан с грибами. Известно, что у коренных народов севера существовало особое отношение к этому царству живой природы; до второй половины XX в. грибы редко входили в рацион жителей высоких широт (Ацуси 1997). В культуре населения Северо-Восточной Сибири (чукчи, коряки, чуканцы) важное место занимал мухомор, который, по местным представлениям, обладал множеством полезных свойств (усиливал интуицию, повышал физические способности человека, служил лекарственным средством и пр.) (Батьянова, Бронштейн 2016: 48–49). Особое отношение к грибам было зафиксировано мной и в Аллаиховском улусе, в частности, жительница Чокурдах, родившаяся в Русском Устье, сообщила, что раньше «грибы не ели, потому что считали, что это мышиный дом. Если раздавишь – дождь пойдет» (ПМА 2019, ж., Чокурдах). Подобное отношение характерно еще для второй половины XX в., в настоящее время, судя по собранным материалам, оно утратило свою прагматику: та же информантка сообщает, что сейчас она свободно ест подберезовики, маслята, не обращая внимания на представления, которые существовали в детстве (ПМА 2019, ж., Чокурдах).

И в первом и во втором случае причиной запрета употребления в пищу продукта или убийства животного является чужая онтология (другой мир, похожий на человеческий), к нарушению или уничтожению которой могут привести необдуманные действия. Антропологический контекст распространяется на других существ, и, что важно, не только на субъекты, но и на условия их существования. Пример с пауком похож на описанную выше ситуацию с рыбаками и контролирующими вылов лицами, когда последние становятся близкими к рыбакам, потому что они тоже «кушают мясо и рыбу». Но здесь разная «геометрия» отношений, поскольку вводящие ограничения представители контрольных органов едят ту же рыбу и мясо, что и рыболовы, в то время как во втором случае для пауков «рыбой и мясом» являются мухи, выловленные «рыболовецкой сетью» – паутиной.

Подход Вивейруша де Кастру, рассматривающего перспективизм как концепт «миноритарной антропологии» американских индейцев (де Кастру 2017: 11, 15, 19) в исследуемом мною регионе срабатывает не полностью. Приведенные примеры «перспективизма» в данном слу-

чае – это не тотальная модальность восприятия окружающего, но один из вариантов поведения и интерпретации видимого: указанные представления о пауках или грибах разделяются не всеми и не всегда. Однако даже при их наличии человек способен переключаться в рамках этих модальностей: гриб можно съесть, а паука раздавить; можно, но нежелательно. В качестве рамки для интерпретации здесь больше подходит гипотеза Р. Виллерслева, название статьи которого «Taking Animism Seriously, but Perhaps Not Too Seriously» (Willerslev 2013) говорит о том, что абсолютизация высказанной точки зрения информанта способна заслонить понимание, что у одного человека может быть несколько точек зрения, между которыми он переключается (2013). Впрочем, следует учитывать, что если В. де Кастру работал с индейцами, то Р. Виллерслев писал про колымских юкагиров.

Кормление духов

На нижней Индигирке в качестве пищи может выступать и не-пища, например табак или сигареты, в случае, если происходит кормление духов (ПМА 2019). Кормить следует реку, огонь, тундру для привлечения удачи, нормального существования на определенной местности. В принципе, это широко распространенный маркер коренного населения Сибири и Севера (Willerslev 2007; Сирина 2012). Процесс кормления духов (или мест) не унифицирован, он зависит от многих параметров, хотя по форме выглядит одинаково – люди берут еду или то, что они считают пригодным в качестве еды, и «передают» адресату. Но время, частота передачи, дополнительные элементы обряда определяются индивидуально. Русскоустыинцы говорят, что кормят реку один раз в году, когда проходит лед и рыбак впервые выходит на воду; то же касается и огня – кормление его происходит в момент возвращения рыбака на участок после зимнего перерыва. Однако и эта картина нестабильна, существуют небольшие отклонения, зависящие от конкретного человека: кто-то кормит огонь только раз, попав на свой участок, другой рыбак может совершать обряд, оказываясь на разных участках в течение одного года: «Когда речка прошла (прошел ледоход), мы делаем подарки – завязываем цветные ленты и в речку... [даем подарки реке]. Приезжаем на участок – там есть специальное место – палочка – на нее завязываем ленточки. Покормим тундру. Папа огонек кормит. Если на другой участок приедет – тоже кормит» (ПМА 2019, ж., Русское Устье).

Несколько иначе кормление проходит у представителей эвенского населения. По словам Н. Н., кормить огонь необходимо каждый день до завтрака; и эта норма отличает эвенов от якутов, для которых время кормления очага не играет такой роли: «Мы утром кормим... печку, огонь. А якуты хоть днем, хоть ночью кормят. А наши говорят: “если

вечером ты кормишь, значит, черта ты кормишь тоже”. Утром должен» (ПМА 2019, м., Чокурдах).

Союз заключается не только с животными (рыбами), но также с духами и обрядами. Это расширенное понимание союза как процесса и ситуации проведения связей, когда переплетаются разные контексты: этническая принадлежность, территория, время, половые и возрастные аспекты (в тундре у эвенов вечером можно было кормить огонь, но лишь представителям старшего поколения (ПМА 2019, м., Чокурдах)) и др. Также в случае кормления духов могла трансформироваться перспектива – для них пищей являлись сигареты (или монеты (ПМА 2018, Жиганск)), и человек в таком случае воспринимал (по крайней мере, определял) сигареты как еду. Заслуживающей внимания представляется тема с наделением объекта спецификой еды, выражаемой посредством называния. Как отмечал А.Г. Чикачев, русскоустыинцы для обозначения рыбы использовали номинации «еда», «едишка», что определялось той ролью, которую играла рыба в рационе и жизнедеятельности населения низовьев Индигирки (Чикачев 1990: 87). Едой, однако, может быть не только рыба (что банально) или сигареты, но и деньги – для подчеркивания сильной, даже «органической» связи между субъектом и объектом: Н. Н., рассуждая о субсидиях, отчисляемых на поддержку и развитие культуры КМНС Аллаиховского улуса, посетовал, что выделенные деньги странным образом исчезают: «До сих пор нет. Куда дел, кто кушал [деньги]?» (ПМА 2019, м., Чокурдах). Следовательно, деньги тоже могут стать пищей в определенном контексте связей. Конечно, это метафоризация физического потребления продуктов питания, но целью данной статьи является рассмотрение нефизических аспектов пищи, того, как она проявляется в повседневных нарративах, поэтому отделение понятия от привычных физических носителей заслуживает внимания.

Пища как локальный объект исследований

Русскоустыинская школа в начале 2010-х гг. выиграла республиканский конкурс и получила средства на реализацию программы с уклоном в изучение местных особенностей культуры. Основная идея программы заключалась в преподавании ученикам материала о специфических чертах быта, хозяйства, языка, истории русскоустыинцев, в том числе данных о местной географии, зоологии, ботанике и прочем, а также в обучении некоторым «традиционным навыкам русскоустыинцев». В качестве неотъемлемого компонента изучения в программу входило написание небольшого исследования на одну из тем, отражающих локальную специфику. Мне удалось познакомиться с работой «Русскоустыинские блюда» в формате Powerpoint презентации. Она содержит

вводную информацию о питании русскоустыинцев, перечень традиционных блюд, среди которых тельно, кавардак, пережар и другие, а также их рецепты (ПМА 2019, Русское Устье). Презентация иллюстрируется фотографиями, сделанными в Русском Устье или поблизости (на рыболовецких участках), и отражает визуальные особенности блюд и технологии их изготовления. В данном случае представляет интерес не качество выполненного исследования, его репрезентативность и релевантность бытовавшим реалиям, но сам факт наличия подобного исследования, посвященного систематизации данных по местной пищевой традиции. Это исследование носит отпечаток локальности с точки зрения лексики: названия блюд, их деталей («пупки», «кавардак» и др.); технологии приготовления, перечня блюд (ПМА 2019, Русское Устье).

Изучение питания самим сообществом в данном случае представляет особый случай в ряду рассмотренных сюжетов, поскольку это иной уровень функционирования понятия, когда пища целенаправленно становится объектом осмысления. Также, конечно, это исследование сопряжено и с аспектами маркирования этнокультурных, территориально-социальных границ, поскольку связывает пищу с определенной группой, обозначает локальные особенности ее распространения.

Другие контексты

Пища и семейно-индивидуальные параметры. Выше были рассмотрены аспекты питания в плане выделения относительно крупных культурных или территориальных групп, однако пищевые особенности проявляются и на меньшем уровне, представленном семьей или отдельным человеком. Преимущественно примеры были собраны в Русском Устье, где информанты рассказывали о склонностях представителей той или иной семьи (или людей) к приготовлению определенного рода блюд. Так, наиболее авторитетна в этом плане П. А., которая снабжает едой не только своих родственников, но и гостей. Поскольку ей удается быстро приготовить вкусную еду в большом количестве, то к услугам П. А. также прибегает и администрация поселка в случае, когда нужно подготовиться к массовому общественному мероприятию. Иногда эта способность передается из поколения в поколение, но преимущественность может и отсутствовать, жестких закономерностей здесь нет, как нет и гендерной предрасположенности. Существуют люди, у которых обнаруживаются явные способности в кулинарном деле, есть и те, кто не склонен к готовке и чей опыт в этом не поощряется сообществом (ПМА 2019).

Родственные и соседские связи играют большую роль в вопросе распределения пищевых ресурсов у народов Сибири и Севера (Сирина 2012: 316–317). С. И., ужиная у своей двоюродной сестры Н. П., сказал,

что в плане еды он «не бывает сдержанным, особенно в гостях у родственников» (ПМА 2019, м., Русское Устье). В первую очередь пища распределяется между близкими членами семьи, активно практикуется отправка еды родственникам в другой населенный пункт – из Русского Устья в Чокурдах или Якутск. Мне самому довелось стать посредником в передаче посылки с юколой, соленой рыбой и пирожками из Чокурдаха в Санкт-Петербург.

Пища и возраст. Возрастные параметры в нарративах информантов тоже могут связываться с питанием. Чаще всего это происходит в двух ситуациях: первая характеризуется контекстом навыков приготовления, которые с возрастом могут улучшаться или становиться хуже. Н. П., несмотря на то что уже давно замужем и активно занимается готовкой для семьи, отметила: «Тельно пока приготовить не могу – молодая еще» (ПМА 2019, ж., Русское Устье). А. П. сказала, что в последнее время оладьи им с мужем приносит знакомая, так как с возрастом А. П. утратила навык, и теперь они получаются не особенно вкусными и ненадлежащей консистенции: «У меня оладья че-то комками получаются... Дед [муж А. П.] уже кричит на меня: “оладья не делай!”» (ПМА 2019, ж., Чокурдах).

Второй аспект описываемых характеристик связан с рассказами о том, что у разных возрастных групп свои гастрономические предпочтения. Жители Чокурдаха и Русского Устья неоднократно сообщали, что в настоящее время рыбу в основном предпочитают представители старшего поколения, в то время как молодежи в большей степени импонирует смешанный рацион; среди молодых людей не наблюдается такого пиетета перед рыбными блюдами, как то описывается в литературе (Зензинов 1914: 61; Биркенгоф 1972: 65; Чикачев 1990: 92). «Мы когда ездим на рыбалку [на участок], папе делаем барчу (толченая юкола, залитая рыбьим жиром) и прочие традиционные блюда – ему нравится, а нам не очень» (ПМА 2019, ж., Русское Устье).

Пища и историческая память. Большое впечатление производят истории о советской инфраструктуре, в первую очередь касающиеся снабжения района. Для многих информантов время 1960–1980-х гг. сейчас является предметом ностальгии, поскольку тогда можно было, минуя Якутск, улететь в Москву, откуда напрямую в Аллаиховский район приезжали учителя и другие высококвалифицированные специалисты. Снабжение было «...замечательным – летал прямой рейс на Фергану. И в мае, в снегу, у нас уже стояли узбеки в тюбетейках и продавали фрукты» (ПМА 2019, ж., Чокурдах). Частота и вариабельность авиа-сообщения привязывали местных жителей к остальной стране, что выражалось даже в таких ярких формах: «Наша нельма на столе у генсека была [у Брежнева]» (ПМА 2019, м., Чокурдах). В пример приводились случаи, когда жители южных регионов СССР впервые сталкивались с

некоторыми видами фруктов именно в арктической Аллаихе: «...в 70-ом году приехала с Краснодара. Она говорит, что в первый раз тут увидела ананасы... Снабжение вообще было просто... просто... У нас не было карточной системы, когда уже Россия... СССР на карточках сидели, конец 80-х, у нас не было такого... самое лучшее снабжение было», «...обеспечение было круглогодично. В Чокурдахе был магазин “Овощи и фрукты” круглогодичный. Действительно, я на себе помню. К нам арбузы привозили на вертолете... арбузы, виноград» (ПМА 2019). Безусловно, современная ситуация в плане снабжения продовольствием весьма контрастирует с северным завозом советского времени и дает повод для иронии и ностальгии, что я наблюдал в беседах с жителями улуса.

Заключение

Насыщенность дискурсивного поля вариантами приведенных контекстов свидетельствует о месте пищевой тематики в жизни рассматриваемых сообществ. Территориальная удаленность от центров производства и реализации продуктов, слабо развитая и крайне дорогая система доставки товаров в арктические районы, а также наличие потенциальных ресурсов и традиции их добычи на местном уровне определяют способы формирования чувства пищевой безопасности жителей Чокурдаха и Русского Устья. Можно предположить, что часто возникающие разговоры о пище во многом обусловлены усложненным по сравнению с ситуацией в городской среде процессом поддержания необходимого рациона. Сюжеты, связанные с едой и питанием, зачастую фигурируют в диалогах местных жителей, являются предметом бурного обсуждения с представителями власти и природоохранных институций. С одной стороны, через них в значительной степени выражается отношение населения к текущей инфраструктурной, экономической и даже политической ситуации, а с другой – отражаются представления людей о своей культуре, традициях, таких категориях, как польза и вред, свое – чужое. Через пищу, вернее представления и разговоры о ней, происходит связывание региона и людей с другими социальными группами и территориями. Сфера вовлечения пищевых понятий выходит за пределы описания опыта, характеризующегося взаимодействием людей между собой, и тогда в дискурсах появляются тундра, реки, животные, грибы и духи.

Подчеркну, что в статье речь шла не о физических объектах, а о понятиях и знаках. Пища, попадая в культуру, перестает быть строго определенным объектом, каким она может казаться при обращении к словарю, и распадается на множество элементов подвижной природы: возраст, территория, память, энергия и пр. Внутри этого контекстного

разнообразия находятся связи: пища и территория, пища и группы людей, пища и духи, и усложненные: люди – пища – духи, люди – пища одного вида = насекомые – пища другого вида и пр. Из интерпретации перечисленных и иных видов соотношений возникают пауки-рыбаки и расширяющие сеть взаимосвязанных объектов метафоры, когда сигареты или монеты являются едой для духов. Пища в таком случае выступает как относительное (реляционное) понятие. Вивейруш де Кастру в рамках рассуждений о терминах родства пишет: «Моя сестра – это моя сестра потому, что она для другого [–] супруга: сестры не могут родиться сестрами, не родившись в то же время женами...». Отношения и то, что они связывают, не являются «данностью, – а [являются] чем-то учрежденным», «...“женщина” является термином – метаотношением, – образованным асимметричным отношением между... “сестрой” и “супругой” (то же самое, очевидно, применимо и к “мужчинам”)» (де Кастру 2017: 93). Такой подход можно распространить и на рассматриваемую тему в рамках данной статьи. В низовьях Индигирки пища становится «растекающимся» объектом (или «метаотношением», по де Кастру (2017: 93)): ее определение подвижно, зависит от точки зрения говорящего, определяемой его позицией в этих отношениях. Рассуждение о пище в конкретной форме (каждый из приведенных нарративов является примером этой формы) имплицитно предполагает определенное сочетание отношений, формирующих перспективу пищи в данный момент. Популярные контексты, рассмотренные в статье, являются частью целого, представленного набором отношений; это способы фиксации подвижных связей.

Примечания

¹ Однако в определении себя русскоустыинцами «русскими» иногда присутствуют сложности. Подробнее по этому вопросу см. (Вахтин, Головкин, Швайцлер 2004).

² См. про вкус в соседнем регионе (Ватэ, Давыдова 2018: 119–126; Yamin-Pasternak et al. 2014: 619–646).

³ О связи «чистоты» и ее высокого статуса см. (Dumont 1981).

⁴ О реализации смысла посредством театрализованного действия см. (Гофман 2000: 49–54; Мамардашвили 2015: 725–743).

⁵ Государственное Собрание Республики Саха (Якутия), однопалатный парламент Республики Саха (Якутия), представительный, законодательный и контрольный орган государственной власти Республики Саха (Якутия).

⁶ Безусловно, подобное отношение нельзя распространять на все население поселков, где я работал. Преимущественно информантами становились люди старшего поколения (от 40 лет), и не исключено иное отношение к «этнической» пище у молодежи. Однако приведенные примеры повторялись часто, поэтому и привожу их.

⁷ В. М. Зензинов подтверждает отсутствие цинги у русскоустыинцев: «Насколько могу судить, питаются индигирцы хорошо, и, быть может, этим объясняется отсутствие у них серьезных заболеваний. О цинге здесь никогда не было слышно» (1914: 68).

Источники

- ПМА 2018. Полевые материалы автора. Поселок Жиганск, Жиганский улус, Республика Саха (Якутия).
- ПМА 2019. Полевые материалы автора. Поселок Чокурдах, село Русское Устье, Аллаиховский улус, Республика Саха (Якутия).

Литература

- Андерсон Д.Дж. Тундровики: экология и самосознание таймырских эвенков и долган. Новосибирск, 1998.
- Аиуси Е. Культура питания гыданских ненцев (Интерпретация и социальная адаптация). М.: РАН, Институт этнологии и антропологии, 1997.
- Батьянова Е.П., Бронштейн М.М. Мухомор в быту, верованиях, обрядах, искусстве народов Севера // Сибирские исторические исследования. 2016. № 1. С. 48–49.
- Биркенгоф А.Л. Потомки землепроходцев. М.: Мысль, 1972.
- Васильев В.В., Грицевич А.В., Селин В.С. Исторические тенденции и современные организационно-экономические проблемы «северного завоза». Апатиты: Изд-во Колынского научного центра РАН, 2009.
- Ватэ В., Давыдова Е.А. Пища, эмоции и социальные отношения у амгуэмских чукчей // Кунсткамера. 2018. № 2. С. 119–126.
- Вахтин Н.Б., Головки Е.В., Швайцлер П. Русские старожилы Сибири. Социальные и символические аспекты самосознания. М.: Новое издательство, 2004.
- Габдрахманова Г.Ф. Современный рынок мясных халяль-продуктов у татар // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 37–47.
- Георги И.Г. Описание всех обитающих в Российском государстве народов, их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, упражнений, забав, вероисповеданий и других достопамятностей. СПб., 1799. Т. 4.
- Головнев А.В., Киссер Т.С. Этнопортрет империи в трудах П.С. Палласа и И.Г. Георги // Уральский исторический вестник. 2015. № 3 (48). С. 59–70.
- Головнев А.В., Куканов Д.А., Перевалова Е.В. Арктика: атлас кочевых технологий. СПб.: МАЭ РАН, 2018.
- Гофман И. Представление себя другим в повседневной жизни. М.: КАНОН-пресс-Ц; Кучково поле, 2000.
- Давыдова Е.А. Пища как властный ресурс у амгуэмских оленеводов: по материалам В.Г. Кузнецовой // Этнографическое обозрение. 2019. № 2. С. 43–60.
- Де Кастру Э.В. Каннибальские метафизики. Рубежи постструктурной антропологии. М.: Ад Маргинем Пресс, 2017.
- Дуглас М. Чистота и опасность: Анализ представлений об осквернении и табу. М.: КАНОН-пресс-Ц; Кучково поле, 2000.
- Зензинов В.М. Старинные люди у холодного океана. М., 1914.
- Кабицкий М.Е. Введение в тему: Антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 3–7.
- Леви-Стросс К. Мифологии: Сырое и приготовленное. М.: Флюид, 2006.
- Мамардашвили М.К. Метафизика Арто // Беседы о мышлении. М., 2015. С. 725–743.
- Сафронов Ф.Г. Русские крестьяне в Якутии (17 – н. 20 вв.). Якутск: Кн. изд-во, 1961.
- Сирина А.А. Эвенки и эвены в современном мире: самосознание, природопользование, мировоззрение. М.: Вост. лит., 2012.
- Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М.: Наука, 2001.
- Фаис О.Д. Поминальные трапезы в Италии // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 27–37.

- Чикачев А.Г. Русские на Индигирке. Историко-этнографический очерк. Новосибирск: Наука, 1990.
- Чикачев А.Г. Русское сердце Арктики. Якутск: Лит. фонд, 2010.
- Численность населения Российской Федерации по муниципальным образованиям на 1 января 2018 года. М., 2018.
- Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии / отв. ред. С.А. Арутюнов. М.: Наука, 1981.
- Якунчева М.Г. Система питания и этикет питания мордвы конца XIX – начала XX в.: дис. ... канд. ист. наук. Саранск, 2004.
- Douglas M. *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. L.; NY., 1999.
- Dumont L. *Homo Hierarchicus. The Cast System and Its' Implications*. Chicago, 1981.
- Grieshaber S. Mealtime Rituals: Power and Resistance in the Construction of Mealtime Rules // *The British Journal of Sociology*. 1997. № 48 (4). P. 649–666.
- Mintz S.M. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. N.Y., 1985.
- Plester B. Ingesting the Organization: the Embodiment of Organization Food Rituals // *Culture and Organization*. 2015. Vol. 21, № 3. P. 251–268.
- Sutton D. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg, 2001.
- Willerslev R. *Soul Hunters: Hunting, Animism, and Personhood among the Siberian Yukaghirs*. Berkeley, CA: University of California Press, 2007.
- Willerslev R. Taking Animism Seriously, but Perhaps Not Too Seriously // *Religion and Society: Advances in Research*. 2013. № 4 (1). P. 41–57.
- Wilson T. Food, Drink and Identity in Europe: Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture // *European Studies: A journal of European Culture, History and Politics*. 2006. № 22. P. 11–29.
- Yamin-Pasternak S., Kliskey A., Alessa L., Pasternak I., Schweitzer P. The Rotten Renaissance in the Bering strait: Loving, Loathing, and Washing the Smell of Foods with a (Re)Acquired Taste // *Current Anthropology*. 2014. Vol. 55, № 5. P. 619–646.

Статья поступила в редакцию 10 февраля 2020 г.

Goncharov Nikolay S.

CONTEXTS OF USING FOOD NARRATIVES ON INDIGIRKA RIVER*

DOI: 10.17223/2312461X/29/12

Abstract. The article studies narratives about food resources, and is based on field materials collected by the author in the Allaikhoyskii ulus of the Republic of Sakha (Yakutia), in the villages of Chokurdakh and Russkoie Ustie in 2019. It demonstrates contexts of food consumption, examining the relationship of food and territory, ethno-cultural groups, legal aspects, historical memory, ideas about energy, spirits, etc. That these topics are diverse and are frequently reproduced can be explained by how pressing and problematic the issue of achieving food security outside large industrial centers is in the Russian Arctic. The narratives reveal how local people conceptualize their environment using definitions of and metaphors for food. Here, food is considered not as a physical object, but as a concept and a sign used to build relationships between people, animals, landscapes, and spirits. Aspects of it highlighted in the article point to the 'fluid' and changing nature of food as an object that is fixed in specific contexts and 'dispersed' within culture.

Keywords: Arctic, Republic of Sakha (Yakutia), Indigirka, food, nutrition, fish, resource, discourse, context, relation

* The article is written under the research project No. 19-78-10002 (Principal Investigator E.A. Davydova), entitled 'Nutrition in the Russian Arctic: Resources, technologies, and innovations', supported by the Russian Science Foundation (RNF).

References

- PMA 2018. *Polevye materialy avtora*. Poselok Zhigansk, Zhiganskii ulus, Respublika Sakha (Iakutiia) [Author's field materials 2018, the village of Zhigansk, Zhiganskii ulus, Republic of Sakha (Yakutia)].
- PMA 2019. *Polevye materialy avtora*. Poselok Chokurdakh, selo Russkoe Ust'e, Allaikhovskii ulus, Respublika Sakha (Iakutiia) [Author's field materials 2019, the village of Chokurdakh of Russkoe Ust'e, Allaikhovskii ulus, Republic of Sakha (Yakutia)].
- Anderson D. G. *Tundroviki: ekologiia i samosoznanie taimyrskikh evenkov i dolgan* [Tundra dwellers: The ecology and self-identification of the Taimyr Evenki and Dolgans]. Novosibirsk, 1998.
- Atsusi E. *Kul'tura pitaniia gydanskikh nentsev (Interpretatsiia i sotsial'naia adaptatsiia)* [Food culture of the Gydan Nenets: Interpretation and social adaptation]. Moscow, RAN, Institut etnologii i antropologii, 1997.
- Bat'ianova E.P., Bronshtein M.M. Mukhomor v bytu, verovaniakh, obriadakh, iskusstve narodov Severa [Amanita Muscaria in everyday life, beliefs, rituals, and art of the peoples of the North], *Sibirskie istoricheskie issledovaniia*, 2016, no. 1, pp. 48-49.
- Birkengof A.L. *Potomki zemleprokhodtsev* [Descendants of pathfinders]. Moscow: Mysl', 1972.
- Vasil'ev V.V., Gritsevich A.V., Selin V.S. *Istoricheskie tendentsii i sovremennye organizatsionno-ekonomicheskie problemy «severnogo zavoza»* [Historical trends and current organization-related and economic issues of the 'severnnyi zavoz']. Apatity: izd. Kol'skogo nauchnogo tsentra RAN, 2009.
- Vate V., Davydova E. A. Pishcha, emotsii i sotsial'nye otnosheniia u amguemskikh chukchei [Food, emotions and social relations among the Amguema Chukchi], *Kunstkamera*, 2018, no. 2, pp. 119-126.
- Vakhtin N.B., Golovko E.V., Schweitzer P. *Russkie starozhily Sibiri. Sotsial'nye i simvolicheskie aspekty samosoznaniia* [Russian starozhily in Siberia. Social and symbolic aspects of self-identification]. Moscow: Novoe izdatel'stvo, 2004.
- Gabdrakhmanova G.F. Sovremennyi rynek miasnykh khalial'-produktov u tatar [The present day market of halal meat products among the Tatar], *Etnograficheskoe obozrenie*, 2011, no. 1, pp. 37-47.
- Georgi I.G. *Opisanie vsekh obitaiushchikh v Rossiiskom gosudarstve narodov, ikh zhiteiskikh obriadov, obyknovenii, odezhd, zhilishch, uprazhnenii, zabav, veroispovedanii i drugikh dostopamiatnostei* [The description of all the peoples of the Russian state, including their everyday rituals, customs, clothes, houses, activities, amusements, beliefs, and other notable features]. St. Petersburg, 1799. Vol. 4.
- Golovnev A.V., Kisser T.S. Etnoportret imperii v trudakh P. S. Pallasa i I. G. Georgi [Ethnoportrait of the Empire in the writings of Peter Pallas and Johann Georgi], *Ural'skii istoricheskii vestnik*, 2015, no. 3 (48), pp. 59-70.
- Golovnev A.V., Kukanov D.A., Perevalova E.V. *Arktika: atlas kochevykh tekhnologii* [The Arctic: Atlas of nomad technologies]. St. Petersburg: MAE RAN, 2018.
- Goffman I. *Predstavlenie sebia drugim v povsednevnoi zhizni* [The presentation of self in everyday life]. Moscow: «KANON-press-Ts», «Kuchkovo pole», 2000.
- Davydova E.A. Pishcha kak vlastnyi resurs u amguemskikh olenovedov: po materialam V.G. Kuznetsovoi [Food as a power resource among the Amguema Chukchi: Studying V.G. Kuznetsova's field diaries], *Etnograficheskoe obozrenie*, 2019, no. 2, pp. 43-60.
- De Castro E. V. *Kannibal'skie metafiziki. Rubezhi poststrukturnoi antropologii* [Cannibal metaphysics]. Moscow: Ad Marginem Press, 2017.
- Douglas M. *Chistota i opasnost': Analiz predstavlenii ob oskvrnenii i tabu* [Purity and danger: An analysis of concepts of pollution and taboo]. Moscow: KANON-pretsts-Ts, Kuchkovo pole, 2000.

- Zenzinov V.M. *Starinnye liudi u kholodnogo okeana* [People living near the cold ocean]. Moscow, 1914.
- Kabitskii M.E. Vvedenie v temu: Antropologiya pishchi i pitaniia segodnia [Anthropology of food and nutrition today], *Etnograficheskoe obozrenie*, 2011, no. 1, pp. 3-7.
- Levi-Strauss C. *Mifologiki: Syroe i prigotovlennoe* [Mythologiques. Le Cru et le cuit]. Moscow: ID «Fluid», 2006.
- Mamardashvili M. K. Metafizika Arto [Arto's metaphysics]. In: *Besedy o myshlenii* [Conversations about thought]. Moscow, 2015, pp. 725-743.
- Safronov F.G. *Russkie krest'iane v Iakutii (17 – n. 20 vv.)* [Russian peasants in Yakutia (17th to 20th centuries)]. Iakutsk: Knizhnoe izd-vo, 1961.
- Sirina A.A. *Evenki i eveny v sovremennom mire: samosoznanie, prirodopol'zovanie, mirovozzrenie* [The Evenki and the Evens in the contemporary world: Self-identification, natural resource use, and worldview]. Moscow: Vost. lit., 2012.
- Traditsionnaia pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniia* [Traditional food as an expression of ethnic self-identification]. Eds. S. A. Arutiunov, T. A. Voronina. Moscow: Nauka, 2001.
- Fais O.D. Pominal'nye trapezy v Italii [Memorial meals in Italy], *Etnograficheskoe obozrenie*, 2011, no. 1, pp. 27-37.
- Chikachev A.G. *Russkie na Indigirke. Istoriko-etnograficheskii ocherk* [The Russians on Indigirka River. A historical-ethnographic essay]. Novosibirsk: Nauka, 1990.
- Chikachev A.G. *Russkoe serdtse Arktiki* [The Russian heart of the Arctic]. Iakutsk: Lit. fond, 2010.
- Chislennost' naseleniia Rossiiskoi Federatsii po munitsipal'nym obrazovaniim na 1 ianvaria 2018 goda* [The population of the Russian Federation in municipal areas as of 1 January 2018]. Moscow, 2018.
- Etnografiia pitaniia narodov stran zarubezhnoi Azii: Opyt sravnitel'noi tipologii* [The ethnography of food habits in Asia: A comparative typology]. Ed. by S.A. Arutiunov. Moscow: Nauka, 1981.
- Iakuncheva M.G. *Sistema pitaniia i etiket pitaniia mordvy kontsa XIX – nachala XX v.* Dis. ... kand. ist. nauk [Mordovian food habits and etiquette in the late 19th to the early 20th centuries: A dissertation for the degree of 'Candidate of Sciences (History)']. Saransk, 2004.
- Douglas M. *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. L.-NY., 1999.
- Dumont L. *Homo Hierarchicus. The Cast System and Its' Implications*. Chicago, 1981.
- Grieshaber S. Mealtime Rituals: Power and Resistance in the Construction of Mealtime Rules, *The British Journal of Sociology*, 1997, no. 48(4), pp. 649-66.
- Mintz S. M. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York, 1985.
- Plester B. Ingesting the Organization: the Embodiment of Organization Food Rituals, *Culture and Organization*, 2015, Vol. 21, no. 3, pp. 251-268.
- Sutton D. *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg, 2001.
- Willerslev R. *Soul Hunters: Hunting, Animism, and Personhood among the Siberian Yukaghirs*, Berkeley, CA: University of California Press, 2007.
- Willerslev R. Taking Animism Seriously, but Perhaps Not Too Seriously, *Religion and Society: Advances in Research*, 2013, no. 4 (1), pp. 41-57.
- Wilson T. Food, Drink and Identity in Europe: Consumption and the Construction of Local, National and Cosmopolitan Culture, *European Studies: A journal of European Culture, History and Politics*, 2006, no. 22, pp. 11-29.
- Yamin-Pasternak S., Kliskey A., Alessa L., Pasternak I., Schweitzer P. The Rotten Renaissance in the Bering strait: Loving, Loathing, and Washing the Smell of Foods with a (Re)Acquired Taste, *Current Anthropology*, 2014, Vol. 55, no. 5, pp. 619-646.