

Е. А. Давыдова

**ЕДА, СЕМЬЯ И РАБОТА:
ОПЫТ ПОЛЕВОГО ИССЛЕДОВАНИЯ
В ПОСЕЛКЕ АМГУЭМА НА ЧУКОТКЕ**

АННОТАЦИЯ. Данная статья представляет собой общий обзор полевого исследования, проводившегося в оленеводческом селе Амгуэма Иультинского района Чукотского автономного округа в январе-феврале 2018 г. в рамках проекта, поддержанного Российским научным фондом, «Изменение системы питания жителей тундры и прибрежных поселков на Чукотке в XX–XXI вв.: причины, динамика, социокультурные последствия». Сначала формулируются тематика, цель и исследовательские задачи экспедиции, в частности приводится обоснование выбора места полевой работы. Кроме того, представляется общий контекст полевого исследования, другими словами, дается краткая характеристика как изучаемого сообщества, так и приехавших исследователей. Переходя от описания планов к рассказу о реализации проекта, автор обращает внимание на методы полевой работы. В статье показано, каким образом за время экспедиции применяемые способы работы с людьми претерпели некоторые трансформации. Делается вывод, что выбранные методы полевой работы и место исследования в сочетании с использованием архивных материалов позволили сформулировать перспективные направления дальнейшего изучения трансформационных процессов в пищевых практиках и представлениях людей: технологии сохранения и приготовления пищи, материальная составляющая питания, пища и инфраструктура, стратегии приобретения пищевых ресурсов.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: методы полевой работы, антропология пищи, оленеводство, Чукотка, Амгуэма

УДК 39:64(=551.1)

DOI 10.31250/2618-8600-2018-151-157

ДАВЫДОВА ЕЛЕНА АНДРЕЕВНА — к.и.н., м.н.с. отдела этнографии Сибири, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Россия, Санкт-Петербург)

E-mail: elenav0202@gmail.com

* Исследование выполнено за счет гранта РНФ «Изменение системы питания жителей тундры и прибрежных поселков на Чукотке в XX–XXI вв.: динамика, причины, социокультурные последствия», проект № 17-78-10125 (рук. Е. А. Давыдова).

Экспедиция в Чукотский автономный округ, проходившая в декабре 2017 — феврале 2018 гг. в г. Анадырь, пгт. Эгвекино и с. Амгуэма, реализовывалась в рамках проекта, поддержанного Российским научным фондом, «Изменение системы питания жителей тундры и прибрежных поселков на Чукотке в XX–XXI вв.: динамика, причины, социокультурные последствия». Основная тема, по которой осуществлялся сбор материалов, — питание местных жителей. Целью поездки стало изучение изменения диеты в регионе в контексте исторических, социально-экономических, социально-политических и социально-культурных процессов. Ключевой вопрос данного исследования был сформулирован следующим образом: какие факторы определяют пищевой рацион жителей Чукотки, его качество (с точки зрения представлений местного населения), восприятие пищи, в том числе вкусовое и эмоциональное, различных видов блюд?

Следует подчеркнуть, что пища — эта такая сфера человеческой жизни, в которой люди могут легко экспериментировать и, соответственно, сами влиять на способы проживания изменений, адаптации и выражения своего отношения к ним. В ходе полевой работы я надеялась понять, как люди своими пищевыми практиками отвечают на происходящие изменения. Кроме того, трансформации в системе питания влекут за собой вторичное или обратное воздействие на другие сферы социальной жизни людей, что я также планировала изучать.

Проводить исследование было решено в нескольких контекстах: городе, прибрежном и оленеводческом поселках и тундре. Выбирая среди многочисленных оленеводческих сел Чукотки место для полевой работы, я остановилась на Амгуэме — селе, расположенном в Иультинском районе, на правом берегу реки Амгуэма. Экспедиции, проходившей в этом селе, посвящена данная статья.

Именно в амгуэмской тундре разворачивалась трехлетняя «эпопея» Варвары Григорьевны Кузнецовой 1948–1951 гг. (см.: Давыдова 2015; Михайлова 2015; Хаховская 2016). В рамках работы над диссертацией аспирантка Ленинградского отделения Института этнографии АН СССР отправилась на Чукотку. Поселившись в одной оленеводческой семье, она кочевала по амгуэмской тундре на протяжении трех лет. В архиве МАЭ РАН хранятся полевые дневники и фотографии исследовательницы. Материалы В. Г. Кузнецовой содержат богатый материал по культуре питания амгуэмских оленеводов середины XX в. (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 334–408). В этой связи проведение полевой работы в селе Амгуэма представлялось перспективным для сравнительно-исторического анализа. Осуществление интенсивного диалога архивных и полевых материалов, относящихся к одному региону, но разным историческим периодам, усилит историческую перспективу исследования.

Но было и еще одно обстоятельство, которое делало Амгуэму привлекательным местом для проведения экспедиционных работ, особенно учитывая то обстоятельство, что исследование сосредоточено на процессах изменений в системе питания на Чукотке. Амгуэмские оленеводческие хозяйства одними из последних были коллективизированы при советской власти: коллективизация завершилась здесь только в начале 1950-х гг. (Андронов 2008: 102–126). 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 стремительно, в частности, в рамках двух-трех поколений произошла кардинальная перестройка пищевых привычек. И практически все амгуэмцы, являясь непосредственными участниками этих процессов, могут поделиться своим опытом перехода к новой диете, тем более что последняя не перестает меняться.

Сегодня Амгуэма — довольно крупное поселение, численность которого составляет примерно 560 человек. Основной сферой занятости является оленеводство. В селе действует муниципальное унитарное сельскохозяйственное предприятие «Амгуэма». Его сотрудники работают или непо-

средственно в тундре, или в находящейся в поселке «конторе», где размещаются управленческий аппарат, склад, мастерские и бухгалтерия. Оленеводы имеют в селе квартиры или дома коттеджного типа, снабженные центральным отоплением и водопроводом, в которых они «отдыхают» от работы в тундре. Показательно, что члены семьи оленеводов, единственной не имевшей квартиру в селе из-за недавнего переезда в Амгуэму, подчеркивали, что у них нет дома, описывали все минусы такого положения и добивались от руководства села скорейшего получения жилья.

Оленеводы постоянно совершают маятниковые поездки из села в тундру и обратно, так как стада выпасаются на довольно близком расстоянии: в пределах нескольких часов езды на снегоходе от поселка. Многие оленеводы имеют снегоходы, поэтому в холодное время года (когда есть снег) такие перемещения довольно доступны. Но и летом попасть из села в тундру и обратно возможно: на вездеходах предприятия при случае заброса продовольствия оленеводам или организации перекочевки.

В ходе работы в Амгуэме я интенсивно общалась с местными жителями, в том числе с оленеводами, приезжавшими в село. Мне также удалось побывать в тундре и посетить три оленеводческие бригады. Общение осуществлялось в форме как полуструктурированных интервью, так и бесед. В ходе разговоров с людьми я часто показывала фотоматериалы В. Г. Кузнецовой и записывала комментарии к ним. Я не упускала возможности стать участником трапезы, попробовать различные блюда, которые готовят и едят местные жители, наблюдать и иногда помогать в приготовлении пищи и приобретении пищевых запасов (таких как подледный лов рыбы, забой оленя или закупка продовольствия в магазинах).

Я обращалась как к социологическим (интервью), так и к этнографическим методам (включенное наблюдение), отдавая предпочтение последним. Другими словами, использование социологических методик продолжалось до тех пор, пока люди не позволяли мне проживать повседневность вместе с ними. Сама тема исследования, а также личностные характеристики исследователей способствовали быстрому переходу к включенному наблюдению. Следует отметить, что участником экспедиции стал также мой муж Владимир, который, главным образом, интересовался такими темами, как антропогенный ландшафт, инфраструктура села, получение и использование энергии местными жителями. Кроме того, мы взяли с собой нашего двухлетнего сына Кешу.

Сбор материала по питанию местных жителей располагал к переходу от разговоров к практике, особенно в присутствии ребенка, которого практически в каждом доме хотели накормить и угостить каким-нибудь лакомством. Соответственно мы видели, что люди едят, как организовано приготовление и хранение продуктов, какие продукты дарят в качестве гостинца, что считается самым вкусным.

Опыт работы в поле с семьей уже становился предметом рефлексии в антропологической литературе (Vitebsky 2005: 331–365). Полагаю, что присутствие членов семьи открывает дополнительные возможности для исследователей, но и накладывает определенные ограничения на их действия. Безусловно, с ребенком возникает множество бытовых сложностей, которым необходимо уделять внимание. Кроме того, безопасность посещаемых мест и перемещений становится необходимым условием для реализации исследования.

Вначале нам казалось, что ребенок будет препятствовать взаимодействию с местными жителями, эффективному интервьюированию: он будет вмешиваться в беседу, отвлекать людей, привлекать все внимание к себе. В этой связи на первых порах мы выбрали стратегию взаимной подмены: один из родителей оставался с ребенком, другой — шел работать с людьми. Иначе говоря, мы планировали работать индивидуально, обсуждая результаты вечером.

Однако жители села сразу же воспротивились такому методу работы. Когда я или Владимир приходили к ним в гости, они, не скрывая своего недоумения и неудовольствия, спрашивали, где остальные члены семьи. Весть о нашем приезде быстро распространилась по поселку. Люди искренне заинтересовались семьей этнографов с ребенком. Местным жителям было интересно узнать нас, понять, зачем мы приехали, почему взяли в такую дальнюю поездку своего сына? Мы поменяли способ работы и стали общаться с амгуэмцами всей семьей. Постепенно мы поняли, что такая форма взаимодействия является оптимальной в нашей ситуации и имеет много преимуществ.

В ходе такого общения информанты наблюдали нас в контексте нашей собственной социальной среды. В глазах людей мы переставали быть только исследователями со своими вопросами, тетрадкой и диктофоном, а становились родителями и супругами, в результате формировалось более полное представление о нас. В этом смысле отношения субъект-объект переставали быть однонаправленными: не только мы изучали амгуэмцев, но и они нас — «питерцев». Общение с информантами всей семьей решало проблему перехода от опроса людей к живой беседе и диалогу. Люди переставали чувствовать себя объектом изучения и расслаблялись, а благодаря ребенку появлялось много шуток, что еще больше раскрепощало людей в общении. В результате включение в поле происходило стремительно.

Работа в поле вместе с семьей — это своего рода жанр, который накладывает свою специфику и полностью меняет процесс сбора материала. Каждый член нашей семьи в силу своих личных особенностей влиял на отношения с информантами, на практики, в которых мы принимали участие, на обсуждаемые в ходе бесед темы. Приведу несколько примеров. Общаясь со мной, женщины с удовольствием показывали свои заготовки продуктов, подолгу рассказывали рецепты их приготовления, делились кулинарными хитростями. Присутствие ребенка часто переводило разговор на тему детского питания, грудного вскармливания и прикорма. Местным женщинам, как и мне, было важно обменяться опытом материнства. Владимир, как правило, присутствовал при этих беседах, но информантки в большей степени обращались именно ко мне. Когда же заходила речь об оленеводстве, то основными рассказчиками становились мужчины. Ответной реакции они ждали именно от моего супруга, который, как им было известно, имеет богатый опыт работы среди оленеводов Севера и Сибири. Людям было интересно узнать об оленеводстве в других местах. Они, не скрывая своего любопытства, задавали Владимиру множество вопросов, просили показывать фотографии и видео из его предыдущих экспедиций.

Информанты сами подталкивали нас к такой структуре беседы. Однажды мы были в гостях у Владимира Григорьевича Омрычайвуна. Часа два опытный оленевод, ныне пенсионер, рассказывал об оленеводстве, периодически прерываясь, чтобы выслушать вопрос или суждение моего мужа. С приходом его жены беседа плавно перешла в застолье. Устав разговаривать, он обратился к ней и ко мне, сказав: «Теперь вы говорите о пище». Характерно, что именно моего мужа, а не меня местные жители хотели вывезти в стадо. Мое же желание поехать в бригады встречали без особого энтузиазма. Однако, понимая, что мы являемся единой семьей и хотим быть вместе, местные жители смогли организовать нашу поездку в тундру, несмотря на трудности, связанные с отсутствием у нас достаточно теплой одежды и возрастом ребенка.

В нашем случае часто именно ребенок определял, в каком виде деятельности мы будем принимать участие. Во-первых, не столько нас, сколько его, многие люди хотели чему-то обучить — чему-то «чукотскому» или «амгуэмскому». Местные жители с большим удовольствием и увлечением знакомили его с подледным ловом рыбы, ведь этот традиционный вид деятельности может освоить даже совсем маленький ребенок. С таким же энтузиазмом его учили чукотскому языку,

потому что ребенок моментально схватывал слова и повторял их. Ему показывали, как обращаться со снеговыбивалкой, которая стала его любимой игрушкой. Мы сами учились всем этим навыкам через ребенка: наблюдая, как его учат, и помогая ему учиться. Во-вторых, мы не могли не учитывать возможностей и нужд ребенка. Например, участвовать в выпасе оленей и вообще долго находиться в тундре вместе с ним в столь холодное время года было невозможно.

Все члены семьи обладают субъектностью, что также влияет на ход исследования и характер получаемой информации. Например, субъектность Кеши во многом определяла круг нашего общения и места пребывания, следовательно, влияла на содержание собираемого материала. Некоторые люди ему нравились особенно, и мы старались встречаться с ними чаще. В результате именно они становились нашими ключевыми информантами, как, например, Григорий Дмитриевич и Дарья Александровна Ракидымы. Супруги, вырастившие своих детей в тундре, сейчас живут в коттеджном домике в селе и занимаются внуками. Летом на берегу Амгуэмы недалеко от поселка они устанавливают свою ярангу, в которой Дарья Александровна, известная в селе мастерица по приготовлению чукотских блюд, делает заготовки из традиционных продуктов.

Определенные места в селе вызывали у Кеши большой интерес, следовательно, именно там мы проводили много времени, делая наблюдения. Таким местом являлась, например, «контора». Особенно ребенку понравилась бухгалтерия, сотрудницы которой угощали его чаем и печеньем. Во время часов, проведенных за чаем, мы узнали о распределении продукции предприятия, снабжении оленеводов, новом оленеубойном пункте, проблемах и насущных вопросах данной организации, нам рассказали также и сельские сплетни.

В целом в ходе экспедиционной работы удалось собрать материал по различным аспектам питания амгуэмцев: традиционные блюда (рецепты и контексты использования), обмен продуктами с прибрежными селами, городом и тундрой, приобретение пищевых ресурсов в ходе хозяйственно-промышленной деятельности (оленеводство, рыболовство, собирательство, охота, овощеводство); ассортимент местных продуктовых магазинов и закупка товаров жителями села; хранение продуктов; функционирование оленеводческого предприятия «Амгуэма»; питание в детских государственных образовательных учреждениях (детский сад, школа, интернат); пищевое поведение в кризисные периоды (послевоенное время, экономический кризис 1990-х гг.). Но главное — по результатам исследования были выделены сюжеты, дальнейшее изучение которых даст ответы на вопросы, поставленные в начале статьи.

Изменение диеты жителей Амгуэмы связано с переходом к новому режиму пищевой автономии, другими словами, к большей зависимости питания от социально-экономических процессов, наличия/отсутствия различных материальных объектов, решений и действий других людей. Если до коллективизации домохозяйства могли поддерживать автономное производство и потребление пищевых ресурсов (см.: Богораз 1991: 126–144), то современные оленеводы неизбежно вовлечены в целую сеть отношений «по поводу пищи», как с людьми, так и с различными материальными объектами. Тем не менее и сегодня местные жители стремятся по возможности сохранить пищевую автономию. В большей или меньшей степени им это удастся, но не путем сохранения аутентичной пищи и консервации традиции, а с помощью творческого комбинирования знаний и навыков, полученных в разные периоды их жизни и в разных социальных контекстах (например, в детстве в тундре или сегодня в интернете). В этой связи в ходе полевой работы были детально изучены стратегии приобретения пищевой автономии: от собирательства, рыболовства, охоты и овощеводства до не согласованного с предприятием забоя оленей и изобретения новых рецептов, способов обработки и хранения пищи.

Изменение системы питания следует рассмотреть в контексте материальной составляющей. В результате появления и распространения целого ряда материальных объектов в течение последних 60 лет технологии сохранения и приготовления пищи существенно изменились. Сегодня холодильники и морозильные камеры, полиэтилен и пластик, а также сахар и соль широко используются амгуэмцами для консервации и хранения продуктов. Грибы, ягоды, травы и корни морозят, солят и сахарят. В середине XX в. консервация с помощью соли и сахара совсем не использовалась, а заморозка была доступна только в холодное время года, поэтому важное значение для сохранения продуктов питания имели технологии ферментации и сушения/вяления. Смена технологий обработки пищи, во-первых, повлияла на состав диеты. Например, ягоды раньше предпочитали съесть сразу, практически не заготавливая впрок, так как их было сложно сохранить. Во-вторых, изменились представления людей о вкусном/невкусном, съедобном/несъедобном, ароматном/вонючем. Люди, например, различают по вкусу и запаху тундровое и поселковое квашеное мясо.

Несмотря на то что большинство молодых людей уже не умеют есть «кислятину», сахар, соль и холодильник полностью не вытеснили ферментирование: люди продолжают готовить и есть квашеные мясные блюда. В основном это пожилые люди, которые говорят, что иногда им хочется поесть именно «чукотскую» пищу, чтобы насытиться и ощутить вкус и запах, знакомые с детства. Конкретные чувственные ощущения — обоняние и вкус — делают реальными воспоминания людей. В этой связи изучение потребления амгуэмцами ферментированных и, шире, традиционных блюд позволяет изучить «производство и потребление прошлого в контексте пищевого опыта» (Wong 2007: 117).

Пищевые привычки и вкусовое восприятие пищи, а именно оленины и приготовленной из нее продукции, изменились под воздействием развития инфраструктуры села, в частности функционирования оленеубойного пункта. На примере забойного пункта в северной Норвегии уже было показано, как изменение практик забоя животных вплетено в модернизацию оленеводства (Reinert 2009). Меня заинтересовало влияние практики массового забоя оленей в коммерческих целях на питание оленеводов. С одной стороны, бесплатная раздача отходов от туш оленей формирует определенные вкусовые пристрастия и традиции приготовления блюд. Например, люди подчеркивали, что в Амгуэме есть целое поколение людей, выросшее на оленьих головах. В 1950–1960-е гг. бесплатно отдаваемые олени головы являлись основным источником пропитания для сельчан. Как сказала одна женщина, «если я долго не ем голову, я не могу, для меня самое вкусное — это голова. Мы ведь выросли на них».

С другой стороны, практика массового забоя животных в оленеубойном пункте заставляет людей рефлексировать по поводу качества и вкуса потребляемого мяса. Местные жители подчеркивали, что оленей там убивают неправильно. Если у хорошего оленевода олень умирает сытым и спокойным, то в оленеубойном пункте животные пребывают в загнанном и тревожном состоянии, они часто голодные и хотят пить. В результате мясо оленя из забойного пункта становится вонючим и невкусным. Амгуэмцы им пренебрегают, предпочитая мясо из тундры.

Подводя итог, подчеркну, что применявшиеся методы полевой работы и выбранное место исследования в сочетании с использованием архивными материалами позволили увидеть динамику изменения системы питания местных жителей во второй половине XX — начале XXI в. Собранный материал помог сформулировать основные направления дальнейшего изучения трансформационных процессов в пищевых практиках и представлениях людей: технологии сохранения и приготовления пищи, материальная составляющая питания, инфраструктура и пища, стратегии независимого приобретения пищевых ресурсов.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

- Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 334–408. 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.
- Богораз В. Г. Материальная культура чукчей. М.: Наука; Главная редакция восточной литературы, 1991. 222 с.
- Давыдова Е. А. Полевые дневники В. Г. Кузнецовой как этнографический источник // Университетский научный журнал. Филологические и исторические науки, искусствоведение. 2015. № 15. С. 160–167.
- Михайлова Е. А. Скитания Варвары Кузнецовой: Чукотская экспедиция Варвары Григорьевны Кузнецовой. 1948–1951 гг. СПб.: МАЭ РАН, 2015. 188 с.
- Хаховская Л. Н. Полевые исследования В. Г. Кузнецовой в Амгуэмской тундре // Этнографическое обозрение. 2016. № 3. С. 83–95.
- Vitebsky P. Reindeer people. Living with Animals and Spirits in Siberia. L.: Harper Collins Publ., 2008. 464 p.
- Reinert H. The Corral and the Slaughterhouse: Knowledge, Tradition, and the Modernization of Indigenous Reindeer Slaughtering Practice in the Norwegian Arctic. Diss. for PhD. Cambridge, 2009. 178 p.
- Wong H. S. A Taste of the Past: Historically Themed Restaurants and Social Memory in Singapore // Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking. L., N. Y.: Routledge, 2007. P. 115–128.

FOOD, FAMILY AND WORK: THE FIELD WORK IN THE AMGUEMA SETTLEMENT IN CHUKOTKA

ABSTRACT. This article represents a general overview of the field work in the Amguema village in Chukotka in January-February 2018 within the project supported by the Russian Science Foundation: *The Changes of the Food System in Tundra and Coastal Settlements in Chukotka in the 20–21st centuries: Dynamics, Grounds, Socio-Cultural Consequences*. At first, I define the theme and goals of the expedition, and the grounding for the selected place of the field site. Besides, I describe the context of the field work: the community studied and the researchers. Moving from the plans to the realization of the project, the focus of the article shifts to the methods of field work. The article examines how my methods of working with people underwent transformations. The paper concludes that the selected methods and field site in combination with archival materials have allowed to formulate promising lines for further research of the transformation processes in food practices and perceptions of food: preservation and cooking technologies, the material component of food, infrastructure and food, and the strategies for acquiring food resources.

KEYWORDS: methods of field work, anthropology of food, reindeer herding, Chukotka, Amguema

ELENA A. DAVYDOVA — Candidate of Historical Sciences, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences (Russia, Saint Petersburg)
E-mail: elenav0202@gmail.com