

В. Ватэ, Е. А. Давыдова

ПИЩА, ЭМОЦИИ И СОЦИАЛЬНЫЕ ОТНОШЕНИЯ У АМГУЭМСКИХ ЧУКЧЕЙ*

АННОТАЦИЯ. Рассматриваются эмоциональные аспекты приготовления и потребления пищи у амгуэмских чукчей. Исследование представляет собой первую попытку представить диалог двух источников: архивных и полевых материалов, собранных в одном и том же районе Чукотки, но в разные исторические периоды (1948–1951 и 1999–2005). В работе анализируются два сюжета, что позволяет сделать два самостоятельных вывода, но связанных между собой и дополняющих друг друга. Вначале дается обзор общих принципов, определяющих привлекательность и ценность различных видов пищи у амгуэмцев, главным образом рассматривается значение чувства сытости, возникающего от потребления этих блюд. Далее показывается, как люди через распределение и потребление пищи выражают свои эмоции, чувства, желания, а также социальные и иерархические позиции. Такой анализ выявляет особую роль человека, который распределяет пищевые ресурсы, и тем самым воздействует как на ощущение сытости людей, так и на развитие социальных отношений в сообществе. Делается вывод, что, осуществляя распределение пищи, он/она обладает способностью и даже властью выразить свои эмоции, желания, суждения и тем самым повлиять на действия других людей.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: пища, чувство вкуса и насыщения, коммуникация, социальные отношения, Амгуэмская тундра, Чукотка

УДК 39:641/642(=551.1)

DOI 10.31250/2618-8619-2018-2-119-126

ВАТЭ ВИРЖИНИ — н.с., Национальный центр научных исследований Франции (Франция, Париж)
E-mail: virginie.vate@cnr.fr

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

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

Процесс питания тесно связан с эмоциональной сферой социальной жизни людей. Еда, безусловно, источник удовольствия: люди получают наслаждение от вкуса, чувства сытости, разделения с другими людьми трапезы, а также от разговоров, историй, шуток, непременно возникающих во время приема пищи. Однако динамично развивающаяся в антропологии область — антропология пищи — мало уделяла внимания эмоциональному измерению приготовления и потребления блюд. Те же исследования, которые освещали эмоциональную сторону питания, фокусировались в большей мере на чувственных ощущениях, таких как вкус, запах, отвращение, нежели на выражении эмоций, касающихся взаимоотношений людей. В литературе по этнографии чукчей этот сюжет также рассматривался нечасто. В. Г. Богораз, например, подробно описал различные блюда, существовавшие как у оленеводов, так и у морских зверобоев, но не в полной мере раскрыл контексты и ситуации их употребления (Богораз 1991: 126–142).

Говоря о чувственном восприятии пищи на Чукотке, следует упомянуть работы С. Ямин-Пастернак по потреблению грибов (см., например: Yamin-Pasternak 2008; 2009), а также ее статьи в соавторстве с другими исследователями, посвященные использованию воды (Yamin-Pasternak et al. 2017), ферментированной пище и изменениям в ее восприятии в советский и постсоветский периоды в районе Берингова пролива (Yamin-Pasternak et al. 2014). Отметим, что указанные статьи базируются в основном на анализе данных, собранных в прибрежных поселках. Мы же будем рассматривать тему пищи и ее потребления в контексте эмоций исключительно на примерах из жизни в тундре.

Исследование представляет собой первую попытку представить диалог двух источников. Во-первых, в работе анализируются дневники Варвары Григорьевны Кузнецовой, хранящиеся в Музее антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамере) Российской академии наук. В. Г. Кузнецова проводила полевую работу с 1948 по 1951 г. Ее экспедиция является уникальным опытом трехлетнего включенного наблюдения (Давыдова 2015b: 160–167; Михайлова 2015; Хажовская 2016: 83–95). Исследовательница непрерывно находилась в тундре на протяжении нескольких лет, погружившись в различные виды деятельности, составлявшие повседневную жизнь оленных чукчей. У В. Г. Кузнецовой был исследовательский интерес к питанию местных жителей. Она фиксировала чуть ли не каждый случай принятия пищи, детально описывая, какое именно блюдо, в каком количестве и какими людьми употребляется, порой упоминая и его вкусовые качества. Как отметила в своей работе Е. А. Михайлова, «вряд ли где еще можно найти более полное описание чукотских блюд, системы питания, распределения еды, принятых в этой сфере представлений, норм и запретов» (Михайлова 2015: 106).

Вторым источником стали полевые этнографические материалы, собранные в тундре В. Ватэ в конце 1990-х — начале 2000 гг. (см., напр.: Vaté 2007; 2011; 2013). Примечательно, что оба источника относятся к одному региону — Амгуэмская тундра, Чукотка. Данное обстоятельство открывает поле для сравнений в исторической перспективе.

В работе будут рассмотрены два сюжета, что позволит сделать два самостоятельных, но дополняющих друг друга вывода. Сначала мы обратимся к ряду представлений, связанных с качеством еды, в частности к понятиям «вкусно» и «сытно». Далее будет показано, что потребление еды и ее распределение между людьми являются способом выражения чувств и эмоций, а также средством коммуникации.

УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ ПРИНЯТИЯ ПИЩИ И ЧУВСТВО СЫТОСТИ

Начнем с рассмотрения общих принципов, определяющих привлекательность и ценность различных видов пищи у амгуэмских чукчей. Как писал еще В. Г. Богораз, вареное мясо для чукчей

является лучшим блюдом (Богораз 1991: 133). Данное представление сохранялось и в середине, и даже в конце XX столетия, несмотря на то что набор потребляемых продуктов и блюд значительно расширился за время существования советской власти. Сегодня в рационе оленеводов присутствуют крупы, макаронные и мучные изделия, консервы, масло, сладости, иногда даже овощи и фрукты. Тем не менее мясо продолжает играть ключевую роль в повседневном питании оленеводов. В качестве примера следует привести историю, произошедшую с одним молодым пастухом в конце 1990-х гг. Вернувшись с дежурства в стаде мужчине хозяйка подала поднос с едой. Однако на нем оказалась только сушеная рыба. Тогда пастух повернулся к женщине, которая была его сестрой, и сказал: «Ну что, мы не будем кушать сегодня?» Этими словами мужчина ясно дал понять, что он ожидал получить мясо (ПМА 1997). По представлениям местных жителей, настоящая еда подразумевает потребление мясной пищи.

Вкусовые предпочтения в разных семьях могут варьироваться, однако люди, как правило, предпочитают не слишком долго варить мясо: оно должно быть слегка недоваренным, с кровью. В. Ватэ стала очевидцем ситуации, характеризующей подобные представления. Одна молодая женщина, живущая в поселке, во время визита к родственникам в тундре долго варила мясо. Старший сын яранги сделал ей замечание, сказав: «Ты не в поселке» (ПМА 1997). Таким образом, он хотел отделить способы приготовления еды в тундре от тех, которые практикуются в поселке, где, видимо, по тундровым меркам сильно переваривают мясо.

Мясные блюда разнообразны, и технология их приготовления не сводится к одному варению. Например, летом часто употребляют ферментированное мясо. С наступлением морозов скисшую летом оленину замораживают, получая *вилтэкичгын*, который потребляют в мерзлом виде или разогретым у очага (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 374. Л. 11об.–12; Д. 375. Л. 7; Д. 376. Л. 11об.; ПМА 1997; 1999). В теплое время года после забоя часть мяса вялят и коптят над очагом яранги или на улице, таким образом приготовляя *кыкватъоль* — сушеное мясо. Как и в прежние времена, в тундре отсутствуют холодильники. В этой связи использование описанных традиционных технологий обработки пищи (вяление, сушение, копчение, ферментация, заморозка) по сей день необходимые способы сохранения пищевых ресурсов. Кроме того, люди просто любят ощущать вкус приготовленной таким образом еды, поэтому делают и сегодня знакомые им с детства блюда. Следует отметить, что тундровые жители в основном употребляют оленину. Но они также любят мясо морских животных. Доступ к этому виду пищи порой затруднен, что лишь увеличивает ценность продукта.

Несмотря на то что мясо занимает центральное место в питании амгуэмцев, они широко используют продукты растительного происхождения. Весна и лето — время сбора растений, которые необходимы для приготовления целого ряда блюд. Среди них встречаются как низкокалорийные, так и довольно питательные. Во времена В. Г. Кузнецовой некоторые из этих блюд были повседневной едой, например *рилк'ырил*, приготовляемый из содержимого оленьего желудка (Молл, Инэнликэй 2005: 118), и *кэмэйгырын* — листья ивы и другие растения, смешанные с содержимым оленьего желудка. В яранге Тымненентына, где в основном жила Кузнецова, эти блюда ели практически ежедневно (см., напр.: Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 371, 373–377, 380–383). Более питательные блюда, с добавлением жира, крови, кишок (например, *вытрэлк'ырэл* и *кивет*), употребляли главным образом во время ритуалов. В конце XX — начале XXI в. все эти виды блюд стали использоваться уже, как правило, в ритуальном контексте или в некоторых семьях вышли из употребления вовсе (Vaté 2003: 181–187, 253–254).

Ключевая характеристика еды, определяющая качество и ценность блюда, — ее способность насыщать. У оленеводов чем жирнее кусок мяса, тем он считается лучше (Каллиников 1912: 100).

Приведем несколько примеров из дневников В. Г. Кузнецовой, иллюстрирующих эти представления. Хозяин яранги Тымненентын упрекал девушку-работницу за невкусно сваренный *кивет*: «Жидкий, не жирный», — говорил он (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 376. Л. 13). Молодой пастух Ятгыргин, порой воровавший съестные припасы, старался украсть самый жирный кусок мяса (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 377. Л. 2–2об.). В качестве жертвоприношений использовали «жирное крошево» (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 385. Л. 6). Представления о ценности жирной пищи сохранялись среди амгуэмских оленеводов и в начале XXI в. (ПМА 1997–1998; 1999; 2004; 2005).

Безусловно, способность блюда насыщать определяется его питательными свойствами, особенно наличием в нем жира. Тем не менее у еды есть и нематериальные качества. Последние необходимо защищать от духов, так как эти свойства тоже влияют на чувство сытости, остающееся после употребления блюда. Как сказал один пожилой мужчина, в разных местах процесс насыщения происходит по-разному. Он пояснил, что это зависит от того, как конкретная хозяйка соблюдает правила приготовления пищи (ПМА 2004). Обращение с едой должно быть «правильным», иначе она утратит свои питательные свойства. Например, необходимо прикладывать ветки куста ивы к мясу во время разделки. Если нарушить такое предписание, то блюдо утратит свою питательность, съевший его человек останется не вполне удовлетворенным едой. Аналогичным образом еда, подносимая духам во время ритуалов, не должна быть обнюхана собаками, иначе духи не будут удовлетворены этой пищей: она потеряет свои питательные качества для духов (ПМА 2005; Vaté 2007).

ПОТРЕБЛЕНИЕ ПИЩИ И ЕЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КАК СРЕДСТВО КОММУНИКАЦИИ И ВЫРАЖЕНИЯ ЧУВСТВ И ЭМОЦИЙ

Вкусовые ощущения, возникающие во время приема пищи, являются источником многочисленных эмоциональных переживаний, таких как радость, разочарование, гнев, обида, гордость и т. д. Процесс приготовления и принятия пищи не только порождает у людей богатую палитру чувств и эмоций, но и становится одним из средств, позволяющих людям выражать свои чувства и эмоции, доносить их до других людей. «Высказывание», сделанное таким образом, с одной стороны, ненавязчиво, мягко, деликатно, похоже на намек, с другой — весьма понятно и доступно для трактовки окружающими. Рассмотрим разные способы выражения чувств, эмоций, намерений, желаний в ходе практик приготовления и потребления пищи.

Разделение пищи и выражение положительных или негативных чувств

В. Г. Кузнецова сталкивалась с таким «языком чувств» постоянно. Нередко она, беспомощная и не приспособленная для жизни в тундре женщина, вызывала сострадание у местных жителей. Например, к ней сочувственно отнеслась одна старуха, которая «как мать ухаживала» за исследовательницей: подавала ей лучшие куски пищи, делилась своей долей еды (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 341. Л. 9).

Таким образом, угощение или кормление другого человека — это проявление уважения, заботы и иногда даже любви к нему в действии. Например, В. Г. Кузнецова описывала, как жена Тымненентына, стараясь облегчить его страдания во время приступа болей в животе, своими руками кормила мужа (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 364. Л. 84). Исследовательница также стала свидетельницей похожей сцены в другом стойбище: старшая жена оленевода Номгыргина (имевшего трех жен) кормила мужа мясом из своих рук (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 385. Л. 13).

До сих пор в Амгуэмской тундре сохранился обычай, согласно которому женщина, находящаяся в яранге, увидев пастуха, возвращающегося с дежурства, спешит поставить чайник и приготовить еду (ПМА 1997–1998; 1999; 2004; 2005). Такое поведение не просто правило и обязанность женщин, но и в большинстве случаев уважение и благодарность пастуху за его труд выпаса оленей, за те лишения, которые он претерпевал, ночуя в тундре, и за отвагу, ведь он мог столкнуться с опасными хищниками, такими как медведи и волки.

Практики, связанные с потреблением пищи, позволяют также показать неприязненное, высокомерное отношение к другому. У В. Г. Кузнецовой, например, сложились не очень хорошие отношения с падчерицей Тымненентына. Это негативно отразилось на питании исследовательницы в период, когда девушка была в роли хозяйки в яранге и отвечала за распределение продуктов. В этот период В. Г. Кузнецова получала особенно скудные и несытные порции еды (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 364. Л. 45).

Приведем еще два примера из дневников В. Г. Кузнецовой. В одной яранге после праздника собралось много гостей, в частности продавец Нечаев и В. Г. Кузнецова. Хозяйка подала свежее рубленое мороженое мясо и *вилмутлымул* (блюдо из квашеной крови, растений и жира). Однако последнее положили только с одного края: там, где сидели чукчи. В. Г. Кузнецовой и Нечаеву не пришлось отведать это блюдо (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 385. Л. 11об.). Схожая ситуация произошла и в яранге Тымненентына. К старику приехали гости и по традиции подали гостинец (*прэрэм* — мясные колобки). Однако В. Г. Кузнецовой, а также находившемуся в яранге члену бригады Чукотского райкома партии Алексееву угощения не предложили (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 341. Л. 54об.). В описанных ситуациях хозяева выразили свою неприязнь представителям советской власти с помощью подачи блюд. В. Г. Кузнецова была в поле во время коллективизации. Местные жители страдали от проводимых советской властью мероприятий по созданию коллективных хозяйств и воспринимали их враждебно (Давыдова 2015а: 261–279). В этой связи отношение амгуэмцев к деятельности бригады, ее членам и вообще к приезжим было недоброжелательным.

Разделение пищи как способ коммуникации и средство выражения статуса

С помощью подачи того или иного вида пищи люди могут «приказать» другому человеку совершить определенные действия. Например, в Амгуэмской тундре сохраняется традиция, согласно которой хозяйка, подавая мужу круп (*н'ойн'ын*), намекает на то, что пора забить оленя. Если пастух должен идти на дежурство, то накануне он получает определенные части мяса оленя (ПМА 2004). Таким образом, пища позволяет людям невербально высказать свои ожидания относительно действий других людей.

С помощью пищи можно также заявить о своем превосходстве. По представлениям амгуэмцев, жадность считается плохим качеством, а щедрость, наоборот, очень ценится. Угощая других людей, человек может приобрести престиж и уважение в глазах окружающих.

В дневниках В. Г. Кузнецовой можно найти примеры такого поведения. Так, одна женщина, гостеприимно встретившая исследовательницу, щедро кормила ее и подавала ей самую лучшую еду. Хозяйка, будучи хорошо осведомленной о «голодной жизни» русской женщины в стойбище Тымненентына, спрашивала исследовательницу: «У Тымненентына ты кушаешь такие же куски мяса?» И с удовлетворением получала отрицательный ответ, находя в нем подтверждение своего превосходства (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 371. Л. 10). На следующий день она напоминала В. Г. Кузнецовой: «Возвратишься к Тымнененту, опять перейдешь на [растительную пищу. — В. В., Е. Д.], опять захиреешь» (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 371. Л. 12). Наконец, перед

отъездом исследовательницы женщина открыто язвила: «Придешь к Тымненентыну, скажи, что у [нас. — В. В., Е. Д.] много мяса и мясо жирное» (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 378. Л. 4). Аналогичным образом сам Тымненентын, не желая показаться жадным в присутствии гостей из другого стойбища, угощал В. Г. Кузнецову различными лакомствами, хотя обычно этого не делал (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 367. Л. 19об.).

В тундре люди стараются одарить гостей, приехавших на праздник, различными угощениями. Гости являются неотъемлемой частью проводимых ритуалов. Значимость их участия связана с двумя моментами. Во-первых, своим присутствием они показывают степень привлекательности события: чем больше гостей приходит на устраиваемый семьей праздник, тем больше она приобретает престижа. Во-вторых, гости помогают выполнить работу, сопровождающую ритуальные действия, например разделку туш забитых оленей (Vaté 2005: 43). Взамен гости наслаждаются вкусной едой, подаваемой в изобилии, также им дарят подарки, и/или они могут выиграть призы в проводимых соревнованиях. Некоторым из них выпадает удача получить целую тушу оленя (Plattet et al. 2013: 483–514).

Практики, связанные с питанием, позволяли людям лишний раз «проговорить» их социальные позиции по отношению друг к другу, иными словами, эксплицировать существующую социальную иерархию в обществе.

В описаниях В. Г. Кузнецовой отчетливо видно, что самые вкусные блюда доставались почетным людям. Например, в семье, в которой жила исследовательница, наиболее ценная еда доставалась хозяину и его жене, остальные домочадцы (пастухи, девушка-работница и В. Г. Кузнецова) питались проще (Давыдова 2015а: 110–131).

Конечно, мясо ели и другие домочадцы, но хозяевам, особенно Тымненентыну, доставались всегда самые большие и жирные куски. «Хозяева, как и всегда, кушали хорошие жирные куски, мне — полусырую пленку мяса» (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 375. Л. 12об.–13). «Нам старое, а старикам свежее мясо» (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 351. Л. 7). Таковы типичные жалобы В. Г. Кузнецовой на страницах ее тетрадей. В отсутствие хозяина, тем более хозяев, мясо варили экономно, в меньших, чем обычно, количествах (Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 364. Л. 77; Д. 365. Л. 58).

Сегодня иерархия в семьях амгуэмцев прослеживается не столь отчетливо, но в повседневной жизни сохраняются запреты и предписания относительно потребления разных видов пищи. Например, нерожавшим девушкам нельзя есть олений послед. Считается, что его употребление приведет к их бездетности. Некоторые виды пищи дают в первую очередь детям и старикам (ПИМА 1997–1998).

ВЫВОДЫ

Итак, приведенные данные о питании амгуэмских чукчей показывают, что пища играет роль «языка», который способен передавать информацию, во-первых, о том, что должно быть сделано другими людьми, а во-вторых, о социальных, властных позициях, которые занимают люди по отношению друг к другу. В «пищевом языке чувств» ключевое значение имеет распределение продуктов питания между людьми. Человек, осуществляющий распределение, обладает способностью и даже властью выразить свои эмоции, желания, суждения и тем самым повлиять на действия других людей. Он распределяет не только пищу между людьми, но и ощущение сытости, удовольствия, неудовлетворения, то есть, по сути, эмоции и чувства.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

- Архив МАЭ РАН. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 334–408. Материалы из поездки к чукчам, 1948–1951 гг. ПМА 1997–1998, 1999, 2004, 2005. Экспедиции В. Ватэ в Чукотский автономный округ.
- Богораз В. Г. Материальная культура чукчей: авторизованный пер. с англ. М., 1991.
- Давыдова Е. А. Властные отношения в семейно-родственных коллективах оленных чукчей (по материалам XIX — первой половины XX века): дис. ... канд. ист. наук. СПб., 2015а .
- Давыдова Е. А. Полевые дневники В. Г. Кузнецовой как этнографический источник // Университетский научный журнал. Филологические и исторические науки, искусствоведение. 2015b. № 15. С. 160–167.
- Каллиников Н. Ф. Наш крайний Северо-Восток. СПб., 1912.
- Михайлова Е. А. Скитания Варвары Кузнецовой: чукотская экспедиция Варвары Григорьевны Кузнецовой. 1948–1951 гг. СПб., 2015.
- Молл Т. А., Инэнликэй П. И. Чукотско-русский словарь: пособие для учащихся 5–9 классов общеобразовательных учреждений. СПб., 2005.
- Хаховская Л. Н. Полевые исследования В. Г. Кузнецовой в Амгуэмской тундре // Этнографическое обозрение. 2016. № 3. С. 83–95.
- Plattet P., Vaté V., Wendling T. La prise du don. Jeux rituels et prix dans le Nord-Est sibérien // D'une anthropologie du chamanisme vers une anthropologie du croire. Hommage à l'œuvre de Roberte Hamayon, special issue (Hors Série) of Etudes Mongoles, Sibériennes, Centrasiatiques et Tibétaines. Paris, 2013. P. 483–514.
- Vaté V. "A bonne épouse, bon éleveur". Genre, "nature" et rituels chez les Tchouktches (Arctique sibérien) avant, pendant et après la période soviétique: unpublished PhD thesis. Paris, 2003.
- Vaté V. Kilvêi: The Chukchi Spring Festival in Urban and Rural Contexts // Rebuilding Identities. Pathways to Reform in Post-Soviet Siberia. Berlin, 2005. P. 39–62.
- Vaté V. The Kély and the Fire: An Attempt at Approaching Chukchi Representations of Spirits // La nature des esprits. Humains et non-humains dans les cosmologies autochtones. Québec, 2007. P. 219–239.
- Vaté V. Dwelling in the Landscape among the Reindeer Chukchis // Landscape and Culture in Northern Eurasia. Walnut Creek, CA, 2011. P. 135–160.
- Vaté V. Building a Home for the Hearth: An Analysis of a Chukchi Reindeer Herding Ritual // About the Hearth: Perspectives on the Home, Hearth and Household in the Circumpolar North. New York; Oxford, 2013. P. 183–199.
- Yamin-Pasternak S. From disgust to desire: changing attitudes toward Beringian mushrooms // Economic botany. 2008. № 62 (3). P. 214–222.
- Yamin-Pasternak S. The Day that Feeds a Year: Ethnography of Mushrooming in the Russian Arctic // Fungi. 2009. № 2 (2). P. 49–56.
- 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.
- 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, 2017. P. 117–136.

FOOD, EMOTIONS AND SOCIAL RELATIONS AMONG THE AMGUEMA CHUKCHI

ABSTRACT. In this article, we provide some insight into the emotional aspects of food preparation and consumption among the Amguema Chukchi. It constitutes an attempt to initiate a dialogue between archival and field material collected in the same area of Chukotka but at two different times (1948–1951 and 1999–2005). After giving an overview of the types of food valued and their importance for the feeling of satiation they provide, we show how people, through food distribution and consumption, express emotions, feelings, desires, and also social relations and hierarchical positions. In this context we view food as a “language” that can transfer information in a community. This analysis reveals the importance of the person who distributes food resources and who thereby has the power to express his/her emotions, desires, judgments and thereby influences the actions of other people. In this way, the distributor affects both physical contentment of individuals and the development of social relations in the community.

KEYWORDS: representations of food, taste and satiation, communication, social relations, Amguema, Chukotka

VIRGINIE VATÉ — French National Centre for Scientific Research (C.N.R.S), Centre français de recherches en sciences sociales (CEFRES, UMIFRE 13, USR 3138, CNRS-MEAE) (Czech Republic, Prague), Groupe «Sociétés, Religions, Laïcités» (GSRL, UMR 8582, CNRS-EPHE / PSL Research University) (France, Paris)

E-mail: virginie.vate@cns.fr

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