

Е. А. Давыдова, В. Н. Давыдов

ПУТИ ПИЩИ: ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ НА ЧУКОТКЕ*

АННОТАЦИЯ. Фокусом статьи выступают практики перемещения и распределения продуктов в Иульгинском районе Чукотского автономного округа. Для отдаленных и труднодоступных арктических поселков актуальна проблема снабжения. Местные жители активно используют альтернативные стратегии приобретения, аккумуляции пищевых ресурсов и поддержания чувства своей пищевой безопасности посредством локальных микросетей распределения пищи, применения технологий самостоятельного производства продуктов, а также их обработки и хранения. Авторы рассматривают циркуляцию пищевых продуктов между стоянками в тундре, оленеводческими и прибрежными селами, а также районным центром. Анализируется воздействие, которое оказали на пищевые практики ряд инфраструктурных проектов, реализованных на Чукотке: строительство Иульгинской трассы, оленеубойного пункта, многоквартирных домов и коттеджей в селах. Появление новых объектов оказало воздействие на восприятие пищевых ресурсов местными жителями. Создание новых возможностей транспортировки, заготовки и хранения продовольствия позволило изменить стратегии обращения с ресурсами, при этом воздействуя на физические качества продуктов. Различные государственные проекты и коммерческие инициативы формируют пищевые запросы у людей, но одновременно могут препятствовать или способствовать их удовлетворению. Отношения между данными проектами и потребностями жителей имеют как точки пересечения, так и «разрывы», требующие активного регулирования со стороны местного общества.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: Арктика, Чукотка, Иульгинский район, Амгуэмская тундра, оленеводы, продукты питания, снабжение, ресурсы, инфраструктура, мобильность, пищевая безопасность

УДК 397.4(571.511)

DOI 10.31250/2618-8619-2020-1(7)-67-73

ДАВЫДОВА ЕЛЕНА АНДРЕЕВНА — к.и.н., н.с. отдела этнографии Сибири, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Россия, Санкт-Петербург)
E-mail: elenav0202@gmail.com

ДАВЫДОВ ВЛАДИМИР НИКОЛАЕВИЧ — к.с.н., PhD in Anthropology, заместитель директора по научной работе, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Россия, Санкт-Петербург)
E-mail: davydov.kunstkamera@gmail.com

* Исследование проведено при финансовой поддержке Российского научного фонда (грант № 19-78-10002 «Питание в Российской Арктике: ресурсы, технологии и инновации»).

Для сел и тундр российской Арктики характерны проблемы с продовольственным снабжением: ассортимент товаров определенно не удовлетворяет всех пищевых потребностей местного населения, привозная продукция часто просрочена и имеет сильно завышенную стоимость. Например, жители пгт. Эгвекинот, центра Иульгинского района Чукотского автономного округа, жаловались на дефицит оленины, несмотря на то что в районе функционируют одни из самых крупных и успешных оленеводческих предприятий региона. На прилавках магазинов также зачастую отсутствует местная рыба. Тем не менее, погружаясь «в поле», авторы открывали для себя альтернативные и часто скрытые для стороннего наблюдателя способы приобретения и аккумуляции пищевых ресурсов: локальные микросети распределения пищи, практики и эксперименты самостоятельного производства дефицитных продуктов (например, арктические теплицы), разнообразие техник сохранения и обработки пищи, практики добычи местных биоресурсов, осуществляемые в ходе взаимодействия с окружающей средой, нередко с нарушением официально утвержденных правил, сроков и квот.

Наблюдения такого рода, сделанные авторами в различных регионах Севера и Сибири (Чукотка и Таймыр), сформировали исследовательский вопрос: где проходят пути пищи в рамках как официальных (государственных или частных торговых), так и неофициальных сетей распределения? Другими словами, как жители отдаленных северных поселений самостоятельно создали или стремятся создать условия для поддержания чувства своей пищевой безопасности? Позволяют ли местные ресурсы поддерживать им пищевую автономность (Davydova, Davydov 2018), и в какой степени она может быть реализована?

Поиск ответов на обозначенные вопросы следует осуществлять через изучение целого ряда аспектов питания в Арктике. Во-первых, необходимо выявить локальные сети распределения пищи, существующие как в рамках конкретного населенного пункта, так и за его пределами. Во-вторых, изучить технологии сохранения и приготовления пищи, их динамику в исторической перспективе. В этой связи важно исследовать материальность пищи, проследить «культурную биографию» (Corytoff 1986) продуктов, появляющуюся в процессе их перемещения, и изучить знания местного сообщества об их специфических свойствах. В-третьих, следует уделить внимание эстетике питания, вкусовому и, шире, сенсорному восприятию продуктов (Yamin-Pasternak et. al 2014). Наконец, нельзя игнорировать воздействие более крупных структур на питание в локальных сообществах Арктики: советского, а затем российского государства, частных торговых компаний, глобальной рыночной и офшорной экономик (Урри 2017). В частности, в рамках статьи мы исследуем роль инфраструктуры в вопросах снабжения, обмена, распределения и сбыта продуктов.

ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Исследование основывается на полевых материалах, собранных авторами в 2017–2019 гг. в Иульгинском районе Чукотского автономного округа в рамках трех полевых выездов, осуществленных в различные сезоны (зима, весна, лето и осень). Общая продолжительность полевой работы составила полгода. Изучались особенности диеты местных жителей, стратегии потребления пищевых продуктов, а также их распределения и обмена.

Мы сфокусируемся на перемещениях пищи на Чукотке между тундрой, оленеводческим с. Амгуэма, прибрежным с. Нутэпэльмен и районным центром пгт. Эгвекинот. Прослеживая пути пищи, мы соединим сразу несколько кейсов, каждый из которых заслуживает отдельного исследования. Мы рассмотрим несколько инфраструктурных проектов на Чукотке, которые реализовывались в разное время, но сегодня они в той или иной мере присутствуют в жизни людей: Иульгинская трасса, оленеубойный пункт, многоквартирные дома и коттеджи в селе. Авторы рассматривают все перечисленные проекты в рамках одной статьи, потому что: 1) все они актуальны и являются неотъемлемой составляющей повседневных практик местных жителей; 2) оказывают воздействие на пищевые практики местных жителей; 3) данные проекты, в том числе в их

материальном воплощении, участвуют в формировании практик, направленных на приобретение людьми чувства пищевой безопасности.

Все названные выше места связаны между собой: между их жителями существуют родственные, дружеские, профессиональные связи, поэтому люди постоянно перемещаются между поселками, районным центром и местами стоянок в тундре, и вместе с ними перемещается еда. Очевидным является тот факт, что материальные объекты перемещаются вместе с передвижениями людей (Урри 2012b: 98). Более того, пищевые продукты нередко становятся причиной перемещений.

ПРЕДСТАВЛЕНИЯ О ПИЩЕ: «РУССКАЯ» И «ЧУКОТСКАЯ» ЕДА

Следует сказать, что среди жителей Иульгинского района Чукотки существуют представления о различных категориях или видах пищи. Помимо традиционного деления еды на морскую и тундровую, существует также представления о «чукотской» и «русской» пище, а также о «тундровой» и «государственной» (произведенной на забойных пунктах) оленине. Доступ к разным видам пищевых ресурсов в различных местах неодинаков. Например, очевидно, что морская пища концентрируется на побережье, тундровая — у оленеводов. Далее мы покажем, что и другие виды пищи связаны с определенными местами. В результате это приводит к необходимости налаживания системы перемещения продуктов. Она необходима для удовлетворения пищевых запросов местных жителей.

Представления о чужеземной пище, видимо, восходят ко временам первых контактов с русскими, американцами, европейцами. О подобных представлениях писал В. Г. Богораз (Богораз 1991). Но именно в результате советизации, которая предполагала культурную ассимиляцию, произошла кардинальная перестройка пищевых привычек: распространение европейских продуктов, новых технологий обработки пищи, изменение эстетического восприятия пищи. Высокая адаптивность и динамизм культур северных кочевников коррелируют с креативностью в восприятии культурных и технологических новинок (Перевалова, Куканов 2018: 48). Сегодня в рационе оленеводов и охотников присутствуют привозные продукты, называемые местными жителями «русскими». При этом и те и другие входят в их рацион питания, но начинают ассоциироваться с нахождением в определенной локальности: тундре или селе. Как говорят оленеводы, «в тундре мы скушаем по русской пище, а в поселке — по чукотской». В тундре «чукотская» пища готовится чаще, чем в селах. Подобное разделение на «русское» и «чукотское» касается и других материальных объектов, например нарт (Головнёв и др. 2018: 93, 94), одежды и дров.

Появление привозных продуктов сопровождалось также появлением новых технологий обработки пищи. Например, раньше заморозка использовалась местными жителями с наступлением холодов, и в это время значительная часть продуктов употреблялась в замороженном виде (Михайлова 2015: 108). Местные чукчи также использовали ферментацию. Появление холодильников и морозильных камер повлияло на то, что в последнее время больше стала использоваться именно заморозка, а ферментация уходит на второй план (Давыдова 2019). Тем не менее местные жители говорили, что любят именно «чукотскую» пищу, испытывают чувство ностальгии по ней и противопоставляют ее «русской» еде, которая «не насыщает в полной мере, оставляет человека голодным». Таким образом, «чукотская» пища ассоциируется ими с чувством сытости и знакомыми с детства вкусовыми ощущениями. В современных условиях между различными локальностями существует обмен не только береговой и тундровой пищей, но и местной «чукотской» и привозной «русской».

ПРАКТИКИ ОБМЕНА: ЦИРКУЛЯЦИЯ ПРОДУКТОВ

В любом обществе есть тенденция к доминированию определенного процесса циркуляции, существуют структурированные маршруты, по которым передвигаются люди, объекты и передается информация (Урри 2012a: 143). Данный процесс характеризует также циркуляцию между

различными локальностями «чукотских» и «русских» продуктов, которые нередко перемещаются в различных направлениях. Мясо являлось основной едой на традиционных праздниках амгуэмских чукчей (Кузнецова 1957: 272). Сейчас появились новые праздники, такие как Международный день коренных народов мира, отмечаемый 9 августа. Они проводятся в населенных пунктах и сопровождаются приготовлением чукотских блюд, что требует транспортировки мяса из тундры в поселки и районный центр.

Из тундры в поселок привозят «чукотские» продукты. Это сушеное, ферментированное мясо, чукотские блюда, травы, ягоды. Конечно, порой чукотскую пищу готовят прямо в селе, но, по словам местных жителей, ее вкусовые качества уступают тундровым продуктам. На вкус продукта влияет место, где он приготовлен. Например, кыкватоль (сушеная оленина), приготовленный в яранге, отличается по вкусовым качествам от мяса, завяленного на крыльце дома в поселке.

Продукты перемещаются и в обратном направлении. В тундру «русская» еда доставляется следующим образом: 1) централизованно через оленеводческое предприятие (но тут возможны задержки и перебои из-за поломки техники, погоды, отсутствия продуктов; кроме того, ассортимент продуктов ограничен); 2) оленеводы используют связи с теми людьми, которые находятся в селе, по радиосвязи сообщают о своих нуждах (амгуэмцы стараются с оказией отправить необходимые продукты в бригады); 3) оленеводы сами приезжают в село, где есть три продуктовых магазина, а иногда в районный центр, и закупаются необходимыми товарами.

Проведем параллель с взаимным обменом оленных и береговых чукчей, существовавшим в прежние времена и отчасти сохранившимся по сей день (Bogoras 1904: 53; Богораз 1934; Krupnik 2000: 50). Подобно оленеводам и морским зверобоям, сельчане и тундровики, находящиеся в разных местах и имеющие доступ к различным ресурсам, кооперируются для получения разнообразия вкусов и чувства сытости.

В эту систему сообщения нужно также добавить Эгвекинот — районный центр, куда периодически ездят амгуэмцы и тундровики закупаться продуктами. В Эгвекиноте ассортимент товаров больше, они более свежие и порой продаются дешевле. В районный центр оленеводы, в свою очередь, везут мясо, готовые чукотские блюда, так как здесь также живут коренные жители, нуждающиеся в подобной пище.

Еще одной осью перемещения пищи является маршрут Эгвекинот — Амгуэма — Нутэпэльмен / Ванкарем. Ванкарем и Нутэпэльмен — береговые села. Оленину жители этих поселений берут в бригадах, которые подходят к побережью со стадами: как правило, покупают или обменивают мясо на морскую пищу. Продукцию морского зверобойного промысла они также вывозят на продажу в Амгуэму, Эгвекинот и иногда Анадырь. В основном это жир морских животных, китовое сало, ферментированное мясо и жир моржа.

Описанная система перемещений во многом возможна благодаря транспортной артерии Иульгинского района — Иульгинской трассе. Это автомобильная дорога протяженностью 207 км, связывающая морской порт Эгвекинот на побережье Берингова моря с континентальной частью Иульгинского района Чукотского автономного округа. Сегодня она активно используется местными жителями и существенно сокращает путь из стоянок оленеводческих бригад к селу Амгуэма и районному центру, из Нутэпэльмена и Ванкарема к Амгуэме и из всех трех сел к Эгвекиноту. Нередко значительная часть пути проходит именно по дороге, по которой перемещаться быстрее и легче, чем по тундре. Таким образом, Иульгинская трасса обеспечивает большую часть перемещений в районе.

ПРОЕКТЫ РАЗВИТИЯ ИНФРАСТРУКТУРЫ

Введение новых объектов инфраструктуры влияет на восприятие пищевых ресурсов местными жителями. Появление дополнительных возможностей транспортировки, заготовки и хранения продуктов, с одной стороны, позволяет реализовать обращение с ресурсом. С другой стороны,

это неизбежно влияет на физические качества продуктов, так как происходит изменение технологий их перемещения и хранения, трансформируются их вкусовые качества. Инфраструктура меняет пищевые практики местного населения и влияет на появление новых источников получения пищи. Например, как уже было сказано выше, современные жители Иульгинского района разделяют оленину на «тундровую» и «государственную», т. е. получаемую в ходе забоя товарного стада. Данное разделение стало результатом распространившихся в советский период забойных кампаний, которые сейчас проходят неподалеку от с. Амгуэма — в новом оленеубойном пункте, построенном на 94 км Иульгинской трассы. Раньше забой в тундре всегда сопровождался ритуалами и был приурочен в основном ко времени проведения оленеводческих праздников (Богораз 1939). Забой товарного стада в специальных пунктах был лишен ритуального компонента.

В современной Амгуэме раз в год, осенью, осуществляется забой товарного стада. Мясо по большей части отправляется в Эгвекинот, а затем его основная часть транспортируется в г. Анадырь. Некоторая часть оленины остается в селе, прежде всего для снабжения детского сада и школы-интерната. Иногда замороженное мясо покупается у предприятия местными жителями. При этом они приписывают ему очень плохие вкусовые и питательные свойства. В этой связи многие стараются не покупать забойное мясо, которое продается в селе на складе, а стараются получить олени туши или их части из тундры. Таким образом, забойное мясо в основном вывозится из Амгуэмы по трассе в порт пгт. Эгвекинот, а оттуда во время навигации доставляется на кораблях в Анадырь. Тундровое мясо прибывает из бригад в основном в Амгуэму, Нутэпельмен, Ванкарем и Эгвекинот для потребления местными жителями.

Таким образом, сложившиеся каналы мобильности оленины частично порождены инфраструктурным проектом забойного пункта, а также в целом деятельностью оленеводческого предприятия, его коммерческими задачами, но в то же время их существование возможно во многом благодаря другому проекту советского времени — Иульгинской трассе. Иными словами, можно говорить о целом каскаде инфраструктурных проектов, который предоставляет местным жителям «аффордансы» (Gibson 1979, Ingold 2000) — возможности для осуществления определенных практик.

Если посмотреть в исторической перспективе на проблему снабжения жителей села Амгуэма продуктами питания, в том числе мясом, то можно сделать вывод, что само создание данного населенного пункта с целью перевода кочевого населения на оседлость, привело к необходимости доставки оленины из тундры, поскольку привозимые продукты неполностью восполняли потребности местного населения. Политика перевода на оседлость кочевого населения предполагала строительство жилья для оленеводов и создала необходимость маятниковых миграций между стоянками в тундре и населенным пунктом. Это приводило также к постоянным изменениям плотности населения в поселении и тундре в зависимости от «сезонных вариаций» хозяйственных циклов (Mauss 1979). Сегодня в Эгвекиноте люди живут в многоквартирных домах, в Нутэпельмене — в «коттеджах Абрамовича», а в Амгуэме — как в многоэтажках, так и в коттеджах. Старые деревянные дома советского времени практически полностью ликвидированы. Сохраняется несколько старых домов в селе Нутэпельмен. Новые типы жилья порождают микромобильность людей, т. е. перемещения в рамках населенного пункта и его окрестностей, обусловленную пищевыми потребностями.

Например, в многоквартирных домах люди сталкиваются со стигматизацией своих пищевых пристрастий со стороны соседей. В особенности подобная ситуация характерна для районного центра, где проживает много приезжих. Испытывая стеснение и стыд за запах, исходящий от их еды, они иногда предпочитают краткосрочные походы в тундру, чтобы на свежем воздухе сварить себе, например, мясо нерпы или моржа.

В коттеджах, которые действуют, по словам местных жителей, по принципу термоса, пища плохо сохраняется или не может быть приготовлена. Тепловые свойства новых домов не позволяют соблюсти технологию приготовления некоторых пищевых продуктов. Вытопленный нерпичий жир,

например, если его хранить непосредственно в коттедже, становится прогорклым. Таким образом, ряд чукотских блюд невозможно приготовить в подобных домах. В результате местные жители делают дополнительные постройки для хранения и приготовления пищи: контейнеры, сараи, а также яранги. Так, жители Амгуэмы с весны до осени собирают неподалеку от села свои семейные яранги, где, в частности, готовят некоторые традиционные виды пищи. Подобная пища, по их словам, сильно отличается от того, что можно приготовить на электрической плите в доме или квартире. Кроме того, очаг в яранге является медиатором отношений между людьми, оленями, землей и самим жилищем (Vaté 2013: 192). Иногда местные жители специально готовят пищу на очаге в яранге или на костре на берегу реки, создавая таким образом вариативность вкусов, избегая приготовления пищи исключительно в условиях созданной в населенных пунктах инфраструктуры.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Различные государственные проекты, коммерческие инициативы и их материальные воплощения в виде дорог, забойных пунктов, жилых домов, построек, магазинов, с одной стороны, формируют пищевые запросы у людей, с другой стороны, препятствуют или способствуют удовлетворению этих запросов. Иными словами, отношения между данными проектами и потребностями жителей характеризуются как точками пересечения, так и «разрывами», требующими активного регулирования со стороны местного сообщества. При этом каждый такой проект встраивается в сеть других, что ведет к образованию целого каскада проектов. Оленеводческое предприятие, забойный пункт, трасса, навигация в своей совокупности позволяют вывозить местную оленину в Анадырь, а также доставлять в село и тундру продукты «с материка». Наличие оленеубойного пункта стимулирует рефлексию людей по поводу вкуса мяса, а также влияет на их пищевые практики. Сравнение местными жителями этого мяса с мясом из тундры формирует определенные категории оленины, что порождает новые перемещения пищи, интенсифицируемые трассой. Аналогичным образом, существуют тандемы других инфраструктурных проектов, например сельских магазинов и трассы. С одной стороны, наличие дороги позволило наладить регулярные поставки просроченных товаров из районного центра в Амгуэму. С другой стороны, местные жители за счет собственной мобильности решают проблему отсутствия качественных продуктов и их разнообразия в сельских магазинах, совершая регулярные поездки в Эгвекинот, но делают это не без помощи Иульгинской дороги, функциональность которой поддерживается за счет государственного финансирования.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

- Богораз В. Г.* Материальная культура чукчей. М., 1991.
- Богораз В. Г.* Чукчи. Авторизованный пер. с английского. Ч. I. Л., 1934.
- Богораз В. Г.* Чукчи. Религия. Авторизованный пер. с английского. Ч. II. Л., 1939.
- Головинёв А. В., Куканов Д. А., Первалова Е. В.* Арктика: атлас кочевых технологий. СПб., 2018.
- Давыдова Е. А.* Холодильник, соль и сахар: добыча и технологии обработки пищи на Чукотке // Сибирские исторические исследования. 2019. № 2. С. 143–161.
- Кузнецова В. Г.* Материалы по праздникам и обрядам амгуэмских оленных чукчей // Сибирский этнографический сборник II. М.; Л., 1957. С. 263–326.
- Михайлова Е. А.* Скитания Варвары Кузнецовой. Чукотская экспедиция Варвары Григорьевны Кузнецовой. 1948–1951 гг. СПб., 2015.
- Первалова Е. В., Куканов Д. В.* Мобильное жилище чукчей-оленьеводов: традиции и новации // Уральский исторический вестник. 2018. № 3 (60). С. 40–49.
- Урри Дж.* Мобильности. М., 2012а.
- Урри Дж.* Социология за пределами обществ: Виды мобильности для XXI столетия. М., 2012б.
- Урри Дж.* Офшоры. М., 2017.

Bogoras W. The Chukchee. Material culture. New York, 1904.

Gibson J. J. The Ecological Approach to Visual Perception. Boston, 1979.

Ingold T. The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill. London, 2000.

Davydova E. A., Davydov V. N. Diet of the North-Eastern Chukotka Reindeer Herders: The Change of Food Autonomy Regime // 5th International Multi-disciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018. Conference Proceedings, Vol. 5. Ancience Science, Issue 2.2. Anthropology, Archaeology, History, Philosophy, Medieval and Renaissance Studies. Sofia. P. 27–34.

Yamin-Pasternak S., Kliskey A., Alessa L., Pasternak I., and 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. P. 619–646.

Krupnik I. I. Reindeer Pastoralism in Modern Siberia: Research and Survival During the Time of Crash // Polar Research. 2000. Vol. 19. No. 1. P. 49–56.

Kopytoff I. The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process // The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective / Edited by A. Appadurai. Cambridge, 1986. P. 64–91.

Mauss M. The Seasonal Variations of the Eskimo: A Study of Social Morphology. London, 1979.

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.

THE PATHS OF FOOD: MOBILITY AND DISTRIBUTION OF FOODSTUFFS IN CHUKOTKA

ABSTRACT. The focus of this article is on the practices of foodstuffs mobility and distribution in the Iul'tinskii District of the Chukotka Autonomous Region. The problem of supply is poignant in remote and hardly accessible Arctic settlements. Local people extensively use alternative strategies for the acquisition and accumulation of food resources and maintaining a sense of food security via local micro-networks for food redistribution and the use of technologies for self-production of foodstuffs, as well as their processing and storage. The authors consider the cycle of food redistribution existing between tundra camps, reindeer herding and coastal villages and the *raion* center. The article analyzes the impact that a number of infrastructure projects implemented in Chukotka have had on the food practices. These projects include the construction of Iul'tinskaia road, a reindeer-slaughter center, apartment buildings and cottages in villages. The emergence of new facilities has affected the perceptions of food resources by the local people. The creation of new opportunities for transportation, supply and storage of food has allowed them to change their strategies for handling resources, while affecting the physical qualities of food products. Various state projects and commercial initiatives shape people's nutritional needs, but at the same time they can either hinder or contribute to their satisfaction. The relations between these projects and the needs of people have both intersection points and 'gaps' which require active regulation by the local community.

KEYWORDS: Arctic, Chukotka, Iul'tinskii District, Amguema tundra, reindeer herders, food, supplies, resources, infrastructure, mobility, food security

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

VLADIMIR N. DAVYDOV — Candidate of Social Sciences, PhD in Anthropology, Deputy Director, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences (Russia, Saint Petersburg)
E-mail: davydov.kunstkamera@gmail.com