

**А. А. Лебедева**

## **РАЗНЫЕ СУДЬБЫ: ТУРМЕРИК И ПАНДАНУС В КУЛЬТУРАХ МИКРОНЕЗИИ**

**АННОТАЦИЯ.** Рассмотрены технологии обработки и особенности употребления народами Микронезии корнеплодов турмерика в западной части Каролинских островов и плодов пандануса в некоторых регионах Восточной Микронезии. Для тех и других фиксируется схожий способ обработки, целью которого было получение продукта, пригодного для длительного хранения. Похож и конечный продукт — в обоих случаях это спрессованная масса из мелкодисперсного порошка. Пудра из турмерика использовалась в основном в качестве красителя для предметов одежды, а также наносилась на тело в обрядовых ситуациях (танцы, похороны). Высушенный панданус употреблялся в пищу и играл важную роль в системе жизнеобеспечения островитян. Отличия в использовании во многом определили судьбу обоих продуктов в постконтактное время. Рассмотренный способ изготовления пандануса уходит в прошлое на рубеже XIX–XX вв., и сейчас свертки с этим продуктом мы можем встретить только в музеях; порошок из турмерика остается актуальным продуктом в культуре каролинцев и в наши дни.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** Микронезия, Каролинские острова, турмерик, панданус, пудра

УДК 39:641(93/96)

DOI 10.31250/2618-8619-2020-2(8)-110-117

ЛЕБЕДЕВА АРИНА АЛЕКСАНДРОВНА — к.и.н., н.с. отдела этнографии Австралии, Океании и Индонезии, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Россия, Санкт-Петербург)

E-mail: Sheremet@kunstkamera.ru

Океания в целом представляет значительный интерес для исследования с точки зрения культуры использования растений. Ареалы произрастания видов, их влияние на локальные культуры нередко становились объектами изучения и давали исследователям материал для масштабных теоретических построений. Так, одной из самых известных стала возникшая на заре океанистики теория о народах «бетеля» и «кавы»<sup>1</sup>. Риверс делает попытку реконструкции ранних этапов истории тихоокеанских народов, полагая, что распространение данных стимуляторов можно связать с разными волнами заселения, рассматривать в качестве своеобразного этногенетического маркера и одного из «водоразделов» между западом и востоком региона (Rivers 1914: 250, 251). Любопытно, что, хотя теория является явно недостаточной и устаревшей, мы видим похожую картину в масштабах Микронезии. Ее деление на Западную и Восточную обусловлено разным происхождением заселивших эти области народов. При этом употребление бетельной жвачки фиксируется по всей Западной Микронезии (острова Палау, Марианские и Яп), поскольку традиция восходит к Юго-Восточной Азии. Но уже на Понпеи (Понапе, Центральные Каролины) и восточнее проникла культура употребления кавы (Reisenberg 1968: 104; Лебедева 2015).

Питер Бак (Те Ранги Хироа), выдвинувший в середине XX столетия оригинальную теорию заселения Полинезии северным путем — через Микронезию, напротив, вынужден искать объяснение факту отсутствия в Микронезии многих видов, существующих в Полинезии. *Единственными растениями, которые прижились на атоллах, были кокосовая пальма и стойкая разновидность таро... <...> Все остальные культурные съедобные растения приживались только на вулканической почве и поэтому не могли переселиться в Полинезию морским путем через усеянное атоллами пространство. <...> Другие съедобные растения могли распространиться в восточном направлении по Тихому океану только по тому пути, где вулканические острова представляли промежуточные базы, лежавшие на доступном расстоянии друг от друга. Таков южный путь через Меланезию. <...> ...хотя полинезийцы прибыли в Центральную Полинезию микронезийским путем, такие съедобные растения, как хлебное дерево, бананы, ямс и менее грубое таро, были сначала завезены из Индонезии на Новую Гвинею и затем распространены меланезийцами до их крайнего восточного форпоста — Фиджи. <...> ...могли быть переселены в Центральную Полинезию только через вулканические острова. <...> Таким образом, первая стадия переселения растений из Фиджи в Полинезию локализуется на Самоа* (Хироа 1959: 243–244). Очевидно, что подобные выводы не выдерживают никакой критики: «Теория микронезийского пути, не будучи хорошо подкреплена даже эмпирическими данными, полностью падет, когда к проблеме будут подключены археология и сравнительная лингвистика» (Kirch 2000).

Как кажется, наибольшего внимания заслуживает акцент на скудности растительного мира Микронезии. Несмотря на то что доля растений, используемых в рационе населяющих ее народов, велика, в связи с крайней бедностью островной фауны их ассортимент достаточно ограничен и в меньшей степени представлен традиционными для Океании клубнеплодами. Пути решения проблемы пищевого дефицита здесь в значительной степени вели к появлению собственно культурных специфик.

На западе Каролинских островов сформировался социально-экономический союз *sawei*. Это образование со сложной иерархией и системой взаимоотношений, однако в основе всего лежит обмен благами и услугами, в результате которого жители атоллов получали некоторое количество урожая с вулканических островов Яп (Lessa 1950; Petrosian-Husa 2005). Примечательно, что эта система, несмотря на определенную модификацию, которая затронула скорее ее форму, чем содержание, продолжает существовать и сегодня. Основные изменения произошли во второй трети XX в., во многом в связи с упадком традиционного мореплавания, и отношения поддерживаются уже не посредством регулярных рейсов флота каноэ с атоллов на Яп. В то же время иерархическая

<sup>1</sup> Бетель, бетельная жвачка — смесь из ореха арековой пальмы, листа перечного дерева и извести, как правило, добываемой из коралла. После проникновения в Океанию табака могла дополняться этим ингредиентом. Кава — разбавленный сок корня растения *Piper Methisticum*.

структура (субъекты взаимодействия с точки зрения их принадлежности к традиционному социальному слою и территориальному делению), принципы экономического взаимодействия, роли, права и обязанности по отношению друг к другу в основном виде сохраняются (как и само название: *sawei, swei, soy*<sup>2</sup>) (К1, оп. 2, № 2165). Такая удивительная устойчивость во времени объясняется, по нашему мнению, тем, что стороны, особенно население атоллов, продолжают сохранять свою экономическую заинтересованность в альянсе (подробнее см.: Лебедева 2019).

Среди прочего ценным объектом обмена был и остается ярко-оранжевый порошок, фигурирующий в числе даров с Япа на атоллы, поскольку растение, из которого он изготавливается, произрастает на вулканических островах. Это растение называют по-английски *turmeric*, второе и более распространенное его название — лагинское *sigsuma*, и под этим именем оно известно в качестве приправы на наших столах<sup>3</sup>. Пряность относится к семейству имбирных и широко используется по всей Юго-Восточной Азии, в том числе и как медицинский препарат. Последнее обусловлено богатым химическим составом, считается, что это природный антибиотик, который также оказывает стимулирующее, укрепляющее и обезболивающее действие и даже способен регулировать уровень холестерина.

Были знакомы с этими свойствами и в Микронезии. Информанты упоминали, что турмерик употребляют в пищу и при лечении широкого спектра заболеваний. Однако в основном растение используется для производства порошкообразного красителя, поскольку его яркий светло-оранжевый цвет сохраняется и после обработки. Эта краска наносится на тело во время исполнения традиционных танцев, а также ею могут покрывать тела усопших (К1, оп. 2, № 2165, л. 8). На островах Чуук (Трук), Центральные Каролины, турмериком окрашивают также циновки *лава-лава*, используемые в качестве поясной одежды, и некоторые другие аксессуары костюма, в частности чрезвычайно характерные мужские головные украшения (Südsee-Oasen 2010: 160; МАЭ РАН № 1637-1).

Мне удалось зафиксировать процесс производства красителя от начала до конца, что можно считать удачей, поскольку с учетом цикла созревания плодов и расхода запасов готового продукта это происходит не чаще раза в год. Более того, далеко не в каждой семье: только немногие люди старшего поколения на Япе хранят секрет и еще занимаются изготовлением красителя.

Выкопанные плоды, напоминающие небольшую морковь с ребристой поверхностью, тщательно моют и перемалывают в пасту. Раньше их толкли вручную, но сейчас используют машинку вроде огромной мясорубки (К1, оп. 2, № 2104, л. 8). Полученную густую массу, собранную в пластиковый контейнер, заливают водой, которую меняют ежедневно в течение примерно недели. Когда вода становится прозрачной, можно переходить к следующей стадии (К1, оп. 2, № 2104, л. 15). Густую, тягучую массу, из которой удален жмых, доводят до однородности с помощью миксера и смешивают с соком из волокна оболочки кокосового ореха. Подготавливают формочки из половинок скорлупы небольших кокосов. Наполнив, их тщательно склеивают скотчем и дополнительно обвязывают травой.

В это время на огне греется большая кастрюля, в которой находится жмых турмерика, укрытый листьями. Массу разливают в формы и подвергают тепловой обработке — кокос закрывают кусочком картона и погружают в жмых (рис. 1). Когда все формы оказываются в кастрюле, ее закрывают листьями, засыпают землей и оставляют часа на полтора. Извлеченные формы в течение нескольких дней держат на открытом воздухе в тени. Когда скорлупу разъединяют, спрессованная пудра сохраняет форму (К1, оп. 2, № 2104, л. 15–16).

Способ производства турмерика, как и сам вид конечного продукта, позволяет провести аналогию с другой, воистину «волшебной» пудрой, производимой в восточных областях Микронезии. Ситуацию пищевого дефицита здесь можно возвести в квадрат, если взглянуть на

<sup>2</sup> Хотя в литературе прижилась транскрипция *sawei*, островитяне произносят слово более кратко.

<sup>3</sup> К сожалению, местное название зафиксировать не удалось.

нее через призму общей тенденции, выражающейся в уменьшения количества культурных растений в Тихом океане с запада на восток (Vaka moana 2006: 74). Поселенцы, прибывшие сюда, в частности на восток Каролинского архипелага, Маршалловы острова и Кирибати (острова Гилберта), оказались, по всей вероятности, в достаточно экстремальных условиях. Этот регион практически полностью состоит из коралловых островов (за исключением вулканических Косраз (Кушайе) и Понпеи, относящихся к Каролинам). Множество употребляемых в пищу растений, которые росли на плодородных, хорошо увлажненных вулканических почвах, здесь отсутствовали или (в случае если они были привезены мореплавателями) не смогли прижиться. Не имея соседей, могущих выступать хоть каким-то гарантом стабильности, эти группы населения были вынуждены искать другие способы выживания.

Среди относительно небольшого числа произрастающих здесь растений особо можно выделить панданус. Наименование панданус происходит от малайского *pandang* — местного названия этого растения. Это вечнозеленое древовидное растение, которое еще называют шурупник, или винтовое дерево (*screw-pine*), вследствие того, что листья растения растут спирально, закручиваясь вокруг стебля. Растение имеет специфический облик за счет мощных воздушных корней. После того как корни достигают поверхности почвы и врастают в нее, начинается отмирание нижней части ствола и таким образом растение оказывается приподнятым над землей и опирается на так называемые ходульные корни.

В мире насчитывают более 600 видов пандануса, произрастающих в тропических областях Африки, на Мадагаскаре и других островах Индийского океана, в Индии, Индокитае, на всей территории Малайзии, севере и северо-востоке Австралии, а также на тропических и некоторых субтропических островах Тихого океана. Среди них именно малазийско-тихоокеанский вид панданус кровельный (*Pandanus tectorius*) относится к тем растениям, у которых для различных целей можно использовать буквально все: плоды, листья, древесину и корни.

Возможность разнообразного и «безотходного» применения пандануса оказалась чрезвычайно актуальна в Восточной Микронезии, где население стремилось приспособлять для жизни все имеющиеся ресурсы. Древесина дерева обладает внутри волокнистой структурой, поэтому не годится для строительства, но применялась в быту для изготовления различной утвари<sup>4</sup>. Вследствие общего дефицита древесины широкое развитие получили техники плетения, а значит, были востребованы волокнистые материалы, среди которых одними из основных являются листья пандануса. Из них изготавливается множество предметов быта — циновки для внутреннего убранства дома, сумочки всевозможных размеров, элементы одежды и украшений<sup>5</sup>. Из расщепленных на полоски листьев пандануса островитяне ранее плели паруса каноэ.

Однако в первую очередь растение ценится за свои плоды. По виду они напоминают большую шишку или ананас и в зрелом состоянии имеют красно-оранжевый цвет (рис. 2). Плоды пандануса можно употреблять в пищу как в свежем виде, так и прошедшими обработку. Подробнее остановиться на одном из ее способов можно обратившись в том числе к музейным источникам. В микронезийских собраниях МАЭ РАН хранится любопытный предмет. Он имеет цилиндрическую форму при длине около 60 см и диаметре 11,5 см. Его поверхность представляет собой настолько плотную упаковку из листьев пандануса, дополнительно перемотанную крученой бечевой из косового волокна, что судить о содержимом не представляется возможным. Сверток происходит из коллекции немецкого собирателя доктора Отто Финша, достаточно ранней и хорошо документированной. В каталожной карточке собирателя по рассматриваемому предмету значится следующее:

<sup>4</sup> В коллекциях МАЭ РАН имеется отрезок ствола пандануса, который использовался в качестве подголовника (МАЭ РАН № 157-376).

<sup>5</sup> МАЭ РАН № 157-51 (циновка); № 157-527 (сумочка); МАЭ РАН № 157-59 (пояс) и др.

«Cat. № 360 (1 Stück) des Reisenden Dr. O. Finsch 1879

Bezeichnung: (Eingeb. Name: “Dschenäguwe”

Originalverpackung von Conserven

Land: Marschall Archipel

Localität: Insel Jaluit

Bemerkung. Die Verpackung in Blätterrolle mit Bindfaden aus Cocosnussfaser sorg fältig umwickeld ist ganz in der Weise von einem Eingeborenen gemacht, ihre Conserwen verpackt werden. Dieselben sind zweierlei Art: aus der Frucht des Pandanus (Bob) “Dschenägwoe” genannt u. aus Brotfrucht (Me) “Piru” genannt. Beide Conserwen werden besonders als Proviant auf Canureisen benutzt, sind aber jetzt mehr abgekommen, da den Eingeborenen Lebensmittel (Reis, Schiffszwieback) zugeführt werden. Dschenäguwe schmeckt sehr gut ähnlich wie Teigen u. halt sich über ein Jahr, Piru an ein halber Jahr. — Vergl. Finsch in: Western Illustr. Deutsche Monatshefte (Finsch 1887), S. 498. Fig. 2».

«№ 360 (1 предмет) собиратель Др. О. Финш 1879 (время сбора. — А. Л.).

Название: (Туземное название: “Dschenäguwe” (окончание исправлено, зачеркнуты три последние буквы «-woe»; ниже встречаются оба варианта, очевидные сложности с огласовкой туземных языков. — А. Л.).

Консервы в оригинальной упаковке.

Район: Маршалловы острова.

Местность: Остров Джалуит.

Описание. Сверток, тщательно обернутый в листья и обвязанный бечевой из кокосового волокна, именно таким образом туземцы упаковывают свои консервы. Они бывают двух видов: из плодов пандануса (*Боб — местное название плодов? — А. Л.*), называются “Dschenägwoe”, и из плодов хлебного дерева (*Ме — местное название плодов? — А. Л.*), называются “Piru”. Оба использовались как пища во время плаваний на каноэ, но сейчас больше не употребляются, так как туземцы употребляют рис, корабельное печенье. Dschenäguwe приятный на вкус и напоминает тесто, хранится около года, Piru — около полугода (*Ссылка на литературу — А. Л.*)» (Рукописный каталог доктора Отто Финша...)<sup>6</sup>.

Предмет из собрания Финша не единственный, несколько таких контейнеров хранится в ряде музеев<sup>7</sup>, а их фотографии можно встретить в литературе. Доктор Финш, однако, ничего не упоминает о способе приготовления «теста». Описание процесса мы находим у Артура Гримбла — представителя британской администрации на островах Гилберта, создателя интереснейшего источника по культуре региона.

Хорошо вызревшие плоды разделяли на доли. От них отщипывали жесткие кончики, содержащие зерна, а сочные кусочки мякоти собирали в сетку из кокосового волокна и варили на пару приблизительно в течение часа. Сваренные плоды деревянным пестом<sup>8</sup> толкли до получения однородной массы, чтобы не оставалось ни единого комочка. Эту массу делили на порции, из которых формировали кирпичики, которые выкладывали рядами на солнце для просушки. При хорошей погоде кирпичики высыхали до необходимого состояния приблизительно за пару дней. Затем их подвергали температурной обработке, выкладывая на раскаленные камни в земляной печи. Для предотвращения непосредственно контакта с камнями брикеты укладывали на прослойку из черенков листьев кокоса и оставляли на ночь. На следующем этапе приготовления брикеты снова сушили на солнце, но на этот раз уже не менее недели. В результате они становились твердые, довольно хрупкие и приобретали золотистый цвет. В конце процесса приготовления на раскаленных камнях очага каждый кирпичик поджаривается с каждой стороны, но только несколько минут —

<sup>6</sup> Перевод автора.

<sup>7</sup> В частности, Museum am Rothenbaum — Kulturen und Künste der Welt, Гамбург; Linden-Museum, Штутгарт.

<sup>8</sup> В упомянутой коллекции Финша имеется такой предмет, происходящий с островов Гилберта: МАЭ РАН № 157-336.

до приобретения коричневого оттенка. После этого их охлаждали и для получения конечного продукта растирали в пудру в большой раковине тридакны. Эта пудра на островах Гилберта носила название *кабубу*. Кабубу упаковывалась в тщательно подготовленные цилиндрические контейнеры, изготовленные также из листьев пандануса, и в таком виде могла храниться годы, оставаясь пригодной в пищу (Grimble 1972: 312, 313) (рис. 3).

Такая длительная и трудоемкая обработка производилась в связи с тем, что данный продукт использовался преимущественно мореплавателями. Очевидно, что пища, употребляемая во время морского перехода, должна отличаться от повседневной. Она должна удовлетворять двум основным условиям: хорошо храниться даже при повышенной влажности и обеспечивать организм необходимым количеством энергии и питательных веществ. Важное свойство плодов окультуренных сортов пандануса кровельного состоит в том, что они превосходны не только с гастрономической точки зрения. Они богаты витаминами, особенно витамином С. Островитяне говорят: «Пока на каное есть вода и кабубу, оно может продолжать плавание...» (Grimble 1972: 313). Несомненно, что если этот продукт и не мог удовлетворить все потребности организма, то по крайней мере поддерживал взрослого человека в дееспособном состоянии в течение длительного времени. Употребляли кабубу и на суше, но показателен факт, что этот процесс был подчинен строгому этикету. Чашу из кокосовой скорлупы наполовину наполняли кабубу и доливали воды. Оставляли постоять несколько минут, а затем перемешивали содержимое щепочкой из зеленого листа пандануса. После этого делали один глоток, и каждый последующий глоток должен был быть предварен новым размешиванием. Тем не менее, когда жидкость выпивали, на дне все равно оставался осадок — в него вновь доливали воду, и все повторялось с начала, до тех пор, пока не оставалось совсем немного. Когда трапезничающий решал, что остаток настолько мал, что его можно выпить одним глотком, то он проделывал это, высоко закидывая голову. Этот завершающий момент питья кабубу так и назывался — «смотреть вверх». При этом можно было помогать себе листиком, но ни в коем случае напитка нельзя было касаться пальцами. Гримбл возводит данный ритуал к более раннему и на момент его присутствия на островах уже практически исчезнувшему культу, связанному с почитанием (тотемных) предков и высших сил. В ходе соответствующей церемонии исполнитель предлагал им кабубу, сделанное из плодов нового урожая, используя определенную формулу и запрокидывая лицо к небу (Grimble 1972: 200, 315). Этот факт, как и то, что сакрализация напитка и строгая регламентация его употребления отчасти пережили свой ритуальный контекст, может указывать на тот пиетет, с которым островитяне относились к знаковому для них продукту.

Несмотря на то что не у всех видов плоды пригодны в пищу, в Восточной Микронезии растение не просто повсеместно съедобно, но и специально культивируется как плодовое дерево. Более того, география изготовления описанных «консервов» совпадает с ареалом распространения культивируемых плодовых сортов. Приведенное нами описание, как упоминалось, относится к островам Гилберта, предмет МАЭ РАН и образцы в музеях Германии происходят с Маршалловых островов (Südsee-Oasen 2010: 201). Розмари Гримбл — дочь Артура Гримбла, продолжившая исследования своего отца, опираясь на данные по гидрометеорологии региона и особенности культивирования растений, полагает, что панданус попал на атоллы искусственным путем (Grimble 1972: 148–149). «Люди пандануса» — «pandanus people» — так называет Розмари Гримбл народы, расселившиеся по Восточной Микронезии, подчеркивая ту роль, которую это растение сыграло в культуре населения коралловых атоллов. Как бы то ни было, существовали ли панданус на атоллах до появления здесь человека или прибыл вместе с ним, главное, что растение оказалось счастливым исключением, прекрасно адаптировавшись на бедных известковых почвах атолла. Не будет преувеличением полагать, что панданус вида текториус во многом позволил заселить атоллы Восточной Микронезии и выжить на них, став основой питания во время длительных морских переходов, существенной частью рациона и важным сырьевым источником на суше.

Объединяя наш, казалось бы, локальный сюжет с более общим аспектом культуры, можно отметить следующее. Производство порошка из плодов пандануса и корнеплодов турмерика имеет много общего. Это высокотехнологичный и многоступенчатый процесс, в котором присутствует термообработка и финальное высушивание с целью его консервации. Длительность и трудоемкость изготовления не позволяли производить эти продукты в значительном количестве, таким образом, их применение было узкоспециальным, а ценность высокой.

Однако в связи с их востребованностью в разных сферах культуры, ценность эта оказалась качественно неравнозначной, что и определило дальнейшую судьбу обоих продуктов. В случае с панданусом она связана с его жизнеобеспечивающей ролью и целевой спецификой. К концу XIX — началу XX в. освоение Микронезии давно завершилось, предпринимаемые плавания носили характер соседских визитов или недолговременных отлучек на не слишком удаленные острова за теми или иными ресурсами. Несмотря на некоторые различия в колониальной политике европейских держав, проводимой в разное время в различных частях региона, общий ее вектор так или иначе приводил к разрушению традиционной культуры. Развитие предприятий как следствие появления рынка труда и трудовой миграции и, конечно же, внедрение парового флота способствовали, кроме прочего, и упадку традиционного мореплавания. Процесс обеспечения островов, хотя и не в достаточной мере, продуктами питания длительного хранения снижал остроу вопросов выживания. Неудивительно, что в этих условиях такой продукт, как кабубу, трудоемкий в приготовлении, утративший ценность в качестве консервов (что отмечает и Финш) и — самое главное — нишу своего бытования, уходит в прошлое.

Турмерик же используется преимущественно в ритуальном и обрядовом контексте. Это указывает на его избыточность, необязательность с точки зрения адаптации и выживания, и одновременно выводит в разряд объектов, чья ценность не находится в зависимости от данных вопросов: украшений, предметов роскоши, объектов обмена как эквивалента традиционных денег. Тот факт, что порошок из турмерика является единственным не только и не столько пищевым продуктом в числе обратных даров с Япа на атоллы, опять же подчеркивает его «нематериальную» ценность.

Таким образом, историческую судьбу турмерика и пандануса определили их изначальная роль в культуре и традиционном социуме и особенности соприкосновения этих аспектов с западным миром. Данный комплекс факторов с течением времени сказывается на предметно-технологической стороне культуры и создает в каждом отдельном случае ее неповторимый облик.

#### СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

- Полевые материалы автора. 2012 г. Архив МАЭ РАН. К1, оп. 2, № 2104, 2105.  
 Полевые материалы автора. 2013 г. Архив МАЭ РАН. К1, оп. 2, № 2165.  
 Рукописный каталог доктора Отто Финша к коллекции МАЭ РАН № 157. «Katalog zur Ethnolog. Sammlung aus der Südsee von Dr. Otto Finsch».  
 Лебедева А. А. Кава в Восточной Микронезии // Бетель, кава, кола, чат. Жевательные стимуляторы в ритуале и мифологии народов мира. СПб., 2015. С. 11–120. (Маклаевский сборник. Вып. 5).  
 Лебедева А. А. Современные этносоциальные процессы на западе Каролинских островов // Этнография. 2019. № 1 (3). С. 193–204.  
 Хироа Те Ранги (П. Бак). Мореплаватели солнечного восхода. М., 1959.  
 Choris L. Voyage pittoresque autour du monde avec des portraits de sauvages d’Amerique, d’Asie, d’Afrique et de rites du Grand ocean; des paysages, tes, vues maritimes, et plusieurs objets d’histoire naturelle. Paris, 1822.  
 Finsch O. Westermann’s illustrierte deutsche Monatshefte. Braunschweig, 1887.  
 Grimble A. Migrations, myth and magic from Gilbert Islands. London, 1972.

*Kirch P. V.* On the road of the winds: an archaeological history of the Pacific islands before European contact. Berkeley, 2000.

*Lessa W.* Ulithi and the outer native world // *American anthropologist*. 1950. № 1. P. 27–52.

*Petrosian-Husa C.* Powerful and Powerless: the Rei Metau on the Outer Islands of Yap. URL: [www.anthroglobe.info/](http://www.anthroglobe.info/).2005 (дата обращения: 15.05.2005).

*Reisenberg S. H.* The native Polity of Ponape. Washington, 1968.

*Rivers W. H. R.* The History of Melanesian Society. Cambridge, 1914.

*Südsee-Oasen.* Leben und Überleben im Westpazifik. Stuttgart, 2010.

*Vaka moana.* Voyages of the ancestors: the Discovery and Settlement of the Pacific / ed. by K. R. Howe. Honolulu, 2006.

### **DIFFERENT FATES: TURMERIC AND PANDANUS IN MICRONESIAN CULTURES**

**ABSTRACT.** The paper deals with the technologies of processing and specifics of using two plants by Micronesians: turmeric root crop in the West Carolines and pandanus fruit in some areas of East Micronesia. The ways of processing both plants are similar and aim to obtain a product that can be preserved for a long time. The products themselves are also similar and look like pressed fine powder. Turmeric powder was mostly used for dyeing clothes and painting body for some rituals and rites. Dried pandanus was consumed as food and played an important role in the life support system of the islanders. The differences in functions resulted in the unequal viability of the two products during the period of European presence in the region. Pandanus powder ceased to be produced at the turn of the twentieth century and packages with it can now be only found in museums, while turmeric still remains relevant in the Carolinean culture.

**KEY WORDS:** Micronesia, Caroline Islands, turmeric, pandanus, powder

**ARINA A. LEBEDEVA** — Candidate of Historical Sciences, Senior Researcher, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences (Saint Petersburg, Russia)  
E-mail: [Sheremet@kunstkamera.ru](mailto:Sheremet@kunstkamera.ru)