

DOI 10.31250/2618-8619-2022-4(18)-217-229

УДК 639.181

Владимир Николаевич Давыдов

Музей антропологии и этнографии имени Петра Великого (Кунсткамера) РАН
Санкт-Петербург, Российская Федерация
ORCID: 0000-0003-2738-4609
E-mail: davydov.kunstkamera@gmail.com

Елена Андреевна Давыдова

Музей антропологии и этнографии имени Петра Великого (Кунсткамера) РАН
Санкт-Петербург, Российская Федерация
ORCID: 0000-0002-9299-7551
E-mail: elenav0202@gmail.com

Полевые исследования на Чукотке — 2022: стратегии поддержания пищевой и энергетической безопасности жителями оленеводческого села*

АННОТАЦИЯ. В статье представлены результаты поездки на Чукотку в июле-августе 2022 г. Полевые работы проводились в пгт. Эгвекино, с. Амгуэма и на летней оленеводческой стоянке (яранги) третьей бригады МУП СХП «Амгуэма». Основной целью поездки было исследование стратегий автономизации, поддержания пищевой и энергетической безопасности современными жителями Чукотки в населенных пунктах и тундре. В фокусе внимания находились способы получения, использования и распределения ресурсов в условиях удаленности, а также практики маятниковой мобильности между селом и оленеводческими стоянками. Проводился сбор материалов по снабжению Амгуэмы пищевыми продуктами, водой, топливом. В селе также были собраны материалы по организации тепличного хозяйства и изучены используемые арктическими овощеводами технологии и инвентарь. Проводились беседы и глубинные интервью с представителями оленеводческих семей, национальной интеллигенцией, работниками сферы образования, местного сельскохозяйственного предприятия, сельской и районной администрации. Интервью затронули ряд основных тематических блоков: организация снабжения села пищевыми продуктами и произошедшие за последние годы изменения, использование инфраструктуры и подсобных помещений; питание и трансформация пищевого рациона; арктическое овощеводство, использование теплиц, технологии удобрения почвы и увеличения урожайности, система отопления теплиц, стратегии вторичного использования ресурсов. Собраны данные о конструктивных особенностях амгуэмских теплиц.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА: Арктика, Чукотка, чукчи, ресурсы, энергия, топливо, снабжение, питание, пища, подсобное хозяйство, овощеводство, теплицы, инфраструктура, Амгуэма

ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ: Давыдов В. Н., Давыдова Е. А. Полевые исследования на Чукотке — 2022: стратегии поддержания пищевой и энергетической безопасности жителями оленеводческого села. *Кунсткамера*. 2022. 4(18): 217–229. doi 10.31250/2618-8619-2022-4(18)-217-229

* Исследование выполнено за счет гранта РНФ № 19-78-10002 «Питание в Российской Арктике: ресурсы, технологии и инновации» (рук. Е. А. Давыдова), <https://rscf.ru/project/22-78-41011/>.

Vladimir Davydov

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences
Saint Petersburg, Russian Federation
ORCID: 0000-0003-2738-4609
E-mail: davydov.kunstkamera@gmail.com

Elena Davydova

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences
Saint Petersburg, Russian Federation
ORCID: 0000-0002-9299-7551
E-mail: elenav0202@gmail.com

Field Research in Chukotka in 2022: Strategies for Maintaining Food and Energy Security by the Dwellers of a Reindeer Herders' Village

ABSTRACT. The article presents the results of a trip to Chukotka in July-August 2022. The authors carried out fieldwork in Egvekinot, Amguema and at the summer reindeer camp (yarangas) of the third brigade of the municipal unitary agricultural enterprise "Amguema". The main task of the trip was to study the strategies of autonomization, maintaining food and energy security by local people in settlements and tundra in Chukotka. The research focus was on the ways of obtaining, using and distributing resources in the context of remoteness, as well as the practices of pendulum movements between the village and reindeer herders' camps. The authors gathered the data concerning the supply of the village of Amguema with food, water, and fuel. In this settlement, the authors investigated the practices of greenhouse farming, the technologies and equipment used by Arctic vegetable growers, and conducted in-depth interviews and conversations with members of reindeer herders' families, local intelligentsia, education workers, staff of the local agricultural enterprise, rural and district administrations. The interviews included a number of main thematic blocks: the organization of food supply in the village and the changes that have taken place in recent years, the use of infrastructure and utility rooms; nutrition and dietary transformation; vegetable growing in the Arctic, the use of greenhouses, soil fertilization and yield increase technologies, greenhouse heating system and resource recycling strategies. The authors also studied the design features of greenhouses in Amguema.

KEYWORDS: Arctic, Chukotka, Chukchi, resources, energy, fuel, supply, nutrition, food, subsidiary farming, vegetable growing, greenhouses, infrastructure, Amguema

FOR CITATION: Davydov V., Davydova E. Field Research in Chukotka in 2022: Strategies for Maintaining Food and Energy Security by the Dwellers of a Reindeer Herders' Village. *Kunstkamera*. 2022. 4(18): 217–229. (In Russian). doi 10.31250/2618-8619-2022-4(18)-217-229

Основной задачей экспедиции в Иульгинский район Чукотского автономного округа в июле-августе 2022 г. было исследование стратегий автономизации, аккумуляции ресурсов, поддержания пищевой и энергетической безопасности современными жителями оленеводческого села Амгуэма и тундровиками. Целью экспедиции также являлась фиксация изменений, связанных с динамикой материальности арктического села. Наблюдались трансформации, произошедшие за три года со времени экспедиционного выезда авторов в Иульгинский район Чукотки в 2019 г. Ставилась задача исследовать повседневные практики местных жителей, связанные с поддержанием пищевой и энергетической автономности, а также рассмотреть стратегии использования инфраструктуры жителями Амгуэмы с целью хранения и локального производства пищевых продуктов. Многие из них собственными усилиями научились обеспечивать себя свежими овощами, выращивая их в самодельных теплицах. В фокусе внимания находился амгуэмский опыт арктического овощеводства, использования теплиц, веранд, грядок и применения технологий увеличения урожайности. Основной единицей исследования стало домохозяйство и сети родственников. Кооперация между членами одной семьи, а также различными домохозяйствами позволяет преодолевать множественные дефициты, получать строительные материалы, осуществлять маятниковые поездки, распределять топливо и пищевые ресурсы.

ПРАКТИКИ АККУМУЛЯЦИИ РЕСУРСОВ

Неотъемлемой частью любого современного домохозяйства на Севере является ларь — морозильная камера. В последние годы количество таких бытовых приборов в быту местных жителей значительно выросло. В Амгуэме жители или уже имеют подобное оборудование для хранения пищевых продуктов, или мечтают о его приобретении. В некоторых домах и квартирах можно встретить несколько ларей. Здесь на микроуровне проявляется характерная для северных сообществ модульность (Головнёв 2017: 10–11) — модули хранения распространяются не только за пределами жилых и подсобных помещений (сарай, контейнеры, веранды, ящики и др.), но и внутри них (лари, холодильники, морозильные камеры). Летом, в сезон заготовки пищевых ресурсов, морозильные камеры играют немаловажную роль для различных домохозяйств, какой бы ни была их доминантная хозяйственная деятельность. В них замораживают пойманную рыбу и добытую икру (если не успевают ее съесть или реализовать в свежем виде), ягоды, грибы, травы, корни, мясо оленя, жир животного происхождения.

Технология заморозки, позволяющая сохранить продукт на длительное время, в прежние (премодерные) времена была доступна только в определенные сезоны: с наступлением морозов осенью и до потепления весной. В целом все технологии обработки пищи, применявшиеся в хозяйствах оленеводов, рыбаков, охотников Чукотки в досоветский период, обуславливались сезонностью и погодными условиями, имеющимися материалами и технологиями, а также стремлением сохранить пищевой ресурс впрок на длительный период. Однако именно летний сезон, когда заморозка была невозможна, всегда отличался особенной интенсивностью заготовки пищи. Оленеводы, охотники и рыбаки Арктики использовали короткое лето для создания пищевого запаса на предстоящий год. Ключевыми технологиями заготовки пищи были ферментация, вяление и сушение.

Современная бытовая техника — лари и холодильники — позволяют сделать технологию заморозки не зависящей от сезонных временных ритмов и, в частности, производить убой оленей «как попало». Так, летом местные жители забивают животных в тундре и привозят их туши в село или районный центр, где они и их родственники забивают морозильные камеры ценным и питательным продуктом. Семейная пара оленеводов из Амгуэмской тундры не без гордости сообщила нам по приезду в отпуск в Санкт-Петербург в июле 2022 г., что успели до отъезда полностью заполнить оленьими морозильными камерами в своей квартире в пгт Эгвекинот.

Аналогичным образом, если раньше, по словам информанта из Амгуэмы, рыбу заготавливали в сентябре-октябре, «когда уже заморозки», то сейчас, судя по наблюдениям, массовая заготовка

рыбы приходится на лето: ею наполняют лари в домах, засаливают и коптят. Отметим, что соль и сахар, традиционно не использовавшиеся коренным населением Арктики, также повлияли на технологии сохранения пищи (Давыдова 2019). Они, наряду с морозилками, позволили сохранять в больших количествах продукты, которые прежде почти не заготавливали впрок. «Я помню не было же холодильников, и морошку ели только тогда, когда она поспеет»; «В детстве мы не заготавливали ягод»; «Мы сезонно ягод наедались и все. Всю зиму шикшу, бруснику ели», — так вспоминали свое детство пожилые амгуэмцы. Они также запомнили удивление своих старших родственников во время потребления мороженой пищи летом. Одна женщина рассказывала, как угостила жену своего двоюродного брата, приехавшую из тундры. Первоначально она не могла поверить, что в такую жару можно есть строганину, а после трапезы сказала: «Какая красота. Комары, жара, а я строганину ела».

С одной стороны, люди в своих пищевых практиках стали зависимы от современных благ — поставок холодильников и ларей «с материка», снабжения населенного пункта электричеством. Они утратили ту «естественную автономию», которая свойственна экономическим системам сообществ с домашним способом производства (Sahlins 1972: 95–99). С другой стороны, данные материальные объекты частично освободили технологию, заморозку, возможную прежде только в определенную часть года, от сезонных вариаций и ритмов, сделав пищу доступной практически в любой сезон.

Заморозка пищевых продуктов непосредственно внутри жилых и подсобных помещений стала круглогодичной, автономной от объективных температур на улице, в этом смысле безвременной. Хотя само использование ларей отчасти сезонное: пик их применения приходится на теплое время года, так как, во-первых, именно летом осуществляется основная заготовка продуктов, даров тундры и моря, на целый год, во-вторых, с наступлением морозов многие жители Амгуэмы используют лоджии (в селе в поздний советский период был построен блочный четырехэтажный дом с лоджиями), окна, веранды, контейнеры, сараи в качестве зимних холодильников. Такое «освобождение» позволяет заготавливать продукты в больших объемах людям, проживающим в селах, поселках и городах, где использование традиционных способов обработки пищи может быть затруднительным. Организация мясной ямы или вяления над очагом довольно редко практикуется в условиях сельских и городских поселений.

Таким образом, автономность в контексте тундры и в контексте села предполагает различные стратегии и многообразные технологии. Например, жители с. Амгуэма и районного центра пгт Эгвекинот, потомки оленеводов или оленеводы на пенсии, с одной стороны, ощущают тесную привязку к оленей и испытывают большую в ней потребность (не ощущают сытости, не поев мяса), с другой стороны, оказываются отчуждены от стада, самих животных. Их родственники и друзья-тундровики помогают сельчанам и жителям районного центра не зависеть от заготовленной на амгуэмском забойном пункте оленины и поставок мяса в местные магазины, т.е. от продуктов, которые считаются не очень вкусными и даже едва съедобными. В этом процессе определенную роль играют морозильные камеры, позволяющие заготовить оленину впрок в квартирах и коттеджах даже летом.

Следует отметить, что технологии ферментации и вяления не потеряли своего значения. Местные жители продолжают вялить, сушить и квасить мясо, кровь, травы, корни, рыбу. Безусловно, эти технологии используются тундровиками, пищевые практики которых в большой степени тонко со-настроены (Березницкий 2022) с сезонными ритмами природы и погодными явлениями. Например, как и прежде, чукотские пастухи оставляют часть бригады на постоянной стоянке в начале лета и забивают для нее оленей, мясо которых сохраняется до конца августа благодаря ямам и ярангам с очагами.

Более того, жители сел также могут использовать технологии ферментации, сушения и вяления для приготовления так называемой «чукотской» пищи (которая нередко противопоставляется привозной, «русской»), хотя и делают это в меньших масштабах. Местные жители во всех иссле-

дуремых населенных пунктах неоднократно подчеркивали, что они любят есть разнообразную по вкусовым ощущениям пищу. Применение различных технологий позволяет создать оттенки вкусов. Кроме того, использование «традиционных» способов приготовления пищи связано не только с прагматической необходимостью сохранить пищевой ресурс, но и с вкусовыми предпочтениями людей. Многие информанты на Чукотке подчеркивали, что скучают по «чукотской» пище, считают ее самой вкусной, сытной и питательной.

Изменилась темпоральность трудовой деятельности, так как за единицу времени можно обработать и сохранить большее количество продуктов. Появление ларей, соли и сахара привело к изменению соотношения применяемых технологий обработки пищи: более широкое использование заморозки, распространение сахарения и соления, наряду с уменьшением ферментирования, вяления и сушения продуктов. Использование столь широкого спектра технологий вносит вклад в наращивание автономности людей от снабжения с «материка». Ведь местные пищевые ресурсы, если они были заготовлены, замещают собой привозную пищу. Таким образом, мы полагаем, что новые технологии не столько сформировали зависимости, сколько используются людьми для сохранения относительной автономности домохозяйств как от ритмов снабжения, так и от сезонных ритмов природы.

Большую роль в жизни северных сел и поселков играет электричество (Энергия Арктики и Сибири 2020: 114–142). В ряде населенных пунктов Арктики от электросети работают насосы, которые снабжают жилые дома речной водой. Однако отключение воды не является критическим для людей. Во-первых, многие информанты из Амгуэмы используют водопроводную воду исключительно в технических целях, а за питьевой водой ходят на одноименную реку зимой и летом. Водопроводная вода, которая также берется из реки, считается не такой вкусной, полезной и чистой, ведь, прежде чем попасть в дом, она проходит долгий путь по водопроводной системе. Местные жители зачастую не используют ее для питья, ссылаясь на ржавые трубы, предпочитают сами набирать воду в реке и доставлять ее домой.

Таким образом, параллельно с системой центрального снабжения местные жители поддерживают автономные стратегии получения жизненно важных ресурсов: пищи и воды. В Амгуэму в случае нормального функционирования Иультинской автотрассы завоз товаров в магазины осуществляется довольно часто по сравнению с другими удаленными селами района: еженедельно или даже несколько раз в неделю. Тем не менее привоз новых продуктов в селе также вызывает оживленный интерес: жители заходят в магазин посмотреть на новые товары, сообщают друг другу о появлении чего-то «вкусного» и «свежего», следят за динамикой стоимости продуктов. Нередко отдельные категории пищи поступают в магазины «по расписанию». Так, местные жители заранее ждут свежей молочной продукции, изготовляемой из сухого молока на комбинате в Эгвекиноте, к определенному дню недели. Информанты нередко обменивались с нами информацией о привозе свежего кефира. В Амгуэме хлеб из местной пекарни появляется к определенному часу по будням, что вынуждает жителей закупать его по утрам, а также впрок на выходные.

В селе многие однотипные запасы концентрируются в определенных местах. Это могут быть запасы дров, стройматериалов, одежды, шкур, схожие по своим функциям и виду постройки, техника, транспортные средства и места хранения для них. В ходе полевой работы мы пытались понять, где и зачем различные предметы накапливаются людьми, каким образом запасы используются и пополняются? Однотипность запасаемых вещей дает возможность быстрой замены в случае необходимости. Здесь также используется принцип модульности, применяемый в технологии изготовления и практике оперативного ремонта. Наличие нескольких однотипных вещей также позволяет избежать риска, связанного с различными поломками, обеспечивая резервную возможность выполнения повседневных задач. Если есть возможность, жители заполняют морозильные камеры олениной, рыбой, ягодами и грибами, сараи и контейнеры — шкурами и «мехатурой» (так жители Чукотки называют традиционную одежду, сшитую из шкур оленя), топливом,

снегоходами и запчастями к ним, грузовыми нартами и т. д., т. е. различными материальными объектами, потребность в которых может возникнуть в будущем.

У одного жителя с. Амгуэма (как и у жителей таймырских поселков) нередко есть несколько снегоходов для различных типов поездок, осуществляемых в разное время. Информант объяснял нам, что снегоход «Буран» он использует для перемещений, предполагающих сильный износ техники, «Polaris» — для большинства поездок, а «Yamaha» — для случаев, когда важна скорость движения. В целом снегоходы российского производства часто используются для путешествий, где выше риск поломки.

Пополнение ресурсов нередко осуществляется за счет мобильности, которая в последние годы претерпела сильные изменения. Паттерны перемещений жителей Чукотки существенно трансформировались в советское и постсоветское время в связи с появлением новых транспортных средств, инфраструктур, населенных пунктов. Сегодня периодическое пополнение запасов осуществляется в ходе маятниковых поездок между населенными пунктами, оленеводческими стоянками, рыболовецкими точками. Например, оленеводы Амгуэмской тундры отчасти соотносят свои перемещения с Иультинской дорогой, которая позволяет быстро добираться до нужного места из тундры. Некоторые оленеводческие бригады МУП СХП «Амгуэма» предпочитают организовывать стоянки недалеко от трассы, чтобы иметь возможность совершать маятниковые поездки в село или районный центр. Кроме того, некоторые бригады специально делают летние стоянки ближе к сопкам, поднявшись на которые можно поймать сотовую связь. В таких бригадах, находящихся в относительной близости от Амгуэмы, несколько раз в месяц (а иногда и в неделю) происходит пополнение запасов продовольствия, привозимого из села и районного центра.

С появлением новых транспортных средств и инфраструктуры меняются стратегии запасаения пищи и ресурсов. Если раньше в тундре делали запасы на длительный срок, то возможность маятниковых перемещений позволяет обходиться меньшим количеством вещей и продуктов, а средства связи позволяют тундровикам оперативно заказать что-то из населенных пунктов. Наличие инфраструктуры, а также возможностей связи влияет на маршруты кочевания оленеводов, а также на способы и объемы запасаения различных ресурсов.

ТЕПЛИЧНОЕ ХОЗЯЙСТВО В УСЛОВИЯХ АРКТИКИ

Во время экспедиции были собраны материалы по северному овощеводству. В Амгуэме получили распространение теплицы, грядки, а также практика выращивания овощей на подоконниках. Проблема овощеводства в Арктике заинтересовала нас еще в 2018 г., когда мы в первый раз приехали в Амгуэму. В 2022 г. количество самодельных теплиц значительно выросло. В селе можно наблюдать несколько десятков теплиц разного объема. Они появились в Иультинском районе еще в 1950-е годы. В советское время было организовано тепличное хозяйство в п. Озерный. Теплицу также содержали в местной школе в пгт Эгвекинот. Многие информанты средних лет рассказывали, что помнят теплицы в Амгуэме с детства.

Теплица практически не ассоциируется с Крайним Севером. Тем не менее современную Амгуэму отличает именно большое количество подобных конструкций. Они сразу бросаются в глаза, заметны любому прогуливающемуся по селу прохожему. Теплица является такой же особенностью Амгуэмы, как и устанавливаемые рядом с селом яранги и используемые жителями подсобки и контейнеры (Давыдов, Давыдова 2021). Происходит не только «контейнеризация» (заполнение пространства металлическими контейнерами) Амгуэмы, но и ее «отепличивание».

Первоначально теплицы строились приезжими «с материка», местными учителями, работниками колхоза и ремонтниками дороги, которые таким образом стремились восполнить недостаток снабжения свежими овощами. Сейчас в Амгуэме их содержат и представители коренного населения. Теплицами не занимаются оленеводы, которые продолжают кочевать в тундре, но овощи могут выращивать их родственники, постоянно проживающие в селе. Расположены теплицы

как в непосредственной близости от домов и коттеджей, так и на некотором отдалении от жилых помещений в хозяйственной части села, где сконцентрированы также сараи, гаражи и контейнеры. Все эти строения фактически опоясывают Амгуэму.

В отличие от оленеводства, овощеводство на Чукотке — экзотический вид деятельности (Ярзуткина 2021). Тем не менее арктические овощеводы не воспринимают свою практику как нечто необычное («Растет все, как и на материке»). Многие из них были удивлены, что этнографы проявляют интерес к их постройкам, причем люди рассказывали о своих экспериментах с выращиванием овощей не без гордости. Важнейшим ресурсом для вегетации растений в Арктике выступает наличие солнечного света в теплое время года. В холодное и бессолнечное лето сильно снижается урожайность.

В контексте Чукотки теплицы имеют свои особые черты. Прежде всего, их отличают использование стратегии гибридизации или сращивания с другого рода постройками — гаражами, сараями, контейнерами (Давыдов 2019: 166–167). Все вместе они составляют конгломераты материальных объектов, позволяющие совмещать большое количество практических функций. Для экономии энергии и материалов в Амгуэме теплицы нередко выстраиваются как часть своеобразных гибридов — теплично-гаражных комплексов, которые позволяют за счет общих стен и единой системы отопления экономить топливо для обогрева, а также необходимые для строительства материалы. Нередко за стенкой теплицы располагается гараж, сарай или еще одна теплица.

Следует заметить, что функции теплицы может выполнять любая другая постройка, обладающая необходимыми характеристиками. Например, для выращивания растений в Амгуэме местные жители много лет используют остекленную веранду здания администрации, а также подоконники на окнах.

Летом 2022 г. мы стали свидетелями достраивания, расширения теплиц. Это в основном стратегия тех жителей, которые не планируют переезд из Амгуэмы в ближайшем будущем. Если кто-то приобретает основу теплицы (каркас) за небольшую сумму, это означает, что нужно будет инвестировать в его достройку и «подгонку» для своих задач. Подобное строение — стартовый набор, который нужно наполнять почвой, семенами, покрывать поликарбонатом и т. д. Достраивание и расширение — особые стратегии подсобного хозяйства на Чукотке. Следует заметить, что они иногда входят в противоречие с официальным законом и правилами землепользования. Например, мы были свидетелями конфликта жителя Эгвекинота, официально оформившего участок на территории, на которую претендовала районная больница.

Достройка теплицы, как правило, происходит постепенно, в процессе производственных циклов. Замена частей в ней происходит точно так же, как в яранге. Теплицы постоянно достраиваются и совершенствуются без отрыва от выполнения своей основной функции. Имеет место постепенное обновление, подгонка, «тонкая настройка» (Березницкий 2022). Местные жители довольно изобретательны в поиске как материалов, так и форм строений. Доставка материалов имеет многоуровневую, каскадную схему — что-то привозится в Эгвекинот, потом попадает в Амгуэму, после идет распределение материалов уже в самом селе. В Амгуэме можно наблюдать большое количество разнообразных теплиц, построенных из подручных материалов, зачастую экспериментальных: используются остатки старых конструкций, заброшенная государством инфраструктура, например столбы расположенной вдоль Иульгинской трассы линии электропередач и старые здания. Местные жители также применяли доски и утеплитель от старой теплотрассы. Некоторые из теплиц раньше покрывали стеклами, используя с этой целью старые оконные рамы. В обиход постепенно входят и новые материалы, в частности амгуэмцы стали строить теплицы из поликарбоната, начали обшивать их профлистами и сайдингом.

Из-за климатических условий теплицы в Амгуэме необходимо отапливать. Большинство из них обогревается печками-буржуйками, нередко самостоятельно изготовленными из металлических листов, бочек из-под горючего. Местные жители топят теплицы углем. Тепличное хозяйство, таким

образом, зависит от его поставок. Уголь для отопления теплицы берут на кочегарке. Для розжига используют дрова и старые доски.

В основном в Амгуэме выращивают огурцы и помидоры, иногда зелень. Многие жители экспериментировали с выращиванием различных культур. Тем не менее основная масса производимых овощей представлена двумя травянистыми растениями — огурцами и помидорами. Огурец, по словам амгуэмских овощеводов, более стрессоустойчив к колебаниям температуры. Например, в летнее время днем в теплице может быть слишком жарко. Помидор же требует более холодной среды. Раньше в одной и той же теплице многие выращивали как огурцы, так и помидоры. Сейчас овощеводы расширяют свои теплицы, пристраивают отдельные помещения, для того чтобы «отселить» помидоры и создать более комфортные условия вегетации для каждой культуры. На грядках жители иногда натягивают пленку, которая служит границей между помидорами и огурцами. Стратегия расширения теплицы предполагает появление подобного деления пространства.

Часть чукотских овощеводов выращивают огурцы и помидоры на продажу и даже возят их из Амгуэмы в районный центр Эгвекинот по Иульгинской трассе. Для себя и на продажу могут выращивать разные сорта. Сейчас, как сказали информанты, появилась «мода на огурцы». Местные огурцы реализуются также в магазине «Катюша» непосредственно в Амгуэме. Продаются они только за наличный расчет. В Эгвекиноте в нескольких местах продавали огурцы, выращенные в местных теплицах непосредственно в районном центре и привезенные из Амгуэмы. Стоимость килограмма местных огурцов может достигать 900 руб. (цены 2022 г.).

Подобные продукты, несмотря на их дороговизну, пользуются спросом. Существует дискурс «полезности», «безопасности» локально произведенных овощей в противовес нарративам о привезенных и «выращенных на гидропонике», «бесполезных» или даже «вредных для здоровья» овощах. Таким образом, при локальном производстве стратегия пищевой безопасности преследует сразу две цели: (1) восполнение дефицита пищевых продуктов и свежих овощей; (2) производство «проверяемых», «экологически чистых» продуктов. Спрос на овощи больше предложения, свежие овощи достаточно быстро распродаются. В Эгвекиноте овощи пользуются спросом у сезонных рабочих, приезжих, работников дорожного предприятия и военных. У амгуэмских овощеводов в селе складывается круг постоянных покупателей, которые могут приобретать свежие овощи прямо с грядки продавца, самостоятельно выбирая то, что хотят купить. В теплицах мы иногда наблюдали весы для взвешивания урожая на месте.

Местные жители используют различные технологии удобрения почвы. Применяют как минеральные, так и органические средства (растительного, животного происхождения). Они могут как покупаться, так и производиться самостоятельно. В контексте тепличного хозяйства имеет место вторичное использование ресурсов (как инфраструктурных, так и биологических). В качестве удобрений используют рыбу и продукты ее разделки, кровь оленя, оленье субпродукты. Местные растения далеко не «вегетарианцы». В качестве удобрений используются и отходы забойного пункта. Овощеводы также перемешивают почву с песком. Для обработки почвы применяется целый спектр технологий — вскапывание, рыхление, смешивание. Растения обрезают, подвязывают, пересаживают, создают для них подходящие режимы температуры и влажности, удаляют пасынки и т. д.

Овощи и зелень в части теплиц выращиваются в почве, собранной в тундре. Как говорят овощеводы, эту землю практически не надо удобрять, так как она представляет собой мощную органическую смесь. Информанты утверждают, что в течение нескольких лет ее достаточно только поливать. Далее возможно удобрение различными биологическими субстанциями: рыбой («это все на рыбе растет»), оленьей кровью, пищевыми отходами. В советское время, когда существовало животноводство, почву в теплицах удобряли навозом. Сейчас навоз на Чукотке — «блатной товар» (Ярзуткина 2021: 99), его очень трудно достать, и он пользуется большим спросом. Некоторые амгуэмские овощеводы землю для теплиц привозили из п. Озерный с места, где в советское время находился коровник. Не все используют оленью кровь, так как, по мнению некото-

рых овощеводов, она может «сжечь» почву. Важно уметь соблюдать необходимую пропорцию. Таким образом, и земля, и растения имеют свою «биографию» (Корытофф 1986). О земле говорят, что ее привезли «с Валунистого», «с Озерного», «из старого коровника» или «из тундры».

Благодаря теплицам у местных жителей есть возможность самостоятельно выращивать дефицитные «свежести», не всегда доступные в местных магазинах. Отапливаемые теплицы используют с ранней весны до поздней осени. Это позволяет овощеводам быть менее зависимыми от перебоев с поставками пищевых продуктов. Теплицы на Чукотке дают первый урожай уже весной. Значит, в момент, когда прошлогодний запас привезенных свежих овощей закончился, а новый привоз далеко впереди (ожидание открытия навигации), местные жители восполняют недостаток свежих продуктов с помощью теплиц. Такого рода хозяйственная деятельность в обход временных циклов снабжения сел с материка, а также из Анадыря обладает собственной логикой и темпоральностью. Овощи в теплицах собираются весной-летом, а осенью, когда происходит резкое уменьшение солнечных дней, жители переключаются на овощи, доставленные во время летнего завоза, или же полностью исключают их из своего рациона, так как считают привозные овощи невкусными, «выращенными на гидропонике» и т. д.

В Амгуэме можно наблюдать два типа теплиц — для выращивания овощей для собственного потребления и ориентированные на коммерческую прибыль (получаемую в основном от продажи огурцов и помидоров). Теплицы, которые не используются в коммерческих целях, часто небольшие, изготовлены из подручных материалов и оборудованы самодельными печками. Коммерческие теплицы отличаются большим размером, сделаны из современных материалов, имеют более сложную и эффективную систему отопления. Для их обогрева может использоваться специальный котел, снабженный радиаторами. Они часто оборудованы насосом для закачки воды.

Теплицы в Амгуэме — предмет потребления, они продаются и покупаются. Стоимость одной из теплиц в августе 2022 г. составляла 1 млн руб. Для сравнения — летом 2022 г. в селе продавался двухкомнатный коттедж с центральным отоплением и канализацией за два миллиона. Согласно заявлениям местных жителей, стоимость материалов (теплица была оборудована и ориентирована на коммерцию) была гораздо выше заявленной суммы. Окупиться такая теплица, по словам информантов, может за два года. Продавая урожай с одной теплицы, можно выручить примерно 700 тыс. руб. в год. Подобные теплицы зачастую имеют несколько помещений для выращивания разных культур и создания разных температурных режимов, а также влажности. Несоблюдение данных режимов может уменьшать урожайность, а также приводить к гибели растений. Небольшой и необорудованный печью парник, который несколько лет не использовался, продавали за 20 тыс. руб.

На Чукотке нет дефицита пространства: Амгуэму окружает тундра. Тем не менее теплицы сконцентрированы в селе в определенных местах, где существует дефицит интенсивно используемого пространства. Теплицы можно сравнить с плагинами в компьютерных программах — они буквально встраиваются в более крупные проекты. Эти строения тяготеют к селу и связаны с его инфраструктурой. Многие из них подключены к электричеству (при условии официального оформления занятой ими территории в Росреестре), а воду для полива нередко берут в соседних жилых домах, подключая водоснабжение через шланг. Местные жители говорят, что закачка воды в теплицы помогает избавиться от «ржавой» воды, которая застаивается в трубах, делая поступающую в квартиры воду более прозрачной. Теплицы фактически привязаны к большой «питающей» инфраструктуре. Они не автономны, а зависят от наличия других построек, системы электроснабжения и водоснабжения. В то же время они позволяют местным жителям быть более автономными в практиках собственного производства пищевых продуктов.

Дефицит пространства наблюдается и в самих теплицах. Используемые теплицы, как правило, максимально заполняются живыми растениями. Редко в них можно наблюдать пустое место. Морозоустойчивые культуры выращивают на грядках, в ящиках, бочках рядом с домами или

теплицами. Таким образом, теплица — это конгломерат пространств, ориентированный на постоянное расширение. Подобная ориентация со стороны соседей увеличивает дефицит пространства. Сама теплица — пример гибридности пространств, она полифункциональна. Фактически она играет роль хозяйственного комплекса, сращенного с другой инфраструктурой и хозяйственными постройками.

Теплицы могут использоваться как рекреационное пространство, а также как места для приготовления и принятия пищи. В них нередко есть столы, стулья, могут размещаться серванты, диваны, кресла и т. д. Достаточно сложно вообразить диван в теплице, построенной в европейской части России. Человек заходит в теплицу не только для того, чтобы поработать, но и с целью пообедать, отдохнуть. Она может служить вместо беседки, веранды, дачного домика. В холодное время теплица позволяет аккумулировать тепло. В ней комфортно находиться в холодные вечера («Посидеть тут приятно!»). Она может состоять из нескольких помещений, где помещение для отдыха обшивается деревом, вагонкой. Поскольку новые материалы сложно достать, одна из теплиц была обшита вагонкой, снятой со стен банного комплекса, когда его здание переоборудовалось в Дом творчества. Материалы часто запасают впрок. Демонтированная со стен общественной бани вагонка использовалась для облагораживания помещения в теплице спустя четыре года. Отдельные элементы теплиц также полифункциональны. Например, дверь используется не только для входа, но и как окно для проветривания, позволяет поддерживать определенный температурный режим.

Теплицы обладают особой формой визуальности, имеют определенную степень прозрачности. Они наглядно демонстрируют результат труда овощеводов. Успешный опыт отдельных овощеводов через визуальные образы стимулирует других жителей строить или совершенствовать собственные теплицы. Теплицы и культивируемые в них растения являются элементом созерцания собственного труда. Иногда в теплицах дополнительно выращивают цветы, подвешивают горшки с комнатными растениями «для красоты». Один из амгуэмцев выразил желание купить соседний с теплицей сарай и снести его, чтобы обеспечить красивый вид на тундру. Некоторые овощеводы проявляют изрядную аккуратность и педантичность. Информанты не хотели, например, показывать нам неприбранные теплицы.

Семейные пары с детьми стараются завести теплицу, чтобы обеспечить детей «свежестями». Многие амгуэмцы говорили о том, что делают теплицы «для детей и внуков», чтобы они ели вкусную пищу, получали витамины. Владельцы теплиц нередко делают заготовки, консервируют овощи на зиму. Теплицы (как и металлические контейнеры) становятся символом достатка и стабильности. Обычно теплицей занимаются несколько членов семьи, поскольку «одному трудно справиться». Различные задачи распределяются между мужчинами и женщинами («Жена занимается помидорами, я — огурцами»). Занятие овощеводством воспринимается в селе как полезное («Делаю пользу людям»). Вовлеченность в тепличное хозяйство привязывает человека к месту, сложно уехать в отпуск летом, поскольку растения требуют постоянной заботы. Если все-таки владелец теплицы уезжает в летний период, он может договориться с кем-нибудь посмотреть за растениями, предложив часть урожая.

Информанты также говорили о том, что из-за усиления контроля за выловом рыбы в последние годы стало невыгодно заниматься ее добычей. Раньше многие амгуэмцы ловили и коптили рыбу на продажу. Теперь же часть жителей перешла на выращивание помидоров и огурцов. Доходы, по словам информантов, сопоставимы с выручкой от вылова рыбы, но отсутствует риск. Соответственно многие амгуэмцы выбрали менее рискованное занятие и занялись овощеводством. Фактически в Амгуэме в последние годы произошел «овощной сдвиг». Местные жители говорят о «самоокупаемости» теплиц, об их выгодности для владельцев. Сами же постройки в таком ключе коммодифицировались, подорожали. Многие информанты говорили о своих намерениях приобретения или постройки теплиц. Те, кто успешно освоил одну теплицу, как правило, начинают строительство другой или достраивают первую.

По сравнению с 2018 г. произошли заметные изменения: теплицы стали больше. Появилось разделение пространства, а также новые пристройки. Жители стали отдельно строить «помидорницы». Изготавливают теплицы с помощью современных инструментов — болгарок, шуруповертов, электролобзиков и т. д. Каждая теплица снабжена емкостями для воды, в них закачивают воду для полива. Во многих теплицах мы наблюдали градусники и часы: очень важно соотносить температурный режим со временной шкалой. Некоторые овощеводы «узаконили» свои теплицы, сделали кадастровую съемку строений. Это необходимо для официального подключения электроэнергии и установки счетчиков. Подключение к электросети позволяет на новом уровне оборудовать теплицу. Инновацией является использование электрических котлов, ламп для темного времени суток. Стекла стали заменять на поликарбонат.

Обучаются овощеводству информанты друг у друга, советуются, «подсматривают» на «материке», во время поездок в отпуск. Также используют книги и интернет. Амгуэмцы охотно делятся друг с другом своими наработками («Не делают из этого секретов, подсказывают»). Среди амгуэмских овощеводов есть как начинающие, так и профессионалы, на своем опыте отточившие искусство получения максимальных урожаев при минимальной затрате средств. Начинающие овощеводы, как правило, выращивают большое количество разных растений, экспериментируют. Профессионалы минимизируют эксперименты и ориентированы на получение стабильных урожаев. В их теплицах гораздо меньше различных культур и выращиваемых сортов — они отдают предпочтение проверенным сортам и видам растений.

Основное отличие теплиц Амгуэмы от парников европейской части России: они не являются объектами промышленного производства. Это самостоятельно создаваемый, постоянно расширяемый и достраиваемый модуль, который индивидуален. Все теплицы в селе разные — нет схожих и типовых построек. В амгуэмском тепличном хозяйстве проявилась незаурядная креативность и изобретательность.

* * *

Местные жители постоянно рефлексируют перемещения и движения других акторов, вещей, состояние запасов в разных местах и будущие потенциальные потребности. Они заранее планируют распределение ресурсов между стоянками в тундре и населенными пунктами. Множественные дефициты преодолеваются не только за счет кооперации и обменов, распределения ресурсов в пространстве, но и с помощью совершения этих действий в определенное время. Практики создания разного рода запасов и аккумуляции свежих продуктов — рефлексивный и креативный процесс, в ходе которого местные жители отслеживают темпоральность как целых организаций и институтов, так и отдельных материальных объектов.

Теплицы в Амгуэме появились во многом благодаря более крупному инфраструктурному проекту — Иультинской трассе. Наличие дороги дало возможность завозить строительные материалы, транспортировать землю из Озерного и других мест, привозить удобрения и т. д. По трассе не только доставляются стройматериалы, но и вывозится часть амгуэмского урожая. Широкое использование теплиц жителями Амгуэмы позволяет им самостоятельно восполнить недостаток снабжения, производя дополнительные пищевые продукты. Подобные объекты микроинфраструктуры села помогают местным жителям поддерживать свою относительную автономность, давая возможность производить и накапливать ресурсы, необходимые для обеспечения жизнедеятельности местных домохозяйств. Множественность материальных объектов — средств передвижения, мест хранения, теплиц, различного рода модулей — позволяет амгуэмцам самостоятельно обеспечивать пищевую и энергетическую безопасность и быть готовыми к различным форс-мажорным ситуациям, нередко возникающим в условиях Севера.

По нашему мнению, в современных условиях акцент должен ставиться не только на формах традиционного природопользования и их сохранении, но и на совершенствовании законодательной базы, позволяющей наладить производство и хранение пищевых продуктов на местах. Многие локальные инициативы, успешный опыт отдельных регионов в областях животноводства и овоще-

водства имеют большое значение для обеспечения пищевой безопасности северных территорий. Навыки и умения, многочисленные приспособления, эргономичные практические решения могут помочь уменьшить текущие проблемы со снабжением в удаленных от центров распределения ресурсов населенных пунктах Арктики.

Многие местные изобретения нуждаются в более широкой популяризации и апробации. Применение удачных технологических решений позволит наладить производства непосредственно в северных селах и поселках. Опыт локальных сообществ должен учитываться в программах развития регионов. Причем в этом отношении не следует использовать патерналистскую модель, предполагающую распределение материальных благ из центра, а необходимо максимально развивать кооперацию на местах, рационализировать использование имеющихся ресурсов, поддерживать локальные инициативы их освоения. В этом смысле опыт амгуэмских овощеводов может быть полезен для внедрения в других удаленных арктических населенных пунктах, испытывающих перебои со снабжением.

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

МУП СХП — муниципальное унитарное предприятие «Сельскохозяйственное предприятие»

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

Березницкий С. В. Тонкая настройка своего мира // Журнал Сибирского федерального университета. Гуманитарные науки. 2022. № 2 (15). С. 220–233.

Головнёв А. В. Арктический этнодизайн // Уральский исторический вестник. 2017. № 2 (55). С. 6–15.

Давыдов В. Н. Использование ресурсов жителями Чукотки в контексте социально-экономических изменений // Кунсткамера. 2019. № 1 (3). С. 162–170.

Давыдов В. Н., Давыдова Е. А. Проекты развития инфраструктуры на Чукотке: использование ресурсов жителями национальных сел // Этнография. 2021. № 1 (11). С. 25–49.

Давыдова Е. А. Холодильник, соль и сахар: добыча и технологии обработки пищи на Чукотке // Сибирские исторические исследования. 2019. № 2. С. 143–161.

Энергия Арктики и Сибири: использование ресурсов в контексте социально-экономических изменений / отв. ред. В. Н. Давыдов. М.: Изд-во восточной литературы, 2020.

Ярзуткина А. А. Овоще(олене)водство в чукотском селе Ваеги // Сибирские исторические исследования. 2021. № 4. С. 94–111.

Kopytoff I. The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process // The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective / ed. by A. Appadurai. Cambridge: Cambridge University Press, 1986. P. 64–92.

Sahlins M. Stone Age Economics. Chicago, New York: Aldine Atherton, 1972.

REFERENCES

Bereznitsky S. V. Tonkaia nastroiika svoego mira [Fine-Tuning Own World]. *Journal of Siberian Federal University. Humanities & Social Sciences*, 2022, no. 2 (15), pp. 220–233. (In Russian)

Davydov V. N. Ispol'zovanie resursov zhiteliami Chukotki v kontekste sotsial'no-ekonomicheskikh izmenenii [The Use of Resources by the Residents of Chukotka in the Context of Socio-Economic Changes]. *Kunstkamera*, 2019, no. 1 (3), pp. 162–170. (In Russian)

Davydov V. N., Davydova E. A. Proekty razvitiia infrastruktury na Chukotke: ispol'zovanie resursov zhiteliami natsional'nykh sel [Infrastructure Development Projects in Chukotka: The Use of Resources by Dwellers of Native Villages]. *Etnografiia*, 2021, no. 1 (11), pp. 25–49. (In Russian)

Davydova E. A. Kholodil'nik, sol' i sakhar: dobycha i tekhnologii obrabotki pishchi na Chukotke [Refrigerator, Salt, and Sugar: Technologies of Getting and Processing Food in Chukotka]. *Sibirskie istoricheskie issledovaniia*, 2019, no. 2, pp. 143–161. (In Russian)

Energiia Arktiki i Sibiri: ispol'zovanie resursov v kontekste sotsial'no-ekonomicheskikh izmenenii [Energy of the Arctic and Siberia: The Use of Resources in the Context of Socio-Economic Changes]. Ed. by V. N. Davydov. Moscow: Izdatel'stvo vostochnoi literatury, 2020. (In Russian)

Golovnev A. V. Arkticheskii etnodizain [Arctic Ethnodisign]. *Ural'skii istoricheskii vestnik*, 2017, no. 2 (55), pp. 6–15. (In Russian)

Kopytoff I. The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Ed. by A. Appadurai. Cambridge: Cambridge University Press, 1986, pp. 64–92.

Sahlins M. *Stone Age Economics*. Chicago, New York: Aldine Atherton, 1972.

Yarzutkina A. A. Ovoshche(olene)vodstvo v chukotskom sele Vaegi [Vegetable and Reindeer Husbandry in the Chukotka Village of Vaegi]. *Sibirskie istoricheskie issledovaniia*, 2021, no. 4, pp. 94-111. (In Russian)

Submitted: 05.10.2022

Accepted: 12.11.2022

Published: 15.12.2022