



Религиоведение. 2024. № 2. С. 86–97.
Religiovedenie [Study of Religion]. 2024. No. 2. P. 86–97.

DOI: 10.22250/20728662_2024_2_86

Давыдов В.Н.¹, Шульгина О.М.²



В.Н. Давыдов



О.М. Шульгина

^{1,2} Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН

¹ Чукотский филиал СВФУ

^{1,2} 199034, Россия, г. Санкт-Петербург, Университетская наб., 3

¹ 689000, Россия, г. Анадырь, ул. Студенческая, 3

¹ davydov.kunstkamera@gmail.com; ² shulgina@kunstkamera.ru

Дисплей события: пищевые практики на праздниках и официальных мероприятиях на Чукотке

Аннотация. Любое событие или официальное мероприятие предполагает наличие специальной инфраструктуры и пространств, необходимых для приготовления и размещения пищевых продуктов. В статье на примере Чукотки будет проанализирована практика приготовлений к производству и потреблению пищевых продуктов в рамках празднования в тундре и официальных мероприятий в селе. Инфраструктура праздников временная, люди собирают и разбирают её, подстраивают под свои цели, подвергают модификации. На официальных мероприятиях в селе обязательным атрибутом стала практика угощения гостей национальными блюдами в национальном жилище – яранге. Если в случае с организацией праздника в тундре на первый план выходит действие неотделимое от события: отъезд пастухов в стадо, ловля оленя и его забой, транспортировка туши на стоянку бригады и разделка, раскладывание огня и топка льда, дробление костей и варка, а также все последующие этапы приготовления, подготовки и проведения обряда, то в официальных мероприятиях ранее указанные процессы становятся более компактными и максимально ускоряются, а «биография» продуктов практически стирается. Лейтмотивом празднования является не сам процесс подготовки и приготовления, а презентация разнообразных блюд. Соответственно

меняются и сакральные функции пищи: фактически она становится дисплеем разворачиваемого события, отражаемым в визуальных материалах, размещаемых в сообщениях в мессенджерах и социальных сетях.

Ключевые слова: Чукотка, Арктика, оленеводы, традиционный праздник, *килвэй*, обряды, национальная пища, сакральное и профанное, изменение сакральных функций пищи

Vladimir N. Davydov¹, Olga M. Shulgina²

^{1,2} Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography

¹ Chukotka branch of NEFU

^{1,2} 3 University Emb., St. Petersburg, 199034, Russia

¹ 3 Studencheskaya st., Anadyr, 689000, Russia

¹ davydov.kunstkamera@gmail.com; ² shulgina@kunstkamera.ru

Event Display: Food Practices at Local Festivals and Official Events in Chukotka

Abstract. Any event or formal occasion requires special infrastructure and spaces necessary for the preparation and serving of food products. Using the example of Chukotka, the authors analyze the practices of preparing for and consuming food products as part of celebrations in the tundra and official events in villages. The holiday infrastructure is temporary, people assemble and dismantle it, adapting it to their needs. At official events in the village, the practice of offering guests ethnic food in their native dwellings – yarangas – has become a mandatory custom. If, in the case of organizing a holiday in the tundra, actions inseparable from the event come to the fore, such as the departure of shepherds to their herd, catching deer and slaughtering them, transporting the carcasses to the brigade's camp and cutting them up, laying a fire and heating ice, crushing bones and cooking, as well as all subsequent stages of preparing and conducting of the ceremony, then, in official events, these previously indicated processes are made more compact and accelerated to the maximum extent possible, and “the biography” of the products is virtually erased. The leitmotif of the celebration is not the process of preparation and cooking process itself, but rather the presentation of different dishes. Accordingly,

the sacred function of food changes: it becomes a display of an unfolding event reflected in visual material posted on instant messengers and social media.

Key words: Chukotka, Arctic, reindeer herders, traditional feast, *kilvei*, rituals, ethnic food, sacred and profane, change in the sacred functions of food

Введение

Любое событие или официальное мероприятие предполагает наличие специальной инфраструктуры и пространств, необходимых для приготовления и размещения пищевых продуктов. Мы попытаемся проанализировать практику приготовлений к производству и потреблению пищевых продуктов в рамках праздников и официальных мероприятий в контексте российской Арктики, используя примеры полевых исследований на Чукотке в апреле-мае 2023 г. Авторы статьи наблюдали проведение чукотского праздника *килвэй* в селе Канчалан Анадырского района (22 апреля 2023 г.), а также в оленеводческой бригаде, расположенной на расстоянии около 150 километров от села (9 мая 2023 г.).

Обращаясь к рассмотрению практик проведения праздников на Чукотке, мы будем основываться на классическом его понимании как «временного отрезка, обладающего особой связью со сферой сакрального, предполагающего максимальную причастность к этой сфере всех участвующих в празднике и отмечаемого как некое институционализированное (даже если оно носит импровизированный характер) действия» [Топоров 1980, 823]. При этом категории «сакрального» и «профанного» мы трактуем не в онтологическом контексте, а в контексте социально-культурных практик.

Сравнение практики проведения одного и того же праздника в тундре и селе позволило нам выявить, наглядно показать и зафиксировать современную динамику развертывания праздника, выделить механизмы и степень взаимосвязи новых технологий с устоявшимися культурными элементами, проанализировать влияние обеспечения оленеводов продовольствием на практики проведения *килвэя* в каждом конкретном случае, проследить его значимость для жизни локального сообщества.

Место праздника как в тундре, так и в селе образует специфичную реальность, которая по своему предметному наполнению с одной стороны обыденна и сиюминутна, с другой – условна и идеализирована. Праздничные события, о которых будет идти речь, организованы в рамках определённой темпоральности, последовательности действий. Каждому из них предшествует длительный период приготовления, поиск пищевых и других ресурсов, необходимых для их реализации. При подготовке к праздникам осуществляется транспортировка пищевых продуктов, используемых для приготовления национальных, в том числе, обрядовых блюд. Дефицит и удаленность создают новые их модификации, а также предназначенной для них утвари и посуды.

Вкус празднования на Чукотке

Жизнь локального сообщества состоит из повседневных будней, которые противопоставляются знаменательным для него событиям, получающим особое внимание со стороны его членов и проходящих в особой обстановке, создаваемой как их действиями, подкрепляемыми определённой этикой и идеологией, так и специальными материальными атрибутами – непреходящими составляющими любого празднования. Праздник, будучи отражением эпохи, имеет способность трансформироваться под влиянием социально-культурной среды. В структуру праздника проникают новые элементы свойственные для постмодерного общества потребления с присущим ему эпатажем, дилетантизмом, повсеместной «праздничностью» и околопраздничными событийными мероприятиями. Тенденциозно, что сегодня внешние проявления праздника (весёлость, сочность, пышность), «праздничность» заполняют собой действительность, переходя в будничную норму. Это влечёт за собой трансформацию сакрального смысла и перемены в эстетике празднования, что вместе с урбанизацией и технологизацией ведёт к деконструкции праздничной культуры в целом. Границы праздничной реальности размываются и становятся весьма условными, создавая тем самым условия, когда «вся жизнь проявляется как огромное нагромождение спектаклей» [Дебор, 1999, 3].

Чередниченко [Чередниченко, 2002] отмечает экстремальные минус (аскеза) и плюс (чрезмерность), обязательные для любого праздника, благодаря которым он выделяется из повседневности. Праздничность же изымает первую «фазу» праздника и замыкается только на избытке. Соответственно, праздник часто утрачивает самоценность в классическом понимании и воспринимается в контексте постмодерного общества как символ беспроблемности, благополучия, отсутствия предпраздничной аскезы, перемены в отношении гендерных ролей, увеличения уровня потребления.

Прежде всего пространство праздника сакрально и символично, связано с коллективными ценностями, заботами и идеалами, в то время как пространство повседневной жизни направлено на индивидуальные действия, нужды и проблемы конкретного человека. Ещё одной существенной характеристикой праздника, выделяющей его из типичной повседневности, является общество, которое находится в состоянии, чуждом труду (т.е. в оппозиции труд – праздник). В праздновании *килвэя* в с. Канчалан и оленеводческой бригаде в тундре соприкосновение с сакральным происходило в начале самого празднества – во время приготовления и поедания оленины, привезенной накануне. При этом профанная сторона события выражалась в материальном опыте, который в прошлом веке отсутствовал во время празднования *килвэя* в тундре: шумное пиршество и поедание не одних только ритуальных блюд, наслаждение материальным изобилием, а в сельском празднике добавлялось ещё исполнение танцевальных и песенных номеров местных коллективов и коллективов из соседних сёл и г. Анадырь.

Ни одно праздничное событие не обходится без угощения его участников, при этом выходя за рамки сугубо материального понимания: именно угощение создаёт особый колорит празднования, являясь важнейшей частью воспоминаний о событии. Можно даже утверждать, что благодаря практике угощения во время праздника у участников сохраняется особая вкусовая память о нём. Праздники у многих ассоциируются именно с определёнными вкусовыми ощущениями, поскольку ни один из них не обходится без употребления определённых блюд и напитков, связанных с алиментарной культурой локальных сообществ [Новик, Давыдов, 2024].

Каждое блюдо или напиток связаны с определёнными материальными объектами, сопутствующими им – утварь, посуда, помещение для приёма пищи. В конкретном рассматриваемом нами случае неизменным атрибутом празднования и в оленеводческих бригадах, и в с. Канчалан стало традиционное чукотское жилище – яранга.

Любое праздничное событие имеет этнографическое измерение. Причём праздник принципиально не статичен, он предполагает множественные перемещения людей и материальных объектов в пространстве. Одной из форм движения выступает употребление пищевых продуктов и напитков, отличающееся особой эстетикой и этикетом, сопровождающееся различными действиями. Праздник концентрирует в себе память о событии, а также актуализирует её посредством особых вкусов [Новик, Давыдов, 2024].

Вкусовое измерение – важнейшая неотъемлемая составляющая материальных объектов и действий. Этнографы уделяли недостаточно внимания его изучению [Classen, 1997]. Пища отличается особой формой материальности, меняющейся и ускользающей от фокуса исследователя [Баранов, Гуляева, 2017, 62]. Классическая этнография пищи концентрировалась на описании характеризующих различные сообщества блюд и способов их приготовления, их функций и контекста бытования [Новик, Давыдов, 2024]. В данной статье мы попытаемся рассмотреть не только вкусовое измерение праздничного события, но и процесс производства и демонстрации вкусов, который неразрывно связан с практиками визуальной репрезентацией пищевых продуктов.

Праздничные блюда – важнейший компонент чукотских праздников и официальных мероприятий. Они отличаются особой формой визуальности, создаются, модифицируются и дополняются участниками события с применением различных средств и технологий, являясь частью праздничного спектакля [Гофман, 2002]. Сам

праздник можно сопоставить с театрализованным представлением. Он одновременно и театр, и перфоманс, и арена вкуса. Визуальные впечатления влияют на восприятие вкусовых качеств пищевых продуктов. Можно сказать, что вкус блюд – это не только отражение их объективных свойств, но и формируемое контекстом субъективно переживаемое качество. Само праздничное событие сопровождается особыми эмоциями, которые одновременно создают и отражают различные оттенки вкуса потребляемой пищи. При этом праздник – это не только маркирование определённого события, но и особая форма коммуникации членов сообщества [Новик, Давыдов 2023].

Пища конституирует собой важнейшую составляющую материальности праздничного, особо маркируемого членами сообщества события. Она не просто украшает стол, но создает определённый настрой для взаимодействия. Пищевые практики связаны с социальными отношениями. В контексте праздника пища выступает в роли формирующей силы, объединяющей людей в рамках значимых для чукотского села событий. Мы рассматриваем праздник не просто как результат, итог некоторого этапа в жизни сообщества, но и как важнейшую силу, оказывающую влияние на социальные отношения [Там же].

Важнейшую роль в создании праздничной обстановки играют различного рода технологии – как технологии приготовления блюд, так и технологии воплощения в жизнь событий. В данном контексте само приготовление и потребление пищевых продуктов в рамках знаменательных для местного сообщества празднований выступает важнейшей технологией их реализации. Приготовление блюд национальной кухни становится частью творческого процесса, креативного поиска и эксперимента.

Мы рассматриваем празднование как универсальный феномен, имеющий вкусовое измерение, отличающееся особыми оттенками. Праздник не только создаёт различные вкусы, он также является творческой лабораторией по их производству. Дегустация их членами сообщества и гостями – важнейшая его составляющая. Праздничное событие базируется на сочетании технологий, разработанных и устоявшихся схем взаимодействия с задействованными в нём материальными объектами, важнейшей частью которых выступают пищевые продукты, а также ассоциируемые с локальной традицией вещи и архитектура [Там же].

Праздник первого теленка *килвэй*

Первым, кто дал развёрнутое описание обрядовой составляющей чукотского весеннего праздника первого оленёнка *килвэй*, был Богораз [Bogoras, 1904]. Хотя учёный не приводит подробного описания праздника, его работа позволяет судить о том, что сам *килвэй* определённо трансформировался в течение сотни лет. Прежде всего, Богораз ставил под сомнение саму идею о том, что *килвэй* в принципе изначально был связан с оленеводческим типом хозяйства, так как морские чукчи также справляли церемонии с таким названием, но, естественно, без использования оленьих рогов [Там же, 377]. Более того, Богораз акцентирует внимание на том, что церемонии проводились не единожды, а до четырёх раз в год по мере сбрасывания рогов оленями разных возрастов и пола, и были обусловлены невозможностью и неудобством перекочёвок с огромным количеством оленьих рогов. Богораз указывал, что после проведения обряда чукчи просто оставляли собранные рога на земле в тундре. Соответственно, чем богаче был хозяин и чем больше у него было стадо, тем чаще проводился обряд. Наиболее бедные оленеводы проводили *килвэй* лишь раз в году весной, так как в это время года после отела скапливалось максимальное количество рогов. Кроме того, для проведения *килвэя* требовалось забивать жертвенного оленя, потому проводить праздник несколько раз в год мог себе позволить далеко не каждый оленевод.

Более подробно об этом празднике и подготовке к нему, об этапах совершения обрядового действия, о видах *килвэя* пишет В. Г. Кузнецова [Кузнецова, 1957, 300–308], выделяя *чымы'акэлвай / элкэлынкэлвай* – праздник рогов оленьего быка, *рекуткылвэй* – праздник рогов важеньки, *ячгыткэлвай / леэленкилвэй* – зимний *килвэй*.

Сегодня, будучи неотъемлемой частью социокультурной среды и эпохи, смысловые акценты в праздновании *килвэй* несколько сместились. Так, *килвэй*, по

утверждениям коренных жителей с. Канчалан, оленеводов и чумработниц (этот термин до сих пор в ходу у местных оленеводов) колхоза [ПМА 2023 – интервью с П.Н. Науликай; интервью с Полиной и Александром Рагтынкау; интервью с хозяйками 3-й оленеводческой бригады; интервью с Т. Таёргиной; интервью с В.М. Науликай] – это праздник молодого телёнка, который сегодня связывается с окончанием отела и справляется в начале мая, предваряя перекочевку и уход оленеводов со стадом на летовку в тундру. Фактически речь идёт о *рекуткилвэй*, так как для этого праздника члены оленеводческих бригад собирают преимущественно рога важенок, которые те сбрасывают спустя несколько дней после рождения телят.

Килвэй в тундре

На примере проведения *килвэя* – праздника первого телёнка, проводившегося в 3-й, самой «молодой» по составу и достаточно хорошо оснащённой новыми техническими средствами оленеводческой бригаде п. Канчалан на Чукотке, представляется возможным зафиксировать современную динамику развёртывания праздника в тундре. Наблюдавшееся весной 2023 г. праздничное действие позволяет выделить механизмы и степень взаимосвязи новых технологий с устоявшимися культурными элементами, проанализировать влияние обеспечения оленеводов продовольствием на практике проведение *килвэя* в конкретном случае, проследить его значимость для жизни локального сообщества.

Необходимо отметить, что дата празднования *килвэя* подвижна – и что в разных оленеводческих бригадах намеренно не справляют *килвэй* в один день. Таким образом жителям даётся возможность посетить несколько бригад и, соответственно, несколько раз справить праздник.

3-я оленеводческая бригада МУП СХП «Канчаланский» – одна из самых отдалённых бригад хозяйства, которая весной 2023 г. располагалась на удалении примерно в 150 км от с. Канчалан. В этой бригаде празднование *килвэя* выпало на 9 мая. Погода стояла относительно тёплая и снег стал рыхлым, потому в место кочевки оленеводческой бригады мы (вместе с главным ветеринаром совхоза Петром Николаевичем Науликай) приехали на снегоходах достаточно поздно – в девять часов утра. Теоретически праздничных обряд уже должны были провести хозяйки яранг, так как по словам более зрелых и опытных оленеводов и чумработниц из 4-й бригады этого же колхоза, приготовления к празднику всегда начинают ещё затемно, около трёх часов ночи, чтобы рано утром совершить обряд [ПМА 2023 – интервью с Полиной и Александром Рагтынкау]. В тундре накануне выбирают оленя, важно, что это должна быть непременно самка. Грудинку и брюшину именно этой важеньки варят на *килвэй*. Мясо долго готовят на медленном огне. Долго должны вывариваться и ноги, при этом вода не должна кипеть, скорее, томиться. Вываренный костный мозг потом собирают поварешкой и вручную взбивают, пока масса не станет нежной, как размягченное сливочное масло. Когда масло готово, нарезают грудинку как хлеб и намазывают его маслом [ПМА 2023 – интервью П.Н. Науликай от 07.05.2023]. Тем не менее, в 3-й бригаде к этому времени даже не начинались приготовления к празднику. Только к часу дня, когда оленеводы привезли из стада тушу важеньки, хозяйки начали подготовку к празднику и приступили к приготовлению обрядовой пищи. Обратим внимание, что традиционно [ПМА 2023 – интервью с Полиной и Александром Рагтынкау] в других, «старших», бригадах живую олениху приводят к ярангам с вечера накануне *килвэя* и забивают жертвенное животное непосредственно у жилищ, но не в стаде.

В то время как хозяйки разделявали тушу оленя (илл. 1), один из оленеводов собрал связку ивовых веток, а два других оленевода бригады подготовили (очистили от снега) небольшую площадку около северной стороны яранги. Рога, как принято, уложили корешками на запад. Каждый «слой» рогов перекладывался свежесрезанными веточками ивняка (илл. 2). Эта операция с рогами и ивовыми ветками тесно связана с культом оленя, которого таким образом условно кормят, и, укладывая ему зелень на рога, благодарят за прожитый год [ПМА 2023 – интервью с П.Н. Науликай от 07.05.2023]. Когда завершилась эта часть работы, на получившуюся гору рогов укладываются шкурки нескольких телят, которые умерли в стаде вскоре после рождения. Далее вокруг кучи из рогов и веток оленевод раскладывает аркан (илл. 3)



Илл. 1. Разделка жертвенного оленя, МУП СХП «Канчаланский», 3-я оленеводческая бригада, 9 мая 2023 г.



Илл. 2. Символическое складывание оленьего стада из рогов и свежих веточек ивняка, МУП СХП «Канчаланский», 3-я оленеводческая бригада, 9 мая 2023 г.

и подготавливает рядом с кучей рогов (ближе к яранге) сухие палочки и опилки из ивняка для жертвенного костра. Здесь нужно отметить, что костёр, в соответствии с традициями, должны были разжигать огнивыми дощечками [Кузнецова, 1957, 302], которые в других бригадах также выполняют функции семейных духов-охранителей [ПМА 2023 – интервью с Полиной и Александром Рагтынкау]. Но так как хозяйки яранги не признают этот культ, считая го пережитком прошлого и не имеющим никакого смысла, а следовательно, не имеют таких огнивых дощечек в своем хозяйстве, костёр при проведении праздника разжигали спичками при помощи зажигательной смеси. Следует обратить внимание и на то, что обряд в 3-й бригаде проводила не хозяйка, как того требует традиция [ПМА 2023 – интервью с Татьяной Аношиной, главой ООО «Жилкомуют» с. Канчалан], а один из оленеводов, который, по словам хозяйки яранги, лучше понимает, как правильно проводить праздник.

Одним из важнейших обрядовый блюд на праздновании является «масло». Чтобы его получить, в традиционном варианте, ноги жертвенной важеньки необходимо вываривать 4–5 часов, пока на поверхности не соберётся жидкий костный мозг и жир. При этом вода не должна кипеть, а содержимое, скорее, томится. Жир из костного мозга затем счерпывают поварёшкой в отдельный сосуд и взбивают вручную, пока масса не станет напоминать размягченное сливочное масло. Таким «маслом» уже во время обряда кормят огонь, обмазывают лица духов-охранителей и его же намазывают на куски нарезанной жертвенной грудинки. Хозяйки третьей канчаланской бригады несколько упростили и ускорили процесс приготовления масла. Оленьи ноги не стали варить совсем. Оленевод просто раздробил кости и вытащил кусочки костного мозга, который во время обряда в сыром виде накладывали на грудинку вместо масла.

Традиционно на *килвэй* готовится кровавая каша: отваривается мясной бульон (он остаётся после отваривания жертвенной грудинки), туда режут жир и добавляют потихоньку кровь – приобретает вид и консистенцию шоколадной «каши». Сегодня это блюдо несколько трансформировалось. Теперь кроме традиционных ингредиентов в кровавую кашу некоторые добавляют *rorat* (мелко нарезанные



Илл. 3. «Заарканенное» оленье стадо у северной стороны яранги, МУП СХП «Канчаланский», 3-я оленеводческая бригада, 9 мая 2023 г.

рубец или оленишки кишки), чтобы каша получилась гуще. Другие с такой же целью добавляют в кашу макароны [ПМА 2023 – интервью с Полиной и Александром Рагтынкау]. В третьей же бригаде хозяйки сварили в бульоне нарезанные кишки, добавили свежую кровь, вычерпанную из оленей туши, а далее добавили жареный нутряной жир и всыпали хлопья сухого картофеля (илл. 4).

Ещё одним обязательным блюдом, которое должно готовиться для совершения обряда *килвэй*, является щавелевая каша – *вытрилкырил* [Кузнецова, 1957, 305], которую и сегодня готовят в оленеводческих бригадах, правда, без добавления сырой оленьей крови [ПМА 2023 – интервью с Полиной и Александром Рагтынкау]. Для этого отваривается щавель, заранее заготовленный с лета, варятся телячьи головы, туда же добавляют оленишки мозги. Всю эту массу перемешивают и получается достаточно густая каша, съедаемая во время обряда. Из части щавелевой каши вылепливают шарики, которую оленеводы приносят в середину стада: как в *реквут*, так и в *песвьик*. В *реквуте* при этом приговаривают: «Чтобы у важенок всегда было много молока и большие телята», а в *песвьике* быкам желают больших рогов и здоровых телят [ПМА 2023 – интервью с Полиной и Александром Рагтынкау]. В третьей бригаде эта немаловажная часть обряда, который теоретически должен посвящаться оленям и новому поколению стада, не соблюдается в принципе.

Первую порцию кровяной каши не едят, а отходят на несколько метров от яранги и приносят в жертву, разбрасывают по сторонам света: сначала «кормят» северную сторону, затем восточную, западную и, наконец, восточную. Далее кормят длиннохвостых сусликов *евражек* – кладут немного жертвенной каши в норку, идут к соседям и кидают немного кровяной каши им на рога, а они, соответственно, должны ответить тем же. Обычно хозяин оставляет с *килвэя* для предков немного обрядовой еды, которую уносит им в тундру по окончании празднования в бригаде [ПМА 2023 – интервью с Полиной и Александром Рагтынкау].

Сам обряд проходит около западной стороны яранги у кучи рогов. Хозяйка становится между ними и ярангой и со стороны жилища через рога, будто это стол, подаёт угощение всем участникам действия (илл. 5). Такое поедание оленя тоже является благодарностью животному за то, что оно собой кормит оленеводов и их семьи. Кроме традиционных ритуальных блюд из оленины готовят бражку. Её варят на дрожжах и сахаре, ранее для этих целей использовали картофельные очистки. Были времена, когда алкоголь был под запретом, активно боролись и с варением браги. Но, по словам оленеводов, если бы не было бражки, они активно употребляли бы грибы [ПМА 2023 – интервью П.Н. Науликой от 07.05.2023].



Илл. 4. Добавление картофельных хлопьев в ритуальную кровяную кашу, МУП СХП «Канчаланский», 3-я оленеводческая бригада, 9 мая 2023 г.



Илл. 5. Угощение обрядовой грудинкой и «маслом» участников *килвэя*, МУП СХП «Канчаланский», 3-я оленеводческая бригада, 9 мая 2023 г.

Килвэй в селе: дегустация национальных блюд

Инфраструктура праздников временная, люди собирают и разбирают её, подстраивают под свои цели, подвергают модификации и «тонкой настройке». Обратимся к проведению *килвэй* непосредственно в самом селе. Как и в любом официальном мероприятии, обязательным атрибутом праздника стала яранга, которая внешне представляет собой традиционное чукотское жилище. Необходимо отметить, что каждый массовый праздник представляет сложную структуру как при организации, так и при реализации. Поселковый официальный праздник – мероприятие массовое, что, соответственно, вносит коррективы и в использование пространства яранги, главная функция которой теперь – вместить максимальное количество постоянно меняющихся посетителей. Её внутренняя структура упрощается и становится максимально минималистичной: теперь здесь есть лишь очаг и место для приема пищи. Нет никаких «лишних» деталей, которые бы препятствовали конвейерному приему гостей праздника (илл. 6).

В рамках официальных праздников, организуемых при содействии местной администрации, уделяется внимание разнообразию блюд и вкусу, а не обильности питания и сакральной составляющей праздника. Из всего набора на публичные мероприятия сейчас зачастую готовят также блюда, имеющие пересечения с глобальными трендами. Сильно специфические и непривычные для приезжих гостей, например, имеющие сильный запах, в рамках официальных мероприятий выставляются редко. Тем не менее, сейчас на чукотских праздниках иногда могут предлагать и очень необычные для приезжих как в плане вкусовых, так и в плане осязательных характеристик блюда (например, кровяная каша, квашеное мясо, топлёный нерпичий жир). Это, с одной стороны, эпатирует дегустаторов, с другой – пробуждает интерес и создаёт крепкие ассоциации вкуса и запаха с событием и местом действия.

На весенний праздник в с. Канчалан, прошедший 22 апреля 2023 г., приехали гости из других сёл и г. Анадырь. Мероприятие в селе сопровождалось концертной программой, выступлением как местных, так и приезжих коллективов (илл. 7). В центре села была установлена яранга, приготовлены дрова для костра, принесены посуда и продукты для приготовления национальных блюд.

На Чукотке блюда национальной кухни являются неотъемлемой частью программ официальных мероприятий, фестивалей и конференций. Их демонстрация и дегустация становится ключевой составляющей воспроизводства и репрезентации национальных традиций. Дегустация различных чукотских блюд, наряду с покупной пищей, – это важнейшая часть коммуникации с гостями (илл. 8). Если в случае с организацией праздника в тундре на первый план выходит чёткая цепочка действий,



Илл. 6. Вид яранги изнутри, с. Канчалан, 22 апреля 2023 г.



Илл. 7. Выступление танцевального ансамбля канчаланского Дома культуры, с. Канчалан, 22 апреля 2023 г.

неотделимых от события: отъезд пастухов в стадо, ловля оленя и его забой, транспортировка туши на стоянку бригады и разделка, раскладывание огня и топка льда, дробление костей и варка, а также все последующие этапы приготовления, подготовки и проведения обряда, то в официальных мероприятиях ранее указанные процессы становятся более компактными – или вовсе редуцируются (при проведении праздника *килвэй* в селе, например, гости не кормили духов первой порцией пищи, а сразу приступили к дегустации пищи после её приготовления), максимально ускоряются, а «биография» [Коруттофф, 1986] продуктов практически стирается. Лейтмотивом празднования является не сам процесс подготовки, а презентация разнообразных блюд. Соответственно меняются и функции пищи: фактически она становится дисплеем разворачиваемого события, отражаемым в визуальных материалах, размещаемых в сообщениях в мессенджерах и социальных сетях. Праздник фактически утрачивает свою первоначальную сакральную сущность и низводится до уровня потребительское развлечения [Литвинова, 2013, 11]. Так, уже более целесообразно говорить о симуляции сакрального, об атмосфере праздничности, которая старательно создается организаторами.



Илл. 8. Угощение на килвэе, с. Канчалан, 22 апреля 2023 г.

На официальных мероприятиях можно увидеть именно широкое разнообразие блюд, что было совершенно нехарактерно для традиционной чукотской культуры ещё в прошлом веке. Например, согласно наблюдениям В. Г. Богораза, «чукотское меню не очень разнообразно» [Bogoras, 1904, 199]. Вместе с тем, вся традиционная пища очень сытная, так как щедро сдабривается жиром. В рамках официальных мероприятий происходит переориентация на практику дегустации – мясные блюда разделяются на небольшие кусочки. Благодаря такой практике гость, посетитель яранги, должен попробовать много блюд, а не насытиться одним конкретным видом пищи. Распространилась новая модель **гостеприимства** – становится более важной задачей показать разнообразие вкусов. В повседневной жизни порционность другая, важно не дать продегустировать, а сытно накормить гостя, пусть даже каким-либо одним блюдом [Давыдов, Давыдова, Беляева 2023].

Изменение порционности (использование более мелких порций по сравнению с традиционной диетой) непосредственно связано с изменением структуры и самих праздников, которые во многом ориентируются на посетителей, на внешнюю аудиторию. Данная стратегия совсем по-другому определяет чувство насыщения гостей (которое выступает как дегустация большого количества блюд), сопровождающееся визуальным восприятием изобилия. Основой празднования становится именно демонстрация многообразия вкусов национальной кухни [Там же].

В контексте современных чукотских праздников можно указать на тенденцию к видоизменению, модернизации блюд. Инкорпорируются новые элементы. Например, одним из блюд, которым угощают на чукотских праздниках, стали лепешки, фаршированная щука или даже куличи (празднование *килвэй* в 2023 г. проводилось на неделю позже празднования Пасхи). Тем не менее, на Чукотке местные жители разделяют блюда на «русские» и «чукотские». Таким образом, новые блюда (например, борщ, холодец и плов с олениной) и модификации старых нередко выступают результатом креативного поиска и эксперимента, однако зачастую позиционируются как аутентичные блюда «национальной» кухни. Подобное деление распространяется и на другие материальные объекты, например, нарты [Головнёв и др. 2018, 93–94], дрова и одежду.

Празднование превращаются в важнейший элемент коммуникации в социальных сетях. В социальных сетях и мессенджерах, которые стали в последнее время

важнейшим элементом обмена информацией во многих арктических посёлках, где появилась сотовая связь и доступ в интернет, местные жители делятся своими впечатлениями. Местные жители довольно часто размещают фотографии блюд национальной пищи, которыми угощали на празднике, в различных группах. В данном контексте праздничная пища и контекст угощения ею выступают в роле дисплея события. Участники коммуникации потребляют не столько продукт и ощущают его вкус, сколько обмениваются визуальными образами, которые отражают произошедшее событие. Событие документируется многими участниками событий и сохраняется в памяти благодаря циркулирующим в социальных сетях и мессенджерах фотографиям и видеороликам.

Распространение новых продуктов и технологий приготовления пищи также происходит крайне быстро. За последние годы произошли существенные изменения пищевого ландшафта Чукотки, причём данные трансформации имеют место несмотря на удалённость её населённых пунктов, а также логистические сложности. Например, в обиход официальных праздников вошла одноразовая посуда, позволяющая оперативно обеспечить угощение. В тундре она редко применяется, в основном используются фабричные металлические миски и деревянные разделочные доски. Тем не менее, во время официальных мероприятий на Чукотке иногда наблюдается дефицит одноразовой посуды, может не хватать какого-либо компонента, например, чашек, тарелок. Активно используются бумажные салфетки или заменяющая их туалетная бумага.

Заключение

Праздник имеет особое вкусовое измерение, которое создаётся усилиями его участников. В данной статье мы на материалах Чукотки сравнили праздники в тундре и официальные события в селе. В обоих рассмотренных контекстах праздник выступает в роли инструмента коммуникации как между представителями локального сообщества, так и между ними и приезжими. Кроме того, и в тундре, и в селе местные оленеводы и жители не чужды современных способов приготовления пищи, а также ингредиентов, которые с одной стороны упрощают процесс готовки или даже скрывают неумение либо отсутствие опыта в приготовлении того или иного блюда.

Многообразие демонстрируемых на официальных мероприятиях блюд – тенденция современная. Происходит их трансформация, они адаптируются для угощения большого количества посетителей. Для этого на праздниках задействована мобильная архитектура – яранги, пространство которых также модифицируется под приём потока гостей. Производство вкусового многообразия выступает в данном контексте творческим процессом с элементами поиска. Праздничные блюда – это результат креативности представителей локальных сообществ, они не просто служат элементом алиментарной культуры, но формируют само ощущение от сопричастности к праздничному событию, наделяя его проживание палитрой различных вкусовых оттенков [Новик, Давыдов, 2024].

Праздник в селе и в тундре, как правило, не происходит одновременно. Более того, каждая оленеводческая бригада проводит его в разные дни. Это даёт возможность его участникам не только провести праздник в своей бригаде, но и посетить соседнюю, а также поучаствовать в официальном мероприятии. Праздники в тундре ориентированы больше на коммуникацию между представителями локального сообщества, в основном их гостями выступают родственники и друзья оленеводов. Праздник в селе ориентирован как на местных жителей, так и на приезжих гостей. Он позволяет поддерживать социальные связи с гостями из других населённых пунктов и окружного центра.

Благодарность

Исследование проведено при поддержке Российского научного фонда (грант № 23-18-00637) «Меняющаяся материальность Арктики и Сибири: технологии, инновации, инфраструктура» (руководитель – В.Н. Давыдов). Источник финансирования – МАЭ РАН.

Acknowledgement

The research was supported by the grant of the Russian Science Foundation (project No. 23-18-00637) “Changing materiality of the Arctic and Siberia: technologies, innovations, infrastructure” (PI – V.N. Davydov).

Список источников и литературы

- ПМА 2023 – интервью с П. Н. Науликой от 07.05.2023 (с. Канчалан).
ПМА 2023 – интервью с П. и А. Рагтынкау (с. Канчалан).
ПМА 2023 – интервью с хозяйками 3-й оленеводческой бригады МУП СХП «Канчаланский».
ПМА 2023 – интервью с Т. Таёргинной (с. Канчалан).
ПМА 2023 – интервью с Т. Аношиной, главой ООО «Жилкомуют» (с. Канчалан).

Библиографический список

1. Баранов, Д.А. Об этнографическом описании пищи / Д.А. Баранов, Е.Ю. Гуляева // *Experto crede Alberto: сб. статей к 70-летию Альберта Кашфуловича Байбурина*. – СПб.: Издательство ЕУ СПб., 2017. – С. 46–65.
2. Баранов, Д.А. Об этнографическом измерении материальности / Д.А. Баранов // *Петербургские славянские и балканские исследования*. – 2018. – № 2 (24). – С. 36–56.
3. Головнёв, А.В. Арктика: атлас кочевых технологий / А.В. Головнёв, Д.А. Куканов, Е.В. Перевалова. – СПб.: МАЭ РАН, 2018. – 350 с.
4. Гофман, И. Представление себя другим в повседневной жизни / И. Гофман. – М.: КАНОН-пресс-Ц, 2000. – 302 с.
5. Давыдов, В.Н. «Вкусы Арктики»: новые гастрономические тренды на Чукотке, Таймыре и в Кольском Заполярье / В.Н. Давыдов, Е.А. Давыдова, В.А. Беляева // *Уральский исторический вестник*. – 2023. – № 1 (78). – С. 114–122.
6. Дебор, Г. Общество спектакля / Г. Дебор. – М.: Логос, 1999. – 224 с.
7. Кибалко, В.В. Праздник и праздничность: деградация смыслов? / В.В. Кибалко // *Научный результат. Социальные и гуманитарные исследования*. – 2017. – Т. 3. – № 4. – С. 54–58.
8. Литвинова, М.В. Массовый праздник как полифункциональное явление / М.В. Литвинова // *Наука. Искусство. Культура*. – 2013. – Вып. 2. – С. 5–12.
9. Литвинова, М. В. Трансформация сакрального в праздничной культуре / М.В. Литвинова, Т.Ю. Вереитинова // *Наука. Искусство. Культура*. – 2021. – Вып. 2 (30). – С. 135–148.
10. Новик, А.А. Вкус праздника. Праздничное потребление, поведение, предпочтения и табу / А. А. Новик // *Вкус праздника* / ред. А.А. Новик, В.Н. Давыдов. – М.: Кучково поле. – 2024 (в печати).
11. Топоров, В.Н. Праздник / В.Н. Топоров // *Мифы народов мира*. – М.: Советская энциклопедия, 1980. – Т. 2. – С. 823–825.
12. Чередниченко, Т.В. Праздничность / Т.В. Чередниченко // *Новый мир*. – 2002. – № 11. – С. 155–167.
13. Bogoras, W. *The Chukchee. Material Culture* W. / Bogoras. – New York, Leiden: G. E. Stechert, E. J. Brill Ltd, 1904. – Vol. XI. – Pt. 1. – 276 p.
14. Classen, C. *Foundations for an Anthropology of the Senses* / C. Classen // *International Social Science Journal*. – 1997. – Vol. 49. – No. 153. – P. 401–412.
15. Kopytoff, I. *The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process* / I. Kopytoff // *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective* / Edited by A. Appadurai. – Cambridge, 1986. – P. 64–91.

Текст поступил в редакцию 08.11.2023.

Принят к печати 06.12.2023.

Опубликован 27.06.2024.

References

1. Baranov D.A. *Peterburgskie slavianskie i balkanske issledovaniia* [Studia Slavica et Balcanica Petropolitana]. 2018, no. 2 (24), pp. 36–56 (in Russian).

2. Baranov D.A., Guliaeva E.Iu. *Experto crede Alberto: sb. statei k 70-letiiu Al'berta Kashfullovicha Baiburina* [Experto crede Alberto: Collection of Articles for the 70th Anniversary of A.K. Baiburin]. St. Petersburg: Izdatel'stvo Evropeiskogo universiteta, 2017, pp. 46–65 (in Russian).
3. Bogoras W. *The Chukchee. Material Culture*. New York, Leiden: G.E. Stechert, E. J. Brill Ltd, 1904, vol. XI, pt. 1, 276 p.
4. Cherednichenko T.V. *Novyi mir* [New World]. 2002, no. 11, pp. 155–167 (in Russian).
5. Classen C. Foundations for an Anthropology of the Senses. *International Social Science Journal*. 1997, vol. 49, no. 153, pp. 401–412.
6. Davydov V.N., Davydova E.A., Beliaeva V.A. *Ural'skiy istoricheskii vestnik* [Ural Historical Journal]. 2023, no. 1 (78), pp. 114–122 (in Russian).
7. Debord G. *Obshchestvo spektaklia* [The Society of the Spectacle]. Moscow: Logos, 1999, 224 p. (in Russian).
8. Goffman E. *Predstavlenie sebii drugim v povsednevnoi zhizni* [The Presentation of Self in Everyday Life]. Moscow: KANON-Press-Ts, 2000, 302 p. (in Russian).
9. Golovnev A.V., Kukanov D.A., Perevalova E.V. *Arktika: atlas kochevykh tekhnologii* [The Arctic: Atlas of Nomadic Technologies]. St. Petersburg: MAE RAS Publ., 2018, 350 p. (in Russian).
10. Kibalko V.V. *Nauchnyy rezul'tat. Sotsial'nye i gumanitarnye issledovaniia* [Research Result. Social Studies and Humanities]. 2017, vol. 3, no. 4, pp. 54–58 (in Russian).
11. Kopytoff I. The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Ed. by A. Appadurai. Cambridge, 1986, pp. 64–91.
12. Litvinova M.V. *Nauka. Iskusstvo. Kul'tura* [Science. Arts. Culture]. 2013, iss. 2, pp. 5–12 (in Russian).
13. Litvinova M.V., Vereitinova T.V. *Nauka. Iskusstvo. Kul'tura* [Science. Arts. Culture]. 2021, iss. 2 (30), pp. 135–148 (in Russian).
14. Novik A.A. *Vkus prazdnika* [Taste of the Festival]. Ed. by A.A. Novik A.A., V.N. Davydov. Moscow: Kuchkovo pole Publ., 2023 (in print) (in Russian).
15. Toporov V.N. *Mify narodov mira* [Myths of the peoples of the world]. Moscow: Sovetskaia entsiklopediia Publ., 1980, vol. 2, pp. 823–825 (in Russian).

Submitted for publication: November 08, 2023.

Accepted for publication: December 06, 2023.

Published: June 27, 2024.