

Научная статья
УДК 392.8
doi: 10.17223/2312461X/36/10

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ЗАБОЯ И ИХ «ПОСЛЕВКУСИЕ»: БИОГРАФИИ ОЛЕНЕЙ, МЯСА И КРОВИ В АРКТИКЕ

Лидия Яковлевна Рахманова¹,
Елена Андреевна Давыдова²,
Владимир Николаевич Давыдов³

- ¹ *Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики»,
Санкт-Петербург, Россия*
^{2,3} *Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН,
Санкт-Петербург, Россия*
¹ *muza-spb@yandex.ru*
² *elenav0202@gmail.com*
³ *davydov.kunstkamera@gmail.com*

Аннотация. Ямальские и чукотские агропромышленные комплексы переживают период реформы, в ходе которой нормой с технологической и санитарной точки зрения становится забой оленей с помощью электрошока или пневматического пистолета. С одной стороны, традиционные оленеводческие технологии забоя как способы умерщвления насыщены символическими значениями, которые стираются или вступают в конфликт при введении новых технологий. С другой стороны, то, что происходит на уровне повседневных практик, вызывает негативные оценки со стороны местных жителей и позволяет посмотреть на данную ситуацию с другого ракурса: именно мясо оленя, забитого по всем государственным санитарным нормам, часто не соответствует вкусовым ожиданиям местных арктических сообществ. В данной статье мы ищем ответ на вопрос, возникший у нас в ходе полевой работы: почему продукция с забойного пункта не пользуется спросом среди местных жителей? Мы считаем, что во многом именно жизнь/история самого оленя и его крови как отдельной субстанции со-создают определенный вкус, качество и влияют на восприятие мяса. Если прежде исследователи российского оленеводства объясняли превосходство качеств личного мяса по сравнению с «государственным» социально-экономическими причинами, то авторы данной статьи, не отрицая их существования, попытались показать ряд других оснований для формирования пренебрежительного отношения местных жителей к оленине, произведенной промышленным способом. Проследивая биографии оленей на их пути превращения в пищевой продукт, авторы анализируют роль отношений человека и животного, людей и пищи, меняющихся технологий и традиций, разрыва локальных сетей сбыта и социальных связей в производстве вкусов и качества оленины. Биографический подход подводит авторов к размышлениям о границах, сложностях их проведения и отношениях не только между жизнью и смертью, но и между отдельными субъектами, участвующими в создании оленеводческой продукции, такими как кровь, мясо и олень. В современном мире социальная жизнь еды неразрывно связана с промышленными и транспортными инфраструктурами, так как, как правило, именно в них, во взаимодействии с ними, и

складываются отдельные истории конкретных продуктов: в магазинах, на комбинатах, портах, забойных пунктах. Показано каким образом инфраструктура забоя (оленеубойные пункты) и новые технологии определяют биографии оленеводческой продукции.

Ключевые слова: Арктика, Ямал, Чукотка, забойный пункт, инфраструктура, оленеводство, оленина, кровь, вкус, антропология пищи, биографии мяса, живое/неживое, выделка шкур

Для цитирования: Рахманова Л.Я., Давыдова Е.А., Давыдов В.Н. Новые технологии забоя и их «послевкусие»: биографии оленей, мяса и крови в Арктике // Сибирские исторические исследования. 2022. № 2. С. 181–206. doi: 10.17223/2312461X/36/10

Original article

doi: 10.17223/2312461X/36/10

New Slaughter Technologies and Their “Aftertaste”: Biographies of Reindeer, Meat and Blood in the Arctic

Lidia Ya. Rakhmanova¹, Elena A. Davydova², Vladimir N. Davydov³

¹ *National Research University “Higher School of Economics”,
St. Petersburg, Russian Federation*

^{2,3} *Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera),
St. Petersburg, Russian Federation*

¹ *muz-a-spb@yandex.ru*

² *elenav0202@gmail.com*

³ *davydov.kunstkamera@gmail.com*

Abstract. The Yamal and Chukotka agro-industrial complexes are going through a period of reform, during which the slaughter of reindeer with the help of an electric shock or an air pistol becomes the norm from a technological and sanitary point of view. On the one hand, traditional reindeer slaughter technologies as techniques of killing are saturated with symbolic meanings that are erased or come into conflict with the introduction of new technologies. On the other hand, what happens at the level of everyday practices causes negative assessments by local people and allows one to look at this situation from a different angle: the meat of reindeer slaughtered according to all state sanitary standards often does not meet the taste expectations of local Arctic communities. In this article, we are looking for an answer to the question that arose during our field work: why is the production from the slaughter station not in demand among local dwellers? We believe that in many ways it is the life/history of a reindeer itself and its blood as a separate substance that co-create a certain taste, quality and influence the perception of meat. If earlier the researchers of Russian reindeer husbandry explained the superiority of the qualities of personal meat compared to the “state” by socio-economic reasons, the authors of this article, without denying the existence of these factors, tried to show a number of other grounds for the formation of a disdainful attitude of local residents to venison produced in an industrial way. Tracing the biographies of reindeer on their way to becoming a food product, the article analyzes the role of the relationship between human and animal, people and food, changing technologies and traditions, breaking local distribution networks and social ties in

the production of tastes and quality of venison. The biographical approach leads the authors to reflect on the boundaries, the complexities of their implementation and the relationship not only between life and death, but also between individual actors involved in the creation of reindeer products, such as blood, meat and reindeer. In the modern world, the social life of food is inextricably linked with industrial and transport infrastructures, since, as a rule, within them and in interaction with them, the individual stories of specific products are formed: in stores, at factories, ports and slaughterhouses. This article shows how the infrastructure of slaughter (slaughterhouses) and new technologies determine the biographies of reindeer herding products.

Keywords: Arctic, Yamal, Chukotka, slaughterhouse, infrastructure, reindeer husbandry, venison, blood, taste, Anthropology of food, biographies of meat, alive/dead, skinning

For citation: Rakhmanova, L.Ya., Davydova, E.A. & Davydov, V.N. (2022) New Slaughter Technologies and Their “Aftertaste”: Biographies of Reindeer, Meat and Blood in the Arctic. *Siberian Historical Research – Sibirskie Istoricheskie Issledovaniya*. 2. pp. 181–206 (In Russian). doi: 10.17223/2312461X/36/10

Введение

Статья построена на многочисленных наблюдениях и интервью авторов с местными жителями в поселках Шурышкарского района на Ямале и селах Иультинского района Чукотки – оленеводами, рыбаками, служащими, работниками забойного пункта, приезжими. Ямальские и чукотские агропромышленные комплексы переживают период реформы, в ходе которой нормой с технологической и санитарной точки зрения становится забой оленей с помощью электрошока или пневматического пистолета. На Ямале существует открытое неприятие данных инноваций, которое больше всего выказывают люди, профессионально не связанные непосредственно с разведением оленей и не ведущие кочевой образ жизни. Тем не менее их повседневность нередко сопряжена с употреблением оленины, внутренностей, крови и использованием шкур. На Чукотке же люди не высказывают негативного отношения к современным забойным пунктам, напротив, многие, хотя и критикуют нынешнее положение дел, возлагают на современные комплексы надежду в налаживании производства и сбыта оленеводческой продукции.

В этой связи проблематизация процесса трансформации технологий забоя северного оленя (Reinert 2009) на Ямале и Чукотке происходила разными путями. На Ямале тема открылась именно через ее эксплицитную критику со стороны отдельных жителей, а именно рыбаков. Конечно, в скрытой форме отрицательное отношение к новым технологиям забоя присутствует во многих семьях местного сообщества, независимо от образа жизни и основного рода занятий. Однако наиболее ценными и значимыми стали нарративы и аргументы рыбаков, которые покупают оленину в больших объемах у местных оленеводов, у родственников и друзей, а также приобретали ее до реформы в конторе

агропромышленного комплекса (АПК), на забойном пункте. Сами же оленеводы, одновременно трудоустроенные в АПК и имеющие личных оленей, не стоят перед проблемой ухудшения качества оленины после введения новых технологий забоя.

Работая в Иультинском районе Чукотки, авторы статьи поначалу вообще не сталкивались с нарративами о плохом качестве оленины с забойного пункта. Однако постепенно в ходе поиска мяса для личного потребления, а также наблюдений за приобретением оленеводческой продукции из тундры местными жителями стало понятно, что люди разделяют оленину на «тундровую» и «государственную», при этом явно не удовлетворены качеством последней (Davydova, Davydov 2022). Данные наблюдения подтолкнули авторов начать задавать вопросы информантам на тему производства оленины, приглашая их к диалогу, в ходе которого люди подробно и охотно рассказывали о качествах мяса и технологиях забоя.

Специфика новой технологии заключается в том, что животных на оленеубойных пунктах забивают небольшими партиями, проводя через конвейер. Тело оленя парализуется электрическим импульсом или выстрелом в затылок из пневматического пистолета. Обездвиженное животное, еще живое, поступает на конвейер. Там производится выпуск крови, отрезание головы, обдирание шкуры, изымание внутренностей. Затем туша разделяется на части либо обрабатывается и упаковывается для отправки на продажу целиком. Более детально каждый этап технологического процесса будет рассмотрен в дальнейших разделах: вводное описание указывает на феномен, который проблематизируется в данной статье с помощью новой оптики: на стыке антропологии инфраструктуры и биографических исследований пищи, с акцентом на ее производстве, возникает концептуальный зазор, через который мы постараемся рассмотреть элементы технологии и инфраструктурные узлы как агентов, обладающих не только своей биографией, но и в то же время создающих биографические траектории пищи.

Реформирование самой технологии промышленного убоя северного оленя (при сохранении традиционного забоя «личных» оленей) вскрывает или обостряет «сбои» и разрывы внутри процесса, который ранее, при традиционном способе, воспринимался как единый и непротиворечивый. Новая технология «гуманного» забоя, соответствующая европейским стандартам качества, дефрагментирует процесс, ставя каждый элемент, его роль, смысл, порядковое расположение, степень контроля над ним под вопрос. Оценке подлежит не только качество отчужденного продукта – оленьего мяса, но и качество и корректность каждой процедуры в отдельности, за которую отвечает определенный оператор на этапе конвейерной обработки. Не семья, сообщество или один определенный мастер, а операторы, работники по найму влияют на качество и

свойства производимых мяса и шкур. Именно они проводят оленя по пути от жизни к смерти и превращают его в товар. Однако в этой новой технологичной и предсказуемой цепочке отсутствуют посмертные почести и ритуалы, уход за телом оленя, которые как раз подводят тушу (тело) животного к состоянию, в котором оно становится не просто пищевым продуктом, но и источником даров, дружбы, жизненных сил.

Тезис о том, что технология, изменяясь (или возникая там, где ранее не существовало упорядоченной «технологии» как таковой), меняет социальные, трудовые, гендерные отношения, географические и инфраструктурные связи – не нова (Goody 1982; Mintz 1985). В этой связи технология забоя, которая соткана из материальности, способа действовать и мыслить, стандартов, критериев, представлений об эффективном и неэффективном, является не основным фокусом статьи, а контекстом повествования. Иначе говоря, данный этнографический материал рассказывает не столько о технологических сдвигах и изменениях: он показывает «пути» или «биографии» (Corytoff 1986) оленя, мяса и его крови. При таком подходе кровь предстает в качестве субстанции, наделенной агентностью, при этом она остается связанной как с оленьей и шкурой оленя, так и самим животным.

Технологическое и смысловое (символическое) разделение туши, шкуры, внутренностей и оленьей крови становится очевидным на этапе забоя. Справедливым будет возражение о том, что в данной статье авторы сами аналитически проводят дефрагментацию тела оленя на субстанции и части, подобно тому, как эта дефрагментация и классификация происходит в процессе трансформации уникального ресурса, дара, сокровища – в товар (Цзин 2017). Они также пытаются показать, каким образом кровь, отделенная от тела конкретного животного, ставшая «просто оленьей кровью», обретает особый символический статус и свой «голос» в этом процессе деиндивидуализации (Reemot 2017).

Технологии забоя оленя, обработки, упаковки, хранения, транспортировки и продажи туши ее частей проявляются в определенных *станциях* и обладают линейной, последовательной логикой. Однако кровь находится в различных состояниях не только на разных этапах развертывания технологий, но и в разных уголках мира, что будет показано в данном кросс-культурном исследовании двух регионов Российской Арктики. Как отмечал Дж. Гуди, особенности «пищевых путей (foodways) или систем питания связаны с более широкими социально-экономическими ситуациями» в том или ином регионе (Goody 1982: 38). При этом в каждом состоянии она не существует отдельно – не только от социального контекста, но и от материальных субстанций разного типа, с которыми взаимодействует. Кровь, освобождаясь от связи с уникальным, конкретным оленем, проходит все этапы «технологии», просачивается во все среды и места и, тем самым, обнажает

условность выделенных некогда этапов, последовательностей действий и самих технологий забоя. Ее путь и ее состояния (в жидком и замороженном виде, в качестве следов на шкуре или кровоизлияний в туше оленя) ставят под вопрос даже момент смерти, смещая его во времени и пространстве.

Итак, данная статья следует двум логикам, определяющим ее структуру и последовательность подглав: в тексте поэтапность технологии забоя оленей вступает в диалог с динамикой состояний крови и ее статуса, которые постоянно меняются. Разделы соответствуют ключевым моментам: подготовка к забою в карале, разделка и обработка туши, утилизация отходов (в том числе крови), обработка шкур, обработка мяса, поставка товаров в продажу в разных форматах и для разных потребителей. Особняком стоит раздел, посвященный процессу деиндивидуализации мяса и крови оленя, происходящей после смерти животных. Смерть занимает некое срединное положение в статье и не определена по отношению к другим этапам забоя, поскольку, как будет показано, локализовать смерть и определить ее границы во времени невозможно однозначно: «биография» крови и ее путь и раскрывают эту амбивалентность темпоральности смерти.

Экономика худых оленей: кровь как знак

Ожидание смерти – состояние, в котором олень может находиться от пары минут до нескольких дней. В тундре длительность мучительного периода определяется мастерством оленевода, который может метко и уверенно вонзить нож в сердце оленя (Чукотка) либо оглушить животное и перерезать ему горло (Ямал). Для забоя «вручную», по традиции, оленя отводят в сторону от стада, но недалеко. Вид такой смерти не вызывает волнений среди живых оленей: а ведь именно сопереживая убитому или слыша незнакомые звуки и сигналы, отдыхающие олени превращаются в оленей, ожидающих собственной смерти (о забое в тундре см.: (Давыдова, Давыдов 2021: 98–100)).

Согласно новой технологии, забой производится в установленном ритме, за единицу времени через конвейер проходит определенное количество животных: *«Оно чище и быстрее: олени не стоят трое суток на улице. А тут они – Ага! “Сегодня поработали, ай, пусть стоят, я спать лягу, завтра их дальше забью”»* (Ямал, дочь оленевода, жена рыбака, 53). Если ранее забой мог производиться несколькими людьми параллельно, что ускоряло процесс и уменьшало время ожидания оленей в карале, то в цеху нет двух-трех параллельных конвейерных лент, чтобы ускорить процесс забоя: *«И нисколько не думают, что там... пять-шесть парней найти, за день сто оленей ободрать...»* (рыбачка, мать оленевода, 69); *«Ну можно же традиционно: тюкни по голове, да*

выпусти кровь... в сердце... Мужики же стоят там, столько мужиков... Но это же все от руководителя зависит! Они – нееет. Этим... пистолетиком» (Ямал, жена оленевода, 41).

Итак, при подготовке к процедуре забоя оказывается важным эмоциональное состояние животного. Чукотские оленеводы говорили, что в тундре олени не испытывают того стресса, который они переживают в забойном пункте. Информанты в двух исследуемых регионах подчеркивали, что переживания, страдания и страх животных влияют на вкус будущего мяса и субпродуктов. Все части туш оленей товарного забоя, по словам людей, дурно пахнут, даже «воняют», причем чем больший стресс испытывал олень, тем сильнее его мясо источает неприятный запах.

На этапе ожидания и подготовки кровь все еще пульсирует в живых оленях, находящихся в загоне. Однако кровь других, забитых или разделанных животных обнаруживается через запах, доносящийся до оленей. В нескольких беседах и обсуждениях минусов и плюсов цехового забоя, как на Ямале, так и на Чукотке, местные жители использовали слово «чистота» (о «чистоте» в тундре см.: (Lyarskaaya 2012)), которая ассоциировалась ими с процессом забоя в тундре. Тундра – это место, где даже если кровь проливается, она проливается на землю/свежий снег: *«раньше мы, хоть даже и тепло – забьют, повесят, все по-чистят [выделяет ярко данное слово], мороз ударил, все это заморозилось и другой – товарный вид»* (Ямал, дочь оленевода, жена рыбака, 53). Пролитая на улице, а не в помещении кровь не создает у информантов ощущения нечистоты, опасности, не источает запах, подобно тому, как кровь пахнет, накапливаясь слоями на искусственных материалах – пластике, керамической плитке: *«Так оно чище на улице делалось»* (Ямал, рыбака, мать оленевода, 69).

Представления о чистоте, грязи и опасности оказались вплетены в историю строительства забойных пунктов на Чукотке. За последние 15 лет в исследуемом селе было построено два современных забойных комплекса. Первый пункт был возведен в самом населенном пункте. Однако вскоре выяснилось, что отстроенный комплекс не соответствует ряду требований, в частности, он был построен в неправильном месте – слишком близко к жилищу. Руководство оленеводческим предприятием добилось возведения нового, уже второго, оленеубойного пункта в нескольких километрах от села. Здесь важно отметить, что местные жители поддерживали это решение, и они, как правило, указывали на неприемлемость проведения товарного забоя, ассоциируемого с грязью и нечистотой, рядом с селом. Кроме того, отходы производства и запах обычно привлекают хищников.

По представлениям чукчей, пролитая кровь является «грехом», нарушением запрета (ПМА 2017–2019). Нынешние и бывшие оленеводы подчеркивали, что при традиционном забое попадание крови на

землю должно быть минимизировано. И действительно, согласно наблюдениям авторов, сделанных в чукотских оленеводческих бригадах, туша забитого животного разделяется на шкуре или имеющейся под рукой непромокаемой материи с целью избежать проливания большого количества крови. Кровь вычерпывается из туши чашкой и тщательно собирается в олени желудки. Информанты подчеркивали, что в прежние времена старики умели разделать оленя так, что ни одна капля не проливалась на землю. Они также вспоминали мрачные проклятия своих старших родственников, звучавшие во время коллективизации: «Вы будете ходить по оленье крови». Такие пророчества казались им раньше одновременно пугающими и несбыточными. «Однако теперь мы видим (наблюдая за тем, что происходит в забойном пункте. – *Авт.*), что предсказания сбылись», – говорят жители села. В критических нарративах относительно забойного пункта, собранных авторами в 2017–2019 гг., повторялась идея о налаживании переработки оленье крови. Местным жителям было важно добиться, чтобы кровь не выливалась, а собиралась, перерабатывалась (высушивалась) и находила практическое применение. Однако на тот момент вся кровь животных сливалась по стокам в локальную канализацию.

В забойном пункте кровь умерщвленных оленей, которая не является продуктом (в отличие от ситуации с тундровым забоем), не впитывается в почву или снег, источает запах, который является посланием, знаком для живых оленей. В представлениях о чистоте цеха и чистоте тундры, в том числе символической, вторая однозначно выигрывает. Таким образом, на этом этапе кровь, появляясь (и проявляясь), является сигналом, передающим страх и животных, и людей.

В нарративах ямальских и чукотских оленеводов и рыбаков о технологиях забоя центральной темой выступало также физическое состояние оленей во время длительного простаивания в карале. Собеседниц на Ямале сильно волновал вес животного и нагулянный жир, который «сходил» с оленя, если он простаивал по два-три дня без свежего подножного корма, который он имел в тундре: «*Сто голов привезли, там, сто пятьдесят. Третий день они стоят! Они что – пожирнеют что ли? Они там и дохнут в этом загоне. Вес же теряют. С такой дали еще, сто с лишним километров гонят, потом три дня еще в клетке поддержат*» (дочь оленевода, жена рыбака, 53). Информанты с Чукотки были обеспокоены тем, что олени после длительного перехода, подойдя к забойному пункту, уже устали, хотят есть и пить, и в изнуренном, голодном и жаждущем состоянии вынуждены провести последние часы своей жизни. Такие физические страдания животных, по мнению местных жителей, сильно портят качество мяса.

Время ожидания и подготовки трансформирует тело оленя еще при жизни. В литературе прежде отмечалось (Konstantinov 2005), что на

забой отбирают не самых крупных и жизнестойких оленей, а животных средней упитанности и тех, кто может не перезимовать: в том числе хилых, хромых, которых нужно срочно «реализовать», пока они еще могут стать товаром, а не принести убыток. В таком же русле рассуждали и жители Ямала: *«А на забой-то ведь выбраковку ведут. Это олень, который лето переболел или копытица была. Еще ли что-то... исхудал. Это выбраковка. Отбирают этих оленей... Конечно, они в течение осени вес набирают»* (жена оленевода, 41).

Таким образом, «выбраковка» из стада проходит еще один этап, ухудшающий состояние и без того худого, либо переболевшего оленя. Ямальский оленевод упоминает, что существует ряд признаков, согласно которым подобных животных не стоит употреблять в пищу человеку. Тем не менее такие олени замедляют ход стада при перекочевках: *«Некоторых таких забиваем – собакам, куда... Собак же тоже кормить надо»* (муж., оленевод, 59). Штучный забой животных для питания оленеводов и их семей или же на продажу/в дар близким и друзьям семьи, напротив, нередко, по словам ямальских оленеводов, основан на отборе наиболее тучных, жирных и упитанных оленей из личного стада. В то же время чукотские оленеводы иногда забивают плохих оленей «в интересах стада». В частности, решение о забое мог принять бригадир, даже если другие члены бригады хотели бы есть более вкусное и упитанное по их представлениям мясо (ПМА 2017–2019).

Существуют промежуточные формы между товарным массовым забоем и тундровым забоем «для себя». Так, в советские годы на Ямале существовала забойка оленей для коллективного питания (колпит) в бригадах: *«Тут когда свое забиваешь, ты упитанного оленя и на “колпит” ты ведь упитанного оленя берешь»* (дочь оленевода, жена рыбака, 53). Интересно, что согласно полевому исследованию на Ямале, уже в постсоветский период, когда колпит не предоставляется бригадам и семьям работников официально, продолжает существовать негласная договоренность с работодателем о возможности «списать» пару голов оленей агропромышленного комплекса «как выбраковку». Однако неформальные беседы с оленеводами позволяют задуматься, всегда ли олень, оформленный как «выбраковка», действительно был слабым или больным. На Чукотке также периодически проводится так называемая выбраковка. Это официальная процедура, всегда согласованная с руководством оленеводческого предприятия, в ходе которой «контора» направляет в тундру технику и дополнительные рабочие руки, а оленеводы и их помощники (бывшие оленеводы) сами забивают слабых и больных животных и отправляют их обратно на вездеходе в село, при этом часть туш могут оставить для собственных нужд. Сельчане более охотно покупают подобное мясо. Авторы наблюдали на Чукотке, в частности, как один бывший оленевод стремился лично попасть на вы-

браковку вместе с отправляющимися вездеходами в тундру, так как это сулило ему возможность приобретения свежего мяса.

Помимо «истории болезни» и биографии каждого отобранного на забой оленя существует огромная разница между состоянием убитых в первые дни забойной кампании и в последние дни, когда происходит истощение ожиданием. Время играет против качества, против вкуса и создает очень неравномерный «массив» оленьего мяса. Местные жители рефлексируют такого рода неравномерности при взаимодействии с продукцией с оленеубойного пункта. На Чукотке во время забоя многие части туш оленей, такие как кишки, головы, хвосты, желудки, легкие, почки, кровь, раздаются местным жителям бесплатно. Следует отметить, что люди не просто считают данные виды продукции съедобными, а любят их вкус и используют для приготовления различных традиционных блюд (Афанасьева, Симченко 1993). Конечно, субпродукты с забойного пункта считаются едой не самого лучшего качества, но при отсутствии возможности получить мясо из тундры местные жители все-таки их берут. При этом существует правило, которое помогает людям найти компромисс и приобрести при минимуме затрат более качественные по их представлениям продукты: все информанты подчеркивали, что забор отдаваемых бесплатно частей туш оленей необходимо осуществлять в самом начале забоя товарного стада, пока олени не изнурены ожиданием смерти. Забор бесплатной продукции в более позднее время также возможен, но в таком случае отходы производства используются в качестве корма для собак.

Таким образом, местные жители вырабатывают особое отношение к массиву субпродуктов, особую «направленную внимательность» (*attentionality*), ориентированную на восприятие изменений в оленях и их телах во времени под воздействием окружающей среды и отношений с людьми (Ingold 2016: 10–12). Способность увидеть в общей массе промышленной оленеводческой продукции неоднородность базируется на телесных знаниях и навыках, которые формируются «перспективой обитателя» (*dwelling perspective*) (Ingold 2002). Пробуя на вкус раздаваемые субпродукты, принимаясь к ним, люди оказываются способны разместить их на временной шкале и шкале съедобности/несъедобности, соотнеся время, проведенное животным в забойном пункте, с качеством пищи. На этих примерах хорошо видно, что механизация и стандартизация технологии забоя не позволяют стандартизировать само качество сырья/продукта, а, напротив, создают существенные различия, которые уловимы только с «перспективы обитателя» (Там же). Поступая на кораблях в Анадырь, оленина с того или иного забойного пункта становится «амгуэмской», «канчаланской», «устьбельской» и т.д.: эти партии мяса отличны друг от друга, но достаточно однородны по качеству представленных в них продуктов.

Вкус мяса с «товарным видом»

Одна из ключевых причин перехода к европейским стандартам качества и ветеринарного контроля над поставляемым мясом связана с целью достижения «товарного вида» оленины. Показательно мнение бывшего оленевода, а ныне директора оленеводческого предприятия на Чукотке, о мясе с забойного пункта. Мужчина полностью согласен с мнением его односельчан о низком качестве оленины товарного забоя, сам он употребляет в пищу исключительно тундровое мясо. Однако, по его словам, современный забойный пункт необходим, так как обеспечивает оленине не вкус, а «товарный вид», что важно для сбыта продукции на рынке. Акцент на «вид» сделан не случайно: на прилавках, в официальной массовой торговле, где у покупателя нет прямых связей и коммуникации с поставщиком и, тем более, с оленеводом, товар воспринимается прежде всего «визуально», а уже потом через канал вкусового восприятия.

Важно также отметить, что за пределами оленеводческих поселков и стойбищ может происходить некоторая экзотизация поставляемого оленьего мяса, например в больших городах других регионов, если его не так много на рынке и оно не входит в состав ежедневного рациона местных жителей. В любом случае у потребителя, не имеющего доступа к мясу из оленеводческих бригад, не вырабатывается устойчивый эталон вкуса, позволяющий сравнить мясо тундрового и промышленного забоя. Способ упаковки и доставки потребителю также играют роль в выстраивании не только вкусового, но и визуального образа «качественной оленины».

Интересно, что слово «вид» одновременно используется и в официальном дискурсе, репортажах СМИ об открытии новых современных пунктов забоя (На Чукотке начинает работу 2017; Новый комплекс 2019), и в неформальном общении местных жителей, которые часть своей жизни были связаны со сбытом оленины (как в случае разговора с директором оленеводческого предприятия) или торговлей (у одной собеседницы, как выяснилось, младшая дочь как раз оканчивала кулинарный техникум). Так, и на телевидении, и в разговоре на рыбацкой кухне на Ямале звучит понятие «товарный вид», но означает это слово подчас совершенно разные, противоположные вещи. Так, например, в нижеприведенном высказывании видно, что товарный вид мяса имело именно в результате тундрового забоя: *«...раньше привезут на забой пятьсот, тысячу голов, за два дня это все уже обдерут, мясо висит уже. Оно товарный вид имеет, а сейчас... я второй год в поселок езжу, смотрю на эту забойку, я говорю, конечно, извини за это выражение, это директора взять, три дня в этом загоне поддерживать, потом за ногу подвесить и туда в этот запихать»* (бывшая рыбацка, сотрудница магазина, 38).

Значимым маркером в селах Чукотки, свидетельствующим о том, какой была биография оленя и оленины, является запах: как отмечалось мясо с убойного пункта «дурно пахнет». Обоняние и вкусовые ощущения становятся точными инструментами определения качества мяса, которые не позволяют местным жителям в поселке «обмануться» подобно городским покупателям. В поселках Ямала визуальная оценка оказывается не менее важной для местных жителей, чем запах. Так, одна женщина, которая утратила близкие связи с оленеводами в семье и потому покупала мясо на забойном пункте, переживает, что *«мясо... прошлый год и вот эти два года [после открытия забойного пункта] – мясо смотреть страшно, никто, мне кажется, не покупал»* (дочь оленевода, жена рыбака, 53). Другая собеседница подтвердила, что мясо *«страшное, черное все»*, именно этот первичный признак позволяет им сделать вывод, что оно также не очень вкусное и не подходит для приготовления пищи для человека, его можно использовать лишь в качестве корма для собак. Однако визуальный идеал мяса городских и сельских жителей Ямала не идентичен, для последних важен именно цвет, сигнализирующий о присутствии крови.

Проблема «черного мяса» уже затрагивалась в литературе (Konstantinov 2005). Однако прежние интерпретации исследователей не совпадают с полученными в поле на Ямале. Константинов пишет, что причиной, по которым мясо обретает такие свойства – вкусовые и визуальные, является отсутствие хороших рефрижераторов. По мнению современных жителей Ямала, помимо стресса животных, потери веса, длительного ожидания, новая технология забоя влияет на застой крови в теле из-за того, что животное некоторое время остается живым, но парализованным: кровь не полностью «выходит» из тела после обдирания шкур и обработки: *«Так... электрошокером выбивают... бьют, и кровь не выходит. Она все, полностью парализуется, все...»* (рыбачка, мать оленевода, 69).

На страницах полевого дневника один из авторов статьи отметил, что, готовя котлеты из оленины, наткнулась на темный кусочек в ярком мясе. Хозяйка сказала: *«вырежи это, это кровь, ее в котлеты не надо»*. Данный участок был похож на микроскопическое кровоизлияние: более крупные участки поражения мяса, которое становится «кровяным», характерны для туши убитых на охоте животных: таежные охотники объясняли такое состояние участков туши «контузией», которую получает, например, бобр, когда в его тело попадает пуля. В этом случае данное мясо отдается собакам, однако неповрежденные куски туши вполне пригодны для пищи (ПМА 2019–2020). Таким образом, полностью черное/темно-бордовое мясо оленя из забойного пункта воспринимается как результат паралича, контузии, охватившей все тело животного, серии кровоизлияний, которые сделали не участок туши, но всю ее несъедобной.

В этом контексте пролитая кровь становится источником стресса и знаком ужаса, но непролитая и не вышедшая из тела оленя кровь, которая застоялась, формирует отрицательный образ мяса, который отталкивает даже самых непритязательных покупателей в поселке (ПМА 2019–2020). Кровь, которую пытались приручить и контролировать в рамках новой технологии, стала причиной потери товарного вида мяса, а не его обретения.

Взгляд жителей Ямала, неоднократно повторяющих, что «кровь застоялась», «кровь не вышла до конца», вступает в диалог с этнографическим материалом, собранным на Чукотке. В отличие от ямальских оленеводов, жители чукотских оленеводческих поселков видят в качестве одной из ключевых причин потери вкуса «государственного мяса» именно в потере крови, которая делает его сухим, не питательным, пресным. *«В тундре мясо забивают в сердечко, кровоспуски не делают, мясо насыщенное. А здесь, тем более, мы сейчас полностью по финской технологии забой производим, поэтому они невкусные»* (муж., оленевод, 71). Если «застой» крови определяется жителями Ямала визуально через цвет мяса, то безвкусная и не питательная «обескровленная» оленина выдает себя именно через вкусовые качества. В данном исследовании мы не ставим целью понять, коренится ли разница восприятий в различении технологий забоя и сливания крови после оглушения или вкусовое восприятие и социальное воображение создает две диаметрально противоположные картины. Для нас важно выявить агентность крови, присутствие или отсутствие которой в теле животного в момент смерти, т.е. ее неправильное или несвоевременное местонахождение или физическое состояние, и создает определенные вкус, вид и качество мяса и других продуктов. В одном случае, покидая тело оленя, она заставляет потребителей мяса ориентироваться на свое обоняние и вкус, в другом случае, задерживаясь в туше, проявляет себя визуально.

Сакральное как отходы производства

В третий раз тема крови актуализируется в связи с дискурсом о высоких стандартах качества и хорошем, безопасном с санитарной точки зрения мясе. Неотъемлемой частью европейских стандартов забоя является грамотная утилизация отходов: кровь, слизь, субпродукты не должны разлагаться или гнить, создавая опасную обстановку, особенно вблизи населенного пункта. Для местных жителей, в свою очередь, неутилизированные отходы означают опасности, связанные с близким подходом арктических хищников к поселкам и забойным пунктам: в связи с наличием отходов возникает угроза нападения диких животных на самих сельчан.

Традиционный забой предполагает бережный сбор оленьей крови в полном объеме, хранение ее в желудках, мешках, специальных сосудах или даже простой эмалированной кастрюле (ПМА 2017–2019; ПМА 2019–2020). Если капли крови проливаются на снег/землю, после забоя люди «очищают» место, но также в процессе очищения участвует и сама природа: сильные морозы, свежий воздух, ветер, поверхность почвы, мох или снег не дают возможности крови, пролившейся за пределами помещений, вступать в те биохимические реакции, в которые она вступает в замкнутом пространстве цеха.

Значение крови в данной ситуации колеблется от полюса, где она является отходом производства и грязью, источником антисанитарных условий и болезней, до полюса, где она источник питательных веществ и часть блюд (Афанасьева, Симченко 1993), приправа, витаминизированная пища, повышающая уровень гемоглобина, и даже актор в ритуалах, участвующий в создании близких отношений между людьми, оленями и домашним пространством (Богораз 1934: 130–131; 1939: 62; Vaté 2011: 135–160). По представлениям чукчей, оленья кровь обладает сакральными свойствами (Богораз 1939; Vaté 2011: 135–160; Willerslev, Vitebsky, Alexeev 2014); оленеводы используют ее в качестве материала для нанесения семейных знаков на лицах людей и ритуальных предметах во время обрядов, а бесцельное пролитие крови или ее «сливание», как уже было отмечено, приравнивается к греху. Кровь создает и поддерживает единое домашнее семейное пространство, в которое оказываются включены люди, олени, духи-покровители и яранга с ее ритуальными принадлежностями (Vaté 2013).

При промышленном забое по государственным стандартам кровь оказывается не только ненужным и нежеланным элементом, но отходом и «мусором», с одной стороны, и причиной образования «черного» (на Ямале) или «ненасыщенного» (на Чукотке) невкусного мяса – с другой. Примечательна здесь технологическая и культурная «локализация» крови: и внутри оленя, и снаружи – кровь как бы «мешает» системе, которая не хочет принимать ее в расчет, а ее сакральные и полезные свойства отбрасываются на периферию.

На Чукотке люди критикуют руководство забойного пункта, в частности, за неспособность организовать безотходное производство. Несмотря на бесплатную раздачу части отходов, все-таки многие съедобные, с точки зрения местного населения, части туши оказываются выброшенными (субпродукты, кровь, головы), в силу того, что они не являются товаром и не могут быть проданы, а местное население не нуждается в таком большом количестве этих продуктов (ведь забиваются тысячи оленей). Более того, как уже было отмечено, сами жители села брезгливо относятся к крови и внутренностям оленей, убитых на забойном пункте, поэтому разбирают их без особого ажиотажа. В резуль-

тате образуется большой массив выброшенных продуктов и крови, который рассматривается как непростительное расточительство, нарушение сакральных норм, грех, источник нечистоты. При этом местных жителей не покидала надежда, что работа забойного пункта будет направлена в нужное русло, и, по крайней мере, оленья кровь станет собираться и высушиваться для дальнейшей реализации.

Пример Чукотки показывает, что местное население активно взаимодействует с забойным пунктом, в частности его работниками, занимающимися разделкой туш, являются жительницы села, бывшие оленеводы, вышедшие на пенсию. При этом в обоих исследованных регионах связь между представлениями местного населения и применяемыми при забое новыми технологиями вступает в явное противоречие. По этой причине жители Шурышкарского района ЯНАО не стоят перед выбором брать или не брать бесплатные отходы производства, поскольку сам забойный пункт не предлагает отдать даром или даже продать кровь, субпродукты или шкуры населению. Здесь сам процесс обработки туши не предполагает времени и места для проведения очистки и сбора внутренностей и крови, чтобы впоследствии их «подарить» местным семьям либо продать на внешнем рынке. В инфраструктуре забойного пункта для этих «частей» и фрагментов тела оленя есть объемный, регулярно опорожняемый септик. Раздать людям то, что должно быть утилизировано, означало бы дать повод для небезопасного (с точки зрения ветеринарного и санитарно-эпидемиологического контроля) употребления или утилизации субпродуктов и крови.

Интересно, что хотя кровь и субпродукты являются на забойных пунктах отходом, мусором или даром, состоящим из «ненужных вещей» и веществ, тем не менее, государственные предприятия пытаются контролировать судьбу того, что они символически уже отбросили или подарили. Неутилизированный мусор опасен своей неподконтрольностью, поэтому в некоторых случаях безопаснее не быть «щедрым», но соответствовать установленным стандартам.

Разорванный цикл: кровь, впитавшаяся в шкуры

Еще одним отходом производства на забойном пункте Чукотки являются шкуры. Приехав на его территорию летом 2018 г., т.е. почти через год после последней забойной кампании, авторы увидели странный ландшафт: посреди бескрайней зеленой августовской тундры выделялось большое светлое пятно, при приближении к которому все отчетливее виднелись клочья пуха и шерсти. Выброшенные и не утилизированные шкуры, а также разорванные полиэтиленовые мешки, образовав месиво, создавали ощущение свалки (рис. 1).



Рис. 1. Отходы производства. Чукотка. 2018 г.

Местные жители и руководство оленеводческого предприятия высказывали надежду, что в будущем откроется цех по выделке шкур на базе оленеубойного пункта. В 2019 г. уже была даже доставлена необходимая часть оборудования для производства шкур, замши и камусов. Чем закончится история этой надежды, покажет время. Мы же перенесемся на Ямал, где мечта жителей Чукотки оказалась частично реализованной и, что важно для логики данного исследования, привела к новой биографической траектории оленьей крови.

Что происходит после того, как часть крови остается внутри (в структуре мяса оленьей туши), а часть – снаружи («сливается» в канализацию)? Проявляется и третий способ локализации, в котором кровь обнаруживает себя и чрезвычайно сильно влияет на процесс производства конечного «продукта». Кровь остается на внутренней стороне шкур, впитываясь в ее глубокие слои. После традиционного забоя шкуры легко поддавались выделке, верхние слои кожи легко очищались от различных субстанций, в том числе крови животного. На рис. 2 камусы выделаны после тундрового забоя собственных оленей семьи.

Различие стало заметно после открытия забойного пункта, работающего по современным технологиям.

Это заметили те местные жительницы, которые сами вручную занимаются выделкой шкур, но не касаются с бригадой оленеводов, а потому у них нет собственных «домашних» оленей, которых забивает муж или другой родственник. В этом случае они вынуждены покупать шкуры в конторе забойного пункта: *«Я в прошлом году два зверя покупала [цели-*

ком две туши оленя с прилегающими к ним шкурами (после санитарной обработки), но уже без внутренностей], и, дак, это самое, выделать не смогла даже! У нас же ручная выделка. Она [шкура] вся в крови, все впитано в мездрю, в кожу вся. Кровь впитывается. И... почему мясо-то черное? Кровь вся там... стоит» (дочь оленевода, жена рыбака, 53).



Рис. 2. Камусы на зимней стоянке оленеводческой бригады после тундрового забоя хорошо поддаются выделке. Ямал, Шурышкарский район. 2020 г.

В этом высказывании видно, как выстраиваются связи между моментом оглушения, парализации оленя, кровоизлияниями, которые формируют «черное мясо», и моментом обдирания шкур и их выделки: черное мясо, находясь в контакте с внутренней стороной кожи и шкуры, разрушает и ближайший слой кожи, впитываясь в него. На этом примере становится отчетливо заметна феноменальная природа оленьей крови, которая в условиях технологии проявляет богатый спектр своих свойств: проникая и смешиваясь с другими субстанциями и веществами – кожей, мясом, внутренними органами, она не существует уже автономно от них, но создает в альянсе с ними новый тип вещества, новый тип материального объекта. Эта материальность ставит «в тупик» тех, кто десятилетиями готовил, разделывал мясо, выделывал шкуры и шил из них бурки.

Между тем логика промышленной обработки идет дальше. Она отсекает возможность успешной ручной выделки шкур, купленных в конторе. Шкуры такого типа более не нужны населению, их не реализовать на местном рынке. Владельцы АПК отказываются продавать их, поскольку они изначально не раздавали и не продавали подешевле внут-

ренности и кровь после обработки. В структуре забойного пункта нет трудовых и технологических ресурсов для постзабойной обработки. Нарастает дефрагментация самого процесса производства конечного продукта: если на месте нет условий и специалистов для выделки шкур, в глубинные слои которых впиталась кровь, шкуры необходимо отправить туда, где эта технология разработана. Вот как описывает последствия внедрения новых технологий забоя одна из собеседниц:

И.: Так а если шкуры не выделатъ, то как тогда? Пропадет товар же.

Р.: Так он шкуры продал же в Якутию.

И.: Так а там что выделают?

Р.: А там химвыделка! Там химвыделка. Там им не важно – кровь, не кровь, не важно. А химвыделка – на один сезон... Прошлый год он мне два зверя хоть продал, а нынче вообще не продал... и шкуры мы покупали: кому надо – покупали. А сейчас – нет.

И.: Тут же и рыбаки шьют из шкур?

Р.: Конечно, мы же и рыбаки, мы же и шьем. Мы, например, зимой не привыкли сапоги носить. Всю зиму в бурках ходим (рыбачка на пенсии, 75).

Шкуры, которые невозможно выделатъ вручную, отправляются для химвыделки с Ямала в другой регион. Цикл обработки, так или иначе, завершается, но он уже не привязан к определенной локальности, к местному сообществу: из шурышкарской тундры будущий «товар» направляется в Республику Саха (Якутия). Меж тем местные жители оказываются в ситуации, когда они не могут приобрести в конторе ни мясо (оно «кровяное», «черное», «невкусное»), ни шкуры (они не годны для ручной выделки, а их реализация населению постепенно сворачивается спустя 2 года после открытия нового забойного пункта).

Местное и транслокальное: разрушение близких связей

География перемещения шкур и мяса разрастается и включает в себя все новые рынки, инфраструктурные элементы, маршруты по мере того, как степень соответствия европейским, а не только российским стандартам качества повышается. Забойные пункты с усиленным ветеринарным контролем и «гуманным» оглушением/парализацией тела животного важны не столько для того, чтобы реализовывать продукцию в самих регионах, сколько для того, чтобы придать продукции более высокий статус и наделить ее свойством безграничной транслокальной или даже транснациональной мобильности.

В чукотском оленеводческом селе авторы столкнулись с ожиданием транснационального рая, который вот-вот должен наступить, если работа нового убойного пункта будет нормализована и приведена к определенным стандартам. Среди местных жителей ходили разговоры о заинтересованности в местной оленеводческой продукции финнов и китайцев. Одна-

ко необходимо подчеркнуть, что уже сейчас оленина с забойного пункта перемещается между различными локальностями, ведь она удовлетворяет нужды не столько местного населения (которое, по большей части, покупает мясо у тундровиков), сколько жителей других поселений Чукотского автономного округа. Чукотка – достаточно крупный и разнородный регион со своими каналами поставок, в том числе оленины. В действительности лишь небольшая часть партии мяса остается в самом селе и Иультинском районе, в основном для нужд школ, садов, интернатов. Большая часть мяса с забойного пункта отправляется в окружной центр Анадырь и села Анадырского района. Более того, проект современного забойного комплекса – это во многом ответ на запросы и ожидания производителей и потребителей мясной продукции столицы Чукотки.

В ходе интервью руководство и сотрудники пищевых комбинатов, занимающихся переработкой оленины в Анадыре, рассказывали авторам, что современные комплексы, построенные по европейской технологии, повышают качество поставляемого сырья. Мясо оленей, забитых по всем стандартам, они скупают более охотно и по более высокой цене. Рядовые местные жители столицы Чукотки также нередко отмечали, что предпочитают брать в магазине именно оленину, произведенную в исследуемом селе. Жители приводили множество причин ее высокого качества, в частности, упоминали новый оленеубойный пункт, построенный по всем европейским стандартам. В самом селе востребованность оленины на рынке является не только основанием для получения новых субсидий оленеводческим предприятием от государства, но и предметом гордости, источником чувства самодостаточности, востребованности, перспективности жизни на своей земле для всех жителей оленеводческого села.

Однако если продукция одного из крупнейших и успешных оленеводческих предприятий Чукотки распределяется исключительно между различными локальностями самого округа, то транслокальность и транснациональность ямальской оленины и шкур являются бесспорным и свершившимся фактом:

Р.: Вот два года. 18–19 год, ага... Я прошлым году ездила, хотела лапы купить, так даже лапы нам не продают.

Р2.: Да, ничего не продают.

*Р.: Мгм, ничего! Этот... С.*** оптом куда-то в Якутию продает.*

Р2.: ...в Якутию продает...

Р.: Мы даже «лапы» купить не можем.

И.: Камуса, да?

Р.: Да! Да. Бурки-то вот шьем-то...

И.: То есть, теперь населению не реализуют?

Р.: Не-а. А это мясо, которое привезли в рыбучасток, говорят, «ой, такое темное, черное!». Но, говорят, что есть в продаже (Р. – дочь оленевода, жена рыбака, 53; Р2. – рыбака на пенсии, 75).

Новостные репортажи 2018–2020 гг. пестрят информацией о том, что ЯНАО является первым Арктическим регионом страны, наибольший процент оленины из которого доставляется в страны Европы, а не продается на российском рынке (На Ямале прибавится 2018; «Ямальские олени» 2018; Новый комплекс 2019; Оленину в магазины 2019; Как проходит забойная кампания 2020; На Ямале перевыполнили 2021). Но являются ли шкуры ямальских оленей, прошедшие химвыделку в Якутии, очищенные от следов крови, собственно «ямальскими»? Кровь, ставшая частью кожи, корректирует планы реализации продукта (Цзин 2017) и добавляет в инфраструктуру транспортировки продукта как минимум один логистический узел, которого могло бы не быть, если бы цикл от отбора оленей на забой до упаковки мяса и выделки шкур/камусов происходил на базе местного предприятия.

Мы видим на материале предыдущих подглав, как пути крови в северных сообществах расходятся в различных направлениях: кровь впитывается в землю и снег, сливается в трубы, заполняя септик, покидает мясо или проникает в него, лишая его части съедобных и эстетических качеств, проникает в глубинные слои кожи, затрудняя выделку и превращение шкуры в материал для пошива одежды и обуви.

Как компонент невыделанных шкур кровь преодолевает в высушенном виде огромные расстояния, чтобы затем быть вытравленной с их поверхности. Однако, вступая в химические реакции и испаряясь, она забирает с собой частицы кожного покрова и отнимает у шкур свойства гибкости, эластичности и долговечности. Фактически она управляет их временем бытования и обращения в сообществах: отъединяясь от субстанции шкуры, она сокращает капитал времени до года-двух эксплуатации:

Р.: *Это обувь на один сезон.*

И.: *Потом сытаться начинают?*

Р.: *Они лопаются.*

И.: *Замша не эластичная?*

Р.: *Да, она сама вот рвется (дочь оленевода, жена рыбака, 53).*

Параллельно кровь и мясо, оставшиеся в хранилищах контор в селах после отбора партии на внешние поставки, переживают существенную трансформацию, которая завершает логику деиндивидуализации, начатую во время забоя и в то же время сопротивляется ей через уникальные биографические траектории.

«Жизнь» после смерти: трансформации биографии мяса

Вышеупомянутая дефрагментация является ключевой стадией производства новой, деиндивидуализированной «биографии» мяса и биографии крови. Вследствие смены забойной технологии, «биография» оленя находится практически на грани стирания после прохождения конвейера. Субъектность оленя, забитого вручную, сохраняется и длится в памяти

семьи/сообщества, которые сами разделявают мясо, сами готовят и, употребляя в пищу, могут вспоминать об этом олене. Подтверждением служат наблюдения авторов за декабрьскими приготовлениями к новому году в ямальском чуме, когда информантами обсуждались качество мяса и судьба оленей из стада и домашних оленей, которые также могут пойти на пропитание семьи (ПМА 2019–2020); а также за жизнью людей и беседами в чукотских ярангах после забоя оленей в летний и зимний периоды: тундровики с легкостью идентифицировали отдельные мясные запасы, хранящиеся в различных ямах или жердях каркаса жилища, вспоминая не только время забоя, но и качества самих животных и мяса (ПМА 2017–2019). Иначе говоря, оленеводы в тундре едят не деиндивидуализированное мясо, а конкретные части туши от определенного оленя, забитого в определенное время, т.е. фактически «едят кого любят» и знают (Peemot 2017).

Однако наш аргумент заключается в том, что, несмотря на явную направленность новой цеховой забойной технологии на универсализацию и обезличивание мяса, оленина и сам олень становятся частью новой коллективной биографии, хотя при этом теряют связь с бригадой или семьей. Разговоры о качестве оленины и о последних днях жизни оленей в карале были окрашены в яркие эмоциональные тона. Было ощутимо личное отношение к судьбе животных и мяса, которое последовательно деиндивидуализировалось. Потребители как эмоциональные субъекты – знающие и незнающие судьбу оленя и туши одновременно, оказывали невольно сопротивление логике товарного обезличивания через биографическую логику и восприятие.

Более того, как уже отмечалось, оленина с разных оленеводческих предприятий и забойных пунктов Чукотки, попадая, например, в Анадырь, опять-таки актуализирует свою локальную составляющую собственной биографической ситуации. Для скупщиков оленеводческого сырья, как торговых, так и мясоперерабатывающих предприятий, «биография» той или иной партии оленины является очевидной и важной при ценообразовании. Оленина с анализируемого в данной статье «забойника» является одной из самых дорогих. Она считается очень качественной и вкусной и фактически превратилась в гастрономический бренд. В частности, его пытались использовать одно местное предприятие, поставляя на рынок пельмени с названием данного села.

Есть еще один деиндивидуализированный продукт парализованного оленьего тела, порожденный реформой забойной технологии, – фарш. В субстанции фарша кровь не сливается, не испаряется, не «выводится» химикатами и не утилизируется в септик. Она дефрагментируется вместе с самим мясом, которое достигает состояния неразличимости, когда структура мяса не видна, а кровавый цвет не свидетельствует о сбое технологии.

Любопытно, что стоимость фарша и обычного мяса на один килограмм веса одинакова, что на первый взгляд кажется нелогичным, ведь

при создании фарша к цене как минимум должна прибавляться стоимость труда человека, производящего этот продукт. Создание однородной массы мяса преследует цель не получить дополнительную прибыль за счет переработки продукции (как это происходит, например, в Анадыре), а довести до конца процесс деиндивидуализации оленины, начатый в ходе товарного забоя, тем самым скрыть негативные свойства мяса путем превращения его в безликую массу. Но даже при своей «дробности» и изменении до неузнаваемости, когда по фаршу невозможно определить оленя, из мяса которого он сделан, фарш и кровь в нем имеют свою биографию, свою историю, и потому даже здесь процесса полной деиндивидуализации не происходит (о процессе десубъективация животного в процессе разделки и длительного приготовления см.: (Кон 2018)), Местные жители, бывшие и нынешние оленеводы, по запаху и вкусу легко идентифицируют эти биографические траектории, поэтому производство фарша в основном ориентировано на приезжих.

Так, можно подметить, что «конвейерных» оленей местные жители наделяют особыми качествами, в том числе указывая на негативные свойства мяса, их худобу, измученность, страдания. Они не знают, из какой бригады и какого стада каждое отдельное животное, но, тем не менее, эти олени «крещены» убойным цехом вторично и имеют весьма определенную идентичность среди односельчан. Эта практика, этот способ воспринимать и высказывать суждения о пищевых ресурсах и товарах, о животных и людях позволяют им разбираться в опасном и некачественном и отказываться от покупки или потребления.

Заключение: деиндивидуализация оленя и агентность крови

Таким образом, было показано, что в процессе цехового забоя индивидуальность и «биография» животных переформатируются и переписываются, появляется новая «коллективная биография» оленей, а также новые качества, приписываемые мертвым существам. Данные качества актуальны для различных категорий потребителей – работников цеха, членов местного сообщества, скупщиков, городских покупателей. Дискусии, возникшие в поселках, где запустили новые забойные пункты, проблематизируют качество жизни и смерти оленя, качество мяса, дела их живыми субъектами дискурса вокруг забойной технологии, резко контрастирующей с практикой традиционного забоя в тундре.

Анализ данных, собранных на Чукотке и Ямале, показывает, что критерии «товарного вида» для официальной торговли и стандарты экспорта оленины существенно отличаются от локальных критериев, вырабатываемых жителями в соответствии с целым комплексом визуальных, вкусовых, обонятельных ощущений и потребительским опытом начиная с детских лет. Биография оленя, мяса и его вкусовые каче-

ства оказываются тесно связаны между собой. Вкус оленинородческой продукции – результат взаимодействия человека, животного и ландшафта (включающего природные и инфраструктурные объекты). При этом он зависит не только от пастбищ, где паслись олени, но и от ландшафта, в котором животное было убито и в котором было превращено в пищевой продукт. Состояние оленя накануне смерти, его взаимодействие с людьми, а также дым очага, мороз, ветер или лента конвейера, холод рефрижераторов, транспортировка в контейнерах, наличие или отсутствие крови в мясе – всё это и создает особые оттенки вкуса.

Опираясь на полевые материалы, авторы попытались проанализировать роль крови, циркулирующей между разными локациями, разными точками в пространстве села и местах тела оленя (караль – конвейер – септик – мясо – кожа – фарш); разными состояниями (живой, парализованный, но живой, мертвый олень). Причем кровь, ее наличие / отсутствие являются существенной составляющей не только технологии забоя, но и самой материальности производимых пищевых продуктов и шкур. Кровь обладает определенной агентностью, сокращающей срок службы шкур, обуславливающий отказ местных жителей от потребления мяса, приводящей к дефрагментации мяса до состояния фарша.

Агентность крови, которая сохраняется после смерти оленя и «проявляет» себя как отдельная субстанция в процессе забоя, реактуализирует его субъектность, участвует в формировании новых деиндивидуализированных биографий крови, мяса, шкур и других продуктов оленеводства.

Список источников

- Афанасьева Г.М., Симченко Ю.Б. Традиционная пища береговых и оленных чукчей // Народы Сибири: Сибирский этнографический сборник. Вып. 6. М.: ИЭА РАН, 1993. С. 56–100.
- Богораз В.Г. Чукчи. Ч. 1. Л.: Изд-во Ин-та народов Севера ЦИК СССР, 1934.
- Богораз В.Г. Чукчи: Религия. Ч. 2. Л.: Изд-во Главсевморпути, 1939.
- Давыдова Е.А., Давыдов В.Н. Производство (вкусов) оленины: практики забоя животных в тундре и в оленинубойном пункте на Чукотке // Кунсткамера. 2021. № 2. С. 95–103.
- Как проходит забойная кампания в Шурышкарском районе после запуска нового цеха // Сайт «Ямал-медиа». 02.12.2020. URL: <https://yamal-region.tv/news/51133>
- Кон Э. Как мыслят леса: к антропологии поту сторону человека. М.: Ad Marginem, 2018.
- На Чукотке начинает работу обновленный оленинубойный пункт в Амгуэме // Независимый портал для специалистов мясной индустрии «Мясной эксперт». 27.10.2017. URL: <https://meat-expert.ru/forums/record/novosti-otrasli/zhivotnovodstvo/na-chukotke-nachinaet-rabotu-obnovlennyy-oleneuboynyy-punkt-v-amgueme-r27426>
- На Ямале перевыполнили планы по заготовке мяса оленя // Сайт Департамента агропромышленного комплекса Ямало-Ненецкого автономного округа. 15.01.2021. URL: <https://dapk.yanao.ru/presscenter/news/57569>
- На Ямале прибавится убойных комплексов. Повезет Питляру и Белоярску // Сайт «Север пресс». 23.01.2018. URL: <https://sever-press.ru/2018/01/23/na-yamale-pribavitnya-ubojnykh-kompleksov-povezot-pitlyaru-i-beloyarsku>
- Новый комплекс по заготовке оленины открыли в Шурышкарском районе // Сайт «Аргументы и Факты. Ямал». 17.12.2019. URL: https://yamal.aif.ru/society/details/novyy_kompleks_po_zagotovke_oleniny_otkryli_v_shuryshkarskom_rayone

- Оленину в магазины! На Ямале активизируют забой и переработку // Сайт «Красный Север». 05.04.2019. URL: <https://ks-yanao.ru/novosti/oleninu-v-magaziny-na-yamale-aktiviziruyut-zaboy-i-pererabotku-.html>
- ПМА 2017–2019 – Материалы полевых исследований в Иульгинском районе Чукотского автономного округа, 2017–2019 гг. Полевые дневники.
- ПМА 2019–2020 – Материалы полевых исследований в Шурышкарском районе Ямало-Ненецкого автономного округа, 2019–2020 гг. Полевые дневники.
- Цзин А.Л. Гриб на краю света. О возможности жизни на руинах капитализма. М.: Ad Marginem, 2017.
- «Ямальские олени» завалили тундру трупами // Сайт информационного портала «ЯмалPRO». 11.01.2018. URL: <https://www.yamalpro.ru/2018/01/11/yamalskie-oleni-zavalili-tundru-trupami>
- Davydova E.A., Davydov V.N. Abattage de rennes: production de viande et de saveurs en Tchoukotka [Slaughtering Reindeer: Production of Meat and Tastes in Chukotka] // Inuit Studies. 2022 (In press).
- Goody J. Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- Ingold T. On Human Correspondence // Journal of the Royal Anthropological Institute. 2016. Vol. 23, № 1. P. 1–19.
- Ingold T. The Perception of Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill. London; New York: Routledge, 2002.
- Konstantinov Yu. Reindeer-herders: Field-notes from the Kola Peninsula (1994–95). Uppsala: Uppsala University, 2005.
- 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. P. 64–91.
- Lyarskaya E. Female Taboos and Concepts of the Unclean among the Nenets // Russian Cultural Anthropology after the Collapse of Communism / ed. by A. Baiburin, C. Kelly, N. Vakhtin. London; New York: Routledge, 2012. P. 50–58.
- Mintz S. Sweetness and Power: The place of sugar in modern history. New York: Penguin books, 1985.
- Peemot V. We Eat whom we Love: Hippophagy among Tyvan Herders // Inner Asia. 2017. Vol. 19. P. 133–156.
- Reinert H. The Corral and the Slaughterhouse: Knowledge, Tradition, and the Modernization of Indigenous Reindeer Slaughtering Practice in the Norwegian Arctic: Diss. for PhD. Cambridge, 2009.
- Vaté V. Dwelling in the Landscape among the Reindeer Chukchis // Landscape and Culture in Northern Eurasia / eds. by P. Jordan. Walnut Creek, CA: Left Coast Press, 2011. P. 135–160.
- Vaté V. Building a Home for the Hearth: Analysis of a Chukchi Reindeer Herding Ritual // About the Hearth: Perspectives on the Home, Hearth and Household in the Circumpolar North / eds. by D.G. Anderson, R.P. Wishart, V. Vaté. New York; Oxford: Bergahn Books, 2013. P. 183–199.
- Willerslev R., Vitebsky P., Alexeev A. Sacrifice as the Ideal Hunt: A Cosmological Explanation for the Origin of Reindeer Domestication // Journal of the Royal Anthropological Institute. 2014. Vol. 21, № 1. P. 1–23.

References

- «Jamal'skie oleni» zavalili tundru trupami [“Yamal deer” littered the tundra with corpses], *Website of the ‘YamalPRO’ information portal*. 11.01.2018. Available at: <https://www.yamalpro.ru/2018/01/11/yamalskie-oleni-zavalili-tundru-trupami>
- Afanas'eva G.M., Simchenko Iu.B. (1993) Tradisionnaia pishcha beregovykh i olennykh chukchei [Traditional Food of Coastal and Reindeer Chukchis]. *Narody Sibiri: Sibirskii*

- etnograficheskii sbornik* [Peoples of Siberia: Siberian Ethnographic Collection.]. Vol. 6. Moscow: IEA RAN, pp. 56-100.
- Bogoraz V.G. (1934) *Chukchi* [Chukchis]. Part I. Leningrad: Izdatel'stvo instituta narodov Severa TsIK.
- Bogoraz V.G. (1939) *Chukchi. Religii* [Chukchis. Religion]. Part II. Leningrad: Izdatel'stvo Glavsevmorputi.
- Davydova E.A., Davydov V.N. (2021) Proizvodstvo (vkusov) oleniny: praktiki zaboia zhivotnykh v tundre i v oleneuboinom punkte na Chukotke [Production of Venison Tastes: Practices of Animal Slaughter in the Tundra and in a Slaughterhouse in Chukotka]. *Kunstkamera*, Vol. 2, pp. 95-103.
- Davydova E.A., Davydov V.N. (2022) Reindeer, People and Meat: The Production of Venison and Flavours in Chukotka. *Inuit Studies*. (In press).
- Goody J. (1982) *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Ingold T. (2002) *The Perception of Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London-New York: Routledge.
- Ingold T. (2016) On Human Correspondence. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, Vol. 23(1), pp. 1-19.
- Kak prokhodit zaboinaia kompaniia v Shuryshkarskom raione posle zapuska novogo tsekha [How is the slaughter campaign going in the Shuryshkarsky district after the launch of a new workshop], 'Yamal-media' website. 02.12.2020. Available at: <https://yamal-region.tv/news/51133>
- Kohn E. (2018) Kak mysliat lesa: k antropologii po tu storony cheloveka [How Forests Think: Toward an Anthropology Beyond the Human]. Moscow: Ad Marginem.
- Konstantinov Yu. (2005) *Reindeer-herders: Field-notes from the Kola Peninsula (1994-95)*. Uppsala: Uppsala University.
- Kopytoff I. (1986) The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Ed. by A. Appadurai. Cambridge, pp. 64-91.
- Lyarskaya E. (2012) Female Taboos and Concepts of the Unclean among the Nenets. *Russian Cultural Anthropology after the Collapse of Communism*. Ed. by A. Baiburin, C. Kelly, N. Vakhtin. Routledge: London; New York, pp. 50-58.
- Mintz S. (1985) *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin books.
- Na Chukotke nachinaet rabotu obnvlennyy oleneuboinyy punkt v Amgueme [Renovated deer slaughterhouse in Amguem starts work in Chukotka], *An independent portal for meat industry professionals "Meat Expert"*. 27.10.2017. Available at: <https://meat-expert.ru/forums/record/novosti-otrasli/zhivotnovodstvo/na-chukotke-nachinaet-rabotu-obnvlennyy-oleneuboinyy-punkt-v-amgueme-r27426>
- Na lamale perevypolnili plany po zagotovke miasa olenia [Reindeer meat harvesting plans exceeded in Yamal], *Website of the Department of Agro-Industrial Complex of the Yamalo-Nenets Autonomous Okrug*. 15.01.2021. Available at: <https://dapk.yanao.ru/presscenter/news/57569>
- Na lamale pribavitsia uboinykh kompleksov. Povezet Pitliaru i Beloiarsku [There will be more slaughter complexes in Yamal. Pitlyar and Beloyarsk are in luck], 'Sever press' website. 23.01.2018. Available at: <https://sever-press.ru/2018/01/23/na-yamale-pribavitsya-ubojnykh-kompleksov-povezjot-pitlyaru-i-beloyarsku>
- Novyy kompleks po zagotovke oleniny otkryli v Shuryshkarskom raione [A new venison harvesting complex was opened in the Shuryshkarsky district], 'Argumenty i Fakty. Iamal' website. 17. 12.2019. Available at: https://yamal.aif.ru/society/details/novyj_kompleks_po_zagotovke_oleniny_otkryli_v_shuryshkarskom_rayone
- Oleninu v magaziny! Na lamale aktiviziruiut zaboi i pererabotku [Venison to the shops! Slaughtering and processing are activated in Yamal], 'Krasnyi Sever' website.

- 05.04.2019. Available at: <https://ks-yanao.ru/novosti/oleninu-v-magaziny-na-yamale-aktiviziruyut-zaboy-i-pererabotku-.html>
- Peemot V. (2017) We Eat whom we Love: Hippophagy among Tyvan Herders. *Inner Asia*, Vol. 19, pp. 133–156.
- PMA 2017–2019 – Authors' field materials. Field research in the Iultinsky district of the Chukotka Autonomous Okrug, 2017–2019. Field notes.
- PMA 2019–2020 – Authors' field materials. Field research in the Shuryshkarsky district of the Yamalo-Nenets Autonomous Okrug, 2019–2020. Field notes.
- Reinert H. (2009) The Corral and the Slaughterhouse: Knowledge, Tradition, and the Modernization of Indigenous Reindeer Slaughtering Practice in the Norwegian Arctic. Diss. for PhD. Cambridge.
- Tsing A.L. (2017) *Grib na kraiu sveta. O vozmozhnosti zhizni na ruinakh kapitalizma* [The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins]. Moscow: Ad Marginem.
- Vaté V. (2011) Dwelling in the Landscape among the Reindeer Chukchis. *Landscape and Culture in Northern Eurasia*. Ed. by P. Jordan. Walnut Creek, CA: Left Coast Press, pp. 135–160.
- Vaté V. (2013) Building a Home for the Hearth: An Analysis of a Chukchi Reindeer Herding Ritual. *About the Hearth: Perspectives on the Home, Hearth and Household in the Circumpolar North*. Ed. by D.G. Anderson, R.P. Wishart, and V. Vaté. New York; Oxford: Berghahn Books, pp. 183–199.
- Willerslev R., Vitebsky P., Alexeev A. (2014) Sacrifice as the Ideal Hunt: A Cosmological Explanation for the Origin of Reindeer Domestication. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, Vol. 21(1), pp. 1–23.

Сведения об авторах:

РАХМАНОВА Лидия Яковлевна – кандидат социологических наук, преподаватель, Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» (Санкт-Петербург, Россия). E-mail: muza-spb@yandex.ru

ДАВЫДОВА Елена Андреевна – кандидат исторических наук, научный сотрудник, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Санкт-Петербург, Россия). E-mail: elenav0202@gmail.com

ДАВЫДОВ Владимир Николаевич – PhD, заместитель директора, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Санкт-Петербург, Россия). E-mail: davydov.kunstkamera@gmail.com

Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов.

Information about the authors:

Lidia Ya. Rakhmanova, National Research University “Higher School of Economics” (St. Petersburg, Russian Federation). E-mail: muza-spb@yandex.ru

Elena A. Davydova, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) (St. Petersburg, Russian Federation). E-mail: elenav0202@gmail.com

Vladimir N. Davydov, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) (St. Petersburg, Russian Federation). E-mail: davydov.kunstkamera@gmail.com

The authors declare no conflicts of interests.

*Статья поступила в редакцию 18 марта 2022 г.;
принята к публикации 27 апреля 2022 г.*

*The article was submitted 18.03.2022;
accepted for publication 27.04.2022.*