

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ТЮМЕНСКИЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
СИБИРСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК**

**ВЕСТНИК АРХЕОЛОГИИ, АНТРОПОЛОГИИ
И ЭТНОГРАФИИ**

Сетевое издание

**№ 1 (56)
2022**

ISSN 2071-0437 (online)

Выходит 4 раза в год

Главный редактор:

Багашев А.Н., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН

Редакционный совет:

Молодин В.И. (председатель), акад. РАН, д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН;
Бужилова А.П., акад. РАН, д.и.н., НИИ и музей антропологии МГУ им М.В. Ломоносова;
Головнев А.В., чл.-кор. РАН, д.и.н., Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого РАН (Кунсткамера);
Бороффка Н., PhD, Германский археологический ин-т, Берлин (Германия);
Васильев С.В., д.и.н., Ин-т этнологии и антропологии РАН; Лахельма А., PhD, ун-т Хельсинки (Финляндия);
Рындина О.М., д.и.н., Томский госуниверситет; Томилов Н.А., д.и.н., Омский госуниверситет;
Хлахула И., Dr. hab., университет им. Адама Мицкевича в Познани (Польша);
Хэнкс Б., PhD, ун-т Питтсбурга (США); Чиндина Л.А., д.и.н., Томский госуниверситет;
Чистов Ю.К., д.и.н., Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого РАН (Кунсткамера)

Редакционная коллегия:

Агапов М.Г., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Аношко О.М., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Валь Й., PhD, Общ-во охраны памятников Штутгарта (Германия);
Дегтярева А.Д., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Зах В.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Зими́на О.Ю. (зам. главного редактора), к.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Ключева В.П., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Крийска А., PhD, ун-т Тарту (Эстония); Крубези Э., PhD, ун-т Тулузы, проф. (Франция);
Кузьминых С.В., к.и.н., Ин-т археологии РАН; Лискевич Н.А. (ответ. секретарь), к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Печенкина К., PhD, ун-т Нью-Йорка (США); Пинхаси Р., PhD, ун-т Дублина (Ирландия);
Пошехонова О.Е., ТюмНЦ СО РАН; Рябогина Н.Е., к.г.-м.н., ТюмНЦ СО РАН;
Ткачев А.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН

Утвержден к печати Ученым советом ФИЦ Тюменского научного центра СО РАН

Сетевое издание «Вестник археологии, антропологии и этнографии»
зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий
и массовых коммуникаций; регистрационный номер: серия Эл № ФС77-82071 от 05 октября 2021 г.

Адрес: 625026, Тюмень, ул. Малыгина, д. 86, телефон: (345-2) 406-360, e-mail: vestnik.ipos@inbox.ru

Адрес страницы сайта: <http://www.ipdn.ru>

© ФИЦ ТюмНЦ СО РАН, 2022

**FEDERAL STATE INSTITUTION
FEDERAL RESEARCH CENTRE
TYUMEN SCIENTIFIC CENTRE
OF SIBERIAN BRANCH
OF THE RUSSIAN ACADEMY OF SCIENCES**

VESTNIK ARHEOLOGII, ANTROPOLOGII I ETNOGRAFII

ONLINE MEDIA

**№ 1 (56)
2022**

ISSN 2071-0437 (online)

There are 4 numbers a year

Editor-in-Chief

Bagashev A.N., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS

Editorial board members:

Molodin V.I. (chairman), member of the Russian Academy of Sciences, Doctor of History,
Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS
Buzhilova A.P., member of the Russian Academy of Sciences, Doctor of History,
Institute and Museum Anthropology University of Moscow
Golovnev A.V., corresponding member of the RAS, Doctor of History,
Museum of Anthropology and Ethnography RAS Kunstkamera
Boroffka N., PhD, Professor, Deutsches Archäologisches Institut, Germany
Chindina L.A., Doctor of History, Professor, University of Tomsk
Chistov Yu.K., Doctor of History, Museum of Anthropology and Ethnography RAS Kunstkamera
Chlachula J., Doctor hab., Professor, Adam Mickiewicz University in Poznan (Poland)
Hanks B., PhD, Professor, University of Pittsburgh, USA
Lahelma A., PhD, Professor, University of Helsinki, Finland
Ryndina O.M., Doctor of History, Professor, University of Tomsk
Tomilov N.A., Doctor of History, Professor, University of Omsk
Vasilyev S.V., Doctor of History, Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Editorial staff:

Agapov M.G., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Anoshko O.M., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Crubezy E., PhD, Professor, University of Toulouse, France
Degtyareva A.D., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Kluyeva V.P., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Kriiska A., PhD, Professor, University of Tartu, Estonia
Kuzminykh S.V., Candidate of History, Institute of Archaeology RAS
Liskevich N.A. (senior secretary), Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Pechenkina K., PhD, Professor, City University of New York, USA
Pinhasi R. PhD, Professor, University College Dublin, Ireland
Poshekhonova O.E., Tyumen Scientific Centre SB RAS
Ryabogina N.Ye., Candidate of Geology, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Tkachev A.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Wahl J., PhD, Regierungspräsidium Stuttgart Landesamt für Denkmalpflege, Germany
Zakh V.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS
Zimina O.Yu. (sub-editor-in-chief), Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS

Address: Malygin St., 86, Tyumen, 625026, Russian Federation; mail: vestnik.ipos@inbox.ru
URL: <http://www.ipdn.ru>

Рахманова Л.Я.

Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики»
ул. Союза Печатников, 16, Санкт-Петербург, 190121
Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН
Университетская набережная, 3, Санкт-Петербург, 199034
E-mail: muza-spb@yandex.ru

СУБЛИМИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ И ДРУГИЕ ИНСТРУМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ВРЕМЕНЕМ: ТРАНСФОРМАЦИИ ПИТАНИЯ ОЛЕНЕВОДОВ-ХАНТОВ ПОЛЯРНОГО УРАЛА

Раскрываются связи между антропологией пищи, исследованиями мобильности и антропологией времени в контексте употребления продуктов быстрого приготовления в начале XXI в. Периоды мобильности оленеводов-хантов Полярного Урала требуют использовать легкий долгохранящийся продукт питания. Порционная «фрагментированная» еда сменяет практику колпита. Доширак оказывается способом экономии и ускорения времени, а также источником энергии, расходуемой на движение. Однако труд, отношения с оленями и практики «быстрого» питания отчуждены друг от друга. Доширак раскрывает унификацию пищевых трендов и актуализирует дискурс об аутентичности как пищи, так и потребляющего субъекта.

Ключевые слова: *диета оленеводов, Ямал, темпоральность пищи, контейнеризация, пищевые микро-практики, доширак, роллтон.*

Введение. «Быстрая еда»

Скрытая склонность исследователей к экзотизации результатов и находок в исследованиях арктических сообществ, особенно индигенных, может порой привести к «исследовательскому удивлению» там, где, казалось бы, повода для него нет. Так, переход на базовое питание растворимой лапшой и пюре в оленеводческой среде в 2010-х, казалось бы, является одним из примеров подобной экзотизации. В контексте российских исследований употребление продуктов быстрого приготовления в кочевой среде упоминается вскользь, в ряду других технологических и пищевых трансформаций [Истомин, Ким, 2015, с. 369], но не в качестве процессов, провоцирующих социальные изменения более глубокого уровня. Впервые я услышала в оленеводческой среде упоминание о «Дошираке» и «Роллтоне» от хозяев-хантов, в семье которых я проживала в ходе полевого исследования в декабре 2019 — январе 2020 г. В мои задачи входило включенное наблюдение за хозяйственными практиками в одной из бригад агропромышленного комплекса Шурышкарского района Ямало-Ненецкого автономного округа. Маршруты их каслания пролегают от Приобья в районе Шурышкар через Урал на летнее стойбище недалеко от Воркуты. В бригаде были две трехпоколенные семьи. Фокус на пищевых практиках требовал расширить мое поле до родственников оленеводов и рыбаков, проживающих в соседних бригадах, в поселках Питляр, Мужы, Шурышкары, поскольку между ними происходил бартерный обмен ресурсами (карус, рыба, оленина). Таким образом, я провела биографические и лейтмотивные интервью со всеми членами бригад, а также с жителями поселка, связанными с ними экономическими и родственными контактами.

Включенное наблюдение было сфокусировано на практиках и технологиях приготовления пищи до и после Нового года с целью выявления трансформаций и инноваций оленеводческой диеты в праздничные дни и в повседневной жизни на стойбище. И если традиционная еда на стойбище не обсуждалась, но готовилась, то еда, которая употребляется в сезон каслания, вызвала массу обсуждений и воспоминаний, которые ярко проявились в полевом материале. Именно поэтому я основываю данную статью на «способах говорить о дошираке»¹, который

¹ Здесь и далее я употребляю название «доширак» для описания целой категории быстрорастворимых сублимированных продуктов под разными брендами как имя нарицательное, за исключением высказывания самих информантов, которые иногда акцентировали внимание на конкретном производителе. В спектр пищевых инноваций также входят быстрорастворимые пюре «Роллтон», лапша «Биг Бон» и лапша «Доширак» с различными вкусами. Производитель может несколько различаться в зависимости от специфики поставок местных предпринимателей.

отсутствовал в предновогоднем чуме, но присутствовал в нарративах. Сленговое упоминание о «быстром питании» прорвалось сквозь натянутый разговор о «традиционной» пище и оленине:

P1: Раньше-то ездили сухари ели.

P2: Быстрая еда.

И: Ну на перекочевках-то удобно.

P3: Когда мы ездили, «Роллтона» не было. Щас вот все есть.

P1: Вот! — самая быстрая еда.

Оппозиция «быстрая/медленная» раскрывает лишь один из аспектов более широкой темы темпоральности пищи. В этом смысле она вписана в исследования в области антропологии времени [Ssorin-Chaikov, 2017; Ссорин-Чайков, 2011, 2021]: непродолжительное и локализованное в пространстве контейнера потребление пищи оказывается связкой между микро- и макроуровнем — как действий, так и воображаемого времени. С другой стороны, целая традиция исследований уделяет внимание именно тому, как временное измерение пищи наиболее ярко проявляется в мобильностях различного типа, не только кочевания [Gibson, 2007; Давыдова, Давыдов, 2020; Hayden, Singh, 2020]. В данной оптике употребление доширака само по себе становится микропрактикой мобильности в контексте оленеводческой культуры.

Эта статья следует за исследовательским удивлением, разрушая его, чтобы затем сформулировать аргумент, показывающий, что роль «быстрой еды» в номадической культуре отражает трансформацию представлений о труде, движении, женском и мужском, удобном и полезном, границах личного пространства, традиции и импровизации. Доширак, появляясь в жизненном мире оленеводов, вступает в сложные отношения со временем и с пространством, являясь, с одной стороны, спусковым крючком для последующих изменений, а с другой стороны — отражением уже произошедших ранее трансформаций, подготовивших для быстрорастворимой лапши особую нишу, позволяющую ей укорениться в практиках и традициях.

Еда как процесс и пища как субстанция

Исследуя новые элементы оленеводческой диеты, имеем мы дело с практикой потребления и приготовления пищи как процессом; или же с материальным объектом — сухой лапшой, которая превращается в субстанцию с особыми свойствами? В процессе описания я рассматриваю «потребление» доширака и пищи в целом как многокомпонентную структуру, включающую покупку, поставку, хранение, приготовление, употребление, утилизацию остатков [Shilling, 2013; Reynolds et al., 2020].

Как процесс потребление доширака, безусловно, обладает темпоральностью, по-новому структурирует деление времени дня и года на определенные промежутки, обрисовывая сезонный календарь пищи: «...мясо начинается с августа месяца уже. Уже свежее. С августа месяца, мясо свежее иногда забиваешь — вот тогда. Уже с супом, там» (ж., жена оленевода, 41). «Время доширака» и сушеного мяса и время свежего или отварного мяса сменяют друг друга, в переходные периоды накладываясь одно на другое и создавая гибридные диеты.

Следует выделить два подхода к потреблению пищи как процессу. Первый исходит из представления о дискретном времени, собранном из неравнозначных отрезков, которые не «смешиваются» и не пересекаются друг с другом, лишены мультимодальности (см., напр.: [Агапов, Корандей, 2015]): когда ты ешь доширак, ты всего лишь ешь доширак: именно в этом наблюдающий видит основную линию действия (maintrack) [Гофман, 2003, с. 577]. Второй подход предполагает, что, когда ты ешь доширак, ты также обсуждаешь события дня, согреваешь простуженное горло горячей едой и даешь усталым ногам отдых. Однако эти параллельные процессы едва ли позволят нам подметить специфику потребления доширака по сравнению с потреблением строганины.

Различия, скорее, касаются процессов «до» и «после» потребления: приготовления блюда, накрывания на стол, уборки со стола и мытья посуды. Быстрое заваривание, возможность употребить блюдо в синтетической посуде, которую можно не мыть, а выбросить или сжечь, экономят время и силы для других процессов и операций, позволяет сохранить энергию, необходимую для движения по тундре [Симонова, 2016; Давыдов, 2019]. Значение инновации ощущается тем сильнее, чем меньше она занимает времени в протяженности дня. Здесь видно первое переворачивание логики: микропроцессы оказываются символически более ценными, чем процессы трудоемкие и длительные по времени.

Доширак ценен именно тогда, когда он «отсутствует» и когда нет нужды обращать на него внимание. Это утверждение также заставляет переосмыслить интенциональную природу Собы-

тия в культуре [Adkins, 2012; Bassett, 2016] и рассмотреть те типы интенциональностей, которые вступают в конфликт во время периодов каслания и на стойбище. Речь идет не только об интенциях людей: смыслы, вкладываемые в употребление продуктов быстрого питания людьми, тесно связаны с типом отношений людей и животных [Oehler, 2018; Klokov, Davydov, 2019] в тундре. Отдельного рассмотрения требует эта тема в рамках перспективизма [Castro, 1998]. Доширак меняет направление и тип интенций, ставит вопрос о появлении новых перспектив и субъектов, которые обретают агентность вместе с развитием новых практик питания. Таким образом, незначительное во временном отношении действие становится второй скрытой доминантой. Где же основная доминанта и в чем она заключается?

Здесь необходимо описать контекст присутствия доширака и других продуктов быстрого приготовления в годичном цикле жизни оленеводов Ямала: быстрорастворимая лапша употребляется в пищу исключительно в период каслания, когда бригады находятся в движении: *«Доширак» или че — тоже покупаем. Чтоб быстренько. Когда каслаем же мы че — рано встаем, все собираемся... как моментально, быстро все убираем, все грузим на нарты, оленьей запрягаем — и переходим на следующий, в другое место. Там останавливаемся, оленей отпускаем, и также быстро все — чум собираем и... вот»* (жена оленевода, 58).

Каслание как доминантный процесс, поглощающий значительные промежутки времени в дневном и годичном цикле, включает в себя все бытовые заботы и одновременно исключает их, «прерывается» на них. В более широком смысле номадический период, вместе с отдыхом, сном, принятием и приготовлением пищи, развертыванием лагеря,— это контрапункт движений и остановок, который имеет суммарную скорость, несмотря на сложноорганизованные ритмы [Головнев, 2018, 2020]. Принятие пищи в этой фазе есть пауза, или процесс, противоположный пространственному перемещению, тогда как в период стоянки на летнем и зимнем стойбище приготовление и употребление пищи является продолжением статичного положения семьи и не вступает в конфликт с доминантным процессом — пребывания на одном месте. Итак, в качестве процесса еда вступает во внутренний конфликт с природой движения. Однако конфликтует ли она с мобильностью в качестве субстанции?

Временные свойства доширака как объекта, субстанции, обладают одновременно свойствами чрезвычайной длительности (с точки зрения хранения), описываемой практически в категориях «вечности»; и моментальности (с точки зрения приготовления/потребления/уборки). При этом он — источник энергии, который из калорий и тепла, порождаемых в человеческом теле, конвертируется в энергию движения. Переваривание пищи также связано с энергетическими затратами, а приготовление пищи в условиях арктических перекочевков предполагает солидные затраты энергии и тепла. Так менее калорийная еда может оказаться и менее энергозатратной в плане приготовления, выигрывая по балансу между затраченной и приобретенной человеком энергией. Исследование связей между пищей как энергопроизводящим и энергозатратным феноменами развивает идеи В.Н. Давыдова о практиках экономии и минимизации расхода энергий различного типа при освоении территории и перемещениях [2019, с. 46].

Однако следует отметить различие модусов использования пищи в качестве энергетического ресурса в период каслания. Пища производит энергию, только вступая во взаимодействие, сливаясь с телом человека, тогда как механическое соучастие в производстве энергии (сообщение тягового импульса оленя полозьям и перемещение грузов) не предполагает растворение субстанции нарт и упряжи в теле человека: упряжь передает энергию, субстанциально оставаясь самой собой. Сравнение калорийности и энергетического потенциала различных видов пищи ограничено уникальностью человеческих тел, являющихся «лабораторией» по производству энергии. Здесь мне хотелось бы подчеркнуть значимость оптики, предлагаемой Э. Мол [Mol, 2002], когда она говорит о полупроницаемости границ тела в связке с веществами, поступающими из окружающей среды. При этом рассуждение Дж. Ло, вслед за концепцией множественности тела у Мол, позволяет рассматривать энергию (в том числе получаемую благодаря переработке пищи в организме), как и болезнь или недуг,— находящейся одновременно и в теле, и за его пределами [Low, 2004, с. 76].

«Привозная еда»: простота, вкус и привычка

Чтобы понять специфику доширака по сравнению с иными продуктами, входящими в рацион оленеводов в последние десятилетия, предлагаю сопоставить роль быстрорастворимых супов и пюре с ролью кетчупа, майонеза и тушенки, в разные годы становившимися популярными и дефи-

цитными ингредиентами. Беседуя с членами бригады, я ни разу не слышала о *вкусовых* свойствах доширака и о том, что к его вкусу настолько пристрастились, что ввели его в основной рацион. Косвенным подтверждением отсутствия устойчивой привычки является тот факт, что на период летней и зимней стоянки быстрорастворимые продукты исключаются из рациона и затем возвращаются вновь на период калашания.

Иначе дело обстоит с получившим повсеместное распространение соусом *«кетчунезом»* (смешанные вместе томатный кетчуп и майонез): он употребляется в течение всего года, как с олениной, так и с рыбой, оттеняя мороженые блюда (строганину) и отварные продукты, иногда — супы (ПМА 2019–2020). Несмотря на неплохие показатели длительности хранения, соусы перемерзаются и портятся, что с сожалением отмечали мои собеседники. Эти продукты входят в привычку, задают новые стандарты вкуса и вступают в конкуренцию с оленьей кровью или смесью соли и перца как «приправами». Стоит отметить, что переход к «соленому» от пресного (рыбы и мяса) как к новой норме — важная трансформация пищевых предпочтений, в разные периоды происходившая в сообществах коренных народов, что требует отдельного историографического и этнографического исследования. Так, например, особое внимание медиков и этнографов уделено потреблению «скрытого сахара» в готовых продуктах, которые формируют пищевую привычку к сладкому и снижают чувствительность вкусовых рецепторов местного населения к сахару [Лобанов, 2015, с. 4]. Кроме того, при интерпретации «кетчунеза» как «заменителя» оленьей крови возникает вопрос об аутентичном и нетрадиционном в практиках питания оленеводов.

Энергетическая ценность подобных добавок, как и доширака, также находится под вопросом, если говорить о том, как сами оленеводы оценивают это свойство пищи и значимо ли оно для них. Так, в одной из бесед ближайший друг хозяина чума, охотник и рыбак, отметил: «...ну, я, допустим, в начале охотился и щас. Щас идешь — там, роллтон, пюре... Какая-нибудь — кусок салями щас с собой. Потому что веса-то нету, а жирная, энергетически мощная. И все. Ну и конфеты, конечно. Сахар в любом случае. Сахар, конфеты — это хоть как. Идешь по дороге — чувствуешь, что устал. Леденец закинул — и все. Карамельку. Чай отошел, попил — дальше» (м., рыбак, охотник, 45). В данном контексте сложно интерпретировать точно: относилось ли свойство «энергетически мощная» только к салями или к любой еде, которую охотник употребляет на привале. Скорее важно то, что в период серьезных физических нагрузок, находясь в движении, человек уделяет больше внимания калорийности, нежели находясь в поселке.

Стоит обратить внимание на фразу *«веса-то нету»* в отношении салями: роллтон и доширак представляют более совершенный с точки зрения исходного и потребляемого веса продукт по сравнению с колбасой и конфетами. Между весом и калорийностью здесь та же обратная зависимость, что и между временем и силами, расходуемыми на приготовление пищи, ее переваривание, и питательностью как таковой. Сумка оленевода, наполненная питательными, тяжелыми продуктами, требует большего расхода энергии несущего до потребления данного продукта.

Заменитель всего: заводская норма жирности и тошнота

Совершенно иную пищевую инновацию представляет собой в контексте оленеводческого быта тушенка, трансформировавшая рацион бригад задолго до появления сублимированных продуктов. Технология консервации мяса и упаковка не только не уменьшали вес товара, но увеличивали его, по сравнению с замороженной или сушеной олениной. В этом случае быстрота приготовления сочеталась с чрезвычайно большим весом банок. Кроме того, тушенка, как оленина или рыба, являлась «однокомпонентной пищей»: к ней требовались крупы.

P1: Щас-то все быстрорастворимое.

P2: Щас-то да. Тот же роллтон — он все заменяет.

P1: Пюре и... эти... (дошираки. — прим. Л. Р.).

Однако практика потребления исключительно мономясных блюд сменилась фактически новой для тундры нормой двух-трехсоставных блюд: бульон с лапшой и маленькими мясными шариками — это уже гарнир «с мясом». Но если ранее процесс приготовления предполагал возможность комбинировать и выбирать сочетания, соотношение ингредиентов, то доширак и роллтон предлагают форму потребления, при которой первичный и вторичный процессы приготовления пищи — заводское производство и момент «заваривания» лапши в чуме — отчуждены друг от друга. Монорецепт порождает новый тип продукта, исключая случайности и сбои в приготовлении пищи: существует отметка максимума воды на контейнере, специи отмерены

порционно, нельзя ни пересолить, ни переперчить. Доширак — нормированная еда без орехов и случайностей в отличие от наваристых мясных блюд: «*Хозяйка решила приготовить перед новым годом тушенку из оленины <...> навар был чрезвычайно насыщенным и жирным. <...> Отец семейства схватил кружку бульона, без мяса и жадно выпил ее, попросил вторую. Я последовала его примеру, не оценив жирности и калорийности блюда. Пустые желудки не сразу отреагировали на поступившие питательные вещества, однако через полчаса нас накрыла волна тошноты, которую мы поначалу интеллигентно пытались сдерживать, боясь огорчить хозяйку. Братья же долго потом смеялись над нами, говоря о том, что мы пытались взять силы и энергию впрок, но не вышло*» (ПМА 2020).

Таким образом, норма жирности была нарушена не в процессе приготовления, а в процессе потребления: я не знала, что имею дело с концентратом вместо обычного бульона. Потребление иногда оборачивается внезапными сюрпризами, связанными с ожиданиями, основанными на культурных стандартах блюд и продуктов.

Интересно, что, наряду с вариативностью жирности и вкусовых ощущений, быстрорастворимые блюда лишены еще одного измерения: вопросов *качества*. Безусловно, разговоры о «паленом дошираке» могут показаться неуместными, учитывая рыночную стоимость и открытость технологии производства. Если же речь идет о пище натурального происхождения, то качеством обладает не приготовленная пища, а сырье, сырое мясо оленя, и даже сам олень, свойства и здоровье которого можно было оценить до забоя:

Р: Ну мы забываем специально, если кушать. Мы здорового оленя забываем.

<...>

И: А какие признаки, что он заболел?

Р: Ну, они некоторые летом хромают — это... у них уже шерсть не такая. Ну и — худые (м., 59, оленевод).

Отчужденность и анонимность первой фазы производства сублимированного продукта не дает возможности оценить качество, но и не вызывает напряжения, ставя всех потребителей в равные условия, за исключением вкусовых качеств кипяченой воды для разведения состава.

Потребляющие субъекты, потребляющие коллективы

Норма, а также характер заводского производства становятся посредником между хозяйкой, готовящей на всех, и семьей, потребляющей ее стряпню. Граница между ролью хозяйки и ролью мужа, пробующего ее блюдо, стирается, перераспределяя гендерные роли в чуме: «готовящая хозяйка» и «обедающий хозяин» сливаются в одного субъекта, который при помощи заводской предподготовки выполняет обе роли. Темпоральность еды быстрого приготовления, таким образом, оказывается прочно вписана в направление исследований в области «гендерного сдвига» (gendershift) [Лярская, 2010; Povoroznyuk et al., 2010]. Простота «заваривания», возможность самостоятельно отрегулировать объем добавок позволяет мужчинам занять позицию, традиционно отведенную женщине: не только «есть», но и «готовить». Однако данные смещения, когда мужчины «готовят» доширак или роллтон, функционально находятся несколько в другой плоскости, нежели отношения женщины с пищей во время приготовления [Fraser, Parizeau, 2018]. Она проявляет заботу о Другом и готовит на семью или коллектив, тогда как практика заваривания доширака — индивидуалистична. Фактически во время перекочевок появляется новый субъект потребления: отдельный человек, не семья или бригада. Тот, кто ест в одиночестве [Carolan, 2017], или, по крайней мере, находится в своей отдельной темпоральности, потребляя порционную пищу, вступает в новые социальные отношения с семьей и окружением.

Порционность и индивидуальный подход к еде связан напрямую с практиками консервации и хранения: только многочисленная бригада, кочующая совместно и состоящая из нескольких семей, может в пути, в период кочевания, не имея ледников и времени на сушку свежего мяса, заколоть и употребить целую тушу оленя. Свежее мясо в таком случае — роскошь для малых групп.

Ямальские бригады оленеводческих совхозов в советское время, по воспоминаниям моих собеседников, опирались в распределении оленины на практику колпита:

Р: ...значит, сколько у тебя в бригаде людей, и дают «колпит», значит... на там...

И: Коллективное питание?

Р: Да. Это «колпит» называется. Или в квАртал как-то там было... или в год... Потому что я помню, что раз оленя забивают и все-все-все собираются. Вот одного оленя забивают...

<...> И: Это выделяло государство?...

Р: Да, выделяло государство. А вот сейчас, я в данное время не знаю, а это раньше это был колпит, государство выделяло. <...> я помню, что мы зимой приезжали, забивали. ...Когда все соберемся, забивали, особенно, вот, на новогодние каникулы приезжаем... забивают вот, колпит (ж., 53, дочь рыбака, ставшего оленеводом, жена рыбака, пенсионер).

Моя собеседница выразила сомнение, что сейчас колпит существует как явление. Структура занятости в районе изменилась, и производство представлено несколькими индивидуальными предпринимателями и оленеводами, работающими на ставке в агропромышленном комплексе. Однако из-за немногочисленности бригад и семей в их составе способ кочевания и ведения хозяйства на стойбищах изменился: людей разделяют большие расстояния, и обмен мясом после забоя одного оленя «на всех» осложнен изолированностью каждой бригады. Тем не менее забой оленя из числа поголовья АПК возможен и по другим причинам. Так, молодые оленеводы, выполняющие в бригаде функцию пастухов, следующих через Уральские горы на летние пастбища в авангарде стада оленей, тем не менее рассказали о практике забоя оленя, в случае когда паек заканчивается.

И: А вот что, например... вот вы вдвоем идете вперед, да? А что вы с собой берете, кроме, там, хлеба сушеного? Когда пешком со стадом.

Р: Бичпакет² (смеется).

И: И все?

Р3: Банки

Р: Ролтоны. Че-нибудь еще. Покушать че. Мясо, там.

И: Мясо какое? Сушеное? Вареное мясо?

Р: Нет. Обычное мясо.

Р3: Так а там же олени — с оленями они идут. Они...

Р2: Оленя съедят, если... (смеется) никого нет, то можем убить.

...: Без еды были — они целого оленя... пришлось им шлепнуть.

Р: Ну... мы голодные. ...Еще где-то 50 километров (до окончания перехода. — Л. Р.). А мы пешком. У нас еда заканчивалась.

Р2: У них все продукты закончились, пришлось...

И: И бичпакеты [закончились]?

Р: Да.

Р2: Оленя (усмехается) убили, короче. Чуть съели и бросили. Жирное мясо.

Р: Мы еще самого жирного выбрали...

И: Да, пропало мясо.

Р: А зато покушали!

<...> И: И много осталось? Бросили, да?

Р: Полностью осталось.

...Не, мы-то думали, что... потом... ну, увезем, может, мясо заберем. А потом-то так и не смогли забрать (три родных брата оленевода, работники одной бригады: старший — хозяин чума, младший — бригадир; 33, 37, 40 лет).

Другие ситуации, предполагающие забой оленя из поголовья АПК по негласной договоренности с работодателем и списание оленя по болезни или случайной гибели, требуют отдельного пристального исследования. Однако статья сфокусирована именно на диалоге двух типов питания (доширак и оленина) в периоды мобильности. На данном примере можно видеть, как режимы и ритмы мобильности предъявляют различные требования к питанию и запасам пищи: они различаются для перекочевки с семьей и чумом на нартах и быстрым движением пастухов с авангардом стада. Требования по «легкости», простоте приготовления, скорости и отсутствию длинных пауз в пути здесь еще выше, чем при движении на нартах [Головнев, 2020]. В момент, когда заканчиваются даже пюре и лапша, оленеводы возвращаются к изначальной логике, связывавшей движение, производство, труд и питание: в экстренной ситуации завершить перегон оленей до летней стоянки возможно только благодаря забоя одного из оленей. Этот случай, однако не частый в данной бригаде, показывает значимость размера коллектива, на который предстоит разделить освежеванную тушу. Становится заметна несостоятельность таких экстренных практик в небольших звеньях по сравнению с ушедшей практикой колпита в крупных оленеводческих бригадах.

² Сленговое обозначение упаковок с сухой лапшой. Как правило, больше относится не к лапше или пюре, которые продаются вместе с «контейнером» или посудой для заваривания (квадратный или круглый, как стакан), а к упаковке в пакетик. Традиция употреблять такой «пакет» в сухом виде, грызть без воды в качестве довольно маргинальной практики сформировала ассоциативную связь между «бичами» и «бомжами», которые покупают дешевую лапшу, но порой ее даже не заливают кипятком.

Обращаясь к тушенке как к более ранней пищевой инновации, изменившей жизнь оленеводов, стоит отметить, что при ее употреблении не непосредственно из открытой консервной банки, а приготовленной с кашей, бульоном и т.д. — она становилась основой многопорционного блюда. Четкое разделение по весу и объему на совершенно равные порции доширака, сам тип упаковки — предполагают одного едока на одну порцию.

Порционность не предполагает повторного разогревания такой еды или приготовления в большом объеме «впрок». Еда на один прием пищи также вступает в отношения со временем класания: то, что готовится быстро, можно себе позволить готовить многократно. Длинные циклы заготовки, приготовления и повторного разогревания на огне сменяются короткими микропрактиками «создания» блюда из сублимированных продуктов.

Доширак и утраченные обеды

В течение всего дня субпродукты, пищевой мусор, обрезки складывались хозяйкой в ведро возле печки и дополнительно томились в небольшом объеме жидкости. Помои становились жирной и питательной основой для еды собак. Обеды — неотъемлемая часть рациона собак, символически обозначающая их место в социальной иерархии отношений, складывающейся внутри семьи и бригады. При этом затраты тепла в зимний период требуют смешения пищевого мусора с едой, которую употребляет сам хозяин собаки: мясо и рыба имеют более высокий статус, нежели крупы.

Возникает парадокс, перевертыш отношений между «натуральной/домашней» едой и едой заводского производства: оленеводы на сегодняшний день начинают переходить на сухой корм для собак как альтернативу, однако в моем случае такая стратегия не рассматривалась как допустимая и рентабельная. Тем не менее с точки зрения «пищи для людей» переход к сублимированной (сухой) еде уже происходит повсеместно. В некоторых случаях люди употребляют дегидрированную лапшу, тогда как собаки едят навар из рыбы или мяса. Важно, что собаки охотно едят слегка протухшее мясо или рыбу, что делает стандарты хранения сырья для собачьей пищи гораздо проще, нежели пищи для людей. С одной стороны, этот вопрос развивается в исследованиях, связанных с практиками хранения, замораживания, вяления продуктов в домашних условиях [Waitt, Phillips, 2016]. С другой стороны, данная ситуация обращает внимание на представления о «натуральном» и «ненатуральном», традиционном и привнесённом из города: эти различия теряют свою значимость, и на первый план выходит фактор простоты, скорости и экономии сил.

Важно обратить внимание на то, какой экологический след оставляет порционная пища. Контейнеризация еды и разделение на порции как основание нового типа микропрактик в оленеводческой среде перекликается с процессом, разворачивающимся в макромасштабе во всем арктическом пространстве: контейнеризация [Давыдов, 2020] охватывает все сферы повседневности, создает материальную опору для практик мобильности. Мы видим, как «кочующий модуль», согласно метафоре А. Головнева, «упакованный в караван» [2019, с. 18], включает в себя в том числе пищевые микромодули, которые обеспечивают определенную скорость движения ядра (кочующего чума). Тем не менее контейнер сам по себе не является изобретением оленеводов, а навязан концепцией производителя: в случае с растворимыми пюре «Роллтон» круглая чашка-контейнер играет ту же роль, что и квадратный контейнер «Доширака». Однако лапша продается и в мягкой упаковке, но и здесь сохраняется деление продукта на порционные части.

Важным свойством продукта в контейнере является его способность производить определенный тип отходов. Существует обширная литература о вторичном использовании промышленного и инфраструктурного мусора в Арктических регионах среди коренных народов [Keske et al., 2018; Сирагуза, Арзютов, 2020]. Лапша в специальном контейнере не оставляет «обедков» в традиционном смысле слова. Если лапша с острыми специями не съедена, то не достанется собаке, поскольку может испортить ей нюх. Сама же порционная емкость попадает в категорию непищевого мусора, который не может стать наваристой основой собачьей похлебки. Таким образом, если человек ест на перекочевках «быструю еду», то откуда берутся обеды для собак? В этом случае их еда должна основываться на натуральных продуктах, не тронутых человеком. Кроме того, появляется пластиковый мусор: в большинстве случаев он сжигается, однако у оленеводов возникают опасения по поводу ядовитых выделений при сжигании синтетических материалов.

На приготовление пищи животным и людям требуется разное время, разное сырье: темпоральность питания человека, оснащенного ускоряющими приготовление средствами, расходится с темпоральностью питания оленеводческих собак. Несмотря на то что хозяин контролирует время, которое он тратит на приготовление пищи собакам, можно предположить, что скорее свойства пищи

и спектр имеющихся под рукой ресурсов обладают монопольным контролем над двумя типами темпоральности, меж тем как люди и животные только включаются в режимы, задаваемые пищей.

С одной стороны, доширак унифицирует пищевой выбор. С другой стороны, непродолжительность во времени, модульность, простота употребления сбивают с толку: в пространстве и времени чума синхронно разворачиваются множественные темпоральности [Ssorin-Chaikov, 2017], относящиеся не только к сиюминутному употреблению пищи, но и к воображаемым темпоральностям каслания, ритмам перекочевков, которые ускоряются за счет экономии времени ежедневно.

«Еда бедняков»: нехватка или управление временем?

Потребление быстрорастворимых сублимированных продуктов оленеводами российской Арктики в меньшей степени основывается на нехватке финансов и предпочтении более дешевых продуктов питания: время, скорость, сохранение сил и энергии во время перекочевков — преимущества, которые дает доширак. Условия тундры, повседневность, основанная на мобильности и сезонном перемещении, превращает «еду бедняков» в современный, довольно изящный инструмент управления временем.

В центре внимания оказывается не проблема неравенства, а степень проникновения продуктов и технологий с глобального рынка пищевых продуктов в сообщества оленеводов. Доширак образует разрыв между типом хозяйственной деятельности (индивидуальное оленеводческое хозяйство или работа в агропромышленном комплексе), образом жизни и самопрезентацией оленеводов. Однако стоит отметить, что в дореволюционный и советский периоды также можно было наблюдать в некоторой степени «отчуждение» оленеводов от продукта труда — оленины (которая являлась и продуктом, и объектом приложения труда). Безусловно, не стоит идеализировать то, насколько тесно труд, частная жизнь и способ участия в производстве были связаны. Тем не менее употребление рыбы, затем — круп и консервов и невозможность ежедневно питаться олениной создавали совсем другие «смещения», нежели сублимированная пища.

Если сопоставить схему труд — производство — товар — пищевой ресурс, со схемой труд — производство — товар — транспортный ресурс, то увидим, что «снегоходная революция» [Pelto, 1973] изменила отношения между средствами перемещения (упряжные олени) и товаром (мясо, камус). Разрыву с традиционными хозяйственными практиками за последние десятилетия подверглись как транспортная, так и пищевая сфера. Питание особого типа и снегоходный транспорт объединяет тот факт, что, по сути, это два ключевых инструмента работы со временем в оленеводческой среде. И если снегоход в буквальном смысле ускоряет перемещение, упрощает сбор стада, то экономия десятков минут на каждой стоянке, сил и энергии тел позволяет на следующий день пройти на несколько километров больше и может складываться в целые сутки экономии.

В этом контексте можно осторожно говорить о наступлении существенной трансформации пищевых практик, однако говорить о революционном характере данных изменений на сегодняшний день рано: микроускорения и едва заметная экономия времени требуют анализа ситуации на протяжении нескольких поколений оленеводов, чтобы оценить значение доширака в череде других изменений.

Силы ускорения: лапша против вертолетов

Логика «быстрой еды» работает в ситуации нормированных практик каслания, когда небольшие временные колебания не влияют на сам принцип кочевания. Важно своевременное начало каслания, когда телята выросли настолько, что готовы к переходам, снег еще лежит, а реки в предгорьях Урала не вскрылись и их можно перейти по льду. Однако, вступая во взаимодействия с другими природными и социальными темпоральностями, логика «нормального каслания» может изменяться до неузнаваемости, и тогда роль пищевых микропрактик и даже быстрота снегоходов не позволяют удержать «время кочевания» в ожидаемых границах.

Уникальный случай, произошедший с бригадой, приютившей меня, показывает пример более мощных инструментов «управления» временем, которые, однако, по свидетельствам информантов, не спешат приживаться в ежегодной практике. Из-за позднего начала каслания весной бригада выдвинулась в сторону уральских гор позже соседей. В решающий день, когда ледяные переправы через реку должны были вот-вот вскрыться на пути к летней стоянке, упряжные олени прорвались из загона и устремились за основным стадом, направляемые ощущением надвигающейся весны. Две семьи оказались отрезанными от стада и пастухов, приближавшихся к перевалу. И тогда старший брат вызвал спасателей на вертолете, мотивируя тем, что разрыв между ним и стадом может привести к потере поголовья, которое принадлежит агропромышленному комплексу. Ему удалось

Сублимированные продукты и другие инструменты управления временем: трансформации питания...

обосновать срочный вызов, на который выделили три часа летного времени. За два рейса перевезли две семьи, два чума с жердями, оленей, собак, детей и жен. Мне удалось записать рассказ о «каслании по небу»:

Р: Весь чум опять вместился.

И: Это что за вертолет был? Ми...

Р: Это этот-то — Ми-8. <...>

РЗ: И собачки прокатились ...

Р: ...Вот эти печки — вот эти все-все-все. Только нарты у нас остались. А я потом подумал: у них же еще, кажется. Ну, им дали четыре часа — ну лету. Блин, у него еще, оказывается, час. Я потом подумал: блин, надо было еще хотя бы нарты. Ну... вот эти...

<...>. И: Три часа — и вы там?

Р: Да. Не три часа...

Р2: Час.

Р: Несколько минут.

РЗ: Несколько минут, представляешь, вот...

И: А сколько каслать там дней было?

Р: Дней...

Р2: Каслать там — это ой!

Р: Ну где-то полмесяца..

<...>.

Р: (о молодых пастухах, перешедших Урал с основным стадом. — Л. Р.) Они говорят: «Ты откуда, — говоришь, — так быстро-то?» — «А ты че меня...».

РЗ: Двадцать минут каслал (смеется).

Преодоление гигантского пространства за 20 минут вместо 15 дней — несравнимо более мощный способ управлять временем, растягивая его в одном месте и сжимая в другом. В этот год экономия 15 минут времени на приготовление еды или мытье котлов не значила ничего и потеряла свою цену под натиском темпоральных сдвигов и ускорений другого масштаба.

Заключение

Несмотря на то что доширак — тонкий и маломощный инструмент по сравнению с лошадиными силами, заключенными в снегоходе, или помощью спасателей на вертолете, его укорененность в повседневности, регулярность употребления придают ему значительную социальную силу, которая порождена скрытой формой «темпоральной власти». Являясь по сути кратким во времени микропроцессом, употребление доширака в пищу, повторяясь ежедневно и ежегодно, меняет распределение времени, ролей и представление о «правильном» и аутентичном способе каслать. Особую значимость новые микропрактики приобретают именно в сочетании с другими небольшими инновациями [Адаев, 2018; Истомин, 2015], которые постепенно входят в жизнь оленеводов и усиливают друг друга. И здесь действительно важна грань между технологической эффективностью и представлениями об аутентичности повседневных практик [Адаев, 2018, с. 158, 166].

Тем не менее роль микроускорений стоит осторожно интерпретировать: малый инструмент работы со временем жизни, циклов труда и отдыха, запускает череду не только темпоральных трансформаций, но и изменений социального (индивидуализация питания, смещение гендерных ролей, смена практики колпита на негласные договоренности о забое оленей АПК при необходимости) и культурного (представления об аутентичном и традиционном в среде оленеводов, об экологичности и статусе мусора в культуре) характера.

Практики питания принадлежат как микро- так и макроциклам мобильности и повседневной культуры, различие между которыми очень тонко проводят исследователи оленеводов коми [Istomin et al., 2017]. В контексте этих двух уровней анализа диалог пищи и транспорта — одна из интригующих тем, которая требует дальнейшего изучения в контексте темпоральности nomadic культуры.

Финансирование. Исследование выполнено за счет гранта РНФ № 19-78-10002 гранта Российского научного фонда 2019–2021 гг. «Питание в Российской Арктике: Ресурсы, технологии и инновации».

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Агапов М.Г., Корандей Ф.С. Пять одиноко светящихся окон на опустевшем истфаке: Модели, практики и ритуалы неформальных интеллектуальных сообществ (на примере Тюменского университета второй половины 1990-х — первой половины 2000-х годов) // Социология власти. 2015. Т. 27. № 3. С. 148–173.

Адаев В.Н. Трансформация культуры: Современные материалы и технологии в жизни тундровых ненцев-оленьеводов Ямало-Ненецкого автономного округа // Вестник археологии, антропологии и этнографии. 2018. № 3 (42). С. 158–168.

Головнев А.В. Концептуализация мобильности в антропологии и этнографии // УИВ. 2018. № 3 (60). С. 6–15.

Головнев А.В. Кочевники Севера: Ментальность и мобильность // Новые исследования Тувы. 2019. № 3. С. 15–26.

Головнев А.В. Скорость в антропологии движения // Сибирские исторические исследования. 2020. № 2. С. 57–78.

Гофман И. Анализ фреймов: Эссе об организации повседневного опыта. М.: Ин-т социологии РАН, 2003. 752 с.

Давыдов В.Н. Прагматическое использование инфраструктуры и техники коренными жителями Крайнего Севера: Технологии освоения пространства // Полярные чтения — 2018: Технологии и техника в истории освоения Арктики: Материалы шестой междунар. науч.-практ. конф. «Полярные чтения». СПб.: Паулсен, 2019. С. 42–54.

Давыдов В.Н. Контейнеризация Арктики: Мобильные модули освоения пространства на Крайнем Севере // Кунсткамера. 2020. № 3. С. 121–129.

Давыдова Е.А., Давыдов В.Н. Пути пищи: Перемещение и распределение продуктов на Чукотке // Кунсткамера. 2020. № 1. С. 67–73.

Истомин К.В. Попытка построения стадийной модели межкультурного заимствования и внутрикультурного распространения технологических инноваций // ЭО. 2015. № 3. С. 41–59.

Истомин К.В., Ким Х. От совхозного строительства через снежодную революцию к рыночной реставрации: Трансформации материальной культуры и образа жизни коми-ижемских оленеводов с конца 1950-х годов по настоящее время // Новые тенденции социокультурных изменений в корейском и российском обществах / Отв. ред. Р.К. Тангалычева, В.В. Козловский. СПб.: Скифия-принт, 2015. С. 362–372.

Лобанов А.А. Медицинские, биологические и экологические исследования ГКУ ЯНАО «Научный центр изучения Арктики» в 2015 году // Научный Вестник Ямало-Ненецкого автономного округа. № 4 (89): Материалы семинара «Арктическая медицина, биология, экология». Салехард, 2015. С. 3–13.

Лярская Е.В. Женщины и тундра: Гендерный сдвиг на Ямале? // Антропологический Форум. 2010. № 13. С. 3–38.

Симонова В.В. Этики тайги: Эвенки Северного Байкала. Между позитивизмом и локальной стратегией минимума // Огонь, вода, ветер и камень в эвенкийских ландшафтах: Отношения человека и природы в Байкальской Сибири / Отв. ред. В.Н. Давыдов. СПб., 2016. С. 70–97.

Сирагуза Л., Арзютов Д. Больше чем мусор: устойчивые практики вторичного использования отходов среди коренных народов на российском Севере // Археология Арктики. 2020. С. 219–240.

Ссорин-Чайков Н.В. Множественная темпоральность: Перевод, обмен и антропология времени // В.С. Вахштейн, М.Г. Пугачева (ред.). Пути России: Будущее как культура. М.: Новое Литературное Обозрение, 2011. С. 7–30.

Ссорин-Чайков Н.В. Антропология времени: Очерк истории и современности в журнале // ЭО. 2021. № 6. С. 81–101.

Adkins B. Deleuze and Badiou on the Nature of Events // Philosophy Compass. 2012. № 7 (8). P. 507–516.

Bassett K. Event, politics, and space: Rancière or Badiou? // Space and Polity. 2016. № 20 (3). P. 280–293.

Carolan M.S. No one eats alone: Food as a social enterprise. Island Press, 2017. 184 p.

Castro E.V. Cosmological Deixis and Amerindian Perspectivism // The Journal of the Royal Anthropological Institute. 1998. Vol. 4. No. 3. P. 469–488.

Fraser C., Parizeau K. Waste management as foodwork: A feminist food studies approach to household food waste // Canadian Food Studies / La Revue Canadienne Des Études Sur l'alimentation. 2018. № 5 (1). P. 39–62.

Gibson S. Food Mobilities: Traveling, Dwelling, and Eating Cultures // Space and Culture. 2007. № 10 (1). P. 4–21.

Hayden T.B., Singh D.Z. Food and mobility // The Journal of Transport History. 2020. 41 (2). 278–288.

Istomin K.V., Popov A. A., Kim H.-J. Snowmobile Revolution, Market Restoration, and Ecological Sustainability of Reindeer Herding: Changing Patterns of Micro- vs. Macromobility among Komi Reindeer Herders of Bol'shezemel'skaia Tundra // Region: Regional Studies of Russia, Eastern Europe, and Central Asia. 2017. № 6 (2). P. 225–250.

Keske C.M., Mills M., Tanguay L., Dicker J. Waste management in Labrador and northern communities: Opportunities and challenges // The Northern Review. 2018. № 47. P. 79–112.

Klovov K., Davydov V. Human-dog-reindeer communities in the Siberian Arctic and Subarctic: Biosocial Approaches to Domestication and Other Trans-species Relationships // Hybrid Communities: Biosocial approaches to domestication and other trans-species relationships. London: Routledge, 2019. P. 261–274.

Law J. After Method: Mess in Social Science Research. L.: Routledge, 2004.

Mol A. The Body Multiple: Ontology in Medical Practice. Durham, NC and London: Duke University Press. 2002. 196 p.

Oehler A.C. Hunters in their own right: Perspectival sharing in Sioit hunters and their dogs // Dogs in the North. London, Routledge, 2018. 310 p.

Pelto P.J. The Snowmobile Revolution: Technology and Social Change in the Arctic. Menlo Park. 1973. 240 p.

- Povoroznyuk O., Habeck J.O., Vaté V. Introduction: On the Definition, Theory, and Practice of Gender Shift in the North of Russia // *Anthropology of East Europe Review*. 2010. № 28 (2). P. 1–37.
- Reynolds C., Soma T., Spring C., Lazell J. Food waste: An introduction to contemporary food waste studies // *Routledge Handbook of Food Waste*. Abingdon, New York: Routledge, 2020. P. 1–20.
- Shilling C. Series editor's introduction // *Waste matters: New perspectives on food and society*. The Sociological Review. John Wiley & Sons, Malden: MA, USA, 2013. P. 1–4.
- Ssorin-Chaikov N.V. Two Lenins, and the Gifts of Modernity: A Brief Anthropology of Time: HAU Malinowski Monograph Series. University of Chicago Press, 2017. 167 p.
- Waitt G., Phillips C. Food waste and domestic refrigeration: A visceral and material approach // *Social & Cultural Geography*. 2016. № 17 (3). P. 359–379.

Rakhmanova L.Ia.

National Research University “Higher School of Economics”,
Soyuza Pechatnikov st., 16, St. Petersburg, 190121, Russian Federation
Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography of the RAS
Universotetskaya nab., 3, St. Petersburg, 199034, Russian Federation
E-mail: muza-spb@yandex.ru

Sublimated products and other time management tools: transformations of Khanty reindeer herders' nutrition practices in the Polar Urals

The key contribution of this article is bridging the perspectives of anthropology of food, mobility studies and anthropology of time, unfolding through an ethnographic study of the dietary practices of the Khanty reindeer herders in the Shuryshkar Region of the Yamal Peninsula in the beginning of the 21st c. We focus on freeze-dried foods, ‘Doshirak’ — the brand name which became genericized in this environment, and the dialogue of these foods with fish and venison, depending on the modes of mobility and the season. The Khanty herder's diet as recently as 20–25 years ago included reindeer and fish, processed and stored in various forms. In summer, during the nomadic period, raw foods are unfeasible, and dried venison and salted fish become key nutrients. Fresh foods and sophisticated cooking can only be afforded at campsite. Mobility periods reduce the diversity and set technological limits for food choice. The process of cooking and eating is integrated into the per-minute plan of the day during migration: one needs to find lightweight meal that regains weight and volume with addition of water. This is how soluble noodles and mashed potatoes are introduced in the reindeer herders' diet during the migration period. Nutrition type reflects the trend towards the “fragmentation” of food resources into small portions, suitable for single meal in a narrow family circle. A brigade of related tents has different diets. Previously, the problem of storing a deer slaughtered for “collective nutrition” (“colpit”) was solved via distribution of meat to a wide social circle. Now whole reindeer is too large for a mobile and small family during migration. Thus, Doshirak has become a way to save and/or speed up time (a longer march during the day instead of boiling cereals), a way to autonomize the family/chum within the extended family and the reindeer herding brigade. At the same time, the phenomenon of Doshirak reflects the pattern of food alienation, unification of food trends. This trend also highlights the understudied discourse of the usefulness and danger of this food — not in terms of freshness/rotting, purity/pollution, but in terms of artificiality/naturalness of food, which raises the question of the “naturalness” of the consuming subject itself.

Keywords: Khanty reindeer herders, mobility, diet, energy economy, nutrition individualization, food temporality, Doshirak, Rollton.

Funding. The research was carried out at the expense of grant No. 19-78-10002 of the Russian Science Foundation 2019–2022 “Nutrition in the Russian Arctic: Resources, Technologies and Innovations”.

REFERENCES

- Adaev, V.N. (2018). Culture Transformation: Modern Materials and Technology in the Life of Tundra Nenets Reindeer Herders of Yamalo-Nenets Autonomous District. *Vestnik arheologii, antropologii i etnografii*, 42(3), 158–168. (Rus.)
- Adkins, B. (2012). Deleuze and Badiou on the Nature of Events. *Philosophy Compass*, 7(8), 507–516.
- Agapov, M.G., Korandey F.S. (2015). Five Lonely Lighted Windows of an After Hours History Department: Models, Practices and Rituals of Informal Intellectual Communities (case of Tyumen StateUniversity, second half of 1990th — first half of 2000th). *Sotsiologiya vlasti*, 27(3), 148–173. (Rus.)
- Bassett, K. (2016). Event, politics, and space: Rancière or Badiou? *Space and Polity*, 20(3), 280–293.
- Carolan, M.S. (2017). *No one eats alone: Food as a social enterprise*. Island Press.
- Castro, E.V. (1998). Cosmological Deixis and Amerindian Perspectivism. *The Journal of the Royal Anthropological Institute*, 4(3), 469–488.
- Davydov, V.N. (2019). Pragmatic use of infrastructure and technology by the indigenous people of the Far North: Technologies of space appropriation and energy preservation. In: *Poliarnye chteniia — 2018: Tekhnologii i tekhnika v istorii osvoeniia Arktiki': (Materialy Shestoi mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii «Poliarnye chteniia»)*. St. Petersburg: Paulsen, 42–54. (Rus.)
- Davydov, V.N. (2020). Containerization of the Arctic: Mobile modules of space appropriation in the Far North. *Kunstkamera*, (3), 121–129. (Rus.)

- Davydova, E.A., Davydov, V.N. (2020). The Paths of Food: Mobility and Distribution of Foodstuffs in Chukotka. *Kunstkamera*, (1), 67–73. (Rus.).
- Fraser, C., Parizeau, K. (2018). Waste management as foodwork: A feminist food studies approach to household food waste. *Canadian Food Studies / La Revue Canadienne Des Études Sur l'alimentation*, 5(1), 39–62.
- Gibson, S. (2007). Food Mobilities: Traveling, Dwelling, and Eating Cultures. *Space and Culture*, 10(1), 4–21.
- Goffman, E. (2003). *Frame Analysis: An Essay on the Organization of Experience*. Moscow: Institut sotsiologii RAN. (Rus.).
- Golovnev, A.V. (2018). Conceptualisation of Mobility in Anthropology and Ethnography. *Ural'skii istoricheskii vestnik*, 60(3), 6–15. (Rus.).
- Golovnev, A.V. (2019). Nomads of the North: Mentality and mobility. *Novye issledovaniya Tuvy*, (3), 15–26. (Rus.).
- Golovnev, A.V. (2020). Speed in the Anthropology of Movement. *Sibirskie istoricheskie issledovaniia*, (2), 57–78. (Rus.).
- Hayden, T.B., Singh, D.Z. (2020). Food and mobility. *The Journal of Transport History*, 41(2), 278–288.
- Istomin, K.V. (2015). An attempt towards a staged model of intercultural borrowing and intra-cultural diffusion of technological innovations. *Etnograficheskoe obozrenie*, (3), 41–59. (Rus.).
- Istomin, K.V., Kim, Kh. (2015). From State Farm Construction through the Snowmobile Revolution to Market Restoration: The Transformation of the Material Culture and Lifestyle of Komizhem Reindeer Herders from the Late 1950s to the Present. In: R.K. Tangalycheva, V.V. Kozlovskii (Eds.). *Novye tendentsii sotsiokul'turnykh izmenenii v koreiskom i rossiiskom obshchestvakh*. St. Petersburg: Skifiia-print, 362–372. (Rus.).
- Istomin, K.V., Popov, A.A., Kim, H.-J. (2017). Snowmobile Revolution, Market Restoration, and Ecological Sustainability of Reindeer Herding: Changing Patterns of Micro- vs. Macromobility among Komi Reindeer Herders of Bol'shezemel'skaia Tundra. *Region: Regional Studies of Russia, Eastern Europe, and Central Asia*, 6(2), 225–250.
- Keske, C.M., Mills, M., Tanguay, L., & Dicker, J. (2018). Waste management in Labrador and northern communities: opportunities and challenges. *The Nothern Review*, (47), 79–112.
- Klokov, K., Davydov, V. (2019). Human-dog-reindeer communities in the Siberian Arctic and Subarctic: Biosocial Approaches to Domestication and Other Trans-species Relationships In: *Hybrid Communities: Biosocial Approaches to Domestication and Other Trans-species Relationships*. London: Routledge, 261–274.
- Law, J. (2004). *After Method: Mess in Social Science Research*. London: Routledge.
- Liarskaia, E.V. (2010). Women and the Tundra. A Gender Shift in the Yamal Peninsula? *Antropologicheskii Forum*, (13), 3–38. (Rus.).
- Lobanov, A.A. (2015). Medical, biological and environmental research of the Yamal Arctic Research Center in 2015. In: *Nauchnyi Vestnik Iamalo-Nenetskogo avtonomnogo okruga*, 89(4), 3–13. (Rus.).
- Mol, A. (2002). *The Body Multiple: Ontology in Medical Practice*. Durham, NC and London: Duke University Press.
- Oehler, A.C. (2018). Hunters in their own right: Perspectival sharing in Sioit hunters and their dogs. In: R. Wishart, R. Losey, JPL. Loovers (Eds.). *Dogs in the North*. London, Routledge.
- Pelto, P.J. (1973). *The Snowmobile Revolution: Technology and Social Change in the Arctic*. Menlo Park.
- Povoroznyuk, O., Habeck, J.O., Vaté, V. (2010). Introduction: On the Definition, Theory, and Practice of Gender Shift in the North of Russia. *Anthropology of East Europe Review*, 28(2), 1–37.
- Reynolds, C., Soma, T., Spring, C., & Lazell, J. (2020). Food waste: An introduction to contemporary food waste studies. In: *Routledge Handbook of Food Waste*. Abingdon, New York: Routledge.
- Shilling, C. (2013). Series editor's introduction. In: D. Evans, H. Campbell, A. Murcott (Eds.). *Waste matters: New perspectives on food and society*. The Sociological Review, John Wiley & Sons, Malden, MA, USA, 1–4.
- Simonova, V.V. (2016). Taiga ethics: The Evenks of Northern Baikal. Between positivism and local strategy of the minimum. In: V.N. Davydov (Ed.). *Ogon', voda, veter i kamen' v evenkiiskikh landshaftakh: Otnosheniia cheloveka i prirody v Baikal'skoi Sibiri*. St. Petersburg, 70–97. (Rus.).
- Siraguza, L., Arziutov, D. (2020). More than garbage: Sustainable recyclable waste uses among indigenous peoples in the Russian North. In: *Arkheologiia Arktiki*, 219–240. (Rus.).
- Ssorin-Chaikov, N.V. (2011). Multiple Temporality: Translation, Exchange, and the Anthropology of Time. In: V.S. Vakhshstein, M.G. Pugacheva (Eds.). *Puti Rossii: Budushchee kak kul'tura*. Moscow: Novoe Literaturnoe Obozrenie, 7–30. (Rus.).
- Ssorin-Chaikov, N. (2017). *Two Lenins, and the Gifts of Modernity: A Brief Anthropology of Time*: HAU Malinowski Monograph Series. University of Chicago Press.
- Ssorin-Chaikov, N.V. (2021). Anthropology of Time: An Outline of History and Modernity. *Etnograficheskoe obozrenie*, (6), 81–101. (Rus.).
- Waite, G., Phillips, C. (2016). Food waste and domestic refrigeration: a visceral and material approach. *Social & Cultural Geography*, 17(3), 359–379.

Рахманова Л.Я., <https://orcid.org/0000-0002-7475-3609>



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Accepted: 16.12.2021

Article is published: 21.03.2022