

В. Н. Давыдов, Е. А. Давыдова, В. А. Беляева-Сачук  
**«ВКУСЫ АРКТИКИ»: НОВЫЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРЕНДЫ  
 НА ЧУКОТКЕ, ТАЙМЫРЕ И В КОЛЬСКОМ ЗАПОЛЯРЬЕ\***

doi: 10.30759/1728-9718-2023-1(78)-114-122

УДК 397(985)

ББК 63.5(211)

Авторы статьи, опираясь на обширные полевые материалы, собранные среди представителей различных коренных групп Российской Арктики, рассматривают динамику гастрономических трендов, формулирующуюся под влиянием процессов глобализации. В тексте анализируются устойчивые компоненты, связанные с представлениями о питательности еды и характеризующие алиментарную культуру коренных народов Чукотки, Таймыра и Кольского полуострова. Далее прослеживается новая отличительная черта современных национальных праздников — ориентация на демонстрацию многообразия вкусов. В последние годы существенно изменилась порционность ориентированных на угощение гостей блюд. Прежде всего это связано с трансформацией темпоральности (временного режима) праздников, которые теперь нацелены главным образом на внешнюю аудиторию. Данная стратегия призвана совсем иначе формировать чувство насыщения гостей официальных мероприятий, которое выступает как результат дегустации разнообразных блюд, сопровождающейся визуальным восприятием изобилия. Мы полагаем, что сегодня основой празднования становится именно презентация многообразия вкусов для Другого — внешнего наблюдателя. Вместе с тем произошли существенные изменения в сфере производства и потребления пищевых продуктов. Арктическая кухня становится популярной в крупных городах европейской части России. Северные бренды рекламируются как аутентичные и оригинальные, ассоциируются с суровостью климата и экологически чистыми продуктами. Приготовление национальных блюд следует рассматривать как креативный и созидательный процесс, на который оказывают влияние глобальные тенденции и новые технологии.

Ключевые слова: *алиментарная культура, пища, гастрономические тренды, национальные праздники, гостеприимство, национальная кухня, коренные народы Севера и Сибири*

В условиях глобализации вопрос сохранения идентичности коренными народами Арктики становится довольно острым. Современные процессы оказывают влияние в том

числе на практики питания. Одним из способов самовыражения у представителей коренных народов Севера является искусство приготовления пищи, а также практики угощения посетителей национальных праздников и официальных мероприятий. Как мы покажем далее, визуальное восприятие многообразия пищи становится важнейшей тенденцией современности. При этом вкус и внешний вид национальных блюд позиционируются не только как гастрономический бренд в арктических регионах, но и являются незаменимой составляющей самого образа жизни.

Многие регионы Российского Севера развивают различные направления этнического и гастрономического туризма. В настоящее время во всей стране, а также и за рубежом стали известны основополагающие блюда сибирской кухни: пельмени, буузы, сушеное мясо северного оленя, юкола, строганина, рубанина, согудай и др. Уникальная диета северных жителей не только часть их мироощущения, но и стимул, способствующий привлечению путешественников со всего мира. Более того, угощения традиционными блюдами — важнейшая часть социальных отношений в Северной Евразии.

*Давыдов Владимир Николаевич* — PhD in Anthropology, к.социол.н., зам. директора по научной работе, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (г. Санкт-Петербург); н.с., Чукотский филиал, Северо-Восточный федеральный университет (г. Анадырь)  
 E-mail: [davydov.kunstkamera@gmail.com](mailto:davydov.kunstkamera@gmail.com)

*Давыдова Елена Андреевна* — к.и.н., н.с. Центра арктических исследований, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (г. Санкт-Петербург); н.с., Чукотский филиал, Северо-Восточный федеральный университет (г. Анадырь)  
 E-mail: [elenav0202@gmail.com](mailto:elenav0202@gmail.com)

*Беляева-Сачук Вероника Александровна* — PhD in Anthropology, к.и.н., с.н.с. Центра арктических исследований, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (г. Санкт-Петербург)  
 E-mail: [belyaeva.veronika@gmail.com](mailto:belyaeva.veronika@gmail.com)

\* Е. А. Давыдова и В. Н. Давыдов выполнили исследование при финансовой поддержке РНФ, проект № 19-78-10002 «Питание в Российской Арктике: ресурсы, технологии, инновации» (рук. Е. А. Давыдова)

В статье мы рассмотрим ключевые процессы, которые происходят в сфере репрезентации традиционных блюд в публичном пространстве, и изменения, которые характеризуют алиментарную культуру народов арктических регионов в контексте официальных мероприятий и взаимодействия с гостями/туристами. В нашей совместной работе будут обобщены результаты многократных полевых исследований, проведенных авторами на Чукотке, с привлечением результатов полевых исследований на Таймыре и в Мурманской области.

Сегодня многие национальные блюда становятся популярными и распространяются далеко за пределами территории традиционного проживания рассмотренных народов. Туризм влияет на процесс изменения традиции празднования, ведь для приезжих организуются разного рода трапезы, в которых не соблюдаются принципы традиционного застолья. Туристы, а также приезжее население, желающее приобщиться к обычаям и культуре коренных жителей, уделяют внимание разнообразию блюд и вкусу, а не обильности, сытности и сакральности. Основная задача статьи — концептуализировать современную тенденцию официальных национальных мероприятий к многообразию предлагаемых их гостям вкусов национальной кухни.

#### *Устойчивые компоненты алиментарной культуры коренных жителей Арктики*

Еда для коренных жителей — важнейшая энергетическая составляющая, позволяющая осваивать бескрайние просторы тундры и лесотундры. Рассмотрим, какие диетические предпочтения были характерны для представителей коренных народов Севера и какие общие черты можно выделить в их алиментарной культуре. Отдельно проанализируем традиции угощения гостей как на праздниках, так и в повседневной жизни, являвшиеся важнейшей частью социальных отношений между различными агентами, включающими человека, живых существ и ландшафт.

Коренное население Арктики представлено сообществами оленеводов, рыбаков и охотников. Их диета включает в себя прежде всего мясо, рыбу и дикоросы. В прежние (досоветские) времена из ограниченного количества пищевых ресурсов местные жители готовили разнообразные блюда, комбинируя между собой как ингредиенты, так и технологии обработки пищи. При этом ключевой харак-

теристикой еды для чукчей, долган, саамов традиционно была их способность насыщать человека. В чукотском языке, например, понятия сытный и вкусный обозначаются одним словом: «*н'ыргыроолк'ыл*» переводится как «вкусная пища» или как «жирная пища».<sup>1</sup>

Н. Ф. Каллиников писал, что у оленеводов чем жирнее кусок мяса, тем он считается лучше.<sup>2</sup> Примеры такого отношения к еде можно найти в дневниках В. Г. Кузнецовой — советского этнографа, кочевавшего с оленеводами Чукотки на протяжении трех лет в 1948–1951 гг. Хозяин яранги, Тымненентын, упрекал девушку-работницу за невкусно сваренный кивлет: «Жидкий, не жирный», — говорил он.<sup>3</sup> Молодой пастух Ятгыргин, порой воровавший съестные припасы, старался украсть самый жирный кусок мяса.<sup>4</sup>

Традиционные технологии приготовления пищи и по сей день позволяют максимально аккумулировать энергетические свойства продуктов. Ферментация, вяление, а также заморозка наиболее питательных частей туши, смешанных с жиром, являются типичными примерами создания высококалорийных блюд.<sup>5</sup>

Представления о ценности питательной пищи существуют среди чукчей и сегодня. Основой диеты тундровиков являются многочисленные мясные блюда, которые считаются самыми сытными и не идущими в сравнение с европейской углеводной пищей. Повар, сопровождавшая оленеводов на летовке (выпас оленей на летних пастбищах), глядя на сваренный одним из авторов (Елена Давыдова) очередной обед, пошутила, сказав: «Если бы я готовила, как ты [то есть используя мало мяса и жира — В. Д., Е. Д., В. Б.-С.], то пастухи надели бы мне эту кастрюлю на голову».

Приезжие также обращают внимание на вкусовое предпочтение, отдаваемое местными жителями жирной пище, в частности, они удивляются, что чукчи совсем не ценят «вкусные диетические» части туши оленя, предпочитая им «невкусные» куски с большим количеством жира. Именно способность блюда насыщать человека выступает одним из критериев, по

<sup>1</sup> Тайн'атгыргын // Charles Weinstein. URL: [http://charles.weinstein.free.fr/chukches/LEX/LxT-Tajnat\\_aliment.html](http://charles.weinstein.free.fr/chukches/LEX/LxT-Tajnat_aliment.html) (дата обращения: 15.07.2022).

<sup>2</sup> См.: Каллиников Н. Ф. Наш крайний Северо-Восток. СПб., 1912.

<sup>3</sup> АМАЭ. Ф. К-1. Оп. 2. Д. 376. Л. 13.

<sup>4</sup> См.: Там же. Д. 377. Л. 2–20б.

<sup>5</sup> См.: Kozlov A., Nuvano V., Vershubsky G. Changes in Soviet and Post-Soviet Indigenous Diets in Chukotka // *Études Inuit Studies*. 2007. Vol. 31, № 1–2. P. 114.

которым коренные жители разделяют пищу на «русскую» и «чукотскую», причем именно последней, как аутентичной, приписывают исключительно положительные свойства. Как отметил А. Аппадурай, аутентичная пища не может обладать плохими качествами.<sup>6</sup> По словам местных жителей, русская пища не насыщает, оставляет голодным, в то время как употребление небольшого количества чукотской пищи позволяет долго сохранять чувство сытости. О данных особенностях русской и чукотской пищи писала также С. Ямин-Пастернак с ее соавторами применительно к району Берингова пролива.<sup>7</sup>

Особенно высокие питательные свойства люди приписывают ферментированным блюдам, являющимся в глазах местных жителей наиболее аутентичной пищей и символом чукотской кухни. Информанты на Чукотке подчеркивают, что всякая квашеная пища очень питательна. Она прекрасно согревает, даже будучи подаваемой в мороженом виде. Например, зимой оленеводы в тундре едят долбанину из ферментированного мороженого мяса с нерпичьим жиром. Считается, что, несмотря на то что данное блюдо едят холодным, оно согревает человека изнутри. Информант, бывший оленевод, вспоминал, как он после употребления этой пищи всегда выходил на мороз без шапки, так как от него «парило», ему было очень жарко.

В тундре людям особенно важно, чтобы еда была не просто вкусной, но также способной быстро и надолго насытить человека. Длительные пешие переходы, холод, требующие немедленного выполнения трудовые операции — неотъемлемая часть жизни оленеводов. Как объяснил амгуэмский пастух, надо уметь быстро наесться, ведь олень ждать не будет. Он тем самым хотел сказать, что спокойное стадо в любой момент может начать движение, которое человек не всегда предвидит. В этой связи оленевод должен быть готов завершить отдых, в том числе прием пищи, в любую минуту. Навык быстрого насыщения включает в себя умение быстро приготовить питательную пищу, быстро организовать застолье и быстро съесть приготовленное. Например, пастухи любят брать на дежурство *кыкватъ-*

*ол* — вяленое мясо. Его не надо разогревать, и небольшое количество этого продукта быстро насыщает. Прежде хозяйки готовили в дорогу *прэрэм* — замороженные лепешки или шарики из толченого мяса и жира. Сегодня пастухи могут брать с собой консервированное мясо промышленного производства.

В системе питания саамов также преобладала тенденция к приготовлению быстрой и питательной пищи с ярко выраженной сезонностью. Летом саамы питались главным образом рыбой, а зимой олениной. До конца XIX в. употреблялось мясо диких животных, в основном диких северных оленей и в меньшей степени медведя, которое считалось деликатесом. Однако в связи со значительным уменьшением охотничьего промысла главным источником мяса становится домашняя оленина, которая употреблялась в вареном, вяленом, прожаренном, замороженном и реже соленом виде. Чаще всего из мяса варился суп с добавлением муки, соли и протертых ягод (морозки и вороники).<sup>8</sup> Разнообразие диеты и переход на мясо домашнего оленя были связаны также с появлением группы коми-ижемцев на Кольском полуострове, изменением в технологии разведения оленей и развитием крупностадного оленеводства. Мука в составе пищи саамов появилась в конце XIX — начале XX в., ее покупали у русских и использовали для приготовления пресных лепешек или как добавку в суп.

Наиболее частым блюдом на столе саамов была вареная рыба. Кроме того, из рыбы готовилась уха (*куль лим*), в которую также добавлялась мука с протертыми ягодами (*мурьяв*), каша с добавлением морозки (*кэтэч куль*), рыбники (*куль корних*), жареные потроха (*чуэльль*). Рыбу жарили на вертеле, солили и вялили.<sup>9</sup> Рыба была доступным и быстрым блюдом, которое также из-за богатства различных видов, обитающих в озерах и реках, вносила разнообразие в диету саамов. До сих пор рыба остается как повседневным и быстро приготовляемым продуктом, так и праздничным блюдом — все зависит от вида рыбы и способа ее приготовления. Для саамов она остается и по сей день универсальным пищевым продуктом.

Второй особенностью трапез оленеводов, рыбаков, охотников Арктики, наряду с питательностью блюд, является их однородность, причем

<sup>6</sup> См.: Appadurai A. Introduction: Commodities and the Politics of Value // The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective. Cambridge, 1986. P. 25.

<sup>7</sup> См.: The Rotten Renaissance in the Bering Strait: Loving, Loathing, and Washing the Smell of Foods with a (Re)Acquired Taste / Yamin-Pasternak S. [et al.] // Current Anthropology. 2014. Vol. 55, no. 5. P. 625.

<sup>8</sup> См.: Прибалтийско-финские народы России. М., 2003. С. 92, 93.

<sup>9</sup> См.: Волков Н. Н. Российские саамы. Историко-этнографические очерки. Каутокейно; СПб., 1996.

как в повседневном, так и в праздничном контекстах. В ходе конкретного приема пищи предлагается, как правило, одно-два блюда, например, чай с *кыкватъолем*, или вареная оленина, или мясо моржа и т. д. Даже на праздниках, на которых готовили и предлагали несколько блюд, главным было не их количество, а питательность. Посуда, являющаяся важнейшим элементом пищевой культуры, также отражает данный принцип. Традиционно в прошлом, а среди оленеводов и охотников отчасти и по сей день, используется коллективная, а не индивидуальная посуда. На один большой поднос или в одну кастрюлю/котел/таз кладется какой-то один вид пищи, и все участники трапезы берут из него еду для собственного потребления. Далее мы покажем, что описанные устойчивые компоненты алиментарной культуры арктических сообществ претерпели определенные трансформации в связи с развитием туризма и, шире, глобализационных процессов. Дробность, визуальность и репрезентативность блюд в определенных контекстах отодвигают на второй план их питательность и однородность.

*Трансформирующая сила глобализации:  
национальная кухня как элемент  
официальных событий*

Национальная кухня народов Севера в условиях процессов глобализации является одним из важнейших мостов коммуникации в различных сферах общественной, социальной и культурной жизни. Арктика, которая сама по себе превратилась в туристический бренд, в рамках стратегии репрезентации расширяет свои геокультурные границы. Эти процессы напрямую касаются традиционной национальной культуры коренных народов Севера. Идея «вкуса Арктики» постепенно становится частью репрезентации этничности. Активную роль в этом играют интернет-технологии и социальные сети. Например, в Санкт-Петербурге в апреле 2021 г. проводилось культурно-творческое мероприятие «Вепские калитки со вкусом Арктики», фактически экстраполирующее Арктическую зону на расположенные южнее регионы.

Искусство приготовления блюд национальной кухни становится частью творческого процесса, креативного поиска и экспериментов. Оно является неотъемлемым атрибутом культурно-просветительской деятельности в области сохранения и популяризации традиционной культуры коренных народов. Блюда национальной кухни практически повсемест-

но сопровождают локальные этнические фестивали и праздники. Например, на Таймыре в селе Хатанга в рамках празднования Международного дня коренных народов мира в августе 2017 г. от разных организаций и поселков на берегу реки были поставлены чумы, в которых представляли блюда национальной кухни. Участники праздника буквально соревновались между собой в гостеприимстве. Обязательный элемент подобных мероприятий — приглашение и угощение чиновников и местных лидеров. Кулинарные умения хозяйки превратились в важный элемент политической коммуникации. Аналогичным образом в одном из чукотских национальных сел местные жители летом 2018 г. угощали и встречали представителей администрации района, организовав чаепитие в ярангах, установленных неподалеку от села. Глава района в ответ на оказанное гостеприимство делал небольшие сувенирные подарки местным жителям — хозяевам и гостям яранг. Впоследствии обладание этими подарками являлось предметом гордости для жителей села.

Блюда национальной кухни, ярмарки продуктов домашнего приготовления являются частью программ мероприятий местных учреждений: домов культуры, школ, библиотек. Дегустация блюд становится неотъемлемой составляющей репрезентации национальной культуры. Заметна тенденция к осовремениванию, модернизации блюд, синтезу традиционной и европейской, русской кухонь.

Распространенной технологией обмена информацией стали группы в социальных сетях и мессенджерах, где местные жители делятся экспериментами, основанными на замене компонентов различных блюд, и обмениваются своим опытом. Например, говядина или свинина может заменяться олениной, салат «Цезарь» при отсутствии куриного мяса может включать в себя рыбу, морепродукты и другие компоненты.

В качестве общего тренда можно указать на существующее разделение блюд по этническому признаку, где блюда, отличающиеся от элементов национальной диеты, автоматически получают статус «русских». В то же время некоторые привнесенные элементы воспринимаются местными жителями как часть национальной кухни. Например, в качестве угощения на Чукотке и Таймыре используются элементы русской кухни. На национальных праздниках одним из угощений выступают изделия

из муки — лепешки, которые представляются как неотъемлемый элемент национальной чукотской и долганской кухни и являются типичным примером «изобретенной традиции».<sup>10</sup>

Чукчи делают не только пищу на «русскую» и «чукотскую». Местные жители также различают «русские» и «чукотские» дрова — кустарник в тундре и привозные доски. Используемое для приготовления блюд топливо влияет на вкус приготовляемой пищи: по словам местных жителей, «чукотские» и «русские» дрова с разной скоростью отдают тепло, что влияет на процесс готовки. Следует заметить, что подобное разделение существует и в отношении других материальных объектов, например нартов<sup>11</sup> и одежды.

Репрезентация традиционных блюд делится на две сферы: одна ориентирована на гостей и туристов, другая — на домочадцев. Только часть блюд национальной кухни попадает на праздничный стол. Блюда, имеющие сильный запах (ферментированное мясо и жир моржа — *копальхен*), используются в основном в сфере частного потребления. Во время встречи на Чукотке делегации из Аляски, участвовавшей в конференции, посвященной белому медведю, амгуэмцы обсуждали, стоит ли подавать на общее застолье *копальхен*. С одной стороны, среди приехавших гостей были представители коренных народов, тоже употребляющие ферментированное мясо, с другой стороны, там были и американцы, явно не приобщенные к индигенной кухне. В результате местные жители решили не подавать слишком экзотическую для внешнего наблюдателя пищу.

Следует отметить, что такого рода блюда информанты и нам сначала показывали неохотно. Только после относительно длительного пребывания в поле и установления доверительных отношений они приглашали нас отведать разнообразную ферментированную еду, причем сопровождали получение нами нового опыта дружескими шутками и насмешками. Как правило, только та пища, которая более привычна для широкого круга потребителей, превращается в товар и используется в ресторанном бизнесе: рыба, икра, баранина, оленина и др. На Таймыре и Чукотке в качестве основных элементов на публичных праздниках с привлечением гостей выступают мясо оленя, рыба, ягоды, лепешки.

На Чукотке на официальных мероприятиях обычно присутствуют также элементы пищи морзвербоев — замороженное сало кита (*итильхин*). В то же время семейные застолья будут характеризовать совсем другой набор национальных блюд. В эту сферу редко допускаются приезжие. Из всего набора на публичные мероприятия и в меню организаций общественного питания выбирают прежде всего блюда, имеющие пересечения с глобальными трендами. Специфические и непривычные для сторонних наблюдателей блюда, как правило, не приживаются в качестве угощений в рамках различных событий.

#### *Полифония вкусов: изменение порционности угощений*

Основой кулинарного искусства выступает умение производства определенных вкусов. На вкус продуктов (а заодно и на качество пищи) оказывают влияние технологии приготовления. Например, *кыкватоль* (сыровяленое мясо оленя), приготовленный в чукотском селе Амгуэма, некоторые жители предпочитают подсаливать, так как этот продукт воспринимается как пресный. В тундре же он сам по себе насыщается всеми необходимыми вкусами, вбирая в себя запахи тундры и яранги.

Существенно изменились способы хранения и обработки пищевых продуктов. Местные жители используют новые технологии хранения (холодильники, лари, пластиковые и металлические контейнеры) и приготовления (мясорубки, блендеры, микроволновые печи, коптильни). Поменялась также порционность блюд, приготовленных для массовых мероприятий. Мясо и рыба теперь разделяются на небольшие кусочки — происходит переориентация на практику дегустации. Гость должен попробовать много блюд, а не насытиться одним конкретным видом пищи. Распространилась новая модель гостеприимства — становится более важной задачей показать разнообразие вкусов.

Наши наблюдения свидетельствуют, что жители сел, собирающиеся поесть «чукотскую пищу» в своем собственном кругу (то есть с друзьями и родственниками), также накрывают на стол набор различных блюд и отрезают от каждого по небольшому кусочку. Например, в с. Нутэпэльмен во время одного такого застолья были поданы *копальхен*, *кэмэйырын* (блюдо из содержимого желудка

<sup>10</sup> Хобсбаум Э. Изобретение традиций // Вестник Евразии. 2000. № 1. С. 47–62.

<sup>11</sup> См.: Головин А. В., Куканов Д. А., Первалова Е. В. Арктика: атлас кочевых технологий. СПб., 2018. С. 93, 94.

олени и листьев ивы), *итильхин*, *кыкватоль*, корешки растений.

В повседневной жизни оленеводов-тундровиков порционность другая, важно не дать продегустировать с целью продемонстрировать многообразие кухни и удовлетворить ностальгические чувства по своему детству, юности, молодости, которые прошли в тундре, а сытно накормить самих себя или гостей. Например, гостям в амгуэмской тундре обычно предлагают большой таз с олениной и ножи. Могут подать и что-то другое, например чай с лепешками или *кыкватоль*, но в любом случае само количество блюд будет небольшим. Ключевой для местных жителей характеристикой еды, определяющей качество и ценность того или иного блюда, является ее способность насыщать. В этом как раз и заключается отличие современного праздника от традиционной диеты, которая сохраняется в быту арктических кочевников. Например, В. Г. Богораз писал в свое время, что «чукотское меню не очень разнообразно».<sup>12</sup>

В рамках публичных мероприятий стало важным продемонстрировать именно разнообразие блюд национальной кухни, множественность вкусов. Таким образом, происходит изменение темпоральности (временных режимов) потребления национальных блюд. Если в тундре они подаются к столу ежедневно, в ходе повседневных трапез и насыщения людей, то в селе это происходит эпизодически — по случаю праздника, приезда гостей или желания самих местных жителей (вызванного во многом ностальгическими переживаниями) поесть традиционную пищу. Кроме того, новые технологии хранения (холодильники, морозильные камеры, лари) влияют на традиционную диету и позволяют употреблять сезонные продукты практически в любое время года. Соответственно, на современных праздниках можно увидеть блюда, которые раньше употреблялись только в определенные сезоны, например строганину на летнем застолье или свежеразмороженные ягоды зимой.

Изменение порционности (использование более мелких порций по сравнению с традиционной диетой) непосредственно связано с изменением темпоральности и самих праздников, которые во многом теперь ориентированы на внешнюю аудиторию и приурочены к официальным датам. Данная стратегия сов-

сем по-другому определяет чувство насыщения гостей, которое выступает как дегустация большого количества видов пищи, сопровождающаяся визуальным восприятием изобилия. Показательно, что на таких мероприятиях люди больше внимания уделяют внешнему виду и форме подачи пищи. Они стараются украсить блюда, красиво нарезать их, расположить на поверхности большей площади. Основой празднования становится именно демонстрация многообразия вкусов.

Произошли также существенные изменения в способе подачи блюд. В традиционной праздничной трапезе использовалась хорошо вычищенная повседневная или специальная празднично-ритуальная посуда. Как уже отмечалось, часто она была коллективной, а не индивидуальной, то есть из одной посуды ели сразу несколько человек. Сейчас во время больших праздников нередко используется пластиковая посуда, которая служит только один раз исключительно для одного человека или группы людей. Такая посуда не имеет родовой памяти и имеет только потребительское значение. Единоразовость, как использования посуды, так и участия гостей, например туристов, становится одним из элементов северного праздника.

#### *Гастрономические бренды Арктики*

Гастрономическим брендом Северных регионов и Сибири стали оленина и приготовленная из нее продукция. На Таймыре и Чукотке блюда из оленины — визитная карточка ресторанов и кафе Норильска, Дудинки, Анадыря, Эгвекинота и других крупных населенных пунктов. На Чукотке губернатор неоднократно заявлял, что оленина и оленеводство — база пищевой безопасности региона. Оленина обеспечивает не только внутреннее потребление. Экпортируясь в крупные города и другие регионы, продукт приобретает высокий статус. Оленина делится на разные локально произведенные продукты. На вкус оленины влияют различные способы забоя, приготовления, технологий выпаса. Например, разная кормовая база воздействует на качество мяса, в частности, информанты подчеркивают, что олени, пасущиеся у моря, жирнее. Оленина на Чукотке не безлика, а имеет свою «биографию».<sup>13</sup>

Однако приготовленные из оленины фарш, тушенка, отчасти пилованное мясо явля-

<sup>12</sup> Bogoras W. The Chukchee. Material Culture. New York; Leiden, 1904. P. 199.

<sup>13</sup> См.: Kopytoff I. The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process // The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective. Cambridge, 1986.

ются предельно обезличенными продуктами — потребитель максимально теряет связь с конкретным животным, что, в свою очередь, способствует возникновению описанной на примере дегустационной трапезы «одноразовости». Люди съедают порцию абстрактного фарша, но не участвуют в процессе создания этого продукта и даже не знают его историю. В тундре, напротив, потреблению определенного вида пищи предшествует его добыча/вскармливание/уход/создание. Трапеза является лишь конечной точкой этой истории.

Подобные тенденции характерны и для блюд из рыбы. Местные жители поселка Волочанка на Таймыре сами добывают рыбу и утверждают, что в разных водоемах она приобретает различные свойства и имеет свои особенные вкусовые качества.

Некоторые локальные продукты становятся брендами в рамках промышленного производства и торговли, например «Амгуэмские пельмени» на Чукотке. Коренные жители разделяют оленину на тундровую и государственную. Они различаются способом забоя животных: государственная готовится на забойном пункте с помощью новых технологий и отправляется в Анадырь, где становится деликатесом;<sup>14</sup> а тундровая производится в тундре в ходе традиционного забоя. В окружном центре Чукотки очень ценится амгуэмская оленина, произведенная на забойном пункте. В самом же чукотском оленеводческом селе Амгуэма люди считают ее невкусной.<sup>15</sup> Местная пища производится в тундре с применением традиционной формы забоя животных, сопровождаемой необходимыми обрядами, направленными на сохранение и благополучие стада, а также людей.<sup>16</sup>

Несколько другая ситуация сложилась среди саамов Кольского полуострова. Несмотря на разнообразие традиционных блюд, возможность использования брендов северной кухни (оленина, рыбные блюда) и развивающийся туризм в регионе проживания саамов, на данный момент не существует ресторана или кафе традиционной саамской кухни. Возможность попробовать местные блюда имеется только во время национальных праздников, проходя-

щих в Ловозере, поселке, где проживает большинство кольских саамов. Сами местные жители любят традиционную пищу, однако они готовят ее дома и даже в местных магазинах нет возможности купить рыбу или ягоды. Для приезжих, которые не имеют знакомых среди саамов, есть возможность купить оленину, произведенную на местных предприятиях. Однако большинство саамов предпочитают покупать мясо у знакомых оленеводов, которые забивают оленей традиционным способом, что, по мнению местных жителей, позитивно влияет на вкусовые качества мяса. Рыба и дикоросы заготавливаются саамами традиционными способами для собственного употребления. Следовательно, национальные блюда остаются эксклюзивным товаром и сами по себе становятся брендом. Этим пользуются локальные производители пищи и владельцы заведений общепита, которые «изобретают»<sup>17</sup> новые саамские блюда и с успехом продают их.

Происходят изменения в сфере производства и потребления национальных блюд. Например, на Чукотке и Таймыре появились новые кафе, которые соответствуют образу кафе любого современного мегаполиса: в них работают официанты, есть подносы, меню, барные стойки, оборудование, кофе-машины и т. д. При этом они позиционируются как обладающие определенной региональной спецификой. В их оформлении используются надписи на национальных языках, в меню есть блюда из оленины, но готовятся они зачастую по европейским рецептам. Так, в кафе штт Эгвекинота на Чукотке можно отведать борщ из оленины и пельмени с олениной. В восприятии местных жителей это «русская» кухня. Фактически владельцами кафе были созданы новые экспериментальные варианты блюд, где осуществлялась замена ингредиентов. Местные повара заменили в рецепте труднодоступную в регионе говядину на оленину. Таким образом, новые блюда нередко выступают результатом креативного поиска и эксперимента, но зачастую с позиционированием образа аутентичности блюд «национальной» кухни.

С другой стороны, мода на северную или сибирскую кухню устойчиво вошла в гастрономическую карту крупных городов европейской части России. Северные или сибирские бренды ассоциируются с аутентичностью, оригинальностью, суровостью пищи и экологически чистыми продуктами. Часто заведения ис-

<sup>14</sup> См.: Давыдова Е. А., Давыдов В. Н. Пути пищи: перемещение и распределение продуктов на Чукотке // Кунсткамера. 2020. № 1 (7). С. 69.

<sup>15</sup> См.: Они же. Производство (вкусов) оленины: практики забоя животных в тундре и оленеубойном пункте // Кунсткамера. 2021. № 2 (12). С. 95–103.

<sup>16</sup> См.: Голбцева В. В. Праздничные и жертвенные блюда у чукчей и эскимосов // Праздничная и обрядовая пища народов мира. М., 2017. С.

<sup>17</sup> См.: Хобсбаум Э. Указ. соч. С. 47–62.

пользуют широко понимаемую северную или сибирскую стилистику в оформлении, а среди меню большинство позиций представляют собой блюда европейской гастрономической традиции, часто высокой кухни, в приготовлении которых используются «северные» ингредиенты: оленина, рыба, тундровые и таежные ягоды и т. д. В последнее время все большей популярностью пользуются гастрономические туры, то есть организованные поездки, во время которых туристы не только осматривают местные достопримечательности, но и знакомятся с традиционной кухней региона. Среди множества предложений гастропаузов по России можно найти поездки в северные, сибирские и дальневосточные регионы: Карелию, Кольский полуостров, Алтай, Сахалин и Курилы. Во время таких туров организаторы помогают побывать у местных жителей (карелов, саамов, сибирских староверов и т. д. — в зависимости от тура) и попробовать местную кухню, например, устраивают барбекю-ужин в настоящем чуме. Развитие такой формы туристического бизнеса также влияет на изменение алиментарной культуры народов Северной Евразии, так как локальная гастрономическая индустрия готова приспосабливаться ко вкусам приезжающих туристов, которые ждут экзотики, оригинальной подачи блюда и знакомства с разнообразными вкусами.

*Заключение: арктическая кухня как мастерская вкуса*

Многообразие демонстрируемых на публичных мероприятиях блюд — черта современности. Блюда национальной кухни не сохранились в неизменном виде, а трансформируются. В процессе адаптации блюд национальной кухни к сфере потребления (праздники, кафе) происходит их гибридизация. В качестве примеров

можно назвать борщ, холодец и плов из оленины. На Таймыре национальные блюда стали частью этнофестиваля «Большой Аргиш» (2022 г.), они предлагались посетителям кафе и ресторанов Норильска и Дудинки в качестве специальной гастрономической программы. Отдельные компоненты меню являлись результатом пищевого эксперимента, например «таймырский кофе», куда вместо корицы помещают перемолотую на блендере сушеную оленину или бруснику. Многие привнесенные блюда теперь воспринимаются представителями коренных народов как традиционные, например, приготовленные на очаге лепешки из муки. Адаптацию большого количества новых элементов демонстрируют блюда, приготавливаемые именно для национальных праздников. Центральной тенденцией официальных мероприятий становится ориентация на вкусы Другого, но с целью представить «вкус Арктики». Во многом производство вкусового многообразия выступает творческим процессом с элементами поиска.

Таким образом, приготовление пищи в контексте национальных праздников локальных групп арктических регионов — творческий процесс, традиция не является чем-то застывшим, на ее основе фактически вырабатываются новые блюда, ориентированные на глобальные вкусы и глобальные тренды. Этнические кафе при этом активно используются не только туристами, но и самими местными жителями, которым как раз нравятся новые вкусы. Арктика — это не территория потребления готовых форм, а пространство экспериментов и творческого поиска. Приготовление национальных блюд следует рассматривать как креативный и созидательный процесс, на который оказывают влияние глобальные тенденции и новые технологии.

**Vladimir N. Davydov**

PhD in Anthropology, Candidate of Sociological Sciences, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the RAS; Chukotka Branch of North-Eastern Federal University (Russia, Saint Petersburg, Anadyr)

E-mail: [davydov.kunstkamera@gmail.com](mailto:davydov.kunstkamera@gmail.com)

**Elena A. Davydova**

Candidate of Historical Sciences, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the RAS; Chukotka Branch of North-Eastern Federal University (Russia, Saint Petersburg, Anadyr)

E-mail: [elenavo202@gmail.com](mailto:elenavo202@gmail.com)

**Veronika A. Beliaeva-Sachuk**

PhD in Anthropology, Candidate of Historical Sciences, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the RAS (Russia, Saint Petersburg)

E-mail: [belyaeva.veronika@gmail.com](mailto:belyaeva.veronika@gmail.com)

“THE TASTES OF THE ARCTIC”: NEW GASTRONOMIC TRENDS  
IN CHUKOTKA, TAIMYR AND KOLA POLAR REGION

In this article, the authors, relying on extensive field materials gathered among representatives of various indigenous groups of the Russian Arctic, consider the dynamics of gastronomic trends unfolding under the influence of globalization processes. They analyze the sustainable components associated with ideas about the nutritional value of food and characterizing the alimentary culture of the indigenous peoples of Chukotka, Taimyr and the Kola Peninsula. A new distinguishing feature of modern national feasts is traced — an orientation towards demonstrating the diversity of tastes. In recent years, the portioning of meals oriented towards serving guests has changed significantly. First, this is due to the transformation of the temporality (temporal regime) of feasts, which are now largely aimed at external visitors. This strategy is designed to create a completely different sense of satiety for guests of official events, which is the result of tasting a variety of dishes, accompanied by a visual perception of abundance. The authors believe that today the basis of the celebration is precisely the presentation of the variety of tastes for the Other — an external observer. At the same time, there have been significant changes in the production and consumption of food products. Arctic cuisine is becoming popular in large cities of the European part of Russia. Northern brands are advertised as authentic and original, associated with the harshness of the climate and environmentally friendly products. The preparation of national dishes should be considered as a creative and constructive process, which is influenced by global trends and new technologies.

Keywords: *alimentary culture, food, gastronomic trends, national holidays, hospitality, national cuisine, indigenous peoples of the North and Siberia*

REFERENCES

- [Alimentation]. Charles Weinstein. Available at: [http://charles.weinstein.free.fr/chukches/LEX/LxT-Tajnat\\_aliment.html](http://charles.weinstein.free.fr/chukches/LEX/LxT-Tajnat_aliment.html) (accessed: 16.11.2018). (in Russ.).
- Appadurai A. Introduction: Commodities and the Politics of Value. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986, pp. 3–63. (in English).
- Davydova E. A. Davydov V. N. [Production of Venison Tastes: Practices of Animal Slaughter in the Tundra and in a Slaughterhouse in Chukotka]. *Kunstkamera*, 2021, no. 2 (12), pp. 95–103. DOI: 10.31250/2618-8619-2021-2(12)-95-103 (in Russ.).
- Davydova E. A. Davydov V. N. [The Paths of Food: Mobility and Distribution of Foodstuffs in Chukotka]. *Kunstkamera*, 2020, no. 1 (7), pp. 67–73. DOI: 10.31250/2618-8619-2020-1(7)-67-73 (in Russ.).
- Golbtseva V. V. [Festive and Sacrificial Dishes among the Chukchi and Eskimos]. *Prazdnichnaya i obryadovaya pishcha narodov mira* [Festive and Ritual Food of the Peoples of the World]. Moscow: Nauka Publ., 2017, pp. 249–270. (in Russ.).
- Golovnev A. V., Kukanov D. A., Perevalova E. V. *Arktika: atlas kochevykh tekhnologiy* [Arctic: Atlas of Nomadic Technologies]. Saint Petersburg: MAE RAN Publ., 2018. (in Russ.).
- Hobsbawm E. [The Invention of Tradition]. *Vestnik Evrazii* [Acta Eurasica], 2000, no. 1, pp. 47–62. (in Russ.).
- Kopytoff I. The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process. *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge university Press, 1986, pp. 64–91. (in English).
- Kozlov A., Nuvano V., Vershubsky G. Changes in Soviet and Post-Soviet Indigenous Diets in Chukotka. *Études Inuit Studies*, 2007, vol. 31, no. 1–2, pp. 103–119. DOI: 10.7202/019717ar (in English).
- Pribaltiysko-finskiye narody Rossii* [Baltic-Finnish Peoples of Russia]. Moscow: Nauka Publ., 2003. (in Russ.).
- Volkov N. N. *Rossiyskiye saamy. Istoriko-etnograficheskiye ocherki* [Russian Saami. Historical and Ethnographic Essays]. Kautokeino; Saint Petersburg: Saamskiy Institut Publ., 1996. (in Russ.).
- Yamin-Pasternak S., Kliskey A., Alessa L., Pasternak I., Schweitzer P. The Rotten Renaissance in the Bering Strait: Loving, Loathing, and Washing the Smell of Foods with a (Re)Acquired Taste. *Current Anthropology*, 2014, vol. 55, no. 5, pp. 619–646. (in English).

Для цитирования: Давыдов В. Н., Давыдова Е. А., Беляева-Сачук В. А. «Вкусы Арктики»: новые гастрономические тренды на Чукотке, Таймыре и в Кольском Заполярье // Уральский исторический вестник. 2023. № 1 (78). С. 114–122. DOI: 10.30759/1728-9718-2023-1(78)-114-122.

For citation: Davydov V. N., Davydova E. A., Beliaeva-Sachuk V. A. “The Tastes of the Arctic”: New Gastronomic Trends in Chukotka, Taimyr and Kola Polar Region // Ural Historical Journal, 2023, no. 1 (78), pp. 114–122. DOI: 10.30759/1728-9718-2023-1(78)-114-122.