DOI: 10.31079/1992-2868-2021-18-3-99-107

ТРАНСФОРМАЦИОННЫЕ СЛОМЫ В ЭКОЛОГИИ ПИТАНИЯ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ АВТОХТОНОВ

Ж.Ж. Чимитдоржиев

Экология питания является первородным элементом в культуре этносов тихоокеанской России. Экология питания этносов представляет собой уникальную сформированную гастрономическую культуру и как выясняется весьма хрупкую. Нами выделены три реперные точки, где произошли основные радикальные трансформационные сломы в экологии питания местных этносов. Эти точки обозначили границы период в рамках, которых протекали трансформационные изменения в гастрономической культуре этносов тихоокеанской России: 1) царский; 2) советский; 3) российский. Современный этап развития трансформационных изменений, обладает мощным рыночным потенциалом, что позволяет надеяться на успех возрождения местных этнических кухонь.

Ключевые слова: региональные этнические кухни, трансформационный слом, царский период, советский период, современный период.

TRANSFORMATIONAL BREAKS IN NUTRITIONAL ECOLOGY OF THE FAR EASTERN AUTOCHTHONS

Z.Z. Chimitdorzhiev

Nutritional ecology is the primary element in culture of many ethnic groups of Pacific Russia. Nutritional ecology of ethnic groups is a unique formed gastronomic culture and, it seems to be very fragile. We have identified three reference points where the main radical transformational breakdowns in the nutritional ecology of local ethnic groups took place. These points marked the boundaries of the period within which the transformational changes in the gastronomic culture of the ethnic groups of Pacific Russia took place: 1. Tsarist; 2. Soviet; 3. Russian. The current stage of transformational changes has a powerful market potential, which allows us to hope for the success of the revival of local ethnic cuisines.

Keywords: regional ethnic cuisines, transformational scrapping, tsarist period, Soviet period, modern period.

Экология питания представляет собой особую гастрономическую культуру региона. По нашему мнению, экология – это что-то большее, чем составляющие её продукты, гигиена и т.д. Питание как основополагающая потребность человека как биологического вида при социализации становится системообразующим фактором. Следует отметить, что питание является динамической системой с большой инерциальной массой и имеет потенцию к постоянному развитию с огромными адаптационными способностями к изменяющимся условиям органа [77]. Экология питания напрямую выходит на этническую кухню, именно в этнической кухне аккумулированы все эмпирические знания и опыт в области питания. В этнической кухне воплощена гастрономическая культура народа, которая отражает мировоззренческие подходы этноса в вопросе взаимодействия с природной средой, из которой он черпает сырье для производства еды. Этническая кухня обладает особым свойством – высокой степенью вос-

приимчивости к другим этническим кухням, беря оттуда идеи для творчества, адаптируя новшества к своей исконной кухне. Исходя из этого посыла, предлагается рассмотреть экологию питания коренных народов Дальнего Востока под воздействием радикальных трансформаций.

Территория Дальнего Востока до прихода других этносов представляла собой сложное образование этнического пространства. Множество народов населяли территорию Дальнего Востока. Местные аборигены прошли долгий путь эволюционного развития и адаптации к местным условиям проживания. Они обжили все климатические зоны от берегов Северного Ледовитого и Тихого океанов до берегов Амура, создали уникальные культуры. Особенности эволюционного пути и своеобразие социально-культурных элементов во многом зависели от той среды обитания, в условиях которой жили эти народы и формировался уникальный мир этносов Дальнего Востока.

Чимитдоржиев Жан Жанович – кандидат медицинских наук, доцент кафедры менеджмента и предпринимательского права Дальневосточного института управления – филиала Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации (г. Хабаровск).

Chimitordzhiev Zhan Zhanovich – Candidate of Science (Medicine), Associate Professor at Department of Management and Business Law of the Far East Institute of Management – a branch of the Russian Presidential Academy of National Economy and Public Administration (Khabarovsk).

E-mail: jeanjean@mail.ru

© Чимитдоржиев Ж.Ж., 2021

Нами была сформулирована рабочая гипотеза относительно местного кулинарного мира до появления здесь других народов с Запада и Востока: «До прихода других этносов кулинарный мир Дальнего Востока был сформирован под воздействием климатогеографических условий, среды обитания, взаимодействия народов между собой и контактов с народами Сибири и Азии и других факторов».

Основным методом научного познания является классификационный метод, и мы его используем для нашего эпистемологического поля. Нами предлагается несколько классификационных признаков для систематизации этнических кухонь. В основу положены следующие факторы: климатогеографические, исторические, языковые, промысловые и бытовые. Мы предварительно выделили несколько типов региональных национальных кухонь дальневосточных земель. Первая группа определена нами по признаку ареала обитания.

I. Чукотско-Камчатская область.

II. Тажно-тундровые области Охотского побережья, северо-восток Азии и север Приамурья.

III. Амуро-Сахалинская область.

IV. Саха (Якутия).

Вторая группа определена по климатическим условиям проживания.

- Северный пояс характеризуется суровыми климатическими условиями проживания.

- Южный пояс характеризуется более мягкими климатическими условиями.

В третью группу мы поместили этнические кухни, сходные по признаку локальной пищевой базы.

1. Прибрежная пищевая культура, локальными продуктами которой были дары моря.

2. Континентальная пищевая культура, локальными продуктами которой стало все то, что было добыто в тайге.

В четвертую группу были отнесены этносы по степени оседлости народов.

- Оседлые.

- Кочевники.

- Полуоседлые (охотники).

Несомненно, данная классификация весьма условна и в целом должна дать основания к пониманию того, каким образом складывалась аборигенная кухня Дальнего Востока.

Пищевая и промысловая культура максимально адаптирована к географическим условиям среды обитания, экология питания оптимизирована под места проживания [10; 19; 20; 29; 32; 34; 39; 40; 46; 48; 50; 52; 54; 56; 61; 63; 64; 67; 68; 73; 78; 82]. Аборигены соблюдали хрупкий баланс размера популяции в своих промысловых угодьях, беспрекословно соблюдая принцип разумной достаточности, дабы не разрушить это равновесие и не подвергнуть себя голоданию [38].

Береговые народы питались в зависимости от зоны проживания. Полярные народы питались морским зверем (кит, морж, тюлень, нерпа, лахтак и т.д.). Также в пищу шли различные морепродукты, доступные для добычи, например, морская капуста служила источником соли, моллюски из желудка добытого моржа были источником ценных биологически активных веществ. Для жителей южных районов береговой линии основной пищей была морская и речная рыба. Южные береговые народы использовали в своем рационе большое количество растительной пищи по сравнению со своими полярными сородичами, а именно: морскую капусту, ягоды, дикий чеснок, лук, кору деревьев, багульник, лопухи и т.д. Для таежных народов основным источником пропитания была тайга, где они все добывали мясо диких животных и субпродукты. Поскольку имелись прирученные олени, на столах у этих народов всегда была оленина и олени субпродукты. В южных районах было развито земледелие, оседлые и кочевые народности и племена могли использовать в пищу выращенные злаки и овощи. Континентальные народы также владели навыками ловли озерной и речной рыбы, необходимо отметить, что ихтиофауна Дальнего Востока очень богата и разнообразна [10; 31; 42].

Для всех народов, проживающих в суровых климатических условиях, было характерно обильное употребление напитков. Несомненно, базовым являлся чай. Поскольку существовали связи с Китаем, местные аборигены путем меновой торговли получали чай. Чай заваривали с добавками из иван-чая, чаги, листьев брусники, мяты, побегов багульника и т.д. либо употребляли чистый травяной чай. «Сочетание этих элементов системы различно для разных народов, сложилось в древности и является оптимальным для данного сообщества. Базовые продукты – простые и общедоступные, именно они и блюда из них составляют основу повседневного питания человека» [47: с. 65]. Аборигены имели в своем рационе продукты, которые не рекомендовалось употреблять в пищу и которые религиозно табуировались в рефлексивной составляющей. Многие продукты не могли усваиваться по генетическим причинам и были угрозой для популяции аборигенов. Некоторые исследователи говорят о генетической пищевой памяти, в частности, выражающейся в пищевой непереносимости отдельных продуктов среди ряда народов: «То, что люди едят, зависит не только от доступности пищевых ресурсов, культурных традиций и технологических достижений, но и от генетически детерминированной способности усваивать тот или иной вид пищи. В свою очередь, на генетические особенности популяций влияет пища, ставшая традиционной [8: с. 118].

В принципе у всех народов Дальнего Востока были универсальные технологии приготовления и заготовки продуктов питания. К технологиям готовки относятся варка¹, жарение, запекание. К технологиям заготовки – заморозка, вяление, копчение, сушка, квашение, вытапливание, пропитка жиром, выпаривание, вываривание, соление². В кухонной утвари присутствовали котлы и котелки особой формы «вок»³, различные емкости, которые позволяли готовить различные по объему блюда. В зависимости от широтного пояса изменялась практика приготовления и употребления пищи, ближе к южным широтам тихоокеанской России явственно ощущалось влияние азиатской гастрономической культуры, подача включала в себя особый соус – из перца, соли и уксуса.

В целях верификации нашей рабочей гипотезы приводим такой аргумент, как сложность и многокомпонентность блюд [57]. Практически все дальневосточные этносы употребляли сложные по своему составу блюда, состоящие из двух-трех компонентов. Кулинарная культура этносов имела представление о совместимости продуктов, проведенный анализ показал, что ни в какой пищевой культуре нет смешения рыбы и мяса в одном блюде, комбинаторика прослеживается в диаде «мясо–растение», «рыба–растение». Модель питания имела выраженный сезонный характер, и рацион аборигенов разделялся на летний и зимний. Опять же это подтверждает тезис об эволюционном характере всех знаний в системе питания местных этносов, народы Дальнего Востока веками формировали свою трофическую цепочку и алиментарные модели поведения.

Режим питания, как правило, определялся климатическими условиями, особенно влиял температурный режим, сезонностью и религией. Также прием пищи зависел от характера оседлости. Питание кочевых народов характеризуется легкими перекусами на переходе и обильным приемом пищи на привале. В практике потребления были заготовки, преимущественно сушеные и замороженные продукты, ели в основном руками. Особо следует отметить такой продукт, как жидкое кушанье, которое елось и пилось одновременно и было очень сытным и калорийным блюдом. Как правило, его употребляли и перед выходом из жилища на длительное пребывание в окружающую среду, когда человек подвергал себя воздействию агрессивных

погодных условий. [11] У оседлых народов была своя система питания, как правило, прием пищи проходил в жилище или на улице, в зависимости от сезона. Эти народы также в основном ели руками, поскольку в гастрономической культуре народов Дальнего Востока почему-то не было столовых приборов, как это было в гастрономической культуре народов Азии и Запада, и основным прибором был нож. Несомненно, это интересный факт, требующий своего исследования, поскольку у дальневосточных народов были интенсивные контакты с китайцами, японцами и американцами.

Предписания, касаемые совместных приемов пищи, имели немало общего с другими этносами. Так, у многих дальневосточных этносов мужчины ели отдельно от домохозяек и первыми, что продиктовано особым статусом мужчины в племени – охотник и добытчик. Мы можем видеть, что у местных народов были практики совместного общинного приема пищи. Как правило, они носили ритуализированный характер: община приносила в жертву духам часть добытого зверя, таким способом коммуницируя с потусторонним миром духов. Многие этнографы отмечают наличие таких праздников практически у всех народов Дальнего Востока. На Чукотке есть замечательный праздник кита, который отмечают всем селом, когда охотники привозят в село добытого кита. Разделка кита начинается праздник, разделщики умело разделяют кита, выделяя равные части мяса для всех членов общины. Для детей выделяется лакомство мантак [4; 37] У оленеводов есть праздник белого олененка, который знаменует начало убоя оленей. Мозг белого олененка в сыром виде подносят старейшему общины, и далее начинается совместная трапеза, в больших котлах варится оленина, готовятся различные деликатесы. Классическим праздником еды для всех народов Дальнего Востока является ход кеты и горбуши. Когда рыбаки приезжают с путины с первой рыбой, собирается все селение, и женщины начинают готовить различные вкусности из красной рыбы. Наверное, самым ритуализированным праздником является праздник медведя [62]. В него вкладываются глубокие смыслы, и символы коннотируются в русле мировоззренческих концепций народа.

Особым регулирующим механизмом являются религиозные ограничения. Если посмотреть на это с точки зрения медицинской концепции, то становится ясно, почему церковники занимались активным регулированием пищевого поведения паствы. Эмпирические знания, полученные на протяжении веков, были формализованы в ритуальные предписания. Шаманы накладывали табу на определенную группу продуктов для избежания серьезных последствий для здоровья [7; 25].

¹ Присутствовали различные технологии варки, которые позволили человеку получать новые питательные вещества в более легкоусвояемой форме и заготавливать продукты в новой пре-форме.

² Технология соления распространилась благодаря пришедшим этносам.

³ Заимствованные у китайцев.

Для завершения полной характеристики местной кухни, несомненно, надо коснуться проблемы рефлексии. Преимущественно это был изустный народный фольклор, в котором передавалось из поколения в поколение кулинарное искусство народов Дальнего Востока [1; 3]. Основными носителями были сказки, предания, были, в которых содержатся сакральные знания как системообразующие элементы в культуре этноса, что является очень важным для таких маленьких этносов, как народы Дальнего Востока. Это помогает сохранить свою идентичность, национальное самосознание и культуру своего народа. Несмотря на отсутствие письменности, местные народы обладали огромной фольклорной базой, в которой регламентировались все основные процедуры пищевого поведения. В работе «Семиотика еды» Я.С. Иващенко [22] раскрыла всю сложность и глубину семантики пищевого поведения местных этносов на примере нанайского этноса. Разбирая местный фольклор, она сумела вывести на философский уровень понимания то, как устроен мир в глазах местных народов и, в частности, нанайцев. Еда занимает одну из центральных позиций. Выделяются две стержневые темы:

1) природно-экологическая, связанная с взаимодействием человека и природы, в которой реализуется основной экологический императив: «Добудь столько – сколько необходимо». Весь нарратив фольклора проникнут этим императивом, при нарушении его человек всегда будет наказан местными духами. Считалось большим грехом оставить в своих угодьях остатки добытого зверя или рыбы. Главной движущей силой был страх остаться голодным. Голод – это важнейший фактор в жизни любого народа [38], и страх голода как архидревняя эмоция человека был реализован в нарративе местного фольклора;

2) эколого-социальная, связанная с социальными практиками в диаде «человек–человек», в которой прописаны основные правила социального взаимодействия между членами племени. В зависимости от социальной ситуации взаимодействия выделяют диады «мужчина–женщина», «молодые–старые», «взрослые–дети» и т.д.

Также Я.С. Иващенко выделяет из нарративного массива местного фольклора такие носители, как поговорки, пословицы и приметы. Поскольку у местных этносов превалировала природно-экологическая составляющая, они уделяли большое внимание приметам, веками наблюдая за циклическими изменениями в природе, подмечая взаимосвязи между явлениями, составляли свой календарь жизнедеятельности по «архетипу солнца»: «1) водяной жук – присутствие тайменя; 2) много бабочек – обилие лососевых; 3) обилие насекомых и гусениц на вербе – много рыбы; 4) обильное цветение дикой яблони –

год будет богат рыбой» [22: с. 61]. Проведя семантический анализ, автор приходит к выводу, что нанайцы веровали в первобытный культ, что поедание чьей-то плоти автоматически придает качества, которые были присущи носителю [22: с. 62].

Мы решили, что сюда можно отнести и религиозную составляющую, которая также является мощным коммуникационным инструментом в передаче знаний и умений посредством обрядовой пищи. Пища и продукты имели важное значение в общении с потусторонним миром в религиозной культуре этносов, они использовались как жертвенные подношения для задабривания духов природы, и имели ритуализированный характер. Абориген направляясь в свои промысловые угодья, обязательно осуществлял жертвенное приношение в виде продуктов или еды местным духам, прося у них благосклонности в отношении своего промысла. Как мы можем видеть, гастрономическая культура давала богатый материал для рефлексии.

Этносы Дальнего Востока в течение столетий формировали свой пищеварительный и ферментный аппарат под интенсивный белково-жировой метаболизм, который был напрямую связан с условиями обитания. С точки зрения концепции медиализации [71] этносы Дальнего Востока создали собственную уникальную концепцию рационального питания. Сбалансированное, гармоничное сочетание продуктов по принципу совместимости, режим приема пищи и т.д. позволяют обеспечивать организм необходимыми количеством Б/Ж/У⁴ в качестве строительного материала для процесса регенерации, роста органов и систем, служат топливом для работы в тяжелых условиях [11; 83]. Как отмечает А.А. Константинов, «В экстремальных условиях, связанных с работой на открытом воздухе, наблюдается повышение основного обмена, которое достигает 39 % по сравнению с обычными, т.е. неэкстремальными, условиями существования. Холод создаёт стрессовую ситуацию, ведущую к повышению выделения азота из организма, а следовательно, к увеличению потребности в белках, главным образом животного происхождения (мясо, рыба, птица и др.)» (Цит. по: [5, с. 22]). «Потребность в энергии в целом по Дальнему Востоку на 5–10 % выше, чем в Центральном регионе страны, а на севере Дальневосточного региона – на 15–20 %. Общая калорийность пищи северян должна составлять не менее 3500 ккал, а для жителей южных районов Дальнего Востока – 2800–3000 ккал» [26: с. 14].

Рациональное питание, кроме формулы Б/Ж/У, имеет еще много различных компонентов, позволяющих выживать в экстремальных геофоклиматических условиях. В частности, многие ис-

⁴ Белки/Жиры/Углеводы.

следователи здоровья малочисленных коренных народов Севера отмечают, что сбалансированное питание позволяет обеспечивать организм необходимым количеством витаминов, микроэлементов и минералами (Цит. по: [26: с. 15]).

Таким образом, мы имеем сложившуюся уникальную эколого-алиментарную систему питания и самобытную гастрономическую культуру, в которой присутствуют все составляющие гастрономической культуры: кулинарная, потребительская и рефлексивная [23]. Гастрономическая культура дальневосточных этносов давала возможность другим пришлым культурам адаптироваться к местным условиям.

Первый трансформационный слом. Прямое столкновение с миром Запада стало следующим историческим этапом развития экологии питания местных этносов [9; 35; 36]. Этот период мы разбиваем на два этапа: первое и второе пришествие великороссов.

Состав первых экспедиций был очень пестрый, костяк составляли казаки, к ним присоединялись промышленники, купцы, авантюристы, беглые, получалась вольница, которая не признавала никакой власти. Можно утверждать, что политика завоевания новых территорий при первом пришествии великороссов была избыточно силовой и агрессивной. Именно так происходило столкновение миров: Запад пришел на Восток и обозначил своё превосходство. В настоящей статье мы сочли возможным использовать теорию Л. Болтанского и Л. Тевено [7; 76], вполне объясняющую столкновение двух самодостаточных миров. Согласно этой теории возможен насильственный подход к решению территориальных вопросов и подчиненности. Произошел первый контакт западной цивилизации с девственным аборигенным миром Дальнего Востока. Необходимо признать тот факт, что колонизация русскими Дальнего Востока была более гуманной, чем колонизация Америки европейцами [12; 18; 41]. «Мы видели, что московское правительство очень внимательно относилось к сибирским инородцам, уважало их туземное право и веру [12: с. 310] <...> ясак и поминки с ясачных людей выбирать лаской, а не жесточью и не правезем» (Цит. по: [12, с. 311]).

Сказать, что с приходом великороссов кулинарный мир этносов Дальнего Востока претерпел сильные трансформации, нельзя, также нельзя сказать, что пришлые люди восприняли местную кулинарию в полном объеме, максимум, чем ограничились гастрономические культуры, – это заимствование единичных продуктов и технологий друг у друга. Попытаемся объяснить данное явление с позиции возвышения одного мира над другим. Согласно теории Болтанского и Тевено [7; 76] мир, который доминирует и подавляет, считает возможным не углубляться в плотный этнический контакт.

Близко к этому стоит теория великоросского шовинизма, сыгравшая свою пагубную роль в формировании контактов местных и пришлых этносов в различных областях Российской империи. «Мы или эксплуатируем их, подавляем и заставляем вымирать (как преимущественно в Сибири), <...> или портируем их, или не пользуемся как следует их способностями и силами, или хладнокровно допускаем простые наши массы поддаваться их типу, или насильственно руссируем их, или грубо отталкиваем от себя, или безотчетно воспринимаем от них в себе самих худшее, не зная и не оценивая лучшего и т.д.» [6: с. 6]. По мнению А.В. Павловской, пришлые народы в силу своих культурных, исторических и других факторов противились восприятию местной гастрономической культуры как чуждой и не свойственной собственной гастрономической культуре [47]. Мы же попытаемся объяснить слабость кулинарных контактов с позиции времени. Мы считаем, что первопроходцы жили закрыто, за заборами острогов, постов и других форм поселения, совершая эпизодические вылазки на территорию. Важным моментом для понимания этого тезиса является высокая устойчивость пищевых предпочтений, которые есть у каждого народа и имеют различные наполнения (традиционные, ритуально-культовые, религиозные и т.д.), создающие барьеры для взаимопроникновения гастрономических культур. Однако немаловажным фактором, сдерживающим обмен в кулинарной сфере, является размер территории. Для Дальнего Востока нужна большая экспозиция для взаимопроникновения кулинарных миров. Нужно время для адаптации к местным условиям проживания, чтобы принять исторически сложившийся быт и модели питания. Процессы ассимиляции пришлого населения после длительного проживания на территории описаны в [27; 41; 43].

Подводя краткий итог, можно сказать, что в этот период начался трансформационный слом привычного экологичного питания местных этносов.

Второе пришествие русских мы связываем с именем Николая Николаевича Муравьева, который был назначен на губернаторство Восточной Сибири. Благодаря его энергии и пониманию важности восточных рубежей для России происходила более активная ассимиляция местных этносов [18]. Их экология питания все больше и больше подвергалась коррозионному воздействию со стороны западных и восточных этносов. П.Н. Будицкий [12] считает, что местные этносы очень восприимчивы к культуре пришлых народов и активно перенимают их практики питания. Механизмы заимствования довольно разнообразны, наиболее действенным можно считать механизм народной дипломатии. С её помощью гастрономические культуры обогащали друг друга не только в кулинарной компо-

ненте, но и в культуре принятия пищи, и в рефлексивной компоненте. Многие авторы выделяют несколько механизмов заимствования.

- Дружба между этносами на основе принципов добрососедства и дружелюбия [12; 66; 69; 79; 83; 84]. Такая тесная дружба не могла не отразиться на гастрономической культуре этносов. Были и элементы промышленного шпионажа, когда хозяйки выведывали секреты того или иного блюда. Такая народная дипломатия базировалась на адаптивных процессах пришлых людей, благодаря кухне местных этносов они смогли выжить и адаптироваться к местным климатическим условиям.

- Межэтнические браки. Множество источников указывают на обилие межэтнических браков между пришлыми людьми и коренными народами. Анализ статистических материалов показывает большой процент холостых мужчин у славян и китайцев [49; 51; 72], что является объяснительной базой для межэтнических браков. Женщина, приходя в быт мужчины, привносила с собой свою кулинарную культуру, попутно осваивая кулинарную культуру своего мужчины [15].

- Религиозный механизм. Пришлые народы, попав на благодатную почву, развили бурную миссионерскую деятельность, неся свет истинной веры в сердца иноверцев. Как ранее упоминалось, религия является мощным регулятором пищевого поведения этносов. Вовлекая иноверцев в лоно своей церкви, пришлые автоматически распространяли на них свои религиозные пищевые регуляторы. Несомненно, это пагубно сказалось на экологии питания местных этносов. Они отлучались от своей привычной пищевой модели, нарушался их органон. А как мы знаем, экология питания тесно коррелируется с физическим и психическим здоровьем этноса. Нарушение органаона ведет к вырождению народа [59].

Подводя итог царскому периоду взаимодействия местных этносов с более могущественными этносами Запада и Востока, приведем слова В.К. Арсеньева, сказанные им на съезде врачей в Хабаровске в 1913 г. «Под влиянием надвигающейся на инородцев с запада культуры они быстро сходят со сцены жизни, уступая место более сильным китайцам и европейцам. Семь народов исчезли с лица земли с тех пор, как появились русские на востоке Сибири» [2: с. 1]. Таким образом, кроме факторов, перечисленных Владимиром Клавдиевичем в своей речи, важное место занимала экология питания местных этносов [2: с. 14].

Второй трансформационный слом. Советский этап оказал не менее мощное воздействие на экологию питания местных этносов [16; 74]. Одна из его отличительных черт – насильственное изменение пищевых практик и габитусов. Важнейшим фактором такой политики был дефицит продуктов, тре-

бовавший от советских вождей действий по поиску новых источников пищи и их замене на другие. Именно в советский период начался активный период ассимиляции местного коренного населения. Советская власть пыталась организовать жизнь аборигенов по своим представлениям: выделялись средства для оседлости, строились дома, в котором переселяли аборигенов и т.д. [33; 70]. За годы советской власти среда обитания местных народов была существенно трансформирована. Сокращение промысловых угодий и добываемых продуктов, доступность иных продуктов питания, стремление к упрощенной жизни в отличие от своих предков вели к коренному изменению экологии питания местных этносов. В советский период ситуация с питанием начала усугубляться. Сбой в пищевом режиме начался с принятия решения о помещении детей в школы-интернаты. Рацион резко изменился, дети были оторваны от естественного пищевого режима и культуры питания, многовековая система питания была сломана в течение 2–3 поколений. В результате стали возникать проблемы со здоровьем, напрямую связанные с экологией питания [44; 53; 55]. Отрыв одного поколения от другого привел к утрате важнейшей функции семьи – передачи сокровенных знаний о семье, роде, народе, навыков и умений, языка и т.д. «Семейная пища, в большинстве случаев, является ядром, хранителем и основным передатчиком национальной традиции питания» [47: с. 65]. Активное строительство сети общественного питания и торговли привело к изменению рациона и у взрослого населения: аборигены начали активно перенимать модель советского общественного питания. Также они стали переселяться в города и полностью ассимилироваться, переходя на городскую модель питания. «С XX в. в ежедневный рацион нанайцев стали входить: мучные изделия (хлебобулочные, блины, оладьи); молоко и молочные продукты; фруктовые компоты, варенье, джемы, конфеты и др. В настоящее время питание современной нанайской семьи почти не отличается от рациона питания русского населения, проживающего в той же местности. Питание, как правило, трехразовое» (Цит. по: [5: с. 21]).

Таким образом, органон экологии питания в советский период был сильно подорван и подвергся коррозии, что привело к утрате трофической самобытности местных этносов. Аборигенный мир не выдержал столкновения с западной цивилизацией в лице советской власти. Были нарушены трофические цепочки, утрачены знания по кулинарии, наметилась тенденция глобальной ассимиляции и т.д.

Третий трансформационный слом. Современный период обозначен как строительство рыночных отношений и формирование новой общественно-политической формации. В настоящее время можно наблюдать медленное возвращение к искон-

ным пищевым практикам. Существует мнение, что в условиях индустриализации тихоокеанской России национальные традиции, быт, питание, обычаи, хозяйство малочисленных народов в принципе не могли сохраниться. Непродуманная политика ассимиляции коренных народов привела к катастрофическим последствиям. Хозяйственная деятельность в охотничьих угодьях привела к утрате привычной кормовой базы, пришлые охотники стали серьезно конкурировать с местными охотниками и дискриминировать их. Таким образом, начиная с момента колонизации и освоения тихоокеанской России аборигенное население претерпело серьезные трансформационные процессы на различных уровнях. «Активные консолидационные, интеграционные и ассимилятивные процессы, прежде всего по отношению к русским, привели к разрушению традиционного образа жизни, народных верований, института шаманства, культурно-экологических (в том числе психологических) норм, смене устойчивого жизненного стереотипа, а в конечном счете – к утрате языков, фольклора, обрядовой традиционной культуры, нравственных устоев; все это в целом повлияло на здоровье коренного населения» [55: с. 103]. Несомненно, значительный вклад в разрушение здоровья популяции аборигенов внесли процессы ассимиляции пищевого поведения. С момента контакта с другими этносами в привычную пищевую культуру местных аборигенов были привнесены новые продукты и способы приготовления и потребления, наиболее пагубным оказался алкоголь [14; 60; 65]. С таким багажом пришли коренные этносы тихоокеанской России в XXI в. Являясь их современниками, мы поделимся рядом наблюдений в исследуемом эпистемологическом поле. Изучая внутренний быт местных этносов, О.А. Бельды [5] приходит к заключению, что наблюдаются процессы возрождения пищевых традиций. Местное этническое сообщество активно вовлечено в национальную политику РФ. В рамках этой политики выделено особое направление – этническая кухня. Считается, что кулинарный мир народов, населяющих тихоокеанскую Россию, станет тем коммуникационным каналом, который позволит сблизиться национальным культурам [80; 81]. «Презентация национальной кухни коренных малочисленных народов Севера состоялась во время фестиваля-конкурса "Кухня без границ". Фестиваль проходил в рамках Международного гастрономического форума в городе Хабаровске. Организатором фестиваля выступила Автономная некоммерческая организация "Центр межнационального сотрудничества женщин "Дружба без границ"" при поддержке Правительства Хабаровского края» [5: с. 20]. При финансовой поддержке спонсоров издаются кулинарные книги по этнической кухне местных народов [4; 17; 24; 26; 28; 30; 58; 75]. На уровне ресторанного бизнеса

идут активные процессы по включению этнических блюд в меню заведений [20; 21; 80; 81]. Строительство рыночных отношений дает возможность включить местные этнические кухни в данный формат [45; 58]. Формирование туристического рынка региона предполагает включение этнических кухонь в туристический продукт. В рамках этого направления мы вправе надеяться на развитие гастрономического туризма, одним из базовых продуктов которого являются этнические кухни региона. Самобытность гастрономической культуры этносов тихоокеанской России может быть мощным аттрактором для туристов, как внутренних, так и внешних.

В заключение приведем слова представителя коренного населения: «Следующие 20–30 лет для большинства аборигенных народов, проживающих в Арктическом, Сибирском и Дальневосточном регионах, станут серьезнейшим испытанием на этническую выживаемость в связи с расширяющимся доступом к углеводам и другим полезным ископаемым, новым экономическим бумом на Севере и давлением на природу, с одной стороны, и изменением климата, его влиянием на традиционное природопользование, с другой стороны. Эти годы станут испытанием и для государства и бизнеса, где аборигенные народы станут индикаторами "нового" развития Севера, Сибири и Дальнего Востока, нового экологического мировоззрения и новых стандартов социальной ответственности. Эти годы станут и временем надежды для коренных народов Севера с точки зрения их будущего и устойчивого развития, их вклада в многообразие единства России. И эта надежда будет зависеть от многих факторов: от государства, бизнеса, общества в целом и от них самих и их лидеров. Потому что главное богатство Севера, Сибири и Дальнего Востока – это не нефть и газ, а люди и их природное и культурное наследие, сохранение которого свидетельствует о грамотном государственном, правовом и социальном подходе. Таким образом, применение традиционного питания способствует адаптации человека к природно-экологическим условиям Дальнего Востока благодаря набору питательных веществ, обладающих биологической активностью, с учетом особенностей ферментации в системе жизнеобеспечения коренных малочисленных народов Севера. Традиционная культура коренных малочисленных народов Севера является ценным вкладом в развитие цивилизации» [5: с. 22–23].

ЛИТЕРАТУРА

1. Алексеев, Н.А. Предания, легенды и мифы саха (якутов) / Н.А. Алексеев, Н.В. Емельянов, В.Т. Петров. – Новосибирск : Сибирская издательская фирма РАН, 1995. – 382 с.
2. Арсеньев, В.К. Вымирание инородцев Амурского края: лекция, прочитанная директором Гродековского музея

- В.К. Арсеньевым в Хабаровске на съезде врачей в 1913 г. / В.К. Арсеньев. – Хабаровск : Тип. Канцелярии Приамурского генерал-губернатора, 1914. – 18 с. – Отг. из «Трудов съезда врачей Приамурского края».
3. *Барт, Р.* Мифологии / Роллан Барт. – Москва : Академический проект, 2014. – 351 с.
4. *Басов, Е.* Мантак – это кожа кита, а не то, что вы подумали / Е. Басов. – URL: <https://basov-chukotka.livejournal.com/120926.html/> (дата обращения: 06.02.2021).
5. *Бельды, О.А.* Традиционная кухня нанайцев / О.А. Бельды // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2020. – Т. XVII, Вып. 2. – С. 18–23.
6. *Бессонов, П.А.* Мнимый «туризм» русских: К вопросу об инородцах и переселениях в России / П.А. Бессонов. – Москва : Изд-во Императорского О-ва Истории и Древностей Российских при Московском ун-те, 1885. – 135 с.
7. *Болтанский, Л.* Критика и обоснование справедливости: Очерки социологии градов / Люк Болтанский, Лоран Тевено. – Москва : Новое литературное обозрение, 2013. – 576 с.
8. *Боринская, С.А.* Гены и традиции питания / С.А. Боринская, А.И. Козлов, Н.К. Янковский // Этнографическое обозрение. – 2009. – № 3. – С. 117–137.
9. *Бродель, Ф.* Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв. Т. 1. Структуры повседневности: возможное и невозможное / Фернан Бродель. – Москва : Весь мир, 2011. – 592 с.
10. *Бугаев, В.Ф.* Лососевая кулинария / В.Ф. Бугаев, Г.А. Брейзак, С.А. Петров. – Петропавловск-Камчатский : Новая книга, 2016. – 104 с.
11. *Бурдье, П.* Различение: социальная критика суждения / П. Бурдье ; пер. с фр. О.И. Кирчик // Западная экономическая социология : хрестоматия современной классики / сост. и науч. ред. В.В. Радаев ; пер. М.С. Добряковой [и др.]. – Москва : Российская политическая энциклопедия (РОССПЭН), 2004. – 680 с.
12. *Бущинский, П.Н.* Заселение Сибири и быт первых её насельников Т. 1 / П.Н. Бущинский – Тюмень : Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 328 с.
13. Весенние дикоросы Камчатки / сост. В.А. Семёнов. – Петропавловск-Камчатский : Новая книга, 2006. – 38 с.
14. *Врадий, В.П.* Опыняющие напитки китайцев, корейцев, японцев и инородцев Уссурийского края / В.П. Врадий – Санкт-Петербург, 1904. – 13 с.
15. *Георгиевский, А.П.* Русские на Дальнем Востоке / А.П. Георгиевский // Труды Государственного дальневосточного университета. – Владивосток, 1926. – Вып. I. – 71 с. – (Серия III).
16. *Глуценко, И.В.* Общепит. Микоян и советская кухня / И.В. Глуценко ; Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики». – 2-е изд. – Москва : Издат. дом Высшей школы экономики, 2015. – 340 с.
17. Готовьте с Тарбаховым / сост. С.И. Львова. – Якутск, 2014. – 192 с.
18. Граф Николай Николаевич Муравьев-Амурский. По его письмам, официальным документам, рассказам современников и печатным источникам (материалы для биографии). Кн. II / сост. И. Барсуков. – Москва : Синодальная тип., 1891. – 321 с.
19. *Груздев, Ф.С.* Амур (природа и люди Амурского края) / Ф.С. Груздев. – Санкт-Петербург : Тип. П.П. Сойкина, 1896. – 144 с.
20. Дары Камчатки / сост. С.П. Кожан. – Петропавловск-Камчатский : Новая книга, 2006. – 332 с.
21. *Иващенко, Я.С.* Модель традиционного питания нанайцев в контексте пищевого поведения народов Северовостока и Юго-Востока Азии // Вестник ТОГУ. – 2010. – № 4. – С. 187–194.
22. *Иващенко, Я.С.* Семиотика еды (на материале традиционной нанайской культуры) / Я.С. Иващенко. – Владивосток : Изд-во Дальневост. федер. ун-та, 2010. – 290 с.
23. *Капкан, М.В.* Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М.В. Капкан, Л.С. Лихачева // Известия Уральского государственного университета. – 2008. – № 55. – С. 34–42. – (Серия 2. Гуманитарные науки).
24. Книга рецептов национальной эвенкийской кухни из села Тугур Хабаровского края. – Хабаровск : МТС, «Культурный код», 2019. – 18 с.
25. *Козлов, А.И.* Пища людей / А.И. Козлов. – Фрязино, «Век 2», 2005. – 272 с.
26. *Константинов, А.А.* Дальневосточная кухня. Питание и здоровье / А.А. Константинов. – Хабаровск : Изд-во Хворова А.Ю., 2013. – 272 с.
27. *Короленко, В.Г.* Сон Макара / В.Г. Короленко // Повести и рассказы : авторский сборник. – Москва : Художественная литература, 1986. – С. 3–29.
28. Культура питания якутов / авт.-сост. М.Н. Габышева, А.Н. Зверева. – Санкт-Петербург : Русская коллекция, 2012. – 232 с.
29. Кухня без огня. Строганина // Северные просторы. – 1985. – № 2. – С. 44.
30. Кухня России, региональная и современная. – Москва : Изд-во гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2016. – 456 с.
31. *Кучеренко, С.* Рыбы Амура / С. Кучеренко. – Хабаровск : Приамурские вести, 2005. – 272 с.
32. *Латыпов, Ю.* Рецепты от любителя смачно поесть / Ю. Латыпов. – Владивосток : Дальиздат, 2014. – 120 с.
33. *Леонтьев, В.Г.* Хозяйство и культура народов Чукотки (1958–1970 гг.) / В.Г. Леонтьев. – Новосибирск : Наука. Сиб. отд., 1972. – 178 с.
34. Лесные ягоды: 404 рецепта блюд из ягод / сост. С.П. Кожан. – Петропавловск-Камчатский : Издатель, 1991. – 110 с.
35. *Льюис, Р.* Столкновение культур / Р. Льюис. – Москва : Манн, Иванов и Фербер, 2013. – 640 с.
36. *Мазанкова, Т.В.* Национальная кухня в диалоге культур / Т.В. Мазанкова // Пространство ШОС как растущий центр партнерства в науке, образовании и культуре : материалы междунар. науч.-практ. конф. – Хабаровск : РИЦ ХГУЭП. 2016. – С. 108–111. – URL: https://elibrary.ru/download/elibrary_28830214_80026528.pdf (дата обращения: 06.02.2021).
37. Мантак: экзотическое лакомство родом с Чукотки. – URL: <http://lozhka-povarezhka.ru/> (дата обращения: 06.02.2021).
38. *Монтанари, М.* Голод и изобилие в Европе / М. Монтанари. – Санкт-Петербург : Александрия, 2018. – 288 с.
39. *Мурзина, К.* Тала у каждого своя. Рассказываем об особенностях национального блюда в разных регионах Дальнего Востока / К. Мурзина. – URL: <https://www.eastrussia.ru/> (дата обращения: 10.08.2018).
40. Национальные блюда народов Камчатки. – Петропавловск-Камчатский : Новая книга, 1993. – 48 с.
41. *Невельской, Г.И.* Подвиги русских морских офицеров на крайнем Востоке России. 1849–1855 / Г.И. Невельской. – Санкт-Петербург : Русская скоропечать, 1878. – 418 с.
42. *Никольский, Г.В.* Река Амур и её рыбы / Г.В. Никольский. – Хабаровск : Кн. изд-во, 1963. – 99 с.
43. Общий очерк Анадырской округи, её экономическое состояние и быт населения / сост. А.В. Олсуфьев. – Санкт-Петербург : ИРГО, 1896. – 245 с.
44. *Осипова, М.В.* Изменение рациона питания как фактор, влияющий на продолжительность жизни человека (по

- материалам исторических сведений о северокурильских айнах) / М.В. Осипова // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2020. – Т. XVII, Вып. 2. – С. 59–63.
45. Особенности кухни Дальнего Востока. – URL: <https://www.eastrussia.ru> (дата обращения: 01.01.2021).
46. Острая закуска // Северные просторы. 1985. – № 2. – С. 44.
47. Павловская, А.В. Понятие национальной кухни: к теории вопроса / А.В. Павловская // История еды и традиции питания народов мира : материалы II Междунар. симпозиума. Вып. II. – Москва : Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. – С. 64–75.
48. Папоротник / сост. С.П. Кожан, Е.Ю. Мурашева. – Петропавловск-Камчатский : Издатель, 1991. – 29 с.
49. Первая всеобщая перепись населения Российской империи 1897. Тетрадь 3. – LXXVI, Приморская область – Центральный статистический комитет МВД / под ред. И.А. Тройницкого, 1901. – 212 с.
50. Перепаденко, В.Б. Вкусные секреты / В.Б. Перепаденко. – Магадан : Магаданское книжное изд-во, 1994. – 245 с.
51. Перепись населения города Владивостока 1916 года. – Владивосток : Владивостокское городское общественное управление статистического бюро, 1917. – Вып. 2. – 78 с.
52. Погаевский, Р.А. Пища сахалинских гилия (Фрагмент из «Сахалинского календаря на 1899 г.». / Р.А. Погаевский ; Южно-Сахалинский музей «Остров»: печатается в типографии на о. Сахалин, по приказу губернатора, 1899. – С. 150–163.
53. Подмаскин, В.В. Медико-демографические последствия этнокультурных контактов коренных малочисленных народов Дальнего Востока России / В.В. Подмаскин // Вестник ДВО РАН. – 2012. – № 2. – С. 102–110.
54. Подмаскин, В.В. Народные знания в традиционной культуре тунгусо-маньчжуров и нивхов: проблемы этногенеза и этнической истории / В.В. Подмаскин. – Владивосток : Дальнаука, 2006. – 540 с.
55. Подмаскин, В.В. Этнические особенности здоровья народов юга Дальнего Востока: проблемы типологии врачевания и питания: сер. ХIХ–ХХ в. / В.В. Подмаскин. – Владивосток : Дальнаука, 2003. – 224 с.
56. Похлебкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В.В. Похлебкин. – Москва : Центрполиграф, 2004. – 330 с.
57. Праздничная и обрядовая пища народов мира / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина: Ин-т этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. – Москва : Наука, 2017. – 773 с.
58. Рахманов, Р. Север греет. Коллекция Русского Севера от Карелии до Камчатки / Р. Рахманов. – Москва : Э, 2018. – 128 с.
59. Религия и общество / сост. В.И. Гараджа, Е.Д. Руткевич. – Москва : Аспект Пресс, 1996. – 775 с.
60. Родионов, Б. История русской водки от полугара до наших дней / Б. Родионов. – Москва : Эксмо, 2012. – 272 с.
61. Рыбная кухня Сахалина / сост. Л.К. Косташ. – Южно-Сахалинск : Гермес, 1990. – 48 с.
62. Самар, Ю. Медвежий праздник / Ю. Самар // Пробуждение. – URL: <http://waking-up.org/religii-mira/medvezhiy-prazdnik/> (дата обращения: 26.01.2017).
63. Селюк, О.Д. Дары дальневосточных морей / О.Д. Селюк. – Владивосток : Дальнаука, 2003. – 260 с.
64. Селюк, О.Д. Дары Посейдона / О.Д. Селюк, Е.А. Наседкина. – Владивосток : Владивостокское книжное изд-во, 1984. – 175 с.
65. Слёзкин, Ю. Арктические зеркала: Россия и малые народы Севера / Ю. Слёзкин. – Москва : Новое литературное обозрение, 2008. – 512 с.
66. Словцов, П.А. История Сибири. От Ермака до Екатерины II / П.А. Словцов. – Москва : Вече, 2020. – 512 с.
67. Сметанин, А.Н. Пищевые растения Камчатки / А.Н. Сметанин. – Петропавловск-Камчатский : Новая книга, 2003. – 48 с.
68. Смоляков, А. Тала – рыбное блюдо народов Приамурья / А. Смоляков // Северные просторы. – 1986. – № 1. – С. 45.
69. Соловьёв, С.М. История России с древнейших времён. В 6 кн. Кн. 4. Т. XVI–XX / С.М. Соловьёв. – Санкт-Петербург : Общественная польза, 1851. – 1879 с.
70. Социально-экономическое развитие коренных малочисленных народов Севера Хабаровского края. – URL: <https://mpr.khabkrai.ru/Deyatelnost/Korennye-malochislennyye-narody-Severa/514> (дата обращения: 26.01.2017).
71. Социология питания: традиции и трансформации : коллективная монография / Н.Н. Зарубина [и др.] ; под общ. ред. Н.Н. Зарубиной, С.А. Кравченко ; Московский гос. ин-т междунар. отношений (ун-т) М-ва иностр. дел РФ. – Москва : МГИМО-Университет, 2017. – 302 с.
72. Статистическое отделение Приморского переписного района. Бюллетень (10 сентября – 10 октября). – Владивосток : тип. Прим. обл. правительства, 1914. – 20 с.
73. Строкова, Л.В. Пищевое использование дальневосточных ластоногих / Л.В. Строкова. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2001. – 100 с.
74. Сюткина, О.А. Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история / О.А. Сюткина, П.П. Сюткин. – Москва : АСТ, 2016. – 320 с.
75. Тарбахов, И.И. Обугэ алгыстаах аһа (Благословенная пища якутов) / И.И. Тарбахов. – Дьюкуускай : Комуол, 2009. – 215 с.
76. Тевено, Л. Множественность способов координации: равновесие и рациональность в сложном мире / Л. Тевено // Вопросы экономики. – 1997. – № 10. – С. 69–84.
77. Титорева, Г.Т. Культура питания как часть системы экологической адаптации эвенов Приохотья / Г.Т. Титорева // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2020. – Т. XVII, Вып. 2. – С. 8–83.
78. Тихменёв, Е.А. Пищевые и лекарственные растения флоры Магаданской области / Е.А. Тихменёв, С.А. Частухина. – Магадан : Изд-во СВГУ, 2011. – 105 с.
79. Ундинкан, О.В. Толерантность в межкультурном диалоге Востока и Запада: содержание и контroversы смыслов / О.В. Ундинкан // Этномиграционные процессы на Дальнем Востоке : материалы Всерос. науч. конф. с междунар. участием (Хабаровск, 27–28 октября 2017 г.) / под ред. Ю.М. Сердюкова. – Хабаровск : Изд-во ДВГУПС, 2017. – С. 250–255.
80. Чимитдоржиев, Ж.Ж. Дальневосточная кухня: возможность формирования регионального бренда / Ж.Ж. Чимитдоржиев, А.Н. Веретенников // Власть и управление на Востоке России. – 2019. – № 2 (87). – С. 150–161.
81. Чимитдоржиев, Ж.Ж. Этнические кухни в городе Хабаровске / Ж.Ж. Чимитдоржиев, А.Н. Веретенников // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2018. – № 4. – С. 203–211.
82. Что можно приготовить из рыбы. – Владивосток : Приморское книжное изд-во, 1959. – 84 с.
83. Энгельгарт, А.Н. Письма из деревни (1872–1882 гг.) / А.Н. Энгельгарт. – Санкт-Петербург : Изд. А.С. Суворина, 1882. – 493 с.
84. Этномиграционные процессы на Дальнем Востоке : материалы Всерос. науч. конф. с междунар. участием (Хабаровск, 27–28 октября 2017 г.) / под ред. Ю.М. Сердюкова. – Хабаровск : Изд-во ДВГУПС, 2017. – 313 с.