



УДК 008 (091)

© Я. С. Иващенко, 2010

МОДЕЛЬ ТРАДИЦИОННОГО ПИТАНИЯ НАНАЙЦЕВ В КОНТЕКСТЕ ПИЩЕВОГО ПОВЕДЕНИЯ НАРОДОВ СЕВЕРО-ВОСТОЧНОЙ И ЮГО-ВОСТОЧНОЙ АЗИИ¹

Иващенко Я. С. – канд. культурологии, доц. кафедры «Культурология» (КнАГТУ), тел. (4217) 20-11-18, e-mail: iva_ya@mail.ru

Изучение модели питания в рамках культурологической парадигмы предполагает ее контекстуальный анализ (в сопоставлении с другими подсистемами культуры и пищевым поведением соседних народов), исследование механизмов трансформации модели питания в ходе взаимодействия локальных культурных комплексов. Описание процессов сигнификации нанайцами пищи при сопоставлении ее с другими артефактами их культуры позволяет выявить изоморфные явления. Основу механизма адаптации заимствованных продуктов в культуре-реципиенте составляет процесс интериоризации: модели межкультурного взаимодействия народов становятся схемами регуляции их социальной и мифоритуальной сферы. Коннотации приобретенных нанайцами провиантов являются контаминацией местных и заимствованных значений.

Study of nutrition model in the context of culturological paradigm implies its contextual analysis (in comparison with other culture subsystems and eating behavior of neighboring nations) as well as research of mechanisms of nutrition model transformation during the interactions between local cultural complexes. Description of processes of Nanai food signification in comparison with other artifacts of Nanai culture allows to reveal the isomorphous phenomena. The process of interiorization forms the basis of mechanism of adaptation of borrowed products in the culture-recipient: models of cross-cultural interactions of nations become the schemes of regulation of their social and myth-ritual sphere. Connotations of provisions obtained by Nanais are the contamination of local and borrowed meanings.

Ключевые слова: модель питания, основная пища, приправы, специи, тип хозяйства, культурный ареал, семантика, ритуал.

Категория «модель питания» была разработана в этнографии. Ее анализ предполагает выявление главного, с точки зрения калорийности, типа прови-

¹ Выполнено при финансовой поддержке РГНФ, проект № 09-01-88103а/Т

анта и способов его приготовления [1]. Цель настоящей работы – показать возможность развития этой проблематики в рамках культурологического анализа в процессе дескрипции традиционной нанайской модели питания с учетом специфики других жизнеобеспечивающих комплексов народа, его мифоритуальных, языковых практик и социокультурного окружения, а также выявить ее специфику и причины трансформации в нач. XX в. Контекстуальное представление модели питания народа на фоне пищевых традиций целого региона позволяет не только показать ее уникальность или типичность, но и определить степень влияния на изучаемую кухню других систем питания.

Многие исследователи называют нанайцев ихтиофагами [2; 3; 4]. Но всеми авторами работ по материальной культуре этого народа отмечается и то, что в их питании существенную роль играли продукты охотничьего промысла. Анализ нанайских фольклорных источников показывает, что именно с охотой на зверя у этого народа связаны представления о процессах взросления и преобразования юноши, а также зимних странствиях [5; 6]. В записках В. П. Врадия, опубликованных в 1904 г., в качестве главного источника питания «инородцев» юга Дальнего Востока называется мясо диких животных [7]. На наш взгляд, обратная тенденция в описании состава белковой пищи народов Приамурья обусловлена тем, что путешественник пребывал на территории их проживания именно зимой. Этот вывод был сделан на основании одного факта, описанного В. П. Врадием по материалам этого же путешествия, но в другом сочинении: он, характеризуя свойства китайской водки ханшин, отмечал, что она не замерзла во время их продолжительного пути при температуре – 40° С [8]. Согласно материалам русской экспедиции 1899 г, охотой гольды занимались только зимой, а весной, летом и осенью проживали в своих стойбищах и занимались «исключительно рыболовством» [9, 53] (гольды – прежде название, используемое исследователями кон. XIX-нач. XX вв. для обозначения ряда племен, значительную часть которых позднее стали называть нанайцами).

По мере удаления от места их проживания на север возрастала значимость мясной пищи. Ближайшими северными соседями амурских нанайцев были гаринские нанайцы, на территории расселения которых, как отмечает в своем отчете по результатам научной экспедиции И. И. Козьминский, обитало много лосей, поэтому именно лось наряду с рыбой составлял основу их питания. У них постоянно были запасы сухого мяса [10]. В циркумполярной зоне белковый компонент был представлен мясом оленя. Его дополняли продукты охотничьего и рыболовного промысла. На юге Дальнего Востока России соотношение рыбных и мясных провиантов в рационе питания прямо пропорциональные. Л. Шренк говорил о незначительном, но преобладании у амурских нанайцев рыбной пищи по отношению к мясной, однако подчеркивал, что мяса у них больше, нежели у нивхов и ульчей [2]. Доминирование рыбной пищи в Приамурье обеспечивалось за счет употребления в зимний период большого количества снеди (юколы), сделанной летом из продуктов рыболовства.



Но превалирование свежей рыбной или мясной пищи у нанайцев имеет сезонный характер. Номинация же «ихтиофаг», очевидно, закрепилась в отечественной этнографии за этим народом вследствие наблюдения исследователями и путешественниками их пристрастия к сырой свежесвыловленной рыбе, употребление которой красочно описывалось в русских источниках конца XIX-начала XX в. [3; 11]. Подобная односторонняя характеристика модели питания нанайцев в некотором роде имеет эмоциональную основу и отражает специфику восприятия «цивилизованными» людьми «диких» традиций. Исследователи второй половины XX в. называли нанайцев ихтиофагами уже по традиции и, возможно, с целью подчеркнуть доминирование рыбной пищи в их рационе питания.

Жиры у нанайцев и других народов севера и юга Дальнего Востока России имели белковое происхождение. Если на севере региона их получали, преимущественно, в ходе переработки субпродуктов охотничьего промысла и оленеводства, то нанайцы вытапливали жир как из рыбы, так и из отдельных частей туши крупных диких животных. К югу же от Дальнего Востока России (в культуре земледельцев Маньчжурии и Кореи) главным сырьем для его производства были растительные компоненты. Поэтому не случайно именно в приамурской кухне (на границе Маньчжурии и российского Дальнего Востока) появляются растительные жиры из семян маньчжурского ореха или кедра [12]. Но этот вид приправы нельзя назвать импортом из Северного Китая, так как у земледельцев Маньчжурии были в основном соевое, хлопковое и кунжутное масла [13]. В Корее масло производили из соевых бобов, рисовых отрубей, зародышей кукурузы, арахиса и подсолнуха [14]. Возможно, впервые производством растительного масла в Приамурье занялись именно переселенцы из Северного Китая и Кореи, которые, взяв за основу привычные для себя технологии производства этого вида приправы, использовали в качестве сырья ресурсы местной флоры. У нанайцев же, как показало исследование этнографии их питания и народной медицины, в основном ценились рыбий и животный жиры.

Дикоросы и продукты земледелия были существенным подспорьем продуктам белкового происхождения: выступали в качестве приправ к ним, а также нередко их заменяли. Например, во время летнего передвижения при отсутствии иной пищи нанайцы готовили похлебку из одной лишь травы [3; 4; 15]. Они также нередко делали блюдо только из злаковых. Ценность таежных растений обуславливалась их лечебными свойствами, замеченными нанайцами в процессе их употребления, а также, как полагает В. В. Подмаскин, в ходе наблюдения за поведением и пищевыми предпочтениями животных [12]. По аналогии с интерпретацией полезных свойств ростков и плодов дикоросов, а также питательности их клубней, формировалось мнение о пользе, с точки зрения поддержания сил и здоровья, бобовых и зерновых культур. Последние, как и клубни дикоросов, также богаты углеводами. Например, похлебка из нескольких круп, разваренных до полного растворения в воде, как считали нанайцы, способствовала выздоровлению больного

(Эту информацию мы получили у Светланы Ивановны Егоровой, записавшей ее со слов Сайгор Николая Павловича в с. Верхняя Эжонь в 1992 г.).

У южных соседей нанайцев (китайцев, корейцев) растительные ингредиенты использовались в качестве основной еды, приправ и специй. Основу пищи составляли, преимущественно, зерновые, выделение которых в особую группу в китайской кухне нашло свое выражение в понятии «*чжуши*» или «основная еда». Для нее исходными продуктами были *угу* (букв. «пять видов злаков») [13]. В Японии «основная еда», состоящая также в основном из крахмалосодержащих ингредиентов, получила название *сюсёку* [16]. В XIX в. нанайцы получали злаковые в ходе обмена. Поэтому есть основания считать, что сочетание народами Приамурья различных злаков в одном блюде и осмысление их в качестве важного продукта для поддержания их жизнедеятельности является также результатом влияния южных земледельцев. Полученные в процессе меновых отношений провианты приобретали статус ценных продуктов, поэтому воспринимались не только как важный источник повседневного питания, но и становились объектом ритуального угощения. Однако само понятие «основная еда» у нанайцев было связано с главной промысловой рыбой – кетой. Они говорили: «в кету грех болеть; если хочешь жить дольше – в кетовую не болей, а то зимой или весной с голоду помрешь» [17].

Природно-экологический пласт растительных приправ у нанайцев был представлен дикоросами и морскими водорослями. Позже эту функцию стали выполнять также зерновые, бобовые и овощные культуры. В странах же Юго-Восточной Азии в состав приправ из растительных компонентов входили в основном огородные культуры. Здесь категория «приправа» в результате присоединения к этой группе рыбного и мясного ассортимента развилась в понятие «второстепенная еда». В Китае она получила название «*фуши*» («*фуши*» букв. означает «овощи») [13]. Японским аналогом *фуши* выступала *фукусёку* [16]. С употреблением «второстепенной еды» в странах Юго-Восточной Азии тесно связано использование ароматических специй. Но в нанайской культуре категория «специя» не была развита. Растительные ингредиенты в составе нанайских блюд расценивались только как приправы, т.е. их добавляли в блюда для изменения их консистенции и вкуса. Ароматические свойства веществ (багульника, табака и др.) были актуальны лишь в ритуальных практиках, в которых они имели семантику «защиты» от «чужого» или, наоборот, медиатора. Последнее значение этих веществ обуславливало смысл всей композиции ритуальных угощений. Таким образом, в период второй половины XIX-начала XX в восприятии нанайцами запаха растительного ингредиента интерпретационным инструментарием были еще первобытные мифоритуальные практики.

Однако при белковой диете возросло значение горячих напитков и чистой воды. Так у эвенков и эвенов, проживавших на севере от нанайцев, проточная вода являлась ценностью. Место ее дислокации определяло маршруты кочевков этих народов. Различение «плохой» и «хорошей» воды легло в основу их классификации рек региона [18]. В фольклорных нанайских тек-



стах персонажи называют «плохой» озерную (т.е. непроточную) воду [5]. Китайцы употребляли воду часто, но небольшими порциями и, преимущественно, в составе напитков [8; 13].

Представления, связанные у народов Дальнего Востока с водой, также отражены в их отношении к технологиям квашения и жарения, так как эти способы приготовления еды на уровне сознания народов апеллируют к анти-тезам проточное / стоячее и добавление воды / избавление от воды. Тунгусы, употреблявшие только проточную воду и в большом количестве, испытывали отвращение к квашеным и подгоревшим продуктам. Они не ели соленое мясо, считая его кислым [18]. Однако у палеоазиатов квашение было одним из распространенных способов консервации продуктов, главным образом, животного происхождения. Некоторые соседствующие с ними народы воспринимали такую пищу как гнилую. Так происхождение экзоэтнонима «эскимосы» связано с лексикой северных индейцев-кри, у которых эти люди ассоциировались с «поедателями» «гнилого мяса» [19]. Принятие квашения роднит палеоазиатскую кухню с пищевым поведением китайцев, корейцев и, особенно, японцев. Только жители Юго-Восточной Азии больше применяли этот способ для обработки овощных провиантов, а палеоазиаты – белковых. У нанайцев, как показал анализ их сказочного материала, коннотатом «гнилого» являлась смерть [6].

В традиционной системе питания нанайцев квашение, соление и жарение были слабо развиты вплоть до середины XX в. Они выражали свое отношение к пересоленному продукту словом *кактарси*, которое также служит для обозначения прогорклого провианта [20]. Вкусное же блюдо, по их мнению, должно быть сладким (*амтаси* в переводе с нанайского означает «сладкое» и одновременно «вкусное» [20]). Причем сладкое нанайцы, когда еще не знали сахара, связывали с ягодой (*амтака*). Отношение к рассмотренным способам приготовления в совокупности с такими чертами их кулинарии, как предпочтение вареного жареному, развитость технологии приготовления снеди из мяса и рыбы в процессе медленного вяления, говорит об их близости к эвенкам. Эвенкам же, несмотря на их генетическое родство с эвенками, по причине соседства с палеоазиатскими племенами свойственно было квасить (рыбу, кровь оленя), а позже, когда соль стала достаточно доступной, и соление [21].

Важный момент, характеризующий модель питания нанайцев, – это употребление крови крупных животных в сыром виде. Этот пикантный элемент кухни отличает системы питания народов региона Северной, Юго-Восточной и Центральной Азии, ведущих кочевой или полукочевой образ жизни. Монголам кровь коней в условиях похода заменяла всю пищу [22]. Употребление народами всего Северо-востока Азии крови оленя, крупных диких животных связывалось с обретением здоровья и силы. Сыроядение характеризует кочевой образ жизни или конкретный промысловый период года, связанный с перемещением за пределами населенного пункта. В условиях же поселения у этих народов нередко сырое употребление этого вещества чере-

довалось с его квашением, варением, разбавлением в бульонах, а также приготовлением из него снеди (кровяной колбасы). Сохранение сырой крови в питании нанайцев, ведущих на рубеже XIX-XX вв. полуседельный образ жизни, на наш взгляд, свидетельствует о том, что для них в то время по-прежнему оставался актуальным и кочевой образ жизни.

Таким образом, несмотря на разнообразие источников еды, основную калорийность традиционной нанайской пищи обеспечивали провианты белковые по происхождению. Преобладание белковой пищи определило их отношение к такому явлению, как каннибализм. Ни у одного народа Приамурья нами не было обнаружено явления легитимации каннибализма на ритуальном уровне. Восприятие акта поедания себе подобных определило формирование концепта «чужой». Людоедами в фольклорных источниках выступали демонические персонажи, которых описывали с торчащим в зубах мясом только что съеденного человека [6; 23]. У эвенков в описании каннибала также акцентируются зубы: он их оскаливает [24]. Т.е. отмечаются признаки, которые сближают человека с хищным животным. Кроме того, описание зубов с застрявшим в них мясом указывает на звериный способ поедания мяса – разрывание его зубами. Народы же Дальнего Востока России ели мясо, нарезав его предварительно кусочками, либо использовали нож во время еды.

Рассмотренные в процессе сравнения с нанайской моделью питания региональные типы диет были сопоставлены нами с данными экологии и антропологии, в частности материалами биохимических исследований о влиянии отдельных видов пищи на организм человека в определенных климатических условиях [25]. Это сопоставление подтверждает целесообразность формирования и закрепления в этих природно-климатических зонах Дальнего Востока таких разных пищевых традиций. Так, белок животного происхождения, составлявший основу питания народов севера и юга Дальнего Востока России, ведущих кочевой и полукочевой образ жизни и присваивающее хозяйство, в том числе и нанайцев, способствовал увеличению температурной нагрузки на организм, что помогало им справиться с таким фактором, как холод. Употребление ими большого количества жидкостей содействовало выводу из организма избыточного азота, который накапливался в нем в результате преобладания белкового типа питания. Но белковый тип диеты был неприемлем в теплом климате (на юге Китая, в Корее и Японии). Углеводы, употреблявшиеся на этой территории в большом количестве, сокращали риск теплового удара и повышали выносливость организма в жару. Главный источник углеводов – злаковые и бобовые – составляли основу питания народов стран Юго-Восточной Азии. Соль и специи в этом климате способствовали более эффективной консервации продуктов, стимулировали активность пищеварительной системы, угнетаемой жарой. Они также, в совокупности с углеводами, предохраняли организм от обезвоживания.

Традиционная нанайская система питания представляет промежуточный тип в контексте пищевых традиций народов региона, что также отражено в родовом составе этого народа (в этнографии их трактуют как конгломерат



родов северного и южного происхождения [26]). Но в природно-экологическом аспекте она больше сходна с северной моделью, основанной на присваивающем типе хозяйства, формируемом в условиях бродячего образа жизни. Этот вывод подтверждается и в ходе изучения их мотивировок отказа обрабатывать землю: они не копали землю, так как считали это актом надругательства над предками, а также не ухаживали за их могилами. Подобные действия и их объяснения носителями традиции, как правило, характерны для кочевого типа культуры.

Во второй пол. XIX в. у нанайцев отмечаются первые попытки культивирования овощных культур и хлебных растений. Эти изменения в дальнейшем существенно разнообразили их рацион питания и обусловили зависимость народа от локальных источников пищи, которая присуща оседлому типу культуры. Л. Шренк в конце XIX в. объясняет развитие производящего хозяйства близостью земледельческого Китая [2]. Но, согласно статистике, представленной в архивных источниках этого периода, земледелие тогда еще не было распространено повсеместно и, скорее, было исключением из правила, чем нормой [9, 54]. Такие взаимосвязанные явления, как производящее хозяйство и оседлость, тенденции которых были обнаружены еще в XIX в., закрепляются у народов Приамурья лишь в 30-е гг. XX в., и, в основном, при содействии русских. Для последних «записывание» аборигенного населения за определенной территорией было политически целесообразно.

В начале XX в. нанайцы только подошли к границе новой парадигмы своего бытия, которая должна быть основана на производящем хозяйстве в условиях оседлого образа жизни, но в отношении их уже были сделаны неоднозначные прогнозы: «...когда <...> предметы лова не в состоянии будут прокормить гольдовъ, тогда имъ волей-неволей придется взяться за сельское хозяйство, если, конечно, к тому времени они все не вымрутъ» [9, 54].

Библиографические ссылки

1. *Этнография* питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. – М., 1981.
2. *Шренк Л.* Об инородцах Амурского края. Этнографическая часть. Первая половина: главные условия и явления внешнего быта / Т. 2. – СПб., 1899.
3. *Лопатин И. А.* Гольды амурские, уссурийские и сунгарийские. – Владивосток, 1922.
4. *Сем Ю. А.* Нанайцы. Материальная культура (вторая половина XIX-середина XX века). Этнографические очерки. – Владивосток, 1973.
5. *Аврорин В. А.* Материалы по нанайскому языку и фольклору / Л., 1986.
6. *Древний Свет.* Сказки, легенды, предания народов Хабаровского края / Зап. и лит. обработка А. Чадаевой. – Хабаровск, 1990.
7. *Врадий В. П.* Пищевые продукты китайцев, корейцев, японцев и инородцев Дальнего Востока (заметки из путешествия по Азии). – СПб., 1904.
8. *Врадий В. П.* Опыняющие напитки китайцев, корейцев, японцев и инородцев Уссурийского края. – СПб., 1904.



9. РГИА. Ф. 391. Оп. 3. Д. 1181.
10. Козьминский И. И. Отчет об исследовании материальной культуры и верований гаринских гольдов // Гаринско-Амгунская экспедиция 1926 года. Предварительный отчет Н. Г. Каргера и И. И. Козьминского. – Л., 1929.
11. Шимкевич П. П. Некоторые моменты из жизни гольдов и связанные с жизнью суеверия / Кн. 3.: Обычаи, поверья и предания гольдов. – Этнографический обзор, 1897.
12. Подмаскин В. В. Народные знания тунгусо-маньчжуров и нивхов: проблема этногенеза и этнической истории. – Владивосток, 2006.
13. Крюков М. В. Китай // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. – М., 1981.
14. Джарылгасинова Р. Ш. Корея // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. – М., 1981.
15. Кабушкин Н. Костер на берегу вечности // Землю согревает человек (Сибирь и Север: достижения и проблемы). – Хабаровск, 1988.
16. Арутюнов С. А. Япония // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. – М., 1981.
17. Ходжер Г. Г. Квартира с видом на Амур. – М., 1984.
18. Попов Н. Пища тунгусов. – Иркутск, 1926.
19. Тишков В. А. Реквием по этносу: исследования по социально-культурной антропологии. – М., 2003.
20. Киле А. С. Нанайско-русский тематический словарь (духовная культура). – Хабаровск, 1999.
21. Роббек М. Е. Традиционная пища эвенков. – Новосибирск, 2007.
22. Жуковская Н. Л. Центральная Азия // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. – М., 1981.
23. Kazama S. Nanay folk tales and legends 11. Publications on Tungus Languages and Cultures 40 / S. Kazama. – Hokkaido, 2008.
24. Арчакова О. Б., Трифонова Л. Л. Мифологические представления эвенков (на материале народных сказок). – Благовещенск, 2006.
25. Козлов А. И. Пища людей. – Фрязино, 2005.
26. Штернберг Л. Я. Гиляки, орочи, гольды, негидальцы, айны. Статьи и материалы / Под ред. и с предисловием Я. П. Алькор (Кошкина). – Хабаровск, 1933.