



## ВТОРАЯ ЖИЗНЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ: ТЕМПОРАЛЬНОСТЬ ПИЩИ И ПАРАДОКСЫ СНАБЖЕНИЯ НА ЧУКОТКЕ

*Елена Андреевна Давыдова*

Музей антропологии и этнографии (Кунсткамера) РАН  
3 Университетская наб., Санкт-Петербург, Россия  
Чукотский филиал Северо-Восточного федерального университета  
3 Студенческая ул., Анадырь, Россия  
elenav0202@gmail.com

*Владимир Николаевич Давыдов*

Музей антропологии и этнографии (Кунсткамера) РАН  
3 Университетская наб., Санкт-Петербург, Россия  
Чукотский филиал Северо-Восточного федерального университета  
3 Студенческая ул., Анадырь, Россия  
davydov.kunstkamera@gmail.com

**А н н о т а ц и я :** Исследуется социальная жизнь просроченных продуктов на Чукотке. Авторы рассматривают отношения людей и пищи, не только поставляемой извне и продаваемой в сельских магазинах, но и производимой в рамках локального сообщества в ходе взаимодействия местных жителей с ландшафтом. На примере полевых материалов, собранных в 2017–2019 гг. в Иультинском районе Чукотки, анализируется темпоральность продовольственных товаров, а также основные парадоксы снабжения, с которыми ежедневно сталкиваются местные жители. Пытаясь ответить на вопрос о причинах появления просроченных пищевых продуктов в селах Чукотки, авторы фокусируются на процессах трансформации материальности и практиках перемещения продовольствия. Рассмотрены стратегии поддержания пищевой автономности местными жителями, используемые ими для того, чтобы минимизировать зависимость от поставок государственных и частных торговых компаний в ситуации ограниченного и некачественного снабжения. Авторы делают вывод, что просрочка — это результат инфраструктурного неравенства и неординарных возможностей организации качественного снабжения. Она выступает одновременно темпоральным и пространственным феноменом, является результатом сочетания как множественных перемещений, так и состояний иммобильности.

**К л ю ч е в ы е с л о в а :** антропология пищи, питание, снабжение, просроченные продукты питания, темпоральность, мобильность, Арктика, Чукотка.

**Б л а г о д а р н о с т и :** Исследование выполнено за счет средств гранта Российского научного фонда (проект № 19-78-10002).

**Д л я с с ы л о к :** Давыдова Е., Давыдов В. Вторая жизнь продовольственных товаров: темпоральность пищи и парадоксы снабжения на Чукотке // Антропологический форум. 2022. № 54. С. 132–159.

**doi :** 10.31250/1815-8870-2022-18-54-132-159

**U R L :** [http://anthropologie.kunstkamera.ru/files/pdf/054/davydova\\_davydov.pdf](http://anthropologie.kunstkamera.ru/files/pdf/054/davydova_davydov.pdf)

---

ANTROPOLOGICHESKIJ FORUM, 2022, NO. 54

## THE SECOND LIFE OF PRODUCTS: THE TEMPORALITY OF FOOD AND SUPPLY PARADOXES IN CHUKOTKA

*Elena Davydova*

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera), Russian Academy of Sciences  
3 Universitetskaya Emb., St Petersburg, Russia  
Chukotka branch of North-Eastern Federal University  
3 Studencheskaya Str., Anadyr, Russia  
elenav0202@gmail.com

*Vladimir Davydov*

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera), Russian Academy of Sciences  
3 Universitetskaya Emb., St Petersburg, Russia  
Chukotka branch of North-Eastern Federal University  
3 Studencheskaya Str., Anadyr, Russia  
davydov.kunstkamera@gmail.com

**Abstract:** This article studies the social life of expired products in Chukotka. The authors examine the relationship between people and food, not only supplied from outside and sold in rural stores, but also produced within the community in the course of the interaction of local people with the landscape. The research presents the results of fieldwork conducted in 2017–2019 in the Iultinskiy rayon of the Chukotka autonomous okrug. The paper analyses the temporality of food



as well as the supply paradoxes that local people face on a daily basis. Trying to answer the question about the reasons for the appearance of expired food products in the villages of Chukotka, the authors focus on the processes of the transformation of materiality of food and the mobility of food products. The article discusses strategies for maintaining food autonomy by local people in order to minimize dependence on supplies from public and private trading companies in a context of limited and low-quality supply. The authors conclude that expired food is the result of infrastructural inequality and, accordingly, unequal opportunities for organizing high-quality supply. Overdue food products act simultaneously as a temporal and spatial phenomenon. They appear as a result of a combination of both multiple displacements and states of immobility.

**Key words:** anthropology of food, nutrition, supply, expired food, temporality, mobility, Arctic, Chukotka.

**Acknowledgements:** The research was carried out with the financial support of the Russian Science Foundation (Grant No. 19-78-10002 “Nutrition in the Russian Arctic: Resources, Technologies and Innovations”).

**To cite:** Davydova E., Davydov V., ‘Vtoraya zhizn prodovolstvennykh tovarov: temporalnost pishchi i paradoksy snabzheniya na Chukotke’ [The Second Life of Products: The Temporality of Food and Supply Paradoxes in Chukotka], *Antropologicheskij forum*, 2022, no. 54, pp. 132–159.

**doi:** 10.31250/1815-8870-2022-18-54-132-159

**URL:** [http://anthropologie.kunstkamera.ru/files/pdf/054/davydova\\_davydov.pdf](http://anthropologie.kunstkamera.ru/files/pdf/054/davydova_davydov.pdf)

Елена Давыдова, Владимир Давыдов

## Вторая жизнь продовольственных товаров: темпоральность пищи и парадоксы снабжения на Чукотке

Исследуется социальная жизнь просроченных продуктов на Чукотке. Авторы рассматривают отношения людей и пищи, не только поставляемой извне и продаваемой в сельских магазинах, но и производимой в рамках локального сообщества в ходе взаимодействия местных жителей с ландшафтом. На примере полевых материалов, собранных в 2017–2019 гг. в Иультинском районе Чукотки, анализируются темпоральность продовольственных товаров, а также основные парадоксы снабжения, с которыми ежедневно сталкиваются местные жители. Пытаясь ответить на вопрос о причинах появления просроченных пищевых продуктов в селах Чукотки, авторы фокусируются на процессах трансформации материальности и практиках перемещения продовольствия. Рассмотрены стратегии поддержания пищевой автономности местными жителями, используемые ими для того, чтобы минимизировать зависимость от поставок государственных и частных торговых компаний в ситуации ограниченного и некачественного снабжения. Авторы делают вывод, что просрочка — это результат инфраструктурного неравенства и неодинаковых возможностей организации качественного снабжения. Она выступает одновременно темпоральным и пространственным феноменом, является результатом сочетания как множественных перемещений, так и состояний иммобильности.

Ключевые слова: антропология пищи, питание, снабжение, просроченные продукты питания, темпоральность, мобильность, Арктика, Чукотка.

Жизнь человека организована таким образом, что используемые им материальные объекты могут служить основой для создания новых вещей. Эти объекты подвергаются различным воздействиям, модифицируются, переносятся на новое место и могут быть использованы вторично. Пищевые продукты также материальны и ощутимо меняются с течением времени. Тем не менее изменчивая материальность пищи является недостаточно исследованной и концептуализированной сферой. Материальная составляющая пищевых практик часто упускается из виду в рамках антропологических исследований [Steel, Zinn 2016: 1]. Наша статья проблематизирует изменение материальности пищевых продуктов.

В рамках официальной системы торговли каждый пищевой продукт имеет свой срок хранения. Человек в состоянии влиять на него, используя различные технологии консервации и режимы содержания продуктов. Срок хранения означает некоторую предсказуемость качества продукта. При пересечении этой границы еда может не соответствовать определенному набору характеристик

**Елена Андреевна Давыдова**

Музей антропологии и этнографии  
(Кунсткамера) РАН,  
Санкт-Петербург, Россия /  
Чукотский филиал  
Северо-Восточного  
федерального университета,  
Анадырь, Россия  
elenav0202@gmail.com

**Владимир Николаевич Давыдов**

Музей антропологии и этнографии  
(Кунсткамера) РАН,  
Санкт-Петербург, Россия /  
Чукотский филиал  
Северо-Восточного  
федерального университета,  
Анадырь, Россия  
davydov.kunstkamera@gmail.com

и способна оказаться потенциально непригодной для употребления в пищу и даже опасной для здоровья. Арктика как регион, ассоциирующийся с труднодоступностью, является территорией, где просроченные продукты в магазинах превратились в обыденное и «нормальное» явление. На примере Чукотки мы рассмотрим отношение местных жителей<sup>1</sup> к «просрочке», а также попытаемся разобраться в основных причинах ее появления и ключевых стадиях существования. Фокусом нашей статьи выступит темпоральность пищи, трансформация ее материальности, а также основные парадоксы снабжения, с которыми ежедневно сталкиваются местные жители.

Работа основывается на полевых материалах, собранных авторами в 2017–2019 гг. в Иультинском районе Чукотского автономного округа в ходе трех экспедиционных выездов в разные сезоны общей продолжительностью полгода. Исследование проводилось в селе Амгуэма, оленеводческих бригадах в тундре, береговом селе Нутэпэльмен и районном центре — поселке Эгвекинот. Оказавшись впервые в Амгуэме в январе 2018 г., мы испытывали нехватку продуктов привычного нам рациона питания и дефицит качественного продовольствия в местных магазинах. Ощущение недостаточности местного снабжения усиливалось присутствием нашего сына, которому на момент первого полевого выезда было менее двух лет. Учитывая его возраст и подверженность пищевым аллергиям, мы трепетно относились к питанию ребенка в полевых условиях. Порой мы делились в беседах с местными жителями нашими родительскими тревогами, вызванными отсутствием в магазинах свежих овощей и фруктов, молочной продукции, хорошего мяса и других продуктов. В ответ мы нередко получали совет приехать на Чукотку летом, когда, по их словам, начинается навигация и ожидаются поставки свежих продуктов. Во второй раз мы оказались на Чукотке в конце июля 2018 г. Не заезжая в Анадырь, столицу Чукотского автономного округа, мы сразу вылетели в поселок городского типа Эгвекинот. Зайдя в местный магазин для закупки продовольствия, мы предвкушали увидеть обещанное многообразие, но встретили полки с просроченными товарами. Зимний ассортимент в Амгуэме и Эгвекиноте в этот полевой выезд казался нам утраченным изобилием. Так происходило наше знакомство с темпоральным режимом снабжения на Чукотке. Изобилие свежих продуктов оказалось скорее мечтой и ожиданием, представленными в нарративах местных жителей.

<sup>1</sup> Под местными жителями мы понимаем людей, постоянно проживающих в исследуемом регионе, как коренных, так и приезжих, вне зависимости от их этнической принадлежности.

В разговорах с информантами мы узнали, что суда с продовольствием уже прибыли в порт, но товары еще не поступили в продажу. Магазины продолжали торговать продуктами прошлогоднего завоза, которые к этому времени в основном были просроченными. При этом их обилие создавало перформативный образ «изобилия», порождая иллюзию возможности выбора желаемых товаров. Как мы смогли увидеть, фактически большую часть лета жители проводят в ожидании свежего завоза, результаты которого поступают в торговую сеть уже ближе к осени. Время прихода кораблей с товарами и пополнение ассортимента магазинов каждый год варьирует, что только усиливает чувство предвкушения и интенсифицирует ожидание свежих продуктов. Следует подчеркнуть, что часть официально трудоустроенных информантов на летние отпуска выезжает за пределы Чукотки, поэтому не может наблюдать отсутствия свежих продуктов в самый разгар навигации.

В целом, осенью и в начале зимы ассортимент продуктовых магазинов наиболее разнообразный, продукты более свежие, а цены на них несколько снижаются. Зимой наблюдается постепенное подорожание товаров, уменьшается количество их наименований, происходит снижение качества продукции. Весной ситуация существенно ухудшается, и к началу лета продуктовый дефицит в местных магазинах становится ярко выраженным.

Распространение индустриальной еды по всему миру, в том числе на Чукотке, стало возможным благодаря новым технологиям ее сохранения и транспортировки [Goody 1982: 154–155; Mintz 1985]. Однако никакие современные способы обращения с едой не могут остановить ее материальную изменчивость во времени, одним из результатов которой становится появление категории «просрочки» в общей массе индустриальной пищи. Наше исследование, фокусируемое на «социальной жизни» [Appadurai 1986] просроченных продуктов, показывает, как местные жители в ходе создания и аккумуляции хорошего и достаточного в их представлении пищевого ресурса соотношают свои повседневные практики с темпоральностью местных магазинов, а именно продуктовых поставок, а также с темпоральными характеристиками собственно пищи, отличительной чертой которой является непрерывная трансформация во времени. При этом мы рассмотрим отношения людей и пищи, не только поставляемой извне и продаваемой в сельских магазинах, но и производимой в рамках сообщества в ходе взаимодействия местных жителей с ландшафтом, и покажем, что социальная жизнь этих двух категорий продуктов имеет множество пересечений. В частности, в обоих случаях люди стремятся совладать с темпоральностью конкретных продуктов и их «био-

графическими» траекториями [Корытофф 1986], для того чтобы поддерживать пищевую автономность домохозяйства, т.е. сделать свою зависимость от поставок государственных и частных торговых компаний более предсказуемой и управляемой. В целях развития данного аргумента мы, во-первых, проанализируем саму механику появления просроченных продуктов в местных магазинах. Во-вторых, мы рассмотрим различные практики, направленные на компенсирование недостатка ассортимента местных магазинов, такие как мелкомасштабное производство пищи, мобильность людей и еды, местные классификации просрочки на категории, управление информацией о пище и контроль над ней, воздействие на «пульсирующую материальность» пищи. Наконец, мы уделим отдельное внимание роли инфраструктурных объектов в процессе координации снабжения и потребления продуктов.

### Доступность мест и воображаемая удаленность

Несмотря на то что Иультинский район по большей части обеспечивается сетевыми компаниями-магазинами («Чукотская торговая компания», «Норд», «Залив Креста» и др.), он неоднороден в плане распределения продуктов, в том числе просроченных пищевых товаров. Различные поселения имеют свою специфику снабжения и диеты местных жителей. До поездки мы предполагали, что количество просроченных товаров будет возрастать по мере удаления от районного центра, но наше ожидание не оправдалось.

В Эгвекиноте работает несколько сетевых магазинов, некоторые из них имеют свои филиалы в национальных селах. Так, в Амгуэме, крупном оленеводческом селе, расположенном на Иультинской трассе на расстоянии двухчасовой езды на транспорте от районного центра, есть три подобных магазина, принадлежащих разным компаниям. Помимо этого, там работает частный магазин-кулинария, хозяева которого делают выпечку на заказ и продают небольшой ассортимент товаров, привозимых из Эгвекинота. В целом Амгуэма считается местным населением одним из самых благополучных сел в плане снабжения и развитости инфраструктуры. Нутэпэльмен — более удаленное и труднодоступное небольшое село, где работает только один филиал официального сетевого магазина, являющийся социальным, т.е. продающий базовые продукты, такие как мука, сахар, картошка, яблоки и пр., по фиксированным (пониженным) ценам за счет государственной дотации.

Сельские магазины в населенных пунктах Иультинского района располагаются в отдельных зданиях или на первых этажах жилых многоквартирных домов. В каждом из них имеются

складские помещения и относительно небольшой торговый зал с прилавками, на которые выставлен товар. Покупателям затруднительно самим рассматривать товары, в том числе на предмет срока годности, так как данные торговые предприятия не являются магазинами самообслуживания. Люди должны консультироваться у продавца, который имеет физический доступ к продукции с полок.

Приобретение продуктов местным населением не связано с одним каким-либо единым центром. Следует отметить, что оленеводы некоторых бригад на протяжении года закупаются в разных поселениях, в зависимости от того, где в тот или иной момент времени находится стадо. Но если представляется возможность, они предпочитают делать закупки в Эгвекиноте, где ассортимент больше, товары дешевле и, как считают местные жители, лучшего качества. Однако, как показал наш опыт пребывания в данных локациях, доступность мест не всегда коррелирует с качеством продаваемых продуктов.

Во время полевого исследования наша обеспокоенность ситуацией со снабжением и сам интерес к этой теме являлись следствием нашего статуса недавно приехавших на Чукотку людей. Иначе говоря, мы разделяли взгляд стороннего или внешнего наблюдателя, контрастировавший с представлениями местных жителей, которые довольно спокойно относились к обилию просроченной продукции в магазинах и воспринимали подобную ситуацию как нормальную для удаленных от центра мест. Из нашей перспективы потребление просрочки представляло собой гастрономию, т.е. некоторое нарушение правил и представлений в сфере еды [Fischler 1980: 937–953]. К. Фишлер рассматривал процесс разрушения сложившихся норм питания как результат перехода к гомогенной индустриальной пище в обществах постмодерна. Наш автоэтнографический опыт говорит о том, что промышленная еда, ее восприятие, практики использования имеют специфику в различных регионах мира, в частности роль просрочки и отношение к ней отличаются в разных сообществах. Соответственно, понятие гастрономии может быть применимо не только к процессам разрушения традиционных форм питания под воздействием перехода к индустриальной еде, но и к определенному способу потребления самой промышленной пищи.

Мы неоднократно спрашивали информантов, что они делают или планируют сделать, чтобы изменить подобное положение вещей. Однако наш вопрос в большинстве случаев приводил их в замешательство. Чувствовалось некоторое взаимное недопонимание. Во-первых, в самой ситуации они не видели серьезной проблемы, которую нужно срочно решать. Информанты

отмечали, что еда в магазинах есть, и это главное. Нередко они вспоминали «голодные девяностые». Рассказывая о пустых полках тех времен, местные жители подчеркивали относительное улучшение в продовольственном снабжении сегодня. Во вторых, они воспринимали обилие товаров с истекающим или истекшим сроком годности объективным и естественным следствием географического расположения Чукотки и ее природно-климатических условий. Многие информанты говорили, что изменить ничего нельзя, поскольку завоз осуществляется в короткий промежуток времени летом, т.е. пока открыт Северный морской путь (СМП).

Разница между нами, приехавшими недавно на Чукотку, и местными жителями проявлялась не только в разговорах, но и в действиях. Так, совершая покупки в магазинах, мы всегда интересовались сроком годности продуктов, при этом местные жители смотрели на нас с любопытством, удивлением, а иногда и явным раздражением. Однажды продавщица одного из амгуэмских магазинов выразила недоумение по поводу нашего вопроса, сказав: «Жить на Чукотке и бояться просрочки? Немыслимо!» После этой фразы нам было не очень удобно спрашивать ее о дате истечения срока годности приобретаемых продуктов. В Амгуэме одна из местных жительниц подшучивала над своим сыном, приехавшим на время каникул из Хабаровска, где он получал образование. Молодой человек отказывался есть несвежие продукты, а его мать, смеясь, напомнила ему, что он был вскормлен на просрочке. «Так что не привередничай», — заключила она. Наши наблюдения и интервью говорят о том, что многие жители вообще не смотрят на дату изготовления товаров, а сами отношения между покупателями и продавцами построены на доверии. Следует подчеркнуть, что продавцы являются жителями сел, в которых они работают. Они имеют с покупателями многочисленные родственные, дружеские, личные связи. Как показала в своем исследовании антрополог С. Фрайдберг, именно дружба / личное знакомство акторов может порой выступать гарантом качества в торговых сделках [Freidberg 2004]. Согласно Э. Гидденсу, опыт безопасности обычно базируется на «балансе доверия и приемлемого риска» [Giddens 1990: 35–36]. Покупка просрочки выступает для потребителей в качестве такого приемлемого риска, направленного на поддержание чувства пищевой безопасности. Как говорили некоторые информанты, истекший срок хранения продукта далеко не всегда означает, что он будет испорчен. Более того, предполагается, что продавцы осуществляют постоянный мониторинг качества продуктов и не будут предлагать непригодные для употребления в пищу продукты. Сама просрочка неоднородна, а работники магазинов постоянно сорти-



руют ее. Во время нашего пребывания в Амгуэме те продукты, срок годности которых истек уже достаточно давно, выставлялись на отдельную витрину и продавались по большой скидке. Продащица объяснила, что подобные товары приобретают малоимущие, либо они используются в качестве корма домашних животных.

В начале полевой работы в Амгуэме у нас было предположение-гипотеза, что отсутствие обеспокоенности жителей сроком годности продукции может быть связано с местными практиками приготовления и потребления ферментированной пищи [Давыдова 2019: 19–25]. Действительно, производство многих чукотских традиционных блюд основывается на свойстве пищи менять свои вкусовые характеристики в течение времени и под воздействием среды, где она находится. В частности, «кислая», как ее называют местные жители, пища, т.е. подвергшаяся ферментации в яме, яранге, контейнере или сарае, в процессе приготовления постоянно преобразует свои вкусовые свойства. Фактически она готовится в процессе хранения. Как такового дня истечения срока годности куска оленины, лежащего в яме, по представлениям местных жителей, не существует. Однако, как говорят информанты, с течением времени его вкус меняется: вначале мясо постепенно становится особенно вкусным, затем менее приятным, а потом и вовсе оказывается пригодным только в качестве корма для собак. Более того, темпоральность вкуса разными людьми будет восприниматься неодинаково: кому-то нравится сильно сквашенная пища с ярко выраженным ароматом ферментированного мяса, а кто-то любит лишь легкий намек на «прокисание» в виде едва уловимого запаха. Возникает вопрос: не переносят ли местные жители свой опыт потребления пищи, создаваемой самостоятельно в ходе взаимодействия с ландшафтом, на отношение к продуктам, приобретаемым в магазинах?

В целом наблюдения и беседы с информантами определенно дали нам понять, что прямой связи здесь нет. Ферментированные блюда воспринимаются местными жителями как аутентичная пища, наделяемая исключительно положительными свойствами [Yamin-Pasternak et al. 2014]. По представлениям местных жителей, она полезна, питательна и вкусна; как никакое другое блюдо она способна согреть в мороз, придать сил и даже вылечить в случае недомогания. К просрочке же в целом люди относятся негативно. Местные жители периодически покупают и потребляют продукты с истекшим сроком годности, но делают это в основном из-за отсутствия альтернатив. Просроченные товары считаются не самыми лучшими, хотя, как правило, съедобными. Многие люди стараются их по возможности избегать, считают очевидным минусом жизни

на Чукотке. Иначе говоря, информанты высказывают свое недовольство просрочкой (кто-то в большей, а кто-то в меньшей степени), но они с ней не пытаются активно бороться, а скорее мирятся и сосуществуют. Данные представления разделяют как представители коренных народов, так и приезжие. Тем не менее мы полагаем и покажем далее, что отношения людей с локально произведенной ферментированной едой и с просрочкой имеют нечто общее: в обоих случаях люди сонстраивают свои практики с темпоральностью конкретных продуктов, их биографиями и «пульсирующей» материальностью пищи [Ven- net 2010].

Вернемся к вопросу, почему местные сообщества столь лояльны к изобилию просроченных товаров? Одна из причин — это доминирование дискурса удаленности, изолированности, отрезанности от «материка» и специфичности природно-климатических условий в регионе. Он транслируется, в частности, через медиа. Например, на сайте «ПроЧукотку.ру», а также в местных газетах регулярно сообщается об открытии и закрытии сезона навигации, трудностях завоза продовольствия в удаленные места, о специфике природно-климатических условий, в которых приходится осуществлять перевозки [Начался завоз 2021; Резидент арктической зоны 2021; В Чукотский район доставили 2021]. В ходе общения с информантами мы регулярно сталкивались с нарративами о специфике региона, его оторванности от мест ресурсного изобилия, транспортной недоступности. Так, журналистка местной газеты п. Эгвекинот согласилась с нами, что просрочка является серьезной проблемой Чукотки. Однако она сразу же стала объяснять объективные причины ситуации. С такой позицией мы сталкивались неоднократно. Другими словами, сами местные жители воспринимают свои населенные пункты как удаленные и изолированные, а значит неприспособленные для своевременного снабжения продовольствием. Более того, многие говорили об улучшении снабжения в последние годы, а также о более качественных поставках в Иультинский район по сравнению с селами в соседних районах Чукотки. Как уже было отмечено, конкретные села отличаются по степени доступности. Так, в Амгуэму можно добраться из районного центра на машине или автобусе-вахтовке за два часа практически в любое время года. На другом полюсе на шкале доступности располагается, например, село Нешкан в Чукотском районе:

*Вот тут Нешкан село есть. Там живет у меня знакомый Николай. Встретил его в Эгвекиноте. Вот, говорит, в командировку меня отправили за продуктами, тут у вас хоть что-то есть, а у нас, говорит, в Нешкане — продавищица и укус. Ничего, ни муки, ни соли, ни сахара (муж., Амгуэма).*

Нутэпэльмен также воспринимается местными жителями как достаточно изолированное и удаленное село. Показательно, что сами они переводят его название как «Край Земли», тем самым подчеркивая свою оторванность от центра, локализуемого в Эгвекиноте, Анадыре или даже Москве. В это прибрежное село можно добраться либо воздушным транспортом, либо на вездеходе по тундре. Наземный путь может занять от одного дня до нескольких суток в зависимости от погодных условий. Более того, по суше село оказывается недоступным в сезоны разлива рек.

Мы работали в Нутэпэльмене во время третьего экспедиционного выезда на Чукотку весной 2019 г. Наш предшествующий опыт пребывания в других населенных пунктах Чукотского автономного округа говорил о том, что степень распространенности просрочки коррелирует с административным статусом поселения и его транспортной доступностью. Например, наиболее благополучным в продовольственном плане является Анадырь — столица Чукотского автономного округа. Районный центр Эгвекинот на шкале заполненности магазинов просроченными товарами располагается между Анадырем и Амгуэмой. Соответственно еще до приезда в Нутэпэльмен наше воображение рисовало нам обилие на прилавках местного магазина старых продуктов, слабо пригодных для употребления в пищу. Однако мы испытали некоторое удивление, когда увидели, что Нутэпэльмен снабжается довольно свежей продукцией по сравнению с Амгуэмой. Ассортимент товаров оказался гораздо уже, чем в оленеводческом селе, но при этом качество продукции было более достойным, было меньше просроченных товаров.

С одной стороны, лучшее снабжение берегового села можно объяснить следствием инициатив некоторых местных жителей. Проживая в Нутэпэльмене, мы много общались с врачом-фельдшером села, так как регулярно водили к ней нашего трехлетнего сына на осмотры. Женщина приехала на Чукотку из Ставропольского края, заключив трудовой договор на пять лет. Обилие просрочки ее возмущало, и она оказалась нашим первым информантом, который пытался с помощью конкретных действий бороться с поставками просроченных товаров в местный магазин. В частности, она при поддержке учителей, приехавших работать в село из Республики Калмыкия, писала письма-жалобы в местные органы власти. По ее словам, ситуация кардинально не изменилась, но немного улучшилась.

С другой стороны, мы полагаем, что логика, в соответствии с которой транспортная доступность приводит к улучшению качества привозимой продукции, является воображаемой, а продовольственное изобилие декларируемым. Отдельные модели

воображения Арктики обладают определенной устойчивостью, способны сохраняться длительное время и могут использоваться в политическом поле, оказывая влияние на практики местных жителей [Гаврилова 2020]. Нам неоднократно приходилось слышать мнение, согласно которому Амгуэма хорошо снабжается по сравнению с другими селами Чукотки. Такого рода нарративы можно встретить и в интернете [Басов 2017]. В действительности Иультинская трасса превратилась в средство регулярного снабжения Амгуэмы просроченными продуктами и промышленными товарами низкого качества, трудно поддающимися реализации в других местах. Несмотря на то что дорога потенциально позволяет наладить поставки качественных и свежих продуктов, количество привозимой в наиболее доступное село просрочки зачастую больше, чем в удаленных прибрежных селах. Иными словами, наличие дороги позволило наладить регулярные поставки просрочки в село. В этом смысле инфраструктура не только и не столько «обещает» местным жителям получение некоторых благ [Anand, Gupta, Appel 2018], но и служит каналом мобильности для внешних агентов, руководствующихся рациональными мотивами — позволяет не только наладить поставки в отдаленные села, но и осуществить сбыт не реализованной в районном центре продукции. Таким образом, понятие «удаленности» остается объектом манипуляций и используется для получения доходов за счет увеличения стоимости продаваемых товаров, а также создает возможность перемещения просроченных продуктов.

Просрочка заполняет прилавки магазинов и является видимым элементом торговли на Чукотке не просто из-за отсутствия спроса на определенные товары, но и из-за того, что она не была реализована в тех местах, где существует больше альтернатив приобретения пищевых продуктов. Иными словами, просрочка постепенно перемещается в те локальности, где сужается возможность альтернативных каналов снабжения. При этом, являясь важнейшим элементом, конституирующим образ удаленности, ее присутствие не всегда коррелирует с географическим расстоянием. Она доставляется именно в доступные места, поскольку транспортировка грузов на Чукотке довольно энергозатратная. Таким образом, стоимость грузоперевозок делает доставку просрочки в Нутэпальмен менее рентабельной.

Просрочка неоднородна по своей «биографии» [Корытофф 1986]. В чукотских магазинах можно обнаружить две группы просроченных товаров. Первая группа — это те, которые прибыли в пункт назначения в просроченном виде или незадолго до завершения срока хранения. Именно они приобретают еще один шанс на приобретение в сельских магазинах. Вторая группа — это товары, которые попадают на прилавки до завершения

срока хранения, но из-за отсутствия высокого спроса на них не раскупаются местными жителями и накапливаются в торговых залах и подсобках магазинов. Просроченные товары, исходя из официального законодательства, не могут поступать в продажу, но фактически данное требование не выполняется. Вместо затрат на утилизацию просроченной продукции торговые предприятия налаживают ее массовые поставки в места с дефицитом снабжения. На Чукотке сложилась система распределения просроченных товаров, рыночная стоимость которых значительно превышает стоимость свежих продуктов в других регионах Дальнего Востока, расположенных южнее. Благодаря Иультинской трассе налаживается оборот не подлежащих реализации с точки зрения официальных правил товаров не только в порту — районном центре, но и в удаленных от него селах, расширяя позволяющую уйти от официального законодательства и регулируемую собственными правилами сферу неформальной экономики.

Значительную часть товарооборота в магазинах Иультинского района составляют именно просроченные продукты питания. Посредством инфраструктуры неформальная экономика находит свою нишу в различных локальностях Чукотки. В Амгуэме просрочка приобретает второй, а иногда третий шанс на реализацию: местные компании порой увозят в это село те продукты, которые не были реализованы в Эгвекиноте. Путь просроченных товаров к месту их реализации имеет каскадный характер. При отсутствии спроса часть товара не остается на месте, а транспортируется в более удаленные населенные пункты. Но это не последняя стадия распределения, которое происходит и за пределами сел. Из Амгуэмы просроченные продукты порой доставляются в оленеводческие бригады в тундру. Таким образом, пространственная удаленность мест воображается и актуализируется разными людьми в целях приобретения конкретной выгоды, а также объяснения ситуации заполненности магазинов просроченной продукцией, т.е. встраивания ее в существующие представления о нормальности определенных практик.

Антропологи Д. Гевертз и Ф. Эррингтон в своей работе уже рассмотрели, как определенная пища, а именно жирное дешевое мясо, становится удобным и убедительным символом неравенства между людьми, проживающими в разных местах, таких как Австралия и Новая Зеландия, с одной стороны, и острова Папуа — Новой Гвинеи — с другой. Их анализ фокусируется на процессе перемещения еды: она, имея статус мусора в одной локальности, конвертируется в сокровище, оказываясь в другой [Gewertz, Errington 2010]. Кейс нашей статьи также представляет пример переплетения пищевого и пространственного

неравенств. Просроченная пища, будучи не пригодной к употреблению в одних местах, становится вполне приемлемой для покупателей в других, таких как села Чукотки. Однако мы, изучая еду с истекшим сроком годности, фокусируемся не только на ее перемещениях и местонахождении, но и на изменениях ее материальных характеристик во времени, тем самым соединяя пространственное и темпоральное измерения.

### **Темпоральность снабжения: технологии действий на опережение**

Помимо дискурсивного давления по поводу «нормальности» присутствия «просрочки» в столь удаленных и труднодоступных местах, следует отметить еще один фактор, приводящий к относительной лояльности местных жителей к изъянам снабжения их мест проживания. Чем дальше мы находились на Чукотке, тем больше мы замечали практики, направленные на компенсирование недостатка ассортимента товаров в местных магазинах. Далее мы опишем ряд стратегий, позволяющих местным жителям совладать с темпоральностью как местного снабжения, так и собственно пищи.

Иультинская трасса, ставшая каналом поступления просроченных товаров в Амгуэму и другие села, используется местными жителями для преодоления навязываемого торговыми компаниями потребления не вполне свежих продуктов. Амгуэмцы нередко осуществляют закупку продуктов именно в районном центре. Такая практика возможна благодаря дороге, на которой на расстоянии 91 км друг от друга расположены Эгвекинот и Амгуэма. Из Амгуэмы в районный центр дважды в неделю курсирует рейсовый автобус (вахтовка). Он всегда заполнен, а билеты на него необходимо брать заблаговременно, желательно придя за пару часов до открытия конторы ЖКХ в здании администрации (места продажи билетов), чтобы оказаться в начале очереди и гарантированно приобрести билет. Показательно, что жители Эгвекинота дни приезда вахтовки-автобуса из Амгуэмы называют «выездными», они также подчеркивают, что в эти дни магазины активно посещаются людьми, приехавшими из села.

Дж. Фабиан обращает внимание на то, что географические перемещения могут восприниматься как перемещения во времени [Fabian 1983]. Именно задачу манипуляции со временем преследуют регулярные поездки жителей Амгуэмы в районный центр. Местные жители, перемещаясь в Эгвекинот, стремятся опередить время и попасть на более раннюю стадию каскадного перераспределения товаров на Чукотке. Покупка товаров в Эгвекиноте в контексте сложившейся в районе модели поставок продуктов — это не просто географическое путешествие.

Это именно действие на опережение, попытка получить продукт раньше, чем это будет возможно по умолчанию в рамках налаженной системы снабжения. Подобная стратегия является альтернативой экономическому кредиту, позволяющему приблизить потребление. Данная возможность появилась благодаря имеющейся инфраструктуре, которая позволяет местным жителям быть не пассивными потребителями того, что им предлагают сетевые магазины, а осуществить закупки товаров вне навязанных правил, проявив собственную субъектность и креативность.

Амгуэмцы предпочитают покупать продукты в Эгвекиноте по целому ряду причин. Информанты говорят, что в районном центре выбор больше, продукты «свежее», а цены ниже. Мы, по совету местных жителей, также периодически ездили за покупками в Эгвекинот, когда проживали в Амгуэме. Наши поездки происходили, по воле случая, зачастую в сопровождении одних и тех же людей, регулярно выезжающих из села. Стараясь помочь, одна из постоянных пассажирок вахтовки подсказывала нам, в каких магазинах лучше брать те или иные товары. С ее помощью, например, мы узнали, где можно приобрести более свежее и вкусное сливочное масло, приготовленное без добавления растительных жиров, или где более дешевый сахар. Женщина была очень внимательна и чутка к продовольственному ландшафту, всегда сопоставляя ассортименты, цены, сроки годности продуктов в разных магазинах.

Как уже отмечалось, транспортная доступность Амгуэмы относительно высока, а магазины в поселке являются филиалами сетевых компаний, работающих в разных населенных пунктах Чукотки. Тем не менее ассортимент и цены магазинов сел и районного центра отличаются, порой весьма значительно. Таким образом, местные жители самостоятельно корректируют асимметричность распределения просрочки в пространстве, привозя на автобусе или личном автотранспорте в село (а порой и в тундру) более «свежие» и менее просроченные продукты из районного центра. Дорога, с одной стороны, усиливает дисбаланс доступности свежей еды и концентрацию просрочки в отдельных местах, создавая пищевое неравенство, а с другой — является аффордансом [Gibson 1979; Ingold 2018: 39–44] для его преодоления.

Параллельно с этим жители национальных сел Амгуэма и Нутэпэльмен чутко реагируют на моменты привоза товаров. Непосредственно самому прибытию продовольствия предшествует время ожидания и разговоров о предстоящем завозе. Особенный интерес испытывают жители Нутэпэльмена, где рутинная поездка в районный центр за недостающими товарами

невозможна и лишь в исключительных случаях местные жители на собственном транспорте преодолевают расстояние до районного центра. Об отправке вездеходов, ТРЭКОЛов<sup>1</sup> или воздушного транспорта из Эгвекинота в село сообщается накануне по телефону. В селе отсутствует сотовая связь, поэтому информация о перемещениях передается по стационарному телефону или рациям. Весть быстро распространяется среди местных жителей. Во время ожидания наземного транспорта люди периодически выходят из дома и при хорошей погоде всматриваются вдаль, стараясь разглядеть на горизонте приближающуюся технику. В день запланированного вертолетного рейса они прислушиваются к звукам, чтобы как можно раньше услышать подлетающий к селу вертолет. Прибывший транспорт с грузами встречают практически все жители. Мужчины помогают разгружать его, женщины стоят рядом и разговаривают, дети бегают и играют поблизости. Уже на этом этапе люди начинают узнавать, какие конкретно продукты были привезены. Но в продажу товары поступают не сразу. Сначала заполняется акт приемки, проводится ревизия. На следующий день, когда привезенные продукты оказываются выставлены на прилавке магазина, покупатели посещают его, чтобы лучше ознакомиться с новым ассортиментом и приобрести «свежие» продукты, при этом некоторые из них могут быть уже просроченными на момент привоза. Обычно в такой день около магазина образуется очередь. Обратная техника уезжает с пассажирами и посылками в Амгуэму и Эгвекинот. Из Нутэпэльмена вывозят продукты морского зверобойного промысла и рыбу. Водители охотно берут с собой грузы и пассажиров, чтобы не гнать пустую технику. Обычно перемещаются по два транспортных средства, чтобы минимизировать риски, вызываемые поломкой и плохими погодными условиями.

В Амгуэму в случае нормального функционирования трассы завоз товаров в магазины осуществляется чаще: еженедельно или даже несколько раз в неделю. Тем не менее привоз новых продуктов в этом селе также вызывает оживленный интерес: жители заходят в магазин посмотреть на новые товары, общаются друг другу о появлении чего-то «вкусного» и «свежего», следят за динамикой стоимости продуктов. Нередко отдельные категории пищи поступают в магазины «по расписанию». Так, местные жители к определенному дню недели ждут свежей молочной продукции, изготавливаемой из сухого молока в Эгвекиноте. Информанты, желая помочь нашей семье, нередко звонили нам и сообщали о привозе свежего кефира. В Амгуэме хлеб из местной пекарни появляется к определенному часу по

<sup>1</sup> Название «ТРЭКОЛ» образовано от словосочетания «Транспорт ЭКОЛОгический».



будням, что вынуждает жителей закупать его по утрам, а также впрок на выходные. К определенному времени он заканчивается, а те, кто не успел купить свежий хлеб, вынуждены брать замороженный, привезенный по навигации «с материка». В Ну-тэпэльне хлеб также пекут небольшими партиями, к моменту его продажи по утрам у магазина можно видеть очередь, участники которой обмениваются новостями.

Наши наблюдения говорят о том, что местные жители стремятся аккумулировать и передавать друг другу знания о местонахождении и перемещениях поставляемой в магазины пищи. В своих ежедневных походах по магазинам и общении друг с другом они следят за темпоральностью снабжения различных уровней: от ежегодного открытия / закрытия СМП до перемещений продовольствия в рамках района. Такого рода знания позволяют выработать стратегии, компенсирующие неравномерное распределение поставляемых продуктов в пространстве и во времени.

#### **Изменчивая материальность пищи: хранение и рефлексивный мониторинг**

Любые продукты имеют свой срок годности, который во многом зависит от технологий хранения. Подстраивание под темпоральность местного снабжения (ритмы которого местные жители изменить не в силах) происходит, в частности, за счет воздействия на процесс изменения материальности пищи во времени. Жители Чукотки широко используют технологию заморозки для сохранения пищи. В каждом доме есть холодильник, а в последнее время широкое распространение получили морозильные камеры и лари. Кроме того, люди используют природный холод посредством так называемых чукотских холодильников, представляющих собой организованное пространство для хранения продуктов за окном. Еду также помещают на холодных верандах домов, в сараях, гаражах или металлических контейнерах. Нередко хозяйственные постройки образуют целые изготовленные из подручных средств конгломераты помещений, используемых для хранения техники, вещей и пищевых продуктов. В середине или конце зимы, т.е. в начале процесса исчезновения продуктов с прилавков магазинов и роста цен, некоторые жители закупают овощи, такие как капуста, морковь, картофель, для заморозки впрок на весенний период. Это позволяет сохранить в рационе еду, исчезающую из продажи к началу лета, или по крайней мере сэкономить траты на дорожающее продовольствие в весенний период. Таким образом, жители сдерживают агентность пищи, заключающуюся в постоянном изменении ее качества и способности испортиться

с течением времени, путем включения ее во взаимодействие с другими материальными объектами, например холодильниками, ларями или помещениями для хранения.

Не всегда в силах людей повлиять на «пульсирующую» материальность пищи [Bennett 2010], т.е. на объективное трансформирование качества еды во времени. Жителям порой остается только настроиться и подстроиться под материальные и витальные свойства той или иной пищи. Так, любой продукт имеет свою скорость изменения вкусовых свойств и в конечном итоге порчи. Скорость — важнейший концепт антропологического исследования, она обладает свойством преобразовывать явления и материальные объекты, а также создавать новые [Головнёв 2020: 57–78]. Скорость внутренних изменений характеризует любой пищевой продукт и делает его отличным от других. Знания о характеристиках отдельных видов пищи позволяют классифицировать продовольствие на категории, размещая их на разных отрезках шкалы съедобности — несъедобности с целью управления продуктами с истекшим сроком годности. Например, просроченная тушенка, встречающаяся на прилавках магазинов и продающаяся по дисконтной цене, считается опасным продуктом, способным вызвать серьезные заболевания у употребивших ее лиц. Можно сказать, что ее агентность враждебна человеку, поэтому местные жители избегают брать просроченные мясные консервы. Напротив, макароны, «Доширак» или «Роллтон», крупы и сахар, по их мнению, фактически не имеют срока годности. Неизменяемость вкусовых свойств данных видов пищи во времени и при транспортировке (перемещениях в пространстве) положила их в основу меню жителей тундры наряду с получаемыми самостоятельно рыбой и мясом.

Съедобность многих просроченных продуктов определяется по внешнему виду, запаху и вкусу: так происходит с овощами, фруктами, кондитерскими и мучными изделиями, отчасти молочной продукцией и мясом. Старые просроченные товары нередко рассматриваются как съедобные, но менее вкусные по сравнению со свежими. В один из магазинов Амгуэмы привезли новую партию галет. Данный продукт очень популярен среди местных жителей. Мы всегда покупали галеты, живя на Чукотке, однако все-таки не являлись ценителями их вкуса. Возможно, по этой причине мы не распознали в привезенных галетах ничего особенного. Но местные жители сразу сообщили нам, что они «свежие» и «очень вкусные» и что нам следовало бы их купить, пока их не разобрали. Эти галеты продавались на развес, т.е. не имели даты истечения срока годности на упаковке, иначе говоря, люди определяли их «свежесть» на вкус, сравнивая с более старыми мучными продуктами, которые буквально могут рассыпаться в руках.

Местные жители в чем-то похожи на археологов: они так же располагают наблюдаемые материальные объекты на временной шкале. Они буквально способны отследить «возраст» пищевых продуктов, опираясь на свой опыт и знания. Иными словами, они постоянно производят рефлексивный мониторинг темпоральных свойств продуктов, обладают знаниями об их «биографиях» — отслеживают дату их привоза, спрос на них и т.д. Подобная рефлексивность не только включает представленное в нарративах знание, но и базируется на телесных знаниях и навыках, которые формируются «перспективой обитателя» (*dwelling perspective*) [Ingold 2000]. Навыки являются результатом взаимодействия с вещами и связаны с реакциями на них [Ingold 2017: 4]. Постоянное наблюдение за продуктами и их потребление после приобретения позволяет жителям практически избегать вопросов, напрямую задаваемых продавцам. Многие вещи для них очевидны. Отчасти по этой причине наш вопрос о сроке годности вызвал некоторое непонимание со стороны продавца одного из амгуэмских магазинов.

Жители чукотских сел вырабатывают особое отношение к просрочке, особую «направленную внимательность» (*attentionality*), ориентированную на восприятие различных действий, интенций и происходящих вокруг изменений [Ingold 2016: 10–12]. Официальная дата истечения срока годности продукта, несмотря на отсутствие прямых вопросов к продавцам, также значима для людей. В частности, выше уже упоминалось отношение к тушенке. Просроченная детская молочная смесь также не будет использоваться по назначению многими местными родителями. Однако при ее бесплатной раздаче среди населения Амгуэмы от нее не отказывались, в том числе жители, не имеющие детей. Как мы узнали впоследствии, в представлении людей этот продукт — неплохой заменитель сухого молока, широко используемого как в селе, так и тундре для приготовления мучных изделий (лепешки, пироги, блины и пр.). Замена одного компонента на другой при приготовлении блюд — обычная стратегия в местах с дефицитом снабжения. Таким образом, местные жители не рассматривают просрочку как некоторую цельную категорию. Пища с истекшим сроком годности всегда индивидуальна и может иметь различные варианты употребления. Свежее продовольствие, как правило, имеет более широкий спектр использования. С течением времени при «старении» продуктов жители могут менять сферы их применения.

Людям приходится быть внимательными к каждому продукту, чтобы подстроить свои пищевые практики под особенности и агентность конкретной пищи. Такого рода навыки сильно сконцентрированного внимания (*highly attuned attention*)

к многочисленным изменениям [Ingold 2017: 4] позволяют местным жителям воспринимать потребление просрочки как безопасную для здоровья практику.

### **Локальные системы производства и распределения пищевых продуктов**

Параллельно с описанными выше существуют и другие практики, позволяющие выйти за рамки ритмов снабжения. Здесь сразу напрашиваются размышления о получении местными жителями различных видов продовольствия вне государственных и частных торговых систем распределения. Действительно, существенная доля потребляемого местными жителями пищевого ресурса производится на Чукотке в ходе взаимодействия людей с окружающей средой: тундрой и морем, — а также посредством создания и поддержания локальных микросетей распределения продуктов. Оленина, рыба, мясо и жир морских животных, мясо сухопутных млекопитающих и птиц, яйца, ягоды, травы и корни добываются многими жителями Амгуэмы, Нутэпэльмена, Эгвекинота и даже окружного центра Анадыря самостоятельно. Безусловно, доступ к разным видам пищи в разных местах неодинаков. Так, в Нутэпэльмене в больших количествах заготавливается мясо и жир морских млекопитающих, в тундре и отчасти в оленеводческом селе Амгуэма люди, как правило, имеют доступ к распределению оленьего мяса. Пища и люди циркулируют между стоянками в тундре, оленеводческими и прибрежными селами, а также между районным и окружным центром. Все упомянутые выше места на Чукотке связаны между собой: их жители поддерживают между собой родственные, дружеские, профессиональные связи, поэтому люди постоянно перемещаются между селами, районным центром и местами стоянок в тундре, и вместе с ними перевозится еда. Очевиден тот факт, что материальные объекты перемещаются вместе с передвижениями людей [Урри 2012: 98]. Более того, продукты нередко являются причиной мобильности. Самостоятельная добыча пищи и ее последующая транспортировка способствуют пищевой автономизации местных сообществ, делая их менее зависимыми от продовольственных поставок с материка, в том числе их качества и темпоральных сдвигов.

В то же время следует отметить, что местные жители уже не питаются исключительно локальной или, как они говорят, «чукотской» пищей. Если раньше мясные консервы, плоды, овощи, а иногда сахар производили на чукчей отталкивающее впечатление своим «чужеземным запахом» [Богораз 1934: 22], сейчас они также нуждаются в индустриальной еде, приобретаемой

в магазинах: крупы, мука и мучные изделия, макароны, овощи, фрукты, молочка, масло, яйца, сладости, консервы, колбасы, даже курица и свинина стали неотъемлемой частью рациона не только приезжих, но и коренных жителей, в том числе оленеводов в тундре. Большую часть этих продуктов можно приобрести именно в магазине.

Стремясь к увеличению степени своей автономности, т.е. фактически независимости от внешнего снабжения, местные жители научились производить некоторые виды «русской» пищи. Так, в Анадыре, Эгвекиноте, Амгуэме, Ванкареме все большее распространение получает выращивание овощей и зелени в теплицах и на грядках, сооруженных в деревянных ящиках. Люди, не имеющие теплиц, могут получать «свежести» от родственников и друзей в подарок. Более того, некоторые владельцы парников выращивают овощи на продажу. Например, информант из Амгуэмы, содержащий большую теплицу, продает свои огурцы и помидоры в Эгвекиноте. По его словам, спрос есть всегда, несмотря на то что в самом районном центре тоже много теплиц. Дело в том, что они есть не у каждого жителя, кроме того, овощи местного производства дешевле привозных и считаются лучшего качества:

**Соб.:** *Здесь [в Амгуэме] не хватает свежестей, зелени в магазинах?*

**Инф.:** *Не, оно есть [свежие овощи в магазине], но качество какое! На гидропонике все, никакое. Хоть помидор, хоть огурец, вода водой, да еще и отравиться можно (муж., Амгуэма).*

Овощи и зелень в местных теплицах и на грядках выращиваются в почве, собранной в тундре. По словам овощеводов, ее практически не надо удобрять, так как она представляет собой мощную органическую смесь. Информанты говорят, что в течение нескольких лет ее можно только поливать. Далее возможно удобрение различными биологическими субстанциями. В качестве удобрений используют остатки от разделки рыбы, оленью кровь, другие пищевые отходы. В советское время, когда существовало животноводство, теплицы на Чукотке удобряли навозом.

Амгуэмские теплицы, изготовленные из стекол или поликарбоната, отапливаются печками. Строительство, утепление и отопление этих хозяйственных построек происходит за счет утилизации деревянных опор старой недействующей линии электропередач на Иульгинской трассе, заброшенных построек, располагающихся вдоль дороги, материалов, остающихся после ремонта и замены ныне действующих инфраструктурных объектов в самом селе или поблизости:

**Инф.:** *Теплотрассу разбирают в этом году и в прошлом году тоже разбирали. Старую минвату выкидывают, я ее забрал, использовал, стены утеплял.*

**Соб.:** *Это все старое?*

**Инф.:** *Ну да, новое — дорого, а ее на свалку вывезут, а я ее собирал, так они еще рады были, что им работы меньше, с минватой не возиться. Доски оттуда. Кораль разбирали старый, делали новый. Так там этого материала было. Это забойный пункт старый, делали современный комплекс. Навезли досок оттуда. Что на стройку пошло, что на дрова (муж., Амгуэма).*

Таким образом, именно инфраструктурные объекты, в том числе трасса, ставшая каналом сбыта просрочки, являются ресурсом, который помогает местным жителям создавать параллельную северному заводу систему, обеспечивающую их «свежестями». Будучи отапливаемыми и утепленными, парники на Чукотке способны давать первый урожай уже в начале весны. Значит, в момент, когда прошлогодний завоз свежих овощей закончился, а новые поставки далеко впереди (через несколько месяцев), люди рассчитывают на ранние урожаи из теплиц. Примечательно, что в планах местных жителей встречаются идеи по разведению животных, что также позволит им подерживать пищевую автономность:

*Я планирую [завести кур], вон у меня помещение для курятника. Поедем после Нового года в отпуск, хотим в Хабаровск, во Вьетнам съездить с дочкой, вот на обратном пути хочу кур привезти (муж., Амгуэма).*

Такого рода хозяйственная деятельность в обход временных циклов снабжения с материка, а также из Анадыря обладает своей логикой и темпоральностью. Огурцы в теплицах собираются весной-летом, а осенью, когда происходит резкое уменьшение количества солнечных дней, жители переключаются на овощи, привезенные во время летнего завоза, или же полностью исключают овощи из своего рациона. Так или иначе, в совокупности тепличные и магазинные продукты, а также использование новых технологий хранения растягивают время потенциальной возможности их потребления. В пищевых практиках местных жителей мы видим сонастроенность с ритмами снабжения региона, а также с вегетативными ритмами тепличных овощей, внимательность и чуткость к биографиям, историям и свойствам огурцов и помидоров, как выращенных в местных теплицах, так и прибывших из дальних мест по морю, воздуху или суше.

**Заключение.****Мобильность и стагнация просроченных продуктов**

Просрочка не представлена в населенных пунктах Чукотки равномерно, напротив, несмотря на то что в селах есть магазины, принадлежащие одним торговым сетям, количество ее варьирует в разных местах, причем не существует прямой зависимости между удаленностью от районного центра и ее количеством на прилавках. Как показано в статье, обилие просроченных продуктов связано не столько с конкретной локальностью и остановкой движения, сколько с процессом перемещений. Иначе говоря, феномен залежавшихся продуктов сопряжен как со стационарным и стагнационным накоплением в одном месте, так и с мобильностью товаров. Поступление более свежих товаров приводит к формированию не пользующейся спросом продукции, которая заполняет собой пространство магазина. Кроме того, появление просрочки — многоступенчатый каскадный процесс, который является следствием отсутствия спроса в других локальностях и прагматического перераспределения товаров между магазинами района. Можно сделать вывод, что просрочка — это результат инфраструктурного неравенства и неодинаковых возможностей организации снабжения.

Мы полагаем, что появление и перемещения просрочки во многом связаны с наличием спроса на просроченные товары в «удаленных» местах. В свою очередь, увеличение ее количества в магазинах села приводит к маятниковым перемещениям его жителей в районный центр. За счет мобильности местные жители стремятся закупить продукт на другой темпоральной стадии его «биографии». Поездки из Амгуэмы в Эгвекинот позволяют им получить доступ к более «свежим» товарам, а не дожидаться их доставки в село. Мобильность, таким образом, позволяет перейти из одного темпорального режима в другой, ускоряя процесс перераспределения пищевых продуктов. Подобная стратегия выгодна для продавцов, она позволяет продать часть товара до транспортировки в села. Отчасти поэтому просрочка полностью не исчезает с прилавков Эгвекинота. Она активно закупается жителями Амгуэмы, стремящимися приобрести «свежие» продукты «в центре». В сфере логистики продуктов происходит процесс, напоминающий стратегии ресторанов быстрого питания [Ритцер 2011], — местные жители сами за счет собственных усилий доставляют продукты из районного центра. Таким образом, просрочка — это не только результат мобильности материальных объектов, это еще мощнейший стимул для новых перемещений людей и пищевых продуктов.

Другая причина появления просрочки — длительное пребывание пищевых продуктов в определенных локальностях, т.е. временные приостановки мобильности. Порой продукт приобретает статус просроченного благодаря стационарным временным промежуткам его «биографии». Следует заметить, что движение пищевых продуктов на Чукотке идет в двух противоположных направлениях: одна часть продуктов привозится, другая — вывозится [Davydov, Davydova 2020: 774–775]. Отсутствие необходимой инфраструктуры ведет к тому, что просрочка формируется в том числе из изготавливаемых локально продуктов. Например, не вывезенное по навигации и произведенное на местном забойном пункте мясо вынуждено зимовать в Эгвекиноте. Иначе говоря, просрочка может появляться в результате сбоев в ритмах поставок.

Итак, просрочка — это результат определенного способа распределения и группирования материальных объектов в пространстве. Она появляется именно благодаря накоплению в одних местах и каскадному распределению пищевых продуктов в другие. В этой связи в нашем исследовании товаров с истекшим сроком годности мы обратили внимание как на ее темпоральные характеристики, так и на пространственное расположение, являющееся результатом множественных перемещений и состояний иммобильности. Ведь для понимания генезиса просрочки важно рассмотреть все локальности, где бытует тот или иной продукт. Просрочка появляется не просто в результате низкого спроса на определенные товары в конкретной локальности, а благодаря целому набору взаимосвязанных географических точек со сложившейся в них динамикой спроса.

Просрочка в магазинах имеет и важную маркетинговую функцию. Она подталкивает жителей потреблять более «свежие» товары. Ее наличие заставляет людей делать выбор в пользу недавно привезенных, а зачастую и более дорогих продуктов. Причем представления о «свежести» всегда относительны и связаны с конкретными локальностями. «Свежие» продукты в понимании жителей Иультинского района Чукотки нетождественны представлениям о «свежести» жителей столицы. В удаленных от центра местах существует спрос на просроченные продукты, который формируется фактом наличия просрочки из различных поставок, т.е. более «свежих» и менее «свежих» продуктов. Ключевым фактором здесь выступает именно степень «свежести» продукта. В Чукотском районе ЧАО продавцы даже применяют маркетинговую уловку, объявляя отдельные категории товаров «самой свежей просрочкой»<sup>1</sup>. Философия потребления

<sup>1</sup> Мы благодарим анонимного рецензента статьи за предоставленную возможность использовать собранные им/ею этнографические сведения.



просрочки базируется на пользе, которую можно извлечь из вторичного использования ресурсов. То, что не было реализовано в районном центре, постепенно заполняет прилавки сельских магазинов Чукотки, позволяя этим продуктам прожить вторую, а иногда и третью жизнь, особенно если просроченные товары закупаются и завозятся в качестве запаса продовольствия в тундру.

Где производится наибольшее количество просрочки? Полагаем, что в основном в крупных населенных пунктах, там, где есть обилие товаров, часть которых покупатели не успевают приобрести до завершения их срока хранения. Причем появление просрочки в местах, где много магазинов, не является результатом нехватки или дефицита товаров. Наоборот, чем больше изобилие товаров, тем меньше вероятность, что они будут приобретены до завершения срока хранения. Просрочка — это прежде всего результат функционирования крупных магазинов с обилием товаров. В этом смысле просрочка как один из видов товаров — это не результат удаленности. В удаленных селах она в основном является результатом налаженных каналов мобильности. Именно возможность сбыта просроченных продуктов в других местах подталкивает сетевые магазины избавляться от нереализованной продукции во время начала навигации. Ведь спрос на такую продукцию в районном центре сильно падает из-за ожиданий местных жителей приобрести более свежие товары за приемлемую стоимость. Просрочка в отдаленных селах, таким образом, является результатом рационального выбора поставщиков, опирающихся на принципы «эффективности», «исчисляемости», «предсказуемости» и «контролируемости», примененные З. Бауманом к анализу Холокоста [Бауман 2010], а впоследствии Дж. Ритцером к анализу процесса «макдональдизации» [Ритцер 2011]. Как отмечала С. Фрайдберг, в конце XX в. одной из самых обширных и важных целей супермаркетов в управлении продовольственными поставками была «рационализация» [Freidberg 2004: 195]. Сетевые продовольственные магазины как бизнес-предприятия безусловно ориентированы на доход и максимизацию прибыли, иными словами, должны быть эффективными. В этой связи понятно стремление реализовать максимальное количество товаров, в том числе просроченных. Предсказуемость данного процесса обеспечивается благодаря дискурсу удаленности и налаженным каналам мобильности. К сожалению, в торговых компаниях нашему этнографическому наблюдению были доступны только практики продавцов и покупателей. Однако логично предположить, что контроль за реализацией просрочки осуществляется на разных уровнях: от руководства до людей за прилавком, классифицирующих товары.

Возможно ли исчезновение просрочки с прилавков? Позволим себе предположить, что к ее уменьшению могли бы привести небольшие (некрупные сетевые) магазины, которые торгуют востребованными объемами товаров. Эта гипотеза могла бы быть проверена в ходе кросс-культурного исследования различных регионов Арктики. Просрочка, как уже было сказано, — результат избытка товаров, превышения спроса. Ее завоз в отдаленные села во многом определяется стремлением сетевых компаний максимизировать прибыль за счет перераспределения пищевых продуктов между различными локальностями. Именно формирование просрочки в крупных магазинах вследствие переизбытка товаров в районном центре приводит к ее последующей транспортировке в сельские магазины. «Воображение» дефицита и удаленности делают поставки просрочки выгодными — всегда можно оправдать ее появление неразвитой инфраструктурой и временем, затрачиваемым на поставки продуктов по морю. Как показано в статье, период навигации, который все с нетерпением ждут, приводит не только к наполнению прилавков свежими товарами, но и к перераспределению просрочки между магазинами района. Местные жители, опираясь на знания, сформированные «перспективой обитателя» [Ingold 2000], за счет собственных усилий приспосабливаются к подобным парадоксам и стараются разнообразить и увеличить качество своей диеты за счет различных форм мобильности (поездки за продуктами в районный центр, обмен мясом, рыбой, дикоросами и продуктами морского зверобойного промысла с прибрежными поселками и оленеводческими стоянками в тундре), мелкомасштабного производства пищи, практик классификации просрочки на категории, контроля над информацией о продуктах, воздействия на «пульсирующую материальность» пищи.

### Благодарности

Исследование выполнено за счет средств гранта Российского научного фонда (проект № 19-78-10002).

### Источники

- Басов Е. Амгуэма — чукотское село, с самыми красивыми северными сияниями // Livejournal. 2017, 11 марта. <<https://basov-chukotka.livejournal.com/265534.html>>.
- В Чукотский район доставили партию свежих продуктов. // Чукотка. Информационное агентство. 2021, 22 янв. <[https://prochukotku.ru/news/obshchestvo/v\\_chukotskiy\\_rayon\\_dostavili\\_partiyu\\_svezhikh\\_produktoy/](https://prochukotku.ru/news/obshchestvo/v_chukotskiy_rayon_dostavili_partiyu_svezhikh_produktoy/)>.
- Начался завоз продуктов в два самых отдаленных села Анадырского района // Чукотка. Информационное агентство. 2021, 5 марта.

<[https://prochukotku.ru/news/obshchestvo/nachalsya\\_zavoz\\_produkto\\_v\\_dva\\_samykh\\_otdalennykh\\_sela\\_anadyrskogo\\_rayona/](https://prochukotku.ru/news/obshchestvo/nachalsya_zavoz_produkto_v_dva_samykh_otdalennykh_sela_anadyrskogo_rayona/)>.

Резидент Арктической зоны открыл мини-маркет в Певеке // Чукотка. Информационное агентство. 2021, 8 фев. <[https://prochukotku.ru/news/msp/rezident\\_arkhticheskoy\\_zony\\_otkryl\\_mini\\_market\\_v\\_peveke/](https://prochukotku.ru/news/msp/rezident_arkhticheskoy_zony_otkryl_mini_market_v_peveke/)>.

### Библиография

- Бауман З.* Актуальность Холокоста. М.: Европа, 2010. 316 с.
- Богораз В.Г.* Чукчи. Л.: Изд-во Ин-та народов Севера ЦИК СССР, 1934. Ч. 1. 193 с.
- Гаврилова К.А.* Северный морской путь в официальном российском дискурсе: стратегии определения функциональных и географических границ // Сибирские исторические исследования. 2020. № 3. С. 62–75.
- Головнёв А.В.* Скорость в антропологии движения // Сибирские исторические исследования. 2020. № 2. С. 57–78.
- Давыдова Е.А.* Пищевые тайны оленеводов и охотников Чукотки // Северо-Восточный гуманитарный вестник. 2019. № 3(28). С. 19–25.
- Ритцер Дж.* Макдональдизация общества. М.: Праксис, 2011. 592 с.
- Урри Дж.* Социология за пределами обществ: виды мобильности для XXI столетия. М.: ИД Высшей школы экономики, 2012. 336 с.
- Anand N., Gupta A., Appel H.* (eds.). *The Promise of Infrastructure*. Durham: Duke University Press, 2018. 264 p.
- Appadurai A.* (ed.). *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986. 329 p.
- Bennett J.* *Vibrant Matter: A Political Ecology of Things*. Durham; L.: Duke University Press, 2010. 176 p.
- Davydov V.N., Davydova E.A.* Routs of Sustenance: Infrastructure and Food Security Strategies in Chukotka // *Journal of Siberian Federal University. Humanities and Social Sciences*. 2020. Vol. 13. No. 5. P. 772–782.
- Fabian J.* *Time and the Other: How Anthropology Makes its Object*. N.Y.: Columbia University Press, 1983. 272 p.
- Fischler C.* Food Habits, Social Change and the Nature. *Culture Dilemma // Social Science Information*. 1980. Vol. 19. No. 6. P. 937–953.
- Freidberg S.* *French Beans and Food Scares: Culture and Commerce in an Anxious Age*. Oxford; N.Y.: Oxford University Press, 2004. 269 p.
- Gewertz D., Errington F.* *Cheap Meat: Flap Food Nations in the Pacific Islands*. Berkeley; Los Angeles; L.: University of California Press, 2010. 224 p.
- Gibson J.J.* *The Ecological Approach to Visual Perception*. Boston: Houghton Mifflin, 1979. 332 p.
- Giddens E.* *The Consequences of Modernity*. Cambridge: Polity Press, 1990. 186 p.
- Goody J.* *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982. 245 p.
- Ingold T.* *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. L.: Psychology Press, 2000. 480 p.
- Ingold T.* On Human Correspondence // *Journal of the Royal Anthropological Institute*. 2016. Vol. 23. No. 1. P. 1–19.

- Ingold T.* Five Questions of Skill // *Cultural Geographies*. 2017. Vol. 25. No. 1. P. 1–5.
- Ingold T.* Back to the Future with the Theory of Affordances // *HAU: Journal of Ethnographic Theory*. 2018. Vol. 8. No. 1–2. P. 39–44.
- Kopytoff I.* The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process // *Appadurai A.* (ed.). *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986. P. 64–92.
- Mintz S.* *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. N.Y.: Penguin, 1985. 274 p.
- Steel L., Zinn K.* Introduction. Exploring the Materiality of Food “Stuffs”: Transformations, Embodiment and Ritualized Consumption // *Steel L., Zinn K.* (eds.). *Exploring the Materiality of Food “Stuffs”: Transformations, Symbolic Consumption and Embodiments*. L.: Taylor & Francis, 2016. P. 1–12.
- 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. P. 619–646.

---

## **The Second Life of Products: The Temporality of Food and Supply Paradoxes in Chukotka**

**Elena Davydova**

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera),  
Russian Academy of Sciences  
3 Universitetskaya Emb., St Petersburg, Russia  
Chukotka branch of North-Eastern Federal University  
3 Studencheskaya Str., Anadyr, Russia  
elenav0202@gmail.com

**Vladimir Davydov**

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera),  
Russian Academy of Sciences  
3 Universitetskaya Emb., St Petersburg, Russia  
Chukotka branch of North-Eastern Federal University  
3 Studencheskaya Str., Anadyr, Russia  
davydov.kunstkamera@gmail.com

This article studies the social life of expired products in Chukotka. The authors examine the relationship between people and food, not only supplied from outside and sold in rural stores, but also

produced within the community in the course of the interaction of local people with the landscape. The research presents the results of fieldwork conducted in 2017–2019 in the Iultinskiy Rayon of the Chukotka Autonomous Okrug. The paper analyses the temporality of food as well as the supply paradoxes that local people face on a daily basis. Trying to answer the question about the reasons for the appearance of expired food products in the villages of Chukotka, the authors focus on the processes of the transformation of materiality of food and the mobility of food products. The article discusses strategies for maintaining food autonomy by local people in order to minimize dependence on supplies from public and private trading companies in a context of limited and low-quality supply. The authors conclude that expired food is the result of infrastructural inequality and, accordingly, unequal opportunities for organizing high-quality supply. Overdue food products act simultaneously as a temporal and spatial phenomenon. They appear as a result of a combination of both multiple displacements and states of immobility.

**Keywords:** anthropology of food, nutrition, supply, expired food, temporality, mobility, Arctic, Chukotka.

#### **Acknowledgements**

The research was carried out with the financial support of the Russian Science Foundation (Grant No. 19-78-10002 “Nutrition in the Russian Arctic: Resources, Technologies and Innovations”).

#### **References**

- Anand N., Gupta A., Appel H. (eds.), *The Promise of Infrastructure*. Durham: Duke University Press, 2018, 264 pp.
- Appadurai A. (ed.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986, 329 pp.
- Bauman Z., *Modernity and the Holocaust*. New York: Cornell University Press, 2002, 254 pp.
- Bennett J., *Vibrant Matter: A Political Ecology of Things*. Durham; London: Duke University Press, 2010, 176 pp.
- Bogoraz V. G., *Chukchi* [The Chukchi]. Leningrad: Izdatelstvo Instituta narodov Severa TsIK, 1934, pt. 1, 193 pp. (In Russian).
- Davydov V. N., Davydova E. A., ‘Routs of Sustenance: Infrastructure and Food Security Strategies in Chukotka’, *Journal of Siberian Federal University. Humanities and Social Sciences*, 2020, vol. 13, no. 5, pp. 772–782.
- Davydova E. A., ‘Pishchevye tayny okhotnikov i olenevodov Chukotki’ [Food Secrets of Reindeer Herders and Hunters in Chukotka], *Severo-Vostochnyy gumanitarnyy vestnik*, 2019, vol. 28, no. 3, pp. 19–25. (In Russian).
- Fabian J., *Time and the Other: How Anthropology Makes its Object*. New York: Columbia University Press, 1983, 272 pp.

- Fischler C., 'Food Habits, Social Change and the Nature', *Culture Dilemma, Social Science Information*, 1980, vol. 19, no. 6, pp. 937–953.
- Freidberg S., *French Beans and Food Scares: Culture and Commerce in an Anxious Age*. Oxford; New York: Oxford University Press, 2004, 269 pp.
- Gavrilova K. A., 'Severnnyy morskoy put v ofitsialnom rossiyskom diskurse: strategii opredeleniya funktsionalnykh i geograficheskikh granits' [The Northern Sea Route in Russian Official Discourse: Strategies for Determining Functions and Geographical Boundaries], *Sibirskie istoricheskie issledovaniya*, 2020, no. 3, pp. 62–75. (In Russian).
- Gewertz D., Errington F., *Cheap Meat: Flap Food Nations in the Pacific Islands*. Berkeley; Los Angeles; London: University of California Press, 2010, 224 pp.
- Gibson J. J., *The Ecological Approach to Visual Perception*. Boston: Houghton Mifflin, 1979, 332 pp.
- Giddens E., *The Consequences of Modernity*. Cambridge: Polity Press, 1990, 186 pp.
- Golovnev A. V., 'Skorost v antropologii dvizheniya' [Speed in Anthropology of Movement], *Sibirskie istoricheskie issledovaniya*, 2020, no. 2, pp. 57–78. (In Russian).
- Goody J., *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982, 245 pp.
- Ingold T., *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London: Psychology Press, 2000, 480 pp.
- Ingold T., 'On Human Correspondence', *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 2016, vol. 23, no. 1, pp. 1–19.
- Ingold T., 'Five Questions of Skill', *Cultural Geographies*, 2017, vol. 25, no. 1, pp. 1–5.
- Ingold T., 'Back to the Future with the Theory of Affordances', *HAU: Journal of Ethnographic Theory*, 2018, vol. 8, no. 1–2, pp. 39–44.
- Kopytoff I., 'The Cultural Biography of Things: Commoditization as Process', Appadurai A. (ed.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*. Cambridge: Cambridge University Press, 1986, pp. 64–92.
- Mintz S., *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin, 1985, 274 pp.
- Ritzer G., *The McDonaldization of Society* 5. Thousand Oaks, CA: Pine Forge Press, 2008, XIX+300 pp.
- Steel L., Zinn K., 'Introduction. Exploring the Materiality of Food "Stuffs": Transformations, Embodiment and Ritualized Consumption', Steel L., Zinn K. (eds.), *Exploring the Materiality of Food 'Stuffs': Transformations, Symbolic Consumption and Embodiments*. London: Taylor & Francis, 2016, pp. 1–12.
- Urry J., *Sociology Beyond Societies: Mobilities for the Twenty-First Century*. London; New York: Routledge, 2000, 266 pp.
- 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.