

Иванов Ант. А.

ИВАЩЕНКО Я. С. СЕМИОТИКА ЕДЫ (НА МАТЕРИАЛЕ ТРАДИЦИОННОЙ НАНАЙСКОЙ КУЛЬТУРЫ):
МОНОГР. – ВЛАДИВОСТОК: ИЗД-ВО ДАЛЬНЕВОСТ. ФЕДЕР. УН-ТА, 2010. – 290 С.

Иванов Ант. А.

A. A. Ivanov

ИВАЩЕНКО Я. С. СЕМИОТИКА ЕДЫ (НА МАТЕРИАЛЕ ТРАДИЦИОННОЙ НАНАЙСКОЙ КУЛЬТУРЫ): МОНОГР. – ВЛАДИВОСТОК: ИЗД-ВО ДАЛЬНЕВОСТ. ФЕДЕР. УН-ТА, 2010. – 290 С.

IVASCHEENKO, YA.S. THE SEMIOTICS OF FOOD (IN TRADITIONAL NANAI CULTURE). – VLADIVOSTOK, THE FAR-EASTERN FEDERAL UNIVERSITY, 2010. 290 P.

Иванов Антон Анатольевич – кандидат культурологии, доцент кафедры культурологии Комсомольского-на-Амуре государственного технического университета (Россия, Комсомольск-на-Амуре); 681035, г. Комсомольск-на-Амуре, ул. Ленина, д. 81/4, кв. 49; 8-924-227-12-66. E-mail: humungus72@mail.ru.

Mr. Anton A. Ivanov – PhD in Cultural Studies, Senior Lecturer at the Department of Cultural Studies, Komsomolsk-on-Amur State Technical University (Russia, Komsomolsk-on-Amur), 681035 Komsomolsk-on-Amur, 81/4 Lenina St., apt. 49, tel.: 8-924-227-12-66. E-mail: humungus72@mail.ru.

Монография Яны Сергеевны Иващенко представляет собой опыт структурно-семиотического моделирования системы традиционного нанайского питания. Бесспорная актуальность работы обусловлена, во-первых, значимостью в современной гуманитаристике исследования культуры повседневности. Во-вторых, в контексте современной парадигмы мультикультурализма все более востребовано изучение культур малочисленных народов.

Начав с серьезного описания и анализа степени изученности проблемы в научной и публицистической литературе, автор логично заключил, что многочисленные данные о традиционной нанайской культуре недостаточно систематизированы (с. 12). Систематизация эмпирического материала и рассмотрение традиционной культуры как целостной системы предполагает «изучение инвариантных принципов мышления нанайцев» (с. 12).

Важнейшим достоинством, на мой взгляд, является методологическая выдержанность и логичность осуществленного исследования. Система пищевых практик нанайцев интересует исследователя как знаковая система, структурно и коннотативно соотношенная с иными семиотическими подсистемами нанайской культуры: мифологической, ритуальной, социально-иерархической, хозяйственно-промысловой и т.д. Процедуры структурно-функционального анализа позволили автору соотнести данные сферы между собой и создать парадигматическую модель системы питания, опирающуюся на бессознательные социально-психические структуры, определившие традиционную пищевую деятельность нанайцев и ее мифоритуальные коннотации.

В методологическом плане интересно и плодотворно обращение автора к системно-синергетической модели культуры Э.С. Маркаряна, состоящей из трех подсистем: природно-экологической (взаимодействие со средой), общественно-экологической (межкультурное взаимодействие) и социорегулятивной (с. 18-19, 195). Сочетание структурно-семиотического, системно-синергетического, а также сравнительно-исторического методов, на наш взгляд, позволило автору сбалансировать рассмотрение статичных и динамичных элементов в системе пищевых практик, определить инвариантные принципы семиотической структуры пищевого поведения и ее исторические трансформации как результат, как правило, внешнекультурных влияний (с. 213).

В основе структурирования пищевого поведения автором взята оппозиция повседневной и ритуальной (праздничной) сфер, тесно связанных между собой, но различных по степени регламентации поведения. Все выявленные элементы нанайской системы питания, их семантические и синтагматические аспекты систематизированы и наглядно представлены в виде таблиц в приложениях.



Анализ повседневных пищевых практик включил классификацию основных объектов питания, выявление принципов сочетания ингредиентов и консистенций, анализ семантики и синтагматики технологий обработки провиантов и приготовления блюд. Автором выявлена классификация основных пищевых продуктов – по размеру и половой дифференциации. Последняя обусловлена структурной гомологией общества и природы в традиционной картине мира. Зависимость хозяйственной деятельности от природных циклов также определяет классификацию рационов питания, в основе которых – принцип сезонности. В традиционном хозяйстве нанайцев четко разграничены рационы зимнего и летнего периода. При соотнесении промысловых календарей нанайцев и других народов тунгусо-маньчжурской языковой группы исследователь сформулировал годовую схему чередования пищевых сезонов и хозяйственной деятельности. Фактором преодоления традиционной для нанайцев сезонности питания автор видит инокультурные влияния, прежде всего, влияния производящего хозяйства соседей. В этом контексте в работе рассмотрены технологии одомашнивания некоторых животных и растений, актуализация оппозиции «домашний-дикий» в классификации провиантов, а также меновые отношения с соседними народами. Данные процессы в конце XIX-начале XX вв. существенно трансформировали повседневное и ритуальное пищевое поведение нанайцев, а также их социальную стратификацию.

В области рецептуры нанайской кухни автором выявлены двоичная (растительные и белковые провианты) и троичная структуры блюд. Согласно выбранной методике исследователь установил многочисленные параллели между социальной практикой и природной средой, а также коннотативные цепочки и оппозиционные ряды пищевых артефактов, природных объектов и мифоритуальных образов. Так, в основе консистенций блюд лежит их контекстуальная гомологичность ландшафту: воде-реке, болоту-жиже, лесу, горе как этапам преобразования мира. Приведем лишь несколько примеров коннотативных цепочек в области консистенций и методов их получения: *варение* – бульон, вода-река, жизнь, душа, женское, повседневное, профанное; *квашение* – болото-жижа, гниение и разложение; *сушение, вяление, получение юколы* – лес, гора, мумификация, твердое, мужское, сакральное, лиминальное, инициатическая смерть.

В этом же контексте автором видится единый сценарий приготовления пищи как гомологичный инициатическим процедурам, что производит впечатление некоего общекультурного вывода. В нанайской традиционной культуре эта гомология, по мнению Яны Сергеевны, подтверждается мифоритуальной символикой оппозиции котла и вертела, воплощающих соответственно полный и неполный цикл метаморфозы природного объекта в пищевой продукт с соответствующими рядами коннотаций: «домашнее-лиминальное», «женское-мужское», «социализированная и несоциализированная сексуальность».

Выявленные утращения структуры блюд были обусловлены сезонными факторами (использованием жира зимой) и историческими эволюционными трансформациями, например введением в состав пищи заимствованных у соседних культур мучных, крупяных и овощных провиантов. Распространение этих продуктов в материальной культуре нанайцев связывается автором с их компактностью, удобной при полукошачьем образе жизни, и постепенным привыканием к легко усваиваемым углеводам.

Бесспорную научную новизну, а также привлечение ранее не исследованного материала демонстрирует вторая часть книги, посвященная ритуальному пищевому поведению нанайцев. В анализе ритуальных табу логичным представляется тезис автора, что в их основе лежат:

- 1) степень подобия объекта человеку по его следам (отмеченное уже табуирование употребления в пищу хищников);
- 2) гомеопатическая и партиципальная сопричастность пищи (в основном рыбы как основного провианта, формирующего телесность ихтиофага) и человека (в основном беременной женщины и ее плода).

Иванов Ант. А.

ИВАЩЕНКО Я. С. СЕМИОТИКА ЕДЫ (НА МАТЕРИАЛЕ ТРАДИЦИОННОЙ НАНАЙСКОЙ КУЛЬТУРЫ):
МОНОГР. – ВЛАДИВОСТОК: ИЗД-ВО ДАЛЬНЕВОСТ. ФЕДЕР. УН-ТА, 2010. – 290 С.

Систематизация пищевых предписаний, анализ их функций, семантических, синтагматических и ассоциативных планов позволили автору выявить следующие особенности:

- репрезентацию престижных социальных статусов (пол, возраст, промысловый ранг) в распределении обрядовой пищи;
- половую дифференциацию в ритуальных взаимоотношениях внешнего обмена и внутренних символических отношений;
- классификацию адресатов ритуальных угощений: духи-предки, природные духи, небесные божества;
- торговый принцип предоставления дефицитных провиантов природным духам в зависимости от сферы их обитания;
- троичную структуру ритуальной пищи: два оппозиционных по сфере обитания или по производству элемента и третий примиряющий компонент.

К этой третьей группе промежуточных элементов автор отнес привозные вещества, изменяющие сознание (водка, табак, опиум), а также способы трансляции угощения, дав их подробную классификацию по форме и типу действия. Употребление табака, водки и опиума, по мнению автора, обусловлено предшествующими архаическими практиками ритуального употребления природных галлюциногенов (с. 200-201). Эволюция ритуальной кухни связана с вытеснением и метонимическим замещением табаком и водкой других компонентов, с их психотропными эффектами, семантикой менового объекта и высокой товарной стоимостью. Чрезвычайно интересны выявленные гендерные и социологические аспекты функционирования опиума в нанайской культуре. Гендерный аспект семантики опиума воплощается в связи наркотического опьянения с женской сексуальностью. Социологический аспект распространения опиума, табака и водки связан с семантикой социального престижа и новой социальной стратификацией в нанайских обществах на рубеже XIX-XX вв.

Опираясь на серьезную источниковедческую и аналитическую базу, Я.С. Иващенко пересмотрела многие клише, бытующие в историографии народов Дальнего Востока. Так, подвергнуто критике бытующее мнение о русском источнике алкогольной и табачной зависимости в среде аборигенов Амура. Приведены этнографические и историографические свидетельства того, что употребление и производство табака и водки стали частью пищевых практик амурских этносов до провозглашения этой территории частью России и были обусловлены влиянием китайско-маньчжурских пищевых традиций. Также Я.С. Иващенко подвергает сомнению расхожий образ «гуманного дикаря», объясняя экологическое поведение нанайцев более глубокими причинами. В основе принципов добычи, обработки и употребления провиантов, по мнению автора, лежало ресурсосберегающее поведение, связанное с боязнью голода и торгово-обменным характером отношений с духами-хозяевами мест.

В целом монографии Я.С. Иващенко присущи почти архитектурная стройность и логичность методологии исследования, систематизация многочисленного и разнообразного этнографического материала, доступность изложения и несомненная научная и просто «житейская» познавательность и «занимательность» текста. В тексте использованы материалы полевых исследований автора, встречаются многочисленные сравнения с современным состоянием культуры народов Дальнего Востока, региональной культурной политикой и местной кухней, порой весьма курьезные. Стоит добавить, что помимо интеллектуального удовольствия от чтения монографии у автора рецензии обнаружилась устойчивая психосоматическая реакция на текст, а именно необоримое повышение аппетита, особенно в области ихтиофагии.