АНТРОПОЛОГИЯ ПИТАНИЯ НАРОДОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА

СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ В СОЦИАЛИЗАЦИИ БУДУЩЕГО ПРОФЕССИОНАЛА

Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке

The Humanities and Social Studies in the Far East

FOOD ANTHROPOLOGY OF THE PEOPLES OF THE FAR EAST

SOCIAL AND PEDAGOGICAL TECHNOLOGIES IN THE SOCIALIZATION OF THE FUTURE PROFESSIONAL

Vol. XVII, Issue 2, 2020

Министерство
образования и науки России

Российский Союз ректоров

Совет ректоров вузов
Дальневосточного федерального округа

Министерство
транспорта России

ФГБОУ ВО
«Дальневосточный
государственный университет
путей сообщения»

СОЦИАЛЬНЫЕ
И ГУМАНИТАРНЫЕ НАУКИ
НА ДАЛЬНЕМ ВОСТОКЕ

Научно-теоретический журнал
издается с января 2004 года
выходит один раз в три месяца

Том XVII

Выпуск 2, 2020

Хабаровск, 2020

Ministry of Education and Science
of the Russian Federation

The Russian Rectors' Union

Council of Rectors of Higher Educational
Institutions in the Far Eastern
Federal District

Ministry of Transportation
of the Russian Federation

Federal State Budgetary
Educational Institution
of Higher Education
«Far Eastern State
Transport University»

THE HUMANITIES AND SOCIAL STUDIES IN THE FAR EAST

Journal of Theoretical Research
Published since January 2004
Issued quarterly

Vol. XVII

Issue 2, 2020

Khabarovsk, 2020

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР

Ю.М. Сердюков, д-р филос. наук, проф.

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

Отдел философии
Ю.М. Сердюков, д-р филос. наук, проф. (редактор отдела);
А.П. Забияко, д-р филос. наук, проф.; **Кальво-Мартинез Томас Мариано**, PhD (Испания);
Р.Л. Лившиц, д-р филос. наук, проф.; **Б.В. Марков**, д-р филос. наук, проф.;
И.Б. Микиртумов, д-р филос. наук, доц.; **С.В. Пишун**, д-р филос. наук, проф.

Отдел филологии
З.Г. Прошина, д-р филол. наук, проф. (редактор отдела);
У.М. Бахтикиреева, д-р филол. наук, проф.; **Е.Л. Лысенкова**, д-р филол. наук, проф.;
Нобуюки Хонна, PhD (Япония); **Е.А. Первушина**, д-р филол. наук, проф.;
Раймонд Хики, PhD (Германия); **Г.Н. Ловцевич**, д-р филол. наук, проф.

Отдел психологии
К.И. Воробьева, д-р психол. наук, проф. (редактор отдела);
Л.Г. Дикая, д-р психол. наук, проф.; **А.Н. Занковский**, д-р психол. наук, проф.;
Н.А. Кравцова, д-р психол. наук, проф.; **Лора Роджерс**, PhD (США);
Мартин Кашорке, PhD (Германия); **Т.Х. Невструева**, д-р психол. наук, проф.

Отдел «Проблемы Дальнего Востока»
Е.Н. Спасский, д-р полит. наук, проф. (зам. главного редактора, редактор отдела);
М.А. Ковальчук, д-р ист. наук, проф.; **Н.Е. Мерецкий**, д-р юрид. наук, проф.;
О.А. Рудецкий, канд. филос. наук, доц. (ответственный секретарь);
Ю.А. Тюрина, д-р соц. наук, проф.; **С.В. Филонов**, д-р ист. наук, проф.;
А.М. Шкуркин, д-р филос. наук, проф.

РЕДАКТОРЫ ВЫПУСКА

О.А. Рудецкий, канд. филос. наук, доц.; **Ю.А. Тюрина**, д-р соц. наук, проф.;
М.В. Надорожная, канд. ист. наук, доц.

СОТРУДНИКИ РЕДАКЦИИ

Ю.В. Пономарчук, канд. физ.-мат. наук (web-мастер);
Е.В. Листопадова (технический секретарь); **Е.Л. Рябкова** (переводчик)

В соответствии с распоряжением ВАК РФ от 28 декабря 2018 г. № 90-р научно-теоретический журнал «Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке» включен в «Перечень по научным специальностям и соответствующим им отраслям науки» по следующим отраслям научного знания и научным специальностям:
1. Философские науки: 09.00.01 – Онтология и теория познания; 09.00.03 – История философии; 09.00.11 – Социальная философия.
2. Филологические науки: 10.02.01 – Русский язык; 10.02.04 – Германские языки; 10.02.20 – Сравнительно-историческое типологическое и сопоставительное языкознание.
3. Психологические науки: 19.00.03 – Психология труда, инженерная психология, эргономика.

Печатается по решению Совета ректоров вузов Дальневосточного федерального округа № СР/ДФО-54а от 9 октября 2002 г.

УЧРЕДИТЕЛЬ

ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный университет путей сообщения» (680021, г. Хабаровск, ул. Серышева, д. 47).

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Регистрационный номер и дата принятия решения о регистрации: серия ПИ № ФС77-77529 от 25 декабря 2019 г.

Адрес редакции: 680021, г. Хабаровск, ул. Серышева, д. 47, оф. 262,
Тел./факс: (4212) 40-71-93, E-mail: journal@festu.khv.ru

Web-site: www.eastjournal.ru

EDITOR-IN-CHIEF

Y.M. Serdyukov, Doctor of Science (Philosophy), Professor

EDITORIAL BOARD

Philosophy

Yury M. Serdyukov, Doctor of Science (Philosophy), Professor, Executive Editor (Philosophy), Editor-in-chief
Andrei P. Zabiyako, Doctor of Science (Philosophy), Professor
Tomás Mariano Calvo-Martinez, PhD (Spain)
Rudolf L. Livshits, Doctor of Science (Philosophy), Professor
Boris V. Markov, Doctor of Science (Philosophy), Professor
Ivan B. Mikirtumov, Doctor of Science (Philosophy), Associate Professor
Sergei V. Pishun, Doctor of Science (Philosophy), Professor

Philology

Zoya G. Proshina, Doctor of Science (Philology), Professor, Executive Editor (Philology)
Uldanai M. Bakhtikireyeva, Doctor of Science (Philology), Professor
Elena L. Lysenkova, Doctor of Science (Philology), Professor
Nobuyuki Honna, PhD (Japan)
Elena A. Pervushina, Doctor of Science (Philology), Professor
Raymond Hickey, PhD (Germany)
Galina N. Lovtsevich, Doctor of Science (Philology), Professor

Psychology

Clarisa I. Vorobyova, Doctor of Science (Psychology), Professor, Executive Editor (Psychology)
Larisa G. Dikaya, Doctor of Science (Psychology), Professor
Anatoliy N. Zankovsky, Doctor of Science (Psychology), Professor
Nataliya A. Kravtsova, Doctor of Science (Psychology), Professor
Laura Rogers, PhD (USA)
Martin Koschorke, PhD (Germany)
Tamara Kh. Nevstrueva, Doctor of Science (Psychology), Professor

Problems of the Far East

Evgeniy N. Spassky, Doctor of Science (Political Science), Professor,
Executive Editor (Problems of the Far East), Deputy Editor
Mikhail A. Kovalchuk, Doctor of Science (History), Professor
Nikolai E. Meretsky, Doctor of Science (Law), Professor
Oleg A. Rudetsky, Candidate of Science (Philosophy), Associate Professor (Executive Secretary)
Yulia A. Tyurina, Doctor of Science (Sociology), Professor
Sergei V. Filonov, Doctor of Science (History), Professor
Anatoliy M. Shkurkin, Doctor of Science (Philosophy), Professor

MANAGING EDITORS

Oleg A. Rudetsky, Candidate of Science (Philosophy);
Yulia A. Tyurina, Doctor of Science (Sociology), Professor
Maria V. Nadorozhnaya, Candidate of Science (History)

EDITORIAL STAFF

Y.V. Ponomarchuk, Candidate of Science (Physics) (Web Design);
E.V. Listopadova (Technical Secretary); **E.L. Riabkova** (Translator)

Journal of theoretical research is published in accordance with the decision of the Council of Rectors of Higher Educational Institutions in the Far Eastern Federal District № CR/FEFD-54a of October 9, 2002

FOUNDER

Federal State Budgetary Educational Institution of Higher Education
«Far Eastern State Transportation University»
Office 262, 47 Seryshev Str., Khabarovsk, 680021

The journal is registered by the Federal Service for Supervision of Communications, Information Technology and Mass Media. Registration number and date of the registration decision: Series PI № FS77-77529 of December 25, 2019

Editorial office address: Office 262, 47 Seryshev Str., Khabarovsk, 680021
Phone/fax: (4212) 40-71-93; E-mail: journal@festu.khv.ru

Web-site: www.eastjournal.ru

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ 10

СТАТЬИ 11

АНТРОПОЛОГИЯ ПИТАНИЯ НАРОДОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА

Аргудяева Ю.В. Повседневная и обрядовая пища и напитки русских старообрядцев-дальневосточников 11

Бельды О.А. Традиционная кухня нанайцев 18

Беляева-Сачук В.А. Буква «А» – начало ученья, чаю стакан – начало трапезы. Традиции чаепития в бурятской культуре 24

Березницкий С.В. Ольфакторные компоненты технологии питания коренных народов Дальнего Востока 31

Логинов И.П., Савин С.З., Воробьева К.И. Этнокультуральные особенности питания жителей коренных популяций Приамурья с депрессивными расстройствами 38

Малакшанова В.Б. Традиционная пища в системе жизнеобеспечения охотских эвенков (конец XX – начало XXI века) 45

Миссонова Л.И. Антропология питания тунгусо-маньчжуров, айнов и нивхов в японском «походном» искусстве 49

Осипова М.В. Изменение рациона питания как фактор, влияющий на продолжительность жизни человека (по материалам исторических сведений о северокурильских айнах) 59

*Павлов Ю.А.*Заведения общественного питания в городах Дальнего Востока России: социально-культурный аспект 64

Платонова Н.М. Обеспеченность жителей Дальнего Востока СССР продуктами питания: историко-антропологический аспект проблемы 70

Примак П.В. Традиционная кухня дальневосточных евреев 75

Титорева Г.Т. Культура питания как часть системы экологической адаптации эвенов Приохотья 80

Чимитдоржиев Ж.Ж. «Советская кухня» как проект: некоторые итоги (на примере тихоокеанской России) 84

СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ В СОЦИАЛИЗАЦИИ БУДУЩЕГО ПРОФЕССИОНАЛА

Тюрина Ю.А., Горькавый М.А., Зиновьева Е.А., Надорожная М.В., Ким А.Ч. Социально-педагогические технологии в реализации молодежной политики в вузе: на примере грантовых проектов агентства Росмолодежи 94

Гареева И.А., Обручникова С.Р. Студенческие объединения и самоорганизация в условиях высшей школы 107

Королева И.В. Организационно-методические условия вовлечения молодежи в социально-проектную деятельность 113

Парыгина Д.В., Копейкина С.В. Проектная работа как способ формирования надпрофессиональных компетенций 120

Хамидулин В.С. Проектно-ориентированные технологии в университете: опыт и проблемы 125

Леонтьева Э.О. Дальневосточные университеты в перспективе интернационализации 133

Леонтьев Ю.А. Проблемы профилактики и правоприменения в связи с семантической неопределенностью термина «экстремизм» 138

Луценко Е.Л., Злобина О.Г. Формирование навыков межкультурной коммуникации у студентов высшего учебного заведения 144

Никитенко В.Н., Соловченков С.А. О воспитательных возможностях молодежных полиэтнических сообществ 149

Халикова С.С. Средства массовой информации как фактор формирования семейных ценностных ориентаций студенческой молодежи 154

Яссман В.П. Глубина понимания профессии в контексте обсуждения проблемы профессионального здоровья 162

ПРОБЛЕМЫ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА

Габрильчук М.А., Фукуда М., Куникита Д. Керамика древнего поселения Биджан-4 172

Косицына И.К. Заимствования из восточных языков в русский язык восточного зарубежья и их специфика 180

Ли Ян. Фрейм как средство описания туристических объектов 186

Ципкин Ю.Н., Ежеля У.В. Железные дороги Сибири и Дальнего Востока в годы Гражданской войны (1918–1922). Статья вторая 190

IN MEMORIAM 194

К СВЕДЕНИЮ АВТОРОВ 195

К СВЕДЕНИЮ ПОДПИСЧИКОВ 196

CONTENTS

PREFACE 10

ARTICLES 11

FOOD ANTHROPOLOGY OF THE PEOPLES OF THE FAR EAST

Argudiaeva Yu.V. Daily and Ceremonial Food and Beverages of Russian Old Believers in the Far East 11

Beldy O.A. Traditional Cuisine of the Nanais 18

Beliaeva-Sachuk V.A. The Letter "A" – the Beginning of leaRning, the Tea Glass – the Beginning of Meal. Tea-Drinking Traditions in Buryat Culture 24

Bereznitsky S.V. Olfactor Components of Nutrition Technology of the Russian Far East Indigenous Peoples 31

Loginov I.P., Savin S.Z., Vorobyova K.I. Ethno-Cultural Features of Nutrition for Persons With Depressive Disorders and Acute Psychosis Among Residents of Indigenous Populations of the Amur Basin 38

Malakshanova V.B. Traditional Food in Subsistence of the Evenks of the Okhotsk Coast (End of the 20 th – the Early 21st) 45

Missonova L.I. The Anthropology of Food: Tungus-Manchu, Nivkh, Ainu and Japanese Expeditionary Art 49

Osipova M.V. Dietary Change as a Factor Affecting Human Life Expectancy (on Historical Records About the North Kuril Ainus) 59

Pavlov Yu.A. Public Nutrition Organizations in the Cities of the Russian Far East: Socio-Cultural Aspect 64

Platonova N.M. Historical and Anthropological Aspect of the Problem of Food Supply of the USSR Far East Inhabitants 70

Primak P.V. Traditional Cuisine of Far Eastern Jews 75

Titoreva G.T. Nutrition Culture As a Part of the Ecological Adaptation System of Evens in Priokhotye 80

Chimitordzhiev Zh.Zh. «Soviet Cuisine» as a Project: Some Results (Pacific Russia As An Example) 84

SOCIAL AND PEDAGOGICAL TECHNOLOGIES IN THE SOCIALIZATION OF THE FUTURE PROFESSIONAL

Tyurina Yu.A., Gorkaviy M.A., Zinovieva E.A., Nadorozhnaya M.V., Kim A.Ch. Social and Pedagogical Technologies in the Implementation of Youth Policy at the University: the Example of Grant Projects of the Rosmolodezh Agency 95

Gareeva I.A., Obruchnikova S.R. Student Associations and Self-Organization in Higher Educational Institutions 107

Koroleva I.V. Organizational and Methodological Conditions for Involving Young People in Social Project activities 113

Parygina D.V., Kopeikina S.V. Project Work as a Way of Formation Over-Professional Competencies 120

Khamidulin V.S. Project-Based Technologies at the University: Experience and Problems 125

Leontyeva E.O. Far Eastern Universities in the Perspective of Internationalization 133

Leontyev Yu.A. Prevention and Enforcement Issues in Connection With the Semantic Uncertainty of the Glossary Item «Extremism» 138

Lutsenko E.L., Zlobina O.G. Formation of Intercultural Communication Skills Among Students of a Higher Educational Institution 144

Nikitenko V.N., Solovchenkov S.A. On Educational Opportunities of Youth Multiethnic Communities 149

Khalikova S.S. Mass Media as a Factor in the Formation of Family Value Orientations of Students 154

Yassman V.P. Depth of Profession Understanding in the Context of the Discussion of Professional Health Problems 162

PROBLEMS OF THE FAR EAST

Gabrilchuk M.A., Fukuda M., Kunikita D. Ceramics of the Ancient Settlement of Bijan-4 172

Kositsyna I.K. Borrowings From Eastern Asian Languages Into the Russian Language of Eastern Asian Countries and Their Specificity 180

Li Yang. Frame as a Means of Description of Tourist Objects 186

Ezhelya U.V., Tsypkin Y.N. Railways of sIberia and the Far East During the Civil War (1918–1922). Article two 190

IN MEMORIAM 194

AUTHORS GUIDELINES 197

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемый читатель!

Очередной номер журнала включает два тематических раздела. Первый из них посвящён антропологии питания, одной из наиболее активно развивающихся областей антропологического знания. Повышенный интерес к данной области подтверждается многочисленными публикациями в ведущих научных журналах, монографиями и диссертациями. Принимая во внимание тот факт, что антропология есть система наук о человеке, неудивительна комплексность исследований культуры питания. В этой связи мы постарались организовать первый тематический раздел таким образом, чтобы материалы, собранные в нём, отражали многоаспектность заявленной нами проблематики. Открывает раздел статья Ю.В. Аргудяевой, посвящённая традиции в питании русских старообрядцев-дальневосточников. Значительная часть представленных в журнале материалов касается культуры коренных народов Дальнего Востока. Это статьи О.А. Бельды, В.А. Беляевой-Сачук, С.В. Березницкого, В.Б. Малакшановой, Л.И. Миссоновой, М.В. Осиповой, Г.Т. Титоревой. Междисциплинарный характер носит исследование И.П. Логинова, С.З. Савина, К.И. Воробьёвой. Традиционной кухне дальневосточных евреев посвящена статья П.В. Примака. Исторический и социокультурный анализ развития системы общественного питания, обеспечения продовольствием дальневосточников представлен в статьях Ю.А. Павлова, Н.М. Платоновой, Ж.Ж. Чимитдоржиева.

Во второй тематический раздел журнала вошли материалы Третьей Всероссийской научно-практической конференции «Социально-педагогические технологии в социализации будущего профессионала», которая состоялась 26–27 сентября 2019 г. в Дальневосточном государственном университете путей сообщения (г. Хабаровск). Организованная с трансляцией по видеоконференцсвязи на 9 городов Российской Федерации, конференция стала площадкой для обсуждения представителями академической науки и специалистами-практиками важнейших вопросов развития воспитательной системы высшей школы, повышения эффективности воспитательной деятельности вуза. В призме социализации будущего профессионала на конференции рассмотрены современный университет как пространство формирования профессиональных навыков будущего специалиста, социальное проектирование как эффективная технология формирования социокультурных и профессиональных компетенций, формирование навыков межкультурной и межконфессиональной коммуникации молодежи, медиа- и интернет-технологии в воспитательном пространстве вуза, наставничество как технология формирования социокультурных и профессиональных компетенций, семейные ценности в личностно-профессиональном становлении молодёжи.

Редакторы выпуска
канд. филос. наук, доц. О.А. Рудецкий;
д-р соц. наук, проф. Ю.А. Тюрина;
канд. ист. наук, доц. М.В. Надорожная

СТАТЬИ

АНТРОПОЛОГИЯ ПИТАНИЯ НАРОДОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-11-17

ПОВСЕДНЕВНАЯ И ОБРЯДОВАЯ ПИЩА И НАПИТКИ РУССКИХ СТАРООБРЯДЦЕВ-ДАЛЬНЕВОСТОЧНИКОВ

Ю.В. Аргудяева

Рассматриваются традиции в питании русских старообрядцев-дальневосточников в повседневной жизни, календарной обрядности, обрядах жизненного цикла и роль в этих процессах религии. Проанализированы способы приготовления традиционных русских блюд из огородного, зернового и животноводческого хозяйства, охотничьего и рыболовного промыслов. Отмечена важная роль дальневосточной природной среды в создании разнообразного стола у русских старообрядцев. Освещаются вопросы межкультурной коммуникации дальневосточных старообрядцев, коренных и пришлых восточно-славянских и восточно-азиатских народов.

Ключевые слова: русские старообрядцы, пища и напитки, традиционная русская культура, религия, взаимовлияние культур народов Приамурья и Приморья.

DAILY AND CEREMONIAL FOOD AND BEVERAGES OF RUSSIAN OLD BELIEVERS IN THE FAR EAST

Yu.V. Argudiaeva

The article considers the traditions in nutrition of Russian Old Believers of the Far East in everyday life, calendar rites, life cycle rites and the role of religion in these processes. The methods of preparing traditional Russian dishes from vegetable, grain and livestock farming, hunting and fishing are analyzed. The important role of the far Eastern natural environment in creating a diverse table for Russian old believers is noted. The article covers the issues of cross-cultural communication of the Far Eastern Old Believers, indigenous and newcomer East Slavic and East Asian peoples.

Key word: Russian Old Believers, food and beverages, traditional Russian culture, religion, mutual influence of the cultures of the peoples of the Amur region and Primorye.

Традиции русского народа довольно хорошо сохранились в пище крестьян-старообрядцев. Пища, являясь составляющей культурой жизнеобеспечения, ее интимной подсистемой, дольше других элементов материальной культуры сохраняет традиционные черты, бытующие в рамках индивидуального семейного коллектива, позволяет проследить этногенетические корни и связи с другими народами и системами культур, менее подвержена влиянию урбанизации и унифицирования. Удалось выявить, что основа этнических традиций в способах заготовки, обработки и хранения продуктов питания дальневосточных старообрядцев была общерусской с превалированием северорусской и южно-русской и заимствованиями от русских урало-сибирского и алтайско-забайкальского регионов, через территории которых старообрядцы двигались на Дальний Восток [1: с. 11].

Некоторые черты традиционного питания сформировались в дальневосточном регионе в результате приспособления к местным природным условиям и путем взаимовлияния с аборигенными и некоторыми пришлыми – восточно-славянскими (белорусы, украинцы) и восточно-азиатскими (корейцы, китайцы) народами. Стойкому сохранению традиционных особенностей в пище во многом способствовала большая роль натурального уклада в хозяйстве крестьян-старообрядцев и повсемест-

Аргудяева Юлия Викторовна – доктор исторических наук, профессор Института истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока ДВО РАН, главный научный сотрудник (г. Владивосток).

Argudiaeva Yulia Viktorovna – Doctor of History, Professor, Chief Researcher of the Institute of History, Archaeology and Ethnography of the Peoples of the Far East, Far Eastern branch of Russian Academy of Sciences (Vladivostok).

E-mail: argudiaeva@mail.ru

© Аргудяева Ю.В., 2020

ное бытование духовой, так называемой русской печи, имевшей много преимуществ перед другими типами обогревателей и очагов для приготовления пищи (ПМА,1998–2009 гг.)[1].

Безусловно, состав и структура пищи во многом зависели от степени зажиточности семьи и ее религиозных воззрений. Конфессиональные традиции более стойко, чем этнические, способствовали сохранению национальной культуры, в том числе в пище. Религиозные каноны выполнялись старообрядцами неукоснительно и требовали чередования определенных пищевых запретов в дни постов и религиозных праздников.

Существовали и абсолютные запреты в пище. Так, не употребляли в пищу мясо животных с лапами (медведь, кролик, краб), которые ассоциировались с чёртом. Такой системы придерживалась и северорусская, и южно-русская традиции, характерные для дальневосточного старообрядчества.

Обширные земельные угодья Дальнего Востока, не менее значительные природные ресурсы, богатые зверем, рыбой и полезными дикоросами, позволяли иметь староверам обильный и высококалорийный стол. Структура питания старообрядцев, как и русских в целом, базировалась на многоотраслевом хозяйстве, сочетавшем земледелие с животноводством, а на Дальнем Востоке – с охотой, рыболовством, пчеловодством и собиранием даров природы. И все же традиционная кухня старообрядцев, живших в сельской местности, отражала преимущественно земледельческий, зерновой характер хозяйства. Основу их питания составляли хлебные, мучные и крупяные блюда в разнообразных локальных вариантах. Особенно важная роль принадлежала мучным изделиям, а среди них – хлебу. Никакой другой вид пищи не мог сравниться с ним по разнообразию способов приготовления и готовых изделий. Хлеб был основным компонентом питания всех слоёв населения как в будни, так и в праздники. Его подносили особо почитаемым гостям, он и различные крупяные блюда играли большую роль в обрядовой практике.

Хлебом встречали молодоженов в день свадьбы, с ним шли навещать роженицу. Кашу использовали во время отправления обрядов, связанных с рождением ребенка, и при похоронах и поминках.

Нередко хлеб заменяли блины из разной муки (ржаной, ячменной, гречишной, овсяной, гороховой и др.), приготовленные из кислого теста. Это, по мнению исследователей, очень древнее кушанье. Из кислого теста пекли также лепешки, ватрушки, оладьи и пироги. Пироги были с разнообразной начинкой: рубленым вареным яйцом с луком, отварным картофелем с маслом, капустой, рубленым мясом, толченым маком, ягодой (малина, черемуха, смородина) и др. В зависимости от начинки по-разному и защипывали пироги: их не надо было разламывать, чтобы узнать начинку – определяли по «щипам» (ПМА, 2000 г.). В зимнее время пекли много калачей, нанизывали их на палки и морозили на чердаке – *вышке*. При таком способе хранения они долго не черствели (ПМА, 1998 г.).

Повсеместно применялось и пресное тесто, а для праздничных изделий – сдобное, для приготовления которого использовали самодельные дрожжи. Для этого варили хмель и картошку. Затем картошку толкли, добавляли туда заваренную ржаную муку и старые дрожжи. Когда эта масса «подходила» – её открывали, катали в муке шарики и их сушили (ПМА, 1998 г.). Помимо хлеба и хлебных изделий из муки готовили также различные архаические тестообразные блюда – саломат[2], кулагу[3] и др., употреблявшиеся с приправами (масло, сало, молоко, ягоды) или без них.

Для приготовления некоторых блюд заранее из зерна готовили солод[4]. Для его приготовления старообрядцы замачивали зерно ржи, проращивали, потом запаривали в русской печи – в корчаге или раскладывали слоем в нежаркой печи, чтобы рожь протушилась, затем на печи высушивали тонким слоем, мололи на мельнице. Полученную муку густо замешивали. Солод использовали на брагу, квас, сусло[5] (ПМА, 1999 г.).

Сусло готовили в специально сделанной для этого глиняной корчаге. В нижней части корчаги, на расстоянии 7–10 см от ее основания, в стенке

[1] Полевые материалы автора (ПМА), собранные в 1998–2009 гг. среди старообрядцев Кавалеровского и Тернейского районов Приморского края, Солнечного района Хабаровского края.

[2] Саломат – мучная каша или густой мучной кисель из прожаренной муки, заваренный кипятком и распаренный в печи; иногда с добавлением сала или масла. Мука могла быть гречневой, пшеничной, ржаной, овсяной. URL: ru.wikipedia.org/wiki/Саломат (дата обращения: 27.03.2020).

[3] Кулага – славянское народное кисло-сладкое блюдо из ржаной муки и солода. Существует в двух вариантах: настоящая кулага с калиной и кулага ягодная по-белорусски. По внешнему виду кулага напоминает густую кашу, её можно резать ножом. URL: ru.wikipedia.org/wiki/Кулага (дата обращения: 27.03.2020).

[4] Солод – намоченные и пророщенные семена злаков, чаще всего ячменя, реже – ржи, пшеницы, кукурузы. Проращивание зёрен злаковых культур позволяет запустить процесс ферментации. Для прекращения дальнейшей ферментации и удаления лишней влаги пророщенные семена сушат горячим воздухом. URL: ru.wikipedia.org/wiki/Солод (дата обращения: 24.03.2020).

[5] Сусло – сладковатый навар на муке и солоде (часто). Его используют в пекарском деле, например для подслащения пряничного теста, в винном деле, пиво- и квасоварении. Добавляется к дрожжам и воде для сбраживания продукта. URL: ru.wikipedia.org/wiki/Сусло (дата обращения: 24.03.2020).

сосуда делали отверстие для слива сусла. Корчагу выстилали чистой овсяной соломой. Туда помещали солод и воду, закрывали крышкой или сковородкой и ставили в «вольную», не горячую печь. Первое готовое сусло сливали немного, ложки по две – детям в чашки (густая жидкость янтарного цвета), ели с хлебом. Снова заливали водой и снова ставили в печь. Второе сусло, его побольше и оно пожиже – ели все. Прихлебывали, например, с горошницей (гороховая каша). Третий раз заливали – оно чуть желтое, жидкое. Это сусло заквашивали, чтобы оно забродило. Получался очень питательный сладкий квас (ПМА, 1999 г.).

Из зерновых готовили толокно[6]. «Набивали в чугунок белую пшеничную муку, подсаливали, закрывали и помещали в русскую печь. Мука там немного поджаривалась, уплотнялась. Получалось толокно. Потом его раздалбливали ножом на кусочки, которые и давали детям вместо сахара (ПМА, 1998 г.**)**. В употреблении было также толокно из упревшего в печи овса, которое разводили водой, молоком или квасом, а также в повседневной и обрядовой пище *кисели*, сваренные из заквашенного отстоя овсяной или ржаной муки; готовили кисели и из гороха.

Значительное место в рационе занимали изделия из вареного теста – пельмени. Эта пища, характерная для уроженцев Урала и Сибири и их потомков, была воспринята старообрядцами в процессе переселения на восток России. Обычно пельмени готовили зимой – по 5–10 ведер, а то и несколько мешков морозили (ПМА, 2000 г.**)**. Для их приготовления строгали пластинами мясо, обязательно свинину и скотское или изюбриное. Мясо и лук рубили в деревянном корытце, добавляли молоко и оставляли на сутки настаиваться. Тесто на пельмени делали не густым, непременно с куриными яйцами (ПМА, 2000 г.).

Из продукции растениеводства домашнего производства изготавливали растительное масло, широко употреблявшееся старообрядцами в постные дни. Масло отжимали из семян льна, конопли, подсолнечника, сузы[7] на общественной, обычно единственной в деревне маслобойке. Изредка делали масло из мака и кедровых орехов.

Вторая составляющая традиционной модели питания старообрядцев – продукция животноводства: мясо, молоко, сливочное масло, творог, сметана и пр. Молоко употребляли в свежем, кислом и топленом виде. Молочную продукцию изготавливали в домашних условиях. В частности, из неё делали сливки, творог, сметану, масло и другие продукты; сливочное масло сбивали деревянными мешалками.

В постные дни творог заготавливали впрок. Для этого его слегка солили, сушили в русской печи и хранили в мешочках. С наступлением скоромных дней из творога делали *сырницу*: замачивали творог в молоке, добавляли масло, яйца и ставили в русскую печь под крышкой (ПМА, 2000 г.**)**. Впрок готовили и *сырчики* из творога, сметаны, кипяченого молока, яиц. Их морозили на улице, складывали в деревянный логунок и ели на Рождество (ПМА, 2009 г.). Замораживали и молоко. Излишки молочной продукции были всегда, даже если на дворе имелось не более четырех дойных коров. Это отметили у старообрядцев, живших по р. Бурее в Амурской области, их соседи – казаки, объяснявшие обилие у старообрядцев постных дней, которые староверы соблюдали со всей строгостью, а также их полную трезвость и большое трудолюбие [3: с. 16]. Очевидцы отмечали, что пища старообрядцев была более качественной, чем у соседей-казаков, «у которых главной основой пищи, после хлеба, служит чай» [3: с. 16].

Богатые таежные угодья позволяли старообрядцам широко пользоваться мясом диких зверей (изюбр, лось, кабан, косуля, кабарга, коза), боровой (рябчики, глухари) и водоплавающей (утки, гуси) птицы. Мясо чаще готовили путем варки в первых и вторых блюдах, тушили в русской печи с различными овощами, использовали как фарш для пельменей и начинку для пирогов и пирожков. Употребляли в пищу и свиное сало, в том числе диких кабанов. Жареного, кроме блинов, старообрядцы практически не употребляли.

Многочисленные реки, озера и море, изобиловавшие рыбой, также разнообразили крестьянский стол. Ловили карася, щуку, ленка, калугу и другую белорыбицу, во время нерестового хода – «красную» рыбу (сима, горбуша, голец, кета, кунжа), а также сельдь. Рыбу употребляли в свежем виде и заготавливали впрок – солили, вялили и сушили в русской печи. Икру лососевую первоначально в соленом виде не употребляли. Её запекали в печи со взбитыми яйцами. Готовое блюдо резали на куски и подавали. Запекали икру и с картофелем (ПМА, 2006 г.).

Богатая растительностью дальневосточная тайга дополняла крестьянское меню различными дикоросами – черемшой, грибами, орехами, ягодой. Грибы солили, сушили, употребляли свежими. Грузди солили, белые грибы сушили. Подосиновики, подберезовики и маслята тушили в сметане. «Очень це-

[6] Толокно – толчёная в ступе (традиционно) или смолотая на мельнице мука, изготовленная из предварительно пропаренных, высушенных, слегка обжаренных и очищенных зёрен злаков (овёс или ячмень). URL: ru.wikipedia.org/wiki/Толокно (дата обращения: 23.03.2020).

[7] Суза, или перилла, – масленичное растение, используемое как приправа в Корее и Китае; родиной считается Китай. Применяется в кулинарии, зелень обладает мягким анисовым и лимонным ароматом, с лёгким перечным вкусом. Масло этого растения после специальной очистки используют в пищу. URL: allegro.ru/Суза (дата обращения: 30.03.2020).

нили грузди и волнушки. Собирали и "гульбики" (валуи сопливые). Начинку для пирогов делали так: грибы соленые рубили, добавляли сметану и сырой лук (ПМА, 2000 г.).

В урожайные годы собирали много кедровых и волоцких орехов. Их складывали на чердак (ПМА, 2006 г.).

Старообрядцы из степных регионов России не сразу разобрались в полезных, противоцинготных свойствах черемши. Позднее ее стали употреблять повсеместно. Чтобы дольше сохранить черемшу в свежем виде, ее складывали в погреб и черенки присыпали землей. Некоторые солили черемшу в небольших бочках (ПМА, 2006 г.). Хорошие витамины получали от дикого лука, его привозили с полей рыдванами. Лук мыли, чистили, ели сырым или соленым (ПМА, 2000 г.). Употребляли в пищу и дикую траву пучку[8]. Её резали, слегка отваривали, сливали воду, подсаливали, укладывали под гнёт в туес или бочку (ПМА, 2000 г.) .

Традиция использования ягод молотой или толчёной черемухи была принесена из Сибири. Ягоды черёмухи заготавливали не менее двух мешков. Пекли шаньги, делали из черёмухи *помакушку* с медом (смешивали толченую или молотую черемуху с медом и обмакивали в нее шанежку). Помакушки делали и из толченого мака с медом. Мед был липовый, кипрейный, цветочный, малиновый (ПМА, 2000 г.).

В первые годы жизни на Дальнем Востоке старообрядцы не выращивали мак. Это делали китайцы, которые собирали с мака опий, а маковое зерно мог забрать кто угодно. Постепенно и старообрядцы стали высевать много мака, но только как пищевой продукт: его использовали в качестве начинки для пирогов и шанежек, а также толкли мак в ступе и смешивали с картофельным пюре.

Таежную ягоду (морошка, голубица, брусника, малина, актинидия, виноград, лимонник и др.) употребляли в свежем виде и заготавливали впрок – варили варенье на меду, сушили. Чаще всего сушили малину. Для этого брали капустные листья, посыпали их мукой, сверху насыпали ягоду, разравнивали ее полукругом, слегка прихлопывали и отправляли в остывающую русскую печь. Оставалось собрать «малиновые» круги. Хозяйки в зимнее время использовали сушеную малину для начинки шанежек (ПМА, 2008 г.). Хорошим лакомством в зимнее время был дикий виноград: его заливали в бочках или логунках медом и замораживали.

Культивировать ягоду на приусадебных участках стали только с 1960-х гг. Некоторые высаживали возле жилищ дикие груши, яблоньки, черемуху, а старообрядцы братья Худяковы, жившие вблизи с. Раздольного Южно-Уссурийского края, завели великолепный сад из культурных яблонь, груш, слив. Один из братьев – Иустин Худяков успешно занимался акклиматизацией плодовых культур; им был создан большой плодово-ягодный питомник [2: с. 116–130].

Разнообразили стол дальневосточных старообрядцев и различные огородные культуры, которые непременно выращивали в каждой крестьянской семье: картофель, капуста, фасоль, бобы, огурцы, репа, морковь, свекла, лук, горький перец, зелень, различных сортов тыквы («костяшки» с толстой коркой, из которой делали посуду; сладкие «печенки» пекли в русской печи и употребляли как лакомство и др.). Тыкву также варили ломтиками с различными крупами; сушили впрок в печи и использовали как лакомство. Была и кормовая тыква для скота. Выращивали раньше и такие теплолюбивые культуры, как помидоры, арбузы, дыни; они вызревали даже в старообрядческих деревнях на побережье Японского моря. По свидетельству старожилов, вплоть до 1930-х гг. климат на побережье был гораздо теплее, не было таких холодных туманов. Очевидно, это связано с некоторыми изменениями в направлении движения теплого течения Куросио.

Овощи и различные дикоросы заготавливали впрок: сушили, солили. Соленые овощи – перец, огурцы, арбузы, помидоры, а также грибы, называли солониной. Капусту квасили с морковью или свеклой. Для их хранения под домом выкапывали подполье. Солонина из свинины, говядины, изюбрятины закатывалась в бочки и хранилась в специальных ледниках. Бытовал и такой способ заготовки мяса впрок: весной, когда резали часть скотины, готовили окорока, запеченные в тесте. Их подвешивали на чердаке. Сушили, вялили и солили рыбу преимущественно лососевых пород («красную»).

По традиции варенье варили на меду, сахар стали использовать уже с середины 1930–1940-х гг. Мед употребляли и для изготовления медовухи.

Старообрядцы строго соблюдали посты в течение года и в определенные дни недели (в среду и пятницу). В постные дни первые блюда варили без мяса: обычно крупу с капустой или грибами, заправляя растительным маслом. Несмотря на продолжительные посты (шесть-семь недель), детям до двухлетнего возраста молоко давали и в этот период. В некоторые постные среды разрешалось кушать рыбу. Так, по свидетельству информантов, после Пасхи до «Петровки» (Петров пост в августе) рыбу ели и в среду, а после Петрова поста рыбу по средам и пятницам не использовали. Красную икру употребляли в пищу, как и рыбу; ели икру и перед Вербным воскресеньем, в Лазареву субботу, и на Благовещенье (7 апреля). Одним из любимых блюд

[8] Пучка, или борщевик сибирский, – травянистое растение семейства зонтичные. Съедобны молодые побеги, черешки, листья. Применяется при приготовлении салатов, супов, начинки для пирогов. URL: ru.wikipedia.org /wiki/– Борщевик сибирский (дата обращения: 30.03. 2020).

была лапша с красной икрой. В «молосные» дни готовили супы, щи на мясном бульоне; тушили мясо с картофелем, капустой и др.

Самым распространенным блюдом во время поста была традиционная русская кулага. Для ее приготовления зерна ржи замачивали прямо в мешках, расстилали, проращивали, затем сушили и перемалывали. Получалась сладкая мука коричневого цвета – **солод**. Кипятили двухведерный чугун воды, добавляли туда половину ведра солода, замешанного с ржаной мукой, и ставили в «вольную», с легким теплом русскую печь томиться примерно на 3 часа. Затем чугун вынимали, добавляли кипятка, сухие ягоды калины, изюм и вновь ставили в печь на некоторое время. Кулага получалась красного цвета, сладкая на вкус и густая, как повидло. Ее намазывали на хлеб и ели (ПМА, 2001 г.).

В пост ели *горошницу* (гороховую кашу). Горох упаривали с растительным маслом; нередко её ели с солёной капустой и квасом (ПМА, 1998 г.).

Распространенной едой были *паренки*. Для их приготовления использовали сушеные тыкву, морковь, сливу, дикие груши. Их вместе с суслом помещали в глиняные корчаги, ставили в теплую печь и томили. Получалась насыщенная вкусная жидкость. Готовили и такое блюдо: толкли в ступе очищенные зерна тыквенных и подсолнечных семечек и заправляли ими суп.

Посты у старообрядцев, по свидетельству информаторов, были более тяжелыми, чем у мирских. Не говоря о скоромном, в большом ограничении была и сладкая пища. Даже дети получали в пост сладкое только в случае болезни. Поэтому дети иной раз шли на хитрость: говорили, что голова болит. Тогда мать отправлялась в кладовую, зачерпывала мёд и давала ребёнку (ПМА, 2002 г.).

Из жидких блюд самым распространенным были щи. Их варили без свеклы с «двойным» (свинина, скотское или изюбрятина) мясом. Мясо варили большими кусками, разделывали потом на деревянной круглой доске и прямо с нее ели. Готовили и *толстые* щи: варили ободранный ячмень, добавляли творог и ели холоднымм со сметаной. Ячменным супом со сметаной кормили детей (ПМА, 2000 г.).

Разнообразные блюда готовили из картофеля. Любили отварной очищенный картофель; тушили его с мясом и луком в чугунках. Иногда в отварной картофель бросали брусок кетовой икры, добавляли яйцо, ставили в печь и, когда остынет, – резали на куски и употребляли вместо хлеба. Были и другие картофельные блюда: пюре картофельное (картофель, яйцо, молоко); чередовали несколько слоев сала и картошки – все заливали свежим молоком и ставили в русскую печь; картофель на сковороду, сверху лососевую рыбу, поливали сметаной – в печь; варили картофель в «кожуре» (в «мундире» не говорили), очищали, крошили, заливали сметаной, ставили в печь. Подавали на стол, полив растопленным маслом (ПМА, 2000 г.) .

Немало было и разнообразных напитков. Заварку для чая не покупали. Чай называли *кипяток* или *пустоварка*. Только что вскипевшую воду заваривали плодами шиповника, чагой (сухой гриб на берёзе), листом брусники, малины, обязательно зверобоя и др. По мнению информаторов, «...от питья пустоварки, кваса, солода, узвара не было ни у кого камней в почках» (ПМА, 2000 г.). Пустоварку могли пить и с молоком.

Особенно любили *шапаган* – чай, приготовленный на заварке из чаги, листьев малины, земляники, смородины, белоголовника, огуречника, иван-чая и других трав и листьев. Это разнотравье туго набивали в глиняную корчагу, взбрызгивали медом, закрывали крышкой и ставили в русскую печь упариваться. Воду не добавляли. Потом содержимое сушили. Делали так несколько корчаг (ПМА, 2003 г.).

Самыми распространенными напитками были квасы из березового сока, из упаренной ржаной муки, из свеклы – *свекольник*. По воспоминаниям очевидцев, воду в доме редко пили, так как всегда квас в логунке стоял (ПМА,2003 г.); квас любили употреблять и с тертой редькой.

Старообрядцев нельзя отнести к приверженцам алкоголя. Однако для некоторых семейных и календарных празднеств хмельные напитки готовились специально. Особенно распространена была брага *«травяница»* (*травянка*), которая варилась и настаивалась на большом количестве трав, иногда на сорока травах, отчего такой напиток называли еще «*сороковицей*». Приготавливали брагу и из березового сока: собранный весной сок кипятили, добавляли дрожжи, мед (сахар), сухари. Такая бражка настаивалась быстро. А вот бражка виноградная выстаивалась в течение трех лет (дикий виноград кипятили в воде, добавляли мед и выстаивали). К праздникам из овсяной муки (без солода) и тыквы, свёклы, малины, черноплодной рябины варили пиво и брагу (ПМА, 2002 г.).

Из дикого винограда получали и очень вкусное вино. Сок от винограда (сок под прессом из мешков выжимали) смешивали с медом, помещали в бочки-лагуны и закапывали на один-три года в землю. Получалось прозрачное вино. Для приготовления медовухи проращивали рожь, замачивали её в мешках в речке, затем замоченную рожь толстым слоем расстилали на печи. Когда она сопреет на печи – её перемалывали. Затем брали глиняные корчаги на 1–2 ведра, туда помещали молотую рожь, смешанную с мёдом и самодельными дрожжами. Внутри корчагу обкладывали соломой, непременно ржаной, и ставили в печь. Содержимое корчаги в печи томилось. Готовую медовуху выли-

вали через отверстие внизу корчаги по желобку. Вновь доливали воду и ставили в печь. И так нагоняли несколько ведер медовухи (ПМА,2005 г.).

Довольно разнообразной была обрядовая пища – на дни рождения, свадьбы, похороны и в другие знаковые дни. Хлеб и хлебные изделия непременно входили в состав ритуальной пищи в семейной и календарной обрядности – рождественское печенье, *«козули»* или «*коровушки*», весенние «жаворонки», пасхальный кулич, свадебный каравай, масленичные и поминальные блины и др.

На Пасху пекли *куличи* и *пасхи*. Пасхи делали высокие, трехэтажные. Первый круг большой, второй – меньше, третий – еще меньше. Потом смазывали маслом и присыпали сахарной пудрой. В пасху клали яйца, сметану, муку-крупчатку. Тесто очень сдобное. На Пасху красили яйца, обычно луковой шелухой (ПМА, 2000 г.**)**, а также обязательно запекали в печи молочного поросенка. В корытце секирой рубили поросячьи потроха, добавляли гречневую крупу и вареные рубленые яйца – этим начиняли поросенка и запекали в русской печи (ПМА, 2002 г.).

Важное ритуальное значение имели многие свадебные блюда. Их употребление приурочивалось к определенным моментам свадьбы и сопровождалось различными обрядами. Им приписывалось благоприятное воздействие на участников свадьбы и в первую очередь на молодых.

Свадебная пища у старообрядцев довольно разнообразна: мясные супы, уха, окрошка, пельмени, жареное мясо, птица, овощи и др. Особая роль принадлежала хлебу и другим изделиям из зерна. Широко распространенным свадебным кушаньем являлись хлебные караваи и различные изделия из муки. Хлеб имел большое обрядовое значение, выступал как символ жизни и достатка, знак доброжелательности и доверия. С «хлебом-солью» уходили на сватовство. Караваи клали на стол перед образами. Без хлебов не обходилось благословление молодых как в доме невесты, так и жениха. Широкое распространение получили мучные блюда и на свадебной трапезе. На свадебные столы выпекали специальные караваи с разнообразными украшениями из теста, а также шаньги маленькие (круглые и треугольные), шаньги большие закрытые, каравайцы, пироги и маленькие пирожки и др. Начинка для пирогов самая разнообразная: ягода, грибы, капуста, суза, рубленое мясо, рыба, осердие и др. Сушеную ягоду перед начинкой запаривали кипятком и добавляли в нее немного меда (сахара). Для приготовления осердия использовали внутренности животных (печень, легкие, сердце). Их варили, рубили в деревянном корытце или перемалывали на мясорубке, затем все это обжаривали, смешивали с рисом, капустой, картофелем и т.п. и использовали в качестве начинки. Начинку из сузы готовили следующим образом: семена сузы предварительно обжаривали, перемалывали на мясорубке, заливали кипятком, перемешивали с медом (сахаром) и добавляли немного муки.

После брачной ночи символическим угощением гостей был пирог с красной ягодой (малина, брусника, клюква), который подавался в знак демонстрации девичьей невинности. Особую обрядовую нагрузку выполняли *рыбники и курники*. *Рыбник* представлял собой закрытый пирог с рыбной начинкой или запеченной в нем целой рыбой. Он ставился обязательно на стол во время «пропоя» и съедался в знак окончательного закрепления брачного уговора. В день свадьбы он являлся непременным блюдом во время угощения гостей на духовном обеде. *Курники* – круглые сдобные закрытые пироги, обычно с начинкой из куриного мяса. Их ставили на все свадебные столы, они сопровождали многие обрядовые действия. Девушки брали их с собой в баню во время подготовки невесты к свадьбе. Большая обрядовая роль курника в старообрядческой свадьбе связана, видимо, с представлением о курице как о носительнице материнского начала, способствующей повышению плодовитости молодой. Одним из ритуальных мучных блюд на свадьбе была лапша, которую заранее готовили девушки на постряпушках. Ею угощали подруг невесты в доме жениха. Угощение лапшой приурочивалось к кульминационным пунктам свадебного ритуала. Ее подача на стол означала необходимость перехода к следующему этапу свадебных действий.

Среди другой обрядовой пищи отметим поминальную. Непременным и первым поминальным блюдом была *кутья*, приготовленная из недробленых зерен пшеницы, ячменя, позже – риса. Кутью заправляли медом или сахаром, а рис – изюмом. После кутьи предлагали пирог с рыбой. Далее шли остальные блюда. Но и в поминальные дни соблюдался пост: если приходился постный день – ели только постное. Например, готовили шанежки с начинкой из толченого картофеля с икрой или любой ягодой, закрытый пирог с зеленым луком или черемшой, рыбой и др., маленькие пирожки с самой разнообразной начинкой, но особенно распространены были пирожки с капустой. Морковь для начинки предварительно варили, рубили и соединяли с сахаром и маслом (в пост – с растительным, в мясоед – со сливочным). Соответственно делали и тесто постное или «молосное». Распространенная еда на поминках – лапша. Если поминки устраивали в мясоед, то лапшу готовили с курицей. Из освежающих поминальных напитков – компоты, кисели, квас.

Нельзя не отметить и межкультурную коммуникацию русских старообрядцев с другими дальнево-

сточными народами. Старообрядцы, как и другие группы русских, а также украинцы и белорусы дальневосточного региона, немало позаимствовали друг от друга различных блюд и способов их приготовления. От аборигенных народов ими были восприняты различные способы добычи продуктов питания – дикого мяса, птицы, рыбы, а также приемы заготовки их впрок. От них старообрядцы узнали и неизвестные, весьма полезные дикоросы – дикий виноград, актинидию, лимонник и др. Немногочисленные китайцы и корейцы, проживавшие в этом регионе в конце XIX – начале XX в., познакомили восточных славян с некоторыми зерновыми, огородными и масленичными (суза) культурами.

От китайцев старообрядцы научились сеять пайзу[9] (плоскуху). Сеяли ее очень рано, как только земля оттает; давали ей вырасти до 40–50 см и сжинали на корм скоту. Ранней весной травы было мало, и сочная пайза была как нельзя кстати для повышения удоя молока у коров (ПМА, 2006 г.).

Как известно, китайцы сеяли в дальневосточном регионе немало опийного мака. Опий собирали, а головки с семенами мака оставляли как ненужные. Их мог собирать любой. Делали это и староверы, которые использовали мак в качестве начинки для пирожков, вареников и приготовления макового масла. Впоследствии и сами старообрядцы стали сеять мак.

Старообрядцы очень хорошо помогали новоселам-белорусам освоиться в Амурской области, а новоселам-украинцам – в Южно-Уссурийской тайге, в которой, судя по рассказам самих украинцев, они первоначально ничего не понимали. Приехав без средств, большинство новоселов зарабатывало на обустройство у староверов: на пахоте, сенокосе, уборке хлебов и т.п. По отзывам украинцев, за добросовестно выполненную работу староверы очень хорошо платили. Так, новоселам удалось разжиться и хлебом, и скотом (ПМА, 2004 г.). Многие продукты старообрядцы просто дарили новоселам. Именно у старообрядцев украинцы научились основным видам таежной хозяйственной деятельности – охотиться на копытного зверя, ставить ловушки на колонков, соболевать, варить панты, коптить и солить «красную» рыбу, добывать и использовать таежные дикоросы и др.

Определенное влияние оказали староверы на украинцев в приобщении их к некоторым способам заготовки, приготовления и хранения пищи. Так, староверы научили украинцев делать березовый квас, медовуху (бражку), настойку для аппетита (из листьев женьшеня), сушить впрок мясо и ягоду, заготавливать плоды лимонника, дикого винограда, актинидии, орехов, разбираться в грибах (ПМА, 2006 г.). Вместе с тем староверы научились у украинцев солить сало сухим посолом, но без чеснока, который считали греховной пищей. Себе же украинцы всегда солили сало с чесноком, и эта традиция бытует до настоящего времени (ПМА, 2006 г.). Есть свидетельства, как староверы лечили украинцев и белорусов различными травами и другими природными средствами (ПМА, 2003, 2006, 2007 гг.).

Завершая краткую характеристику пищи старообрядцев юга российского Дальнего Востока, отметим, что в настоящее время народные традиции и конфессиональные установки в питании староверов дальневосточного региона продолжают сохраняться прежде всего в сельской среде, где особенности хозяйства и возможность заготовки даров тайги позволяют сохранять в пище многие исконные русские традиции, а также новации, воспринятые в Приамурье и Приморье как в результате адаптации к местным природным условиям, так и через взаимовлияние культур разных народов.

Взаимовлияния в материальной культуре, в частности в пище и других областях жизнеобеспечения старообрядцев, коренных и пришлых народов южной части Дальнего Востока, позволили приверженцам староверия успешнее адаптироваться к сложным местным условиям, создать своеобразный хозяйственно-культурный комплекс, свойственный именно дальневосточникам. Постоянные и разнообразные межэтнические контакты внутри сложившейся региональной общности вели к обогащению традиций каждого из этнокультурных подразделений и развитию в последующий период интернациональных установок в быту и культуре проживающих здесь этносов. В настоящее время народные традиции и конфессиональные установки в материальной культуре, в том числе в пище, староверов Дальнего Востока продолжают сохраняться у старшего, а в отдельных районах и у молодого поколения.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Аргудяева, Ю.В.* Русские старообрядцы из Южной Америки в Приморье: переселение и адаптация / Ю.В. Аргудяева // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2018. – Т. XV, Вып. 3. – С. 11.

2. *Осипов, Ю.Н.* Один из первых опытов фермерского хозяйства в дореволюционном Приморье / Ю.Н. Осипов // Вестник ДВО РАН. – 1995. – № 5. – С. 116–130.

3. Приамурские ведомости. – 1897. – № 160. – С. 16.

[9] Пайза – растение, которое давно возделывается как зерновая и кормовая культура в Индии, Китае, Японии и других азиатских странах. В пределах России пайзу выращивают как зелёную массу и зерно преимущественно на Дальнем Востоке. URL: ru.wikipedia.org /wiki/Пайза (дата обращения: 22.03.2020).

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-18-23

ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ НАНАЙЦЕВ

О.А. Бельды

Статья посвящена проблеме сохранения традиционной культуры, в частности традиционного питания нанайцев, в сложных природно-экологических условиях, особенностям традиционного типа жизнедеятельности и хозяйствования представителей коренных малочисленных народов Севера, проживающих в Приамурье, Приморье, на острове Сахалин (Российская Федерация) и в провинции Хэйлунцзян (КНР).

Ключевые слова: Дальний Восток, нанайцы, традиционная кухня.

TRADITIONAL CUISINE OF THE NANAIS

O.A. Beldy

The article is devoted to the problem of preserving the traditional culture, in particular the traditional nutrition of the Nanai people in difficult natural and environmental conditions, the features of the traditional type of life and management of these representatives of the indigenous peoples of the North living in the Amur region, Primorye, on Sakhalin Island in the Russian Federation and in the province of Heilongjiang, China.

Key words: Far East, Nanai, traditional cuisine.

В России проживают более 40 коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока (сокращенно – коренные малочисленные народы Севера, коренные народы Севера, народы Севера). В соответствии с законодательством Российской Федерации [2: с. 20; 1: ст. 1] к коренным малочисленным народам Севера относятся автохтонные народы, проживающие на территориях традиционного расселения своих предков, сохраняющие традиционный образ жизни, хозяйствования и промыслы, насчитывающие в России менее 50 тысяч человек и осознающие себя самостоятельными этническими общностями. Традиционный образ жизни малочисленных народов (далее – традиционный образ жизни) – исторически сложившийся способ жизнеобеспечения малочисленных народов, основанный на историческом опыте их предков в области природопользования, самобытной социальной организации проживания, самобытной культуры, сохранения обычаев и верований. Они проживают в горно-таежной и тундровой зоне от Арктики до субтропиков в суровых и своеобразных природных условиях, обладают отличительными социальными характеристиками и специфическим культурным обликом. Главная особенность этих народов – сохранение традиционных систем жизнеобеспечения и, прежде всего, форм хозяйственной деятельности (оленеводство, охота, рыболовство и собирательство).

Признак «сохраняющие традиционные образ жизни, хозяйственную деятельность и промыслы» в расшифровке этого понятия всесторонне описывает всю палитру деятельности народов, включающую «природопользование, самобытную социальную организацию проживания, самобытную культуру, сохранение обычаев и верований», где каждый найдет себе место – оленевод, охотник, рыбак, носитель языка и фольклора (песенного, танцевального, музыкального), художник, целитель, учитель, духовный лидер и т.д. Принять и отвергнуть любого члена общины может только этническая общность (что отражено в Декларации прав коренных народов).

В последние десятилетия наметилась тенденция к сокращению численности населения в России. По данным Всероссийской переписи населения, к 2010 г. население в Российской Федерации сократилось на 2,3 млн жителей [7; 12], или почти на 2 %, по сравнению с 2002 г. и на 4,1 млн человек, или почти на 3 %, по сравнению с 1989 г. Тенденция к сокращению численности населения России охватила также представителей коренных малочисленных народов Севера и, как следствие, исчезновению их культуры. Средняя продолжительность жизни коренных малочисленных народов составляет 45–50 лет. Этот же факт был отмечен в Концепции демографического развития Российской Федерации на период до 2015 г. Как следует из указанного документа, средняя продолжительность жизни коренных малочисленных народов на 10–15 лет ниже, чем в сред-

Бельды Ольга Александровна – кандидат культурологии, старший преподаватель Дальневосточного государственного медицинского университета (г. Хабаровск).

Beldy Olga Aleksandrovna – Candidate of Cultural Studies, Senior Lecturer at Far Eastern State Medical University (Khabarovsk).
E-mail: olga_beldy99@mail.ru

© Бельды О.А., 2020

нем по Российской Федерации. При этом согласно последней Всероссийской переписи населения регионы с самой низкой продолжительностью жизни – это регионы именно Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации, а общая численность коренных малочисленных народов в России составляла всего 257 895 человек.

Отмечается снижение демографических показателей и в Хабаровском крае. По данным Всероссийской переписи населения 2002 г. на территории Хабаровского края насчитывалось 1343,9 тыс. человек, тогда как в 1989 г. (по предыдущей переписи населения) в крае проживало 1824,5 тыс. человек.

Население Хабаровского края за период между двумя переписями сократилось на 480,1 тыс. жителей. В динамике естественного движения населения Хабаровского края, как и в целом по России, наблюдается естественная убыль населения, которая продолжается и в настоящее время. Снижение демографических показателей связано с рядом социально-экономических и экологических причин. Повышение цен на продукты питания, лекарственные средства, неудовлетворительное медицинское обслуживание, переход на платную медицину – всё это привело к ухудшению качества жизни, состояния здоровья населения и увеличению смертности, переезду людей в регионы с мягким климатом, экономически более развитые. В связи с повышением цен возникает необходимость обеспечения населения доступными продуктами питания природного происхождения, делает актуальной проблему изучения традиционного питания коренных малочисленных народов Севера, для которых Дальний Восток является исторической родиной.

Обеспечение людей пищей названо Организацией Объединенных Наций в числе самых важных, глобальных проблем нашего времени [8: с. 5].

Вопрос изучения традиционного питания является актуальным потому, что человек, приспосабливаясь к определённым природно-экологическим условиям, создал набор средств для обеспечения жизнедеятельности применительно к своим биологическим особенностям. Традиционная культура, включающая в себя питание, издревле служила средством адаптации этноса в данных природно-экологических условиях.

Проблематика традиционного питания приобретает актуальное значение в связи с повышением аллергических реакций на отдельные виды пищи, выраженным антропогенным влиянием на природу экологических факторов.

Актуальность нанайской культуры, в том числе питания, продиктована многообразными проявлениями этничности в жизнедеятельности человека, менталитета, традиционного типа жизнедеятельности и хозяйствования, особенностями ферментативных систем, ряда генетических и других факторов, из которых складывается аутентичность представителей коренных малочисленных народов Севера, к числу которых относятся нанайцы.

Изменения окружающей среды, связанные с освоением земель, принадлежавших предкам коренных малочисленных народов Севера, с одной стороны, приводит к деградации, отрицательной динамике развития, росту смертности из-за заболеваний, алкоголизма. С другой стороны, происходит стимулирование роста национального самосознания народов, возрождение национальных культур, в том числе традиционного питания, народной медицины, педагогики, изменение ценностных идеалов, обращение к национальным ценностям, составляющим культуру любого народа, стремление к возрождению этнической культуры через сохранение родного языка, обычаев и традиций.

Природа для коренных малочисленных народов Севера – не просто ресурс традиционного жизнеобеспечения, это среда их обитания, их жизни в исторически сложившемся ареале, в пределах которого эти народы осуществляют культурную и бытовую жизнедеятельность, который влияет на их самоидентификацию и образ жизни. Весь исторический опыт коренных малочисленных народов показывает, что традиционные формы природопользования способствовали сбережению для человеческой цивилизации ценнейших в природном отношении огромных экосистем Севера. И именно эти народы острее чувствуют дисбаланс, вносимый в их жизнь промышленной цивилизацией. Веками они пасли оленей, добывали зверя, ловили рыбу, собирали дикоросы на своей территории, но с приходом горно-рудных и других компаний они остались без пастбищ, мест охоты и рыбной ловли, а значит – без будущего для своих детей. Одни и те же проблемы характерны для многих коренных малочисленных народов Севера: низкий уровень жизни населения северных территорий, безработица, негативные последствия промышленного освоения территорий традиционного проживания и традиционного образа жизни и хозяйствования этих народов, снижение интереса и возможностей сохранения культуры и родных языков. Вынужденная ассимиляция малочисленных народов в общемировой процесс развития цивилизации оставляет мало шансов для сохранения многих этносов в различных уголках мира. На их поддержку, сохранение исторических корней, самобытной жизни и хозяйствования направляются усилия международных и национальных государственных организаций, различных общественных ассоциаций и обществ.

В ряде случаев происходит полная утрата территорий и акваторий, на которых и за счет которых жили поколения предков нынешних жителей. Изы-

маются значительные площади оленьих пастбищ и охотничьих угодий. Часть используемых прежде для промыслов рек и водоемов теряет свое хозяйственное значение. Кризис в традиционных отраслях обостряет социальные проблемы: снижается уровень жизни, растет безработица, развивается целый ряд заболеваний и патологий. Все меняется, кроме сложных природно-климатических условий.

Одной из актуальных идей в поиске решения проблем обеспечения населения пищей, повышения качества жизни в сложившейся социально-экономической ситуации является идея обращения к традиционному питанию, основанному на древнем знании. День коренных народов, объявленный ООН 9 августа, – один из поводов подчеркнуть важность вклада коренных народов в развитие цивилизации, в процесс поиска долгосрочных решений проблем развития, управления природными ресурсами и адаптации человека к условиям жизни на нашей планете. И еще это возможность отдать дань уважения их борьбе за сохранение собственной культуры и тем усилиям, которые они предпринимают, чтобы вписать ее в стремительно развивающийся современный мир.

С точки зрения цивилизационного подхода культура состоит из множества взаимосвязанных компонентов, в котором определенное место принадлежит традиционной культуре коренных народов, имеющей практическое значение.

Одной из форм традиционной культуры является традиционное питание, с одной стороны, как специфический тип деятельности, с другой – как отражение ментальности народа. В народной синкретичной культуре традиционное питание выступает, в первую очередь, как самый простой и рациональный способ передачи информации, своеобразное пиктографическое письмо, позволившее человечеству сохранить знания о своей истории, об общих закономерностях развития природы и общества. Вместе с тем традиционное питание способствует гармонизации окружающей среды, приводит в равновесие предметы и окружающее пространство.

Свой вклад в развитие культуры питания внесли нанайцы.

Нанайцы – это представители коренных малочисленных народов Севера. Слово «нанай» означает («на» – земля, «най» – человек, человек Земли; во множественном числе «наи» – люди). Устаревшее название – «гольды». Самоназвание – хэдже. Для нанайца Земля – его дом. На ней он живёт, содержит семью, от неё он имеет всё необходимое для жизни. По традиции он обязан беречь, сохранять и умножать богатства и красоту родной земли.

По языку нанайцы относятся к амурской подгруппе тунгусской ветви тунгусо-маньчжурских языков.

Территория проживания нанайцев охватывает современные Хабаровский и Приморский края, Сахалинскую область, а также провинцию Хэйлунцзян (Китайская Народная Республика).

По данным Всероссийской переписи населения 2010 г., в Хабаровском крае проживало 11,009 тысяч нанайцев. Они проживают в пяти районах края: Амурском, Комсомольском, Нанайском, Солнечном и Хабаровском муниципальных районах.

Исследованию культуры нанайцев посвятили свои работы этнографы: Л.И. Шренк, Л.Я. Штернберг, П.П. Шимкевич, Р.К. Маак, В.К. Арсеньев, И.А. Лопатин, А.П. Окладников, А.В. Смоляк, Ю.А. Сем, П.Я. Гонтмахер, Н.А. Соломонова, С.В. Иванов, В.А. Аврорин, В.В. Подмаскин, А.Ф. Старцев и др. Весомый вклад в изучение культуры коренных малочисленных народов Севера, проживающих в Хабаровском крае, внесли ученые из числа представителей данных этносов – Е.А. Гаер, С.Н. Оненко, Ю.А. Самар, Н.Б. Киле, Ч.М. Таксами, Г.А. Отаина, О.А. Бельды и др.

Традиционное питание, безусловно, сыграло существенную роль в адаптации (приспособляемости) людей к неблагоприятным условиям внешней среды (географическое положение, ландшафт, сильные морозы и ветра зимой, контрастность и неоднородность природных условий, перепады температуры, муссонные дожди летом и др.). Климат, почва, вода и другие факторы оказывают влияние на состояние человека в определенной мере через пищу. Они отражают генетические особенности популяции, обмена веществ, в том числе ферментов, адаптационных возможностей человека как биологического существа. Питание коренных малочисленных народов Севера тесно связано с образом их жизни.

Презентация национальной кухни коренных малочисленных народов Севера состоялась во время фестиваля-конкурса «Кухня без границ». Фестиваль проходил в рамках Международного гастрономического форума в городе Хабаровске. Организатором фестиваля выступила Автономная некоммерческая организация «Центр межнационального сотрудничества женщин "Дружба без границ"» при поддержке Правительства Хабаровского края.

Основными продуктами традиционного питания нанайцев являются мясо и рыба (лосось и рыба частиковых пород), а также различные дикоросы: черемша, дикий лук, дикий чеснок.

Рыбу и мясо употребляли в сыром, вареном, вяленом, мороженом, соленом виде. Нанайцы не ели жирного и жареного, только варили, готовили на пару и сушили, активно использовали дикоросы. Ели много рыбы. Если долго не употреблять рыбу в пищу, начинаются заболевания из-за снижения иммунитета, связанного с недостатком белка, витаминов и микроэлементов.

Супы готовили из полыни, крапивы, лебеды и других трав, тальникового гриба. В пищу использовали ягоды: голубику, малину, чернику, дикий виноград; плоды шиповника, дикой яблони, дикой груши, черемухи, кедровые и маньчжурские орехи, лещину. Всё это собирали, заготавливали впрок, так чтобы хватило до следующего урожая. Побеги полыни заготавливали только в мае, пока трава была мягкой. Предки нанайцев сушили полынь, а их современные потомки ее замораживают и хранят в холодильнике. Выращивали бобовые культуры, в конце XIX–XX в. начали выращивать картофель и овощи. В пищу часто использовали рис, который покупали у маньчжуров и в Китае. С XX в. в ежедневный рацион нанайцев стали входить: мучные изделия (хлебобулочные, блины, оладьи); молоко и молочные продукты; фруктовые компоты, варенье, джемы, конфеты и др. В настоящее время питание современной нанайской семьи почти не отличается от рациона питания русского населения, проживающего в той же местности. Питание, как правило, трехразовое [8: с. 17; 12].

Перед тем как отправить охотников и рыбаков на промысел, проводили специальный обряд. Готовили еду у большого костра и просили небесные силы даровать охотникам удачной охоты, рыбакам удачной рыбалки, всем здоровья и благополучия [12].

Все исследователи народов южной части Дальнего Востока отмечали, что нанайцы, наряду с нивхами и ульчами, являются ихтиофагами, т.е. употребляют в пищу главным образом продукты рыболовного промысла [10; 11; 14: с. 105; 17].

Строганина из сырой рыбы (тала) – любимое блюдо нанайцев. Живую рыбу нужно заколоть, острым концом ножа сделать глубокий разрез горла между плавниками и дать стечь крови. Можно использовать рыбу, замороженную сразу после поимки (на зимней рыбалке). Для приготовления данного блюда лучше всего использовать осетровые породы, сазана, тайменя.

Если талу (по-нанайски называется «пиарма согдата», «пиарма», «гэкчикту») готовят из замороженной рыбы, то надо снять с нее кожу, острым ножом срезать филе и очень быстро нарезать тонкой соломкой и тут же подать к столу. Соль, перец и другие приправы (мелко нарезанная черемша, лук, чеснок) брать по вкусу. Иногда к блюду подают свежие огурцы.

Весь смысл приготовления «пиармы» заключается в том, чтобы не дать рыбе подтаять (разделку и резку надо делать как можно быстрее). Если рыбе дать подтаять, а потом опять заморозить, то получится уже «сэвхи». Хорошая хозяйка никогда не подаст гостям «сэвхи». Для приготовления талы из парной рыбы ее надо очистить, вымыть и заморозить, а затем поступать так же, как при приготовлении талы из замороженной рыбы [8: с. 17; 12].

Из картофеля нанайцы готовят картофельную талу. Для этого очищенный картофель очень мелко нарезают и кипятят или бланшируют в слабо подсоленной воде до состояния Al dente – ощутимой при укусе упругости. Откидывают картофель на дуршлаг, дают воде стечь. Нарезают кусочками соленую или подкопченную кету, добавляют растительное масло, предварительно нагретое до кипения. Подают в горячем виде. В качестве приправы используют дикий лук или черемшу [8: с. 20; 12].

Вяленая рыба (юкола) – наиболее древний способ консервации рыбы или мяса у нанайцев. Самой распространенной промысловой рыбой на Амуре является осенняя кета «дава», которая заготавливалась в больших количествах и хранилась весь год до следующей путины. Сущность процесса вяления состоит в медленном высушивании рыбы под воздействием тепла, солнечного света и воздуха (ветра), что приводит к значительным изменениям в составе рыбного мяса и более равномерному распределению жира в рыбной тушке. Мясо рыбы становится как бы янтарным и приобретает специфический вкус и аромат. Для приготовления юколы рыбу (в основном лососевых пород) очищают от чешуи, отрезают голову, разрезают пополам вдоль спины, вынумают внутренности и кости, расправляют и развешивают на вешалах. Вяление продолжается 30 дней. Иногда юколу подсаливают или слабо коптят [8: с. 18; 12].

Таким образом, у нанайцев рыба являлась основным продуктом питания. И. Лопатин писал по этому поводу: «Юкола в питании гольдов играет такую же первенствующую роль, как черный хлеб у русских крестьян. Ее едят почти круглый год. Дома, в далеких странствиях по тайге, на охоте – везде единственной пищей служит гольду юкола. Свое единственное домашнее животное – собаку – гольды кормят также юколой. Одним словом, без юколы немыслимо существование гольда» [10: с. 97–98].

«Дэрбитун» – вымоченная юкола «нгалама», обжаренная на огне и тонко нарезанная.

«Бода» – напиток, сваренный из риса, пшена в равных пропорциях с фасолью, красной икрой лососевых рыб. Без соли.

Десерт «Солима» готовят из кусочков лепешки «тасима» или хлеба, смешанных с ягодой (брусника, смородина, голубика, жимолость) с добавлением растительного масла и сахара [12].

«Тури» – блюдо из отварной фасоли, приправленное растительным маслом.

«Такса» – рыбный паштет, приготовленный из вареной рыбы (сазан, сом), отделенной от костей, затем выжаренной до сухости. Едят в чистом виде или с ягодой.

Полынный суп «Соакта чолони» готовят из побегов полыни, собранных в мае. Их опускают в кипяток, потом откидывают на дуршлаг и скатывают в колобки. Высушенные естественным способом колобки из полыни используют для супа, который является целебным кушаньем, помогающим при заболеваниях желудочно-кишечного тракта. Полынь является желчегонным средством, возбуждает аппетит. В состав супа входят молодые листики полыни, картофель, нарезанный кубиками, филе рыбы (сазан), репчатый лук. Горечь полыни удаляется предварительным кипячением в течение 5 минут. Далее полынь отжимают, мелко режут и используют в супе. Суп едят как горячим, так и холодным [12].

Организованное и своевременное снабжение организма продуктами питания, которые содержат все вещества, необходимые для обновления тканей, обеспечения энергозатрат и являющиеся тонкими регуляторами многочисленных обменных процессов, называется сбалансированным, рациональным питанием. При этом вещества пищи должны находиться между собой в благоприятных соотношениях.

Крупный вклад в развитие теории сбалансированного питания внесли академик А.А. Покровский [11] и его ученики. Суть теории сбалансированного питания сводилась к следующим положениям:

– идеальным считается питание, при котором приток пищевых веществ в организм соответствует их расходу;

– пища состоит из нескольких компонентов, различных по физиологическому значению: полезных, балластных и вредных, или токсичных.

В ней содержатся и незаменимые вещества, которые не могут образовываться в организме, но необходимы для его жизнедеятельности;

– обмен веществ у человека определяется уровнем концентрации аминокислот, моносахаридов, жирных кислот, витаминов и минеральных веществ, следовательно, можно создать так называемые элементные (мономерные) диеты;

– утилизация пищи осуществляется самим организмом.

Концепция сбалансированного питания отражает не только генетически детерминированные особенности метаболизма человека, но и изменения обмена веществ, которые происходят в организме индивида под влиянием климато-географических, производственных и социально-гигиенических факторов. В экстремальных условиях, связанных с работой на открытом воздухе, наблюдается повышение основного обмена, которое достигает 39 % по сравнению с обычными, т.е. неэкстремальными условиями существования. Холод создаёт стрессовую ситуацию, ведущую к повышению выделения азота из организма, а следовательно, к увеличению потребности в белках, главным образом животного происхождения (мясо, рыба, птица и др.) [8: с. 9].

Особое значение имеет покрытие дефицита витамина Е, который является сильным антиоксидантом, предохраняющим организм от свободнорадикального окисления липидов биологических мембран, т.е. предупреждает развитие экстремальных последствий. Отличными источниками витамина Е являются растительные масла, которые содержатся в кедровых орехах, сое и др. На Севере гиповитаминоз связан не только с недостаточным употреблением продуктов, но и с нарушением всасывания витаминов, микроэлементов (цинк, медь, железо, магний, а также макроэлементов: натрий, калий, кальций и др.) [8: с. 14].

Формируется «полярный метаболический тип», для которого характерно снижение энергетической роли углеводов, повышение энергетического значения жиров и, в меньшей степени, белков. Потребность в энергии в целом по Дальнему Востоку на 5–10 % выше, чем в Центральном регионе страны, а на севере Дальневосточного региона – на 15–20 %. Общая калорийность пищи северян должна составлять не менее 3500 ккал, а для жителей южных районов Дальнего Востока – 2800–3000 ккал [8: с. 14].

Должно быть повышено и содержание микроэлементов в суточном рационе, так как питьевая вода местных водоисточников содержит мало йода, меди, марганца и др. [8: с. 15].

Жизнь привила нанайцам чувство благоговения перед природой, подарила богатый опыт собирательства дикорастущих растений, кореньев, орехов, грибов, ягод, использования рыбы, продуктов животного происхождения. У природы брали достаточно, чтобы происходило естественное возобновление ресурсов и был богатый урожай в будущем.

Местные (дальневосточные) сорта фруктов, ягод и овощей содержат больше витаминов С и Р, а также микроэлементов, чем привозные. Тем более что при длительной транспортировке и неправильном хранении качество продукции резко ухудшается.

Тысячелетиями складывались традиции питания нанайцев, использующих рациональный подход к добыванию пищи.

Изменения пищевого рациона, например снижение калорийности, приводят к росту заболеваемости у представителей коренных малочисленных народов Севера (туберкулез и др.)

Следующие 20–30 лет для большинства аборигенных народов, проживающих в Арктическом, Сибирском и Дальневосточном регионах, станут серьезнейшим испытанием на этническую выживаемость в связи с расширяющимся доступом к углеводородам и другим полезным ископаемым, новым экономическим бумом на Севере и давлением на природу, с одной стороны, и изменением климата,

его влиянием на традиционное природопользование, с другой стороны.

Эти годы станут испытанием и для государства и бизнеса, где аборигенные народы станут индикаторами «нового» развития Севера, Сибири и Дальнего Востока, нового экологического мировоззрения и новых стандартов социальной ответственности.

Эти годы станут и временем надежды для коренных народов Севера с точки зрения их будущего и устойчивого развития, их вклада в многообразие единства России. И эта надежда будет зависеть от многих факторов: от государства, бизнеса, общества в целом и от них самих и их лидеров. Потому что главное богатство Севера, Сибири и Дальнего Востока – это не нефть и газ, а люди и их природное и культурное наследие, сохранение которого свидетельствует о грамотном государственном, правовом и социальном подходе.

Таким образом, применение традиционного питания способствует адаптации человека к природно-экологическим условиям Дальнего Востока благодаря набору питательных веществ, обладающих биологической активностью, с учетом особенностей ферментации в системе жизнеобеспечения коренных малочисленных народов Севера. Традиционная культура коренных малочисленных народов Севера является ценным вкладом в развитие цивилизации.

ЛИТЕРАТУРА

1. Декларация Организации Объединенных Наций о правах коренных народов. 2007 г. – URL: https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/declarations/indigenous_rights.shtml (дата обращения: 15.02.2020).

2. Конституция Российской Федерации. Гимн Российской Федерации. Герб Российской Федерации. Флаг Российской Федерации. – Москва : Омега-Л, 2010. – 63 с.

3. О гарантиях прав коренных малочисленных народов Российской Федерации : федер. закон [принят Гос. Думой 30 апреля 1999 г. № 82-ФЗ] // СПС «Гарант» (дата обращения: 15.02.2020).

4. *Бельды, О.А*. Нанайцы: история изучения / О.А Бельды. – Хабаровск, 1998. – Депонирование в НИИВО. – Москва, 1999. – 14 с.

5. *Бельды, О.А.* Нанайский шаманизм в истории и культуре коренных народов Приамурья и Приморья (середина XIX–XX вв.) / О.А Бельды. – Санкт-Петербург : Изд-во СПбГУ, 1999. – 147 с.

6. *Гаер, Е.А.* Древние бытовые обряды нанайцев / Е.А. Гаер. – Хабаровск : Кн. изд-во, 1991. – 144 с.

7. *Гонтмахер, П.Я.* Нанайцы. Этюды о духовной культуре / П.Я. Гонтмахер. – Хабаровск : Изд-во ХГПУ, 1996. – 113 с.

8. Итоги Всероссийской переписи населения 2002 года // Российская газета. – 2004. – 31 марта. – Федеральный выпуск № 3442 (0).

9. *Константинов, А.А.* Дальневосточная кухня. Питание и здоровье / А.А. Константинов. – Хабаровск : Изд-во Хворова А.Ю., 2014. – 272 с.

10. *Лопатин, И.А.* Гольды амурские, уссурийские и сунгарийские / И.А. Лопатин. – Владивосток, 1922. – 307 с.

11. *Маак, Р.К.* Путешествие на Амур, совершенное по распоряжению Сибирского отдела Русского географического общества в 1855 г. Р. Мааком / Р.К. Маак. – Санкт-Петербург, 1859.

12. *Покровский, А.А.* Беседы о питании / А.А. Покровский. – 2-е изд. доп. – Москва : Экономика, 1968. – 357 с.

13. Полевые материалы автора, собранные в селах Хабаровского и Приморского краев, Сахалинской области, провинции Хэйдундзян (КНР).

14. *Сем, Ю.А.* Нанайцы: Материальная культура (вторая половина XIX – середина XX века): Этнографические очерки / Ю.А. Сем. – Владивосток, 1973. – 314 с.

15. *Смоляк, А.В.* Традиционное хозяйство и материальная культура народов Нижнего Амура и Сахалина: Этнографические аспекты / А.В. Смоляк. – Москва : Наука, 1984. – 246 с.

16. Тома официальной публикации итогов Всероссийской переписи населения 2010 года. Т. 1. Численность и размещение населения. – URL: http://www.gks.ru/free_doc/new_site/perepis2010/croc/perepis_itogi1612.htm (дата обращения: 15.02.2020).

17. *Шренк, Л.И.* Об инородцах Амурского края. Т. 2. Этнографическая часть, первая половина: главные условия и явления внешнего быта / Л.И. Шренк. – Санкт-Петербург, 1899. – С. 148.

18. *Штернберг, Л.Я.* Гиляки, гольды, орочи, негидальцы, айны / Л.Я. Штернберг. – Хабаровск, 1933. – 778 с.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-24-30

БУКВА «А» – НАЧАЛО УЧЕНЬЯ, ЧАЮ СТАКАН – НАЧАЛО ТРАПЕЗЫ. ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ В БУРЯТСКОЙ КУЛЬТУРЕ

В.А. Беляева-Сачук

Данная статья посвящена месту чая в сложной картине традиционной культуры питания буряг. Этот напиток появился относительно недавно, но очень быстро получил широкое распространение среди всех слоев общества, становясь в настоящие время одним из устойчивых символов бурятского гостеприимства и застолья.

Ключевые слова: этнография, традиционная культура питания, буряты.

THE LETTER "A" – THE BEGINNING OF LEARNING, THE TEA GLASS – THE BEGINNING OF MEAL. TEA-DRINKING TRADITIONS IN BURYAT CULTURE

V.A. Beliaeva-Sachuk

This article focuses on the place of tea in the complex picture of traditional Buryat food culture. This drink appeared relatively recently, but very quickly became widespread among all segments of society, becoming nowadays one of the stable symbols of Buryat hospitality and feast.

Key words: ethnography, traditional food culture, Buryats.

Традиционная культура питания кочевников Центральной Азии, в том числе и монгольских народов, обусловлена географическо-климатическими особенностями региона, а также типом ведения хозяйства – кочевым скотоводством. Благополучие и питание людей напрямую было связано с животными и всецело зависело от них. Основу питания бурят составляли мясные и молочные продукты, отличающиеся своим многообразием и древним происхождением [11: с. 270]. Буряты традиционно разводили пять видов скота (бур. табан эрдени – пять драгоценностей), в число которых входят овцы, лошади, коровы, козы и верблюды. В некоторых таежных и высокогорных регионах Бурятии данная пятерка могла варьироваться, например в Саянах вместо верблюда присутствует сарлык (як), а в настоящее время козу заменил северный олень [3: с. 111]. Молоко и мясо получали главным образом от домашних животных. Охота давала незначительную часть мясной продукции и была особенно распространена среди западных бурят, живущих в горах, тайге или лесостепях. Ловлей рыбы занимались только байкальские буряты (ольхонские, кударинские (кабанские)) и некоторые другие, проживавшие у крупных рек. Остальные группы ели рыбу только в случае крайней нужды [6: с. 117–118]. Согласно бурятской шаманистической мифологии вода (реки, озера) и все живущие в ней существа относятся к нижнему миру, т.е. подземелью, миру умерших и зловредных духов, которым управляет Эрлен Хан – хозяин смерти. Сами сакральные хозяева вод – Уһан ханы – считались нейтральными божествами, однако тяготеющими по своим функциям к западным добрым божествам [5: с. 197; 14: с. 354; 19: с. 189]. Поэтому рыба воспринималась большинством групп бурят как амбивалентное существо – с одной стороны, она находилась в подчинении Уһан ханов и эжинов (сакральных хозяев) конкретных водоемов, но, с другой стороны, происходила из нижнего мира и могла быть воплощением злого духа. Н.Л. Жуковская на основе полевых исследований в Монголии указывает, что монголы объясняют неупотребление рыбы нормами буддийской морали, которая запрещает приносить ненужные страдания и смерть живым существам, хотя этот закон не действует в отношении домашнего скота или диких животных, на которых охотятся [9: с. 97]. Согласно моим полевым исследованиям буряты долгое время не употребляли в пищу также грибы, считая их существами нижнего мира. Только под влиянием русского населения и длительного проживания по соседству

Беляева-Сачук Вероника Александровна – доктор этнологии, старший научный сотрудник Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (г. Санкт-Петербург).

Beliaeva-Sachuk Veronika Aleksandrovna – Doctor of Ethnology, Senior Researcher at the Project Research Department of the Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (the Kunstkamera), Russian Academy of Sciences (Saint-Petersburg).

E-mail: belyaeva.veronika@gmail.com

© Беляева-Сачук В.А., 2020

с ним буряты начали есть грибы в начале XX в., а широкое распространение они получили в 40-е и 50-е гг. XX в., после Второй мировой войны (ПИ, ж., 56, Тункинский район, Бурятия, август 2010; ПИ, ж., 54, Окинский район, Бурятия, июль 2014).

Растительная пища являлась дополнительным и относительно мало используемым, но важным качественным составляющим в питании бурят, дающим питательные элементы, которые не присутствуют в мясе и молоке. Земледельческая культура у бурят до прихода русского населения была развита очень плохо, растительную пищу получали путем собирательства. Монгольские народы употребляли дикорастущие злаки, из которых готовили муку грубого помола, луковицы саранки (лилии), дикий лук и чеснок. Собирательство было более широко развито в степных районах, чем в горных и таежных. Буряты собирали ягоды черемухи, из которой готовили муку, хорошо сочетающуюся с молочными продуктами, а также землянику, бруснику и ряд других ягод. У бурят до середины XX в. было распространено осеннее собирательство запасов из мышиных нор, в которых находились припасы луковиц саранки, диких злаков и съедобных кореньев [8: с. 73; 6: с. 114–115]. Многие мои респонденты рассказывали, что в 50–60-х гг. XX в. поиск мышиных припасов превратился в детскую увлекательную игру – найденные припасы уже не употреблялись в пищу, кроме луковиц саранки, которые воспринимались как лакомство (ПИ, Тункинский, Окинский районы Бурятии, 2002–2019). От русских поселенцев, а также благодаря китайскому влиянию посредством монголов в бурятской культуре широко стали использоваться мучные блюда. Чай же у бурят является связующим элементом каждого употребления пищи и без него немыслима ни одна трапеза.

Само употребление чая, традиции чайной церемонии или действа зародились на территории Китая. Считается, что обычай пить чай возник в Китае в период династии Ранняя Хань (206 г. до н.э. – 8 г. н.э.), но длительное время напиток употребляли только на юге страны. Позднее, благодаря практике чаепития буддийскими монахами, чай широко распространился по всему Китаю и к первой половине VIII в. употребление этого напитка стало повсеместным в стране. Изначально чай воспринимался как лекарственное снадобье, повышающее тонус, а среди средневековых даосов напиток считался одним из препаратов, продлевающих жизнь, а возможно, даже дарующих бессмертие. В китайском чань, а потом и японском дзэн буддизме считалось, что употребление чая успокаивает чувства и мысли, что является непременным условием вступления на «путь дзэна» [10: с. 19–20, 22–25]. Именно этот факт повлиял на широкое распространение чая среди китайских монахов, благодаря которым чай появился на территории Японии. Из японских буддистских монастырей напиток проник в аристократические слои общества, а далее распространился среди богатых торговцев и ремесленников. Японское общество создало специфическую чайную церемонию, пронизанною, с одной стороны, буддийской философией, а с другой стороны, японской эстетикой, которая так же, как и китайское чайное действо, ныне известна во всем мире.

Процессу заготовки и приготовления чая китайцы уделяли большое внимание. Указывает на это описание одного из способов приготовления чая, которые появляются во времена Троецарствия (между 227 и 232 гг. н.э.) в китайской энциклопедии «Гуан я», составленной Чжан И. Согласно этой книге из собранных листьев чайного куста делались блины, т.е. получался прессованный чай, который было удобно хранить. Перед приготовлением напитка такой блин поджаривали на огне до темно-красного цвета, затем перетирали в порошок, заливали горячей водой и варили с такими различными добавками, как лук, имбирь и мандарин. Именно данный способ в более позднее время был перенят другими народами Китая и за его пределами – тибетцами, уйгурами, монголами и др. [18: с. 147].

Чай проник в Бурятию через Монголию, где напиток появился в конце XVI – начале XVII в. из Китая. В Россию чай попал также благодаря монголам, когда в 1638 г. Алтан-хан Омбо-Эрдэни отправил в подарок царю Михаилу Федоровичу китайский чай. Напиток государю понравился и стал употребляться при дворе. Однако до начала XVIII в. чай в России не распространился широко, к тому же напиток воспринимался скорее как лекарство, а не как повседневное питье. С начала XVIII в. центром торговли с Китаем становится Иркутск, а после установления в 1727 г. границы между Россией и Китаем появляется приграничная слобода Троицкосавск (ныне Кяхта). Эти два города стали важнейшими пунктами на пути следования чая из Китая в Россию, когда к середине XIX в. напиток получил огромную популярность среди русских и уверенно вошел во всероссийское употребление [12: с. 25]. Так как Иркутск и Кяхта находятся на территории этнической Бурятии, то можно с уверенностью сказать, что торговля и движение чая по «Чайному пути», с одной стороны, способствовало доступности и распространению напитка среди бурят, а с другой стороны, традиция употребления чая среди коренных народов Сибири повлияла на распространение чая в России, так как приезжие поселенцы и казаки заимствовали многие пищевые практики от местного населения.

До распространения привозного чая буряты пили отвары из других трав, доступных в регионе их проживания. В их число входил прежде всего кипрей, или иван-чай (бур. улаан жаргана), листья крово-

хлебки (бур. hудэн), листья и плоды шиповника (бур. нохойн хоншоор) и древесный гриб чага (бур. хуһанай онгил). С появлением чая в пищевой культуре бурят многие бедняки продолжали использовать вышеупомянутые дикоросы в качестве заменителя чая или же смешивали их с покупным [5: с. 92]. Многие буряты, живущие в сельской местности, до сих пор продолжают сбор дикорастущих растений для изготовления из них напитков. Однако практически все эти травы используются в лекарственных целях. Исключением является чай из кипрея, хотя и он употребляется главным образом для укрепления организма и его иммунитета. Листья, а точнее верхняя, молодая часть растения (вместе с соцветием) собирается в июле – начале августа, просушивается на бумаге в темном проветриваемом месте, а когда растение сильно подвянет, его высушивают до готовности в печи или духовке (ПИ, Тункинский, Окинский районы Бурятии, 2002–2019).

В последние годы в Бурятии активно продвигается бренд экологически чистого региона с уникальной природой и традициями местного населения, позволяющими жить в равновесии с природой. Одним из полезных и экологически чистых бурятских (байкальских) сувениров становятся местные травы, которые, по словам маркетологов, на протяжении веков местные жители используют как напиток. Таким образом, самыми модными бурятскими заменителями чая или вкусовыми и полезными добавками к черному чаю стали сагаан дали (рус. белое крыло), или рододендрон Адамса, и богородская трава (тимьян, чабрец) (бур. ганга). Особенно удачную карьеру сделала сагаан дали – в Интернете есть множество сайтов, предлагающих купить эту чудесную траву. Ее описание не обходится и без красивой, но выдуманной легенды местных жителей. Вот что можно прочитать на одном из таких сайтов: «*Саган-Дайля означает "продлевающий жизнь". Согласно легенде, воины, возвращающиеся с победой, втыкали свои копья в склоны Саян, чтобы отдать силу земле. Через некоторое время на этих местах появлялось растение, способное наполнять человека силой и здоровьем. <…> Бурятские охотники и в наши дни используют это растение в дальних таежных походах. Считается, что достаточно одно листа, чтобы зарядить организм на весь день. <…> Саган Дайля использовали маги и знать (от Китайского и Монгольского императоров до шаманов Сибири)*» (см.: http://www.hnh.ru/food/sagan_daila_prolonging_the_life, орфография и пунктуация источника). Так как главным районом произрастания сагаан дали в Бурятии являются Саяны, где ареал растения довольно-таки ограничен, то появилось множество его подделок, особенно в Интернете. Чаще всего, вместо рододендрона подается багульник, который по внешнему виду напоминает сагаан дали. Сами буряты используют отвар из этого растения в случае сильной простуды или гриппа, для профилактики простудных заболеваний, а также для укрепления истощенного организма. В чай (черный или зеленый) сагаан дали добавляют очень редко (ПИ, Тункинский, Окинский районы Бурятии, 2002–2019). Схожая ситуация наблюдается в случае богородской травы. Главной ее функцией остается очищение дымом сожжённой травы пространства от присутствия зловредных духов перед шаманистическим ритуалом, а также для очищения предметов культа, молочных продуктов и даже людей, участвующих в данном обряде [13: с. 38]. При помощи отвара из богородской травы буряты лечат болезни горла, а в чай для вкуса практически никогда ее не добавляют (ПИ, Тункинский, Окинский районы Бурятии, 2002–2019).

Самым распространенным у бурят традиционно является употребление зеленого чая с молоком (бур. hүтэй сай). Следует обратить внимание, что, как и другие монгольские народы, буряты не пили сырое молоко, за исключением маленьких детей. По мнению Н.Л. Жуковской, монгольские народы не употребляли сырое молоко по практическим причинам, таким как низкие удои и невозможность хранить молоко свежим более нескольких часов. Молоко, скисшее естественным путем, монголы не употребляли, используя только искусственную закваску [9: с. 93]. Согласно моим наблюдениям, в настоящее время буряты пьют чистое молоко только во время торжественных или сакральных событий, таких как встреча почетных гостей с хадаком (ритуальный шарф благопожеланий), празднование Сагаалгана – Нового года по лунному календарю, а также участие в шаманистических, родовых и буддийских обрядах. В данных случаях перед употреблением молока, которое обычно не выпивается, а только пригубляется, пьющий кропит молоком, что является благословлением для присутствующих и жертвоприношением для божеств и духов. Следовательно, в упомянутых случаях употребление молока имеет символический или ритуальный характер, а не используется для утоления жажды или голода.

Большинство получаемого молока шло на забеливание чая, остальное зимой замораживали, а летом и осенью перерабатывали, изготавливая топленое молоко, масло, сметану, разного вида простокваши, йогурты, кефиры, сыры, кумыс и многое другое [16: с. 4–5]. Интересно то, что чистую воду буряты также практически не употребляли, и такая тенденция остается до сих пор, особенно среди сельского населения. Исключением является вода из аршанов – минеральных источников, широко распространенных на территории Бурятии, но особенно популярных в горных районах, считающая

местным населением сакральной. Однако питье такой воды имеет главным образом лечебные цели. Таким образом, чай с молоком по сегодняшний день остается главным напитком бурят.

Чай с молоком, как и вся молочная пища, среди бурят считался «белой пищей» (бур. сагаан эдеэн), наделенной высокой сакрализацией у всех монгольских народов. Белый цвет имеет устойчивую символику благополучия, духовной чистоты, богатства и удачи, следовательно, «белая пища» считается наилучшим подношением для местных божеств и духов и используется во многих ритуалах. В оппозиции к чаю с молоком стоял так называемый черный чай (бур. хара сай), пить который считалось большим кощунством, так как воспринималось это как предзнаменование утраты скота, обнищания и даже голодной смерти [1: с. 98]. Подача кому-либо не забеленного молоком чая означало неприкрытое презрение, неуважение и самые недобрые пожелания по отношению к этому человеку. Вместе с тем отказ гостя от чая с молоком был также оскорблением для хозяев дома. Десять лет тому назад автор статьи была свидетелем ситуации, когда впервые приехавший в Бурятию иностранец из Европы категорически отказывался от зеленого чая с молоком, аргументируя это тем, что он не любит такой напиток, да и вообще молочные продукты. После долгих уговоров пожилой глава семьи предложил компромисс – хозяйка готовит для гостя черный чай, но перед этим ему придется пригубить или даже просто поднести ко рту поданный ему чай с молоком.

Чай с молоком является главным ритуальным подношением для местных божеств и духов от людей, которые в силу различных обстоятельств едят вне дома. Прежде всего это охотники, собиратели дикоросов и грибов, работающие на сенокосе, а также те, которые посещают сакральные места не для проведения больших родовых ритуалов, а для собственных или узкосемейных нужд или просто для поклонения. Перед каждым принятием пищи сначала варится чай, который потом преподносится сакральным хозяевам, далее люди пьют чай (в это время готовится еда), а потом уже приступают к трапезе. Ритуальные подношения выглядят следующим образом. Совершать их должен самый старший из присутствующих мужчин, а в отсутствие взрослых, зрелых мужчин – самая старшая женщина. В знак почтения к божествам проводящий обряд должен надеть головной убор и подпоясаться. Затем, набрав в чашу или ложку немного свежесваренного на костре чая с молоком, он выливает напиток в огонь для божества огня с благодарностью за возможность поесть и с просьбой защиты людей вне дома. Далее напиток подносится локальным хозяевам местности с просьбой о хорошем пребывании здесь людей, а в заключение чай разбрызгивается высшим горным и небесным богам для благословления. В этом обряде прослеживается тройственность вселенной в мировоззрении бурят: обряд начинается от низа – земли, костра, а человек находится или на коленях, или на корточках. Далее человек встает, переходя в серединную часть, и он брызгает чаем на землю, угощая хозяев среднего мира. А в конце обряда преподносит напиток жителям верхнего мира, разбрызгивая чай высоко над головой. В случае, если человек по какой-либо причине не угостил чаем духов или забыл о ком-то из них, когда останавливался на привал или ночлег, духи могут прийти и потребовать подношения или даже наказать человека каким-нибудь несчастьем.

Эжины (сакральные хозяйки. – *прим. автора*) *Шумака – это две девушки. Если им не побрызгать, они могут жестоко покарать. Когда-то на пути в Шумак я сидел один у костра. Я очень устал и побрызгал хозяину огня и богам гор. И совсем забыл о Саянских девушках. Сижу – темно, уже ночь. Вдруг слышу женское пение, две девушки поют. А вокруг тайга, никого нету, ближайший поселок много километров отсюда. И это пение приближается. Вдруг слышу такой звук, как будто олени по скалам скачут, такое цоканье копыт. И эти все звуки приближаются. И девушки еще начали смеяться, хохотать. Я слышу, что сижу как раз на их дороге. Они приближаются, слышно как снег скрипит. Дошли до места, куда свет от костра доходил, и встали. Я сорвался с места, меня страх взял. Вдруг вспомнил, что девушкам не побрызгал. Быстро чай налил, нарезал еды и поставил перед костром. Через мгновение чувствую – я опять один. Ушли они. Потом уже все время было спокойно и тихо, а я уже никогда не забывал их угощать* (ПИ, м., 46, Тункинский район Бурятии, 22.08.2003).

Интересно, что среди сойотов, которые являются потомками древнего самодийского населения Саян, появившихся на этой территории еще в неолите [15: с. 26–40], также существует обычай угощения чаем своих богов и духов, однако здесь добавление молока запрещено. У сойотов, которые были охотниками и занимались разведением северных оленей главным образом для езды и перевозки грузов, было очень мало молока, и когда у них благодаря бурятам появился привозной китайский чай, они пили его без молока. До сегодняшнего дня буряты и сойоты, проживающие в Окинском и Тункинском районах Бурятии, угощают многих местных божеств тайги и гор незабеленным чаем. Данный обычай является устойчивым маркером традиционных сойотских культов (ПИ, Тункинский, Окинский районы Бурятии, 2002–2019).

Устойчивость сакральности образа чая в бурятской культуре прослеживается также в обычае дарить друг другу чай на большие праздники. Так, во

многих регионах Бурятии на Сагаалган пачку зеленого (реже черного) чая вместе с монеткой дарят каждому гостю, который приходит в дом. Чай символизирует достаток, чистоту намерений и удачу, которые должны сопутствовать человеку в течение всего года, а монетка – богатство.

Буряты, как и монголы, обычно пили кирпичный чай. Он был хуже по качеству и дешевле, чем байховый чай (от китайского «бай хуа» – «белый цветок», названия, обозначающего молодые почки в белом пуху). Кирпичный чай изготавливался из остатков просеянного байхового с примесью листьев и стеблей чайного куста грубого помола. Конечный продукт плотно спрессовывался в брикеты в форме кирпича, отсюда и произошло название чая. Существовал также плиточный чай, т.е. спрессованный в плитки продукт высокого качества, который был придуман иркутским купцом П.А. Пономаревым для того, чтобы уменьшить пошлину на ввоз, однако буряты потребляли его редко [12: с. 25]. Кирпичный чай был удобен в кочевом или полукочевом быте, его было удобно хранить и перевозить. Кирпичный прессованный зеленый чай получил распространение по всей России, например на юге страны он известен как калмыцкий чай, который получил свое название от проживающих на территории волжских и каспийских степей калмыков, традиционно использовавших этот продукт в своем питании [17: с. 133].

В каждой семье существовала чаерезка (бур. сайн тэбшэ), при помощи которой можно было отрезать кусочки от «кирпича» спрессованной заварки и измельчать ее. Чаерезка представляла собой доску с углублением или маленькое корытце, к которому прилагался нож с толстым и не очень острым лезвием серповидной формы. Для более тщательного измельчения использовались маленькие деревянные ступки (бур. уур), а с конца XIX – начала XX в. распространение получили ступки из бронзы. Измельченный чай не заваривали, а варили в чугунных котлах, стоящих на огне. После того как чай начинал кипеть, в него добавляли молоко (коровье, овечье или ячье – в зависимости от региона) и кипятили еще несколько минут, непрерывно помешивая. Часто в чай с молоком добавляли масло и прежде всего соль. Буряты собирали соль на солончаках (бур. хужир). Она имеет сероватый цвет, не такая соленая по вкусу, к тому же в ней присутствуют полезные микроэлементы. Солончаковая соль в жаркое время помогает восстановить соляной баланс в организме, утоляет жажду и дезинфицирует напиток [4: с. 187–188]. Готовый чай снимали с огня и переливали с специальные сосуды домбо, похожие по форме на высокие и узкие кувшины, или в металлические чайники. Из них напиток наливался непосредственно в аяга – невысокие чаши без ручки, помещающиеся на ладони, которые обычно изготавливались из березового капа или корней этого дерева. Чаша считалась предметом личного пользования, и путешествующий бурят всегда имел свою чашу при себе.

Кроме обычного чая с молоком, среди бурят был весьма распространен так называемый зутаран (бур. зутараан сай). Зутаран скорее напоминает суп, он очень питательный и прекрасно согревает, поэтому особенно часто готовится зимой. Приготовление этого напитка несколько отличается от приготовления классического чая с молоком. Пшеничную или ржаную муку грубого помола прожаривают на внутреннем бараньем или говяжьем жире. Вместо жира, особенно теперь, часто используется сливочное масло. Параллельно варится чай с молоком, который после готовности процеживается и опять ставится на огонь. В него добавляют муку с жиром, соль и доводят до кипения, тщательно при этом помешивая. Зутаран не должен быть слишком густым [4: с. 189–192].

Во время полевых исследований автор статьи имела возможность попробовать сладкий зутаран, который, по словам респондента, когда-то варился на свадьбу, а сейчас практически забыт. Для его приготовления на сковороде обжаривают зерна злаков (лучше всего пшеницы), которые далее следует смолоть. Полученную муку смешивают с растопленным сливочным маслом и мукой из черемухи, прожаривают смесь на сковороде и добавляют в приготовленный чай с молоком. В данном случае соль не добавляется, можно положить в напиток сахар или мед (ПИ, м., 26, Тункинский район Бурятии, август 2002). Классический зутаран остается популярен и ныне, особенно в сельской среде. В некоторых регионах Бурятии в чай с молоком добавляют цампу (бур. замбаа) – обжаренную ячменную муку, заимствованную бурятами из Тибета посредством монголов. Однако в принципе этот продукт очень схож с тем, из которого делают зутаран, с той только разницей, что его не прожаривают дополнительно с жиром или маслом.

Употребление чая среди бурят и других монгольских народов никогда не трансформировалось в отдельную церемонию, как в случае китайской или японской традиции. Однако чай является одним из главных элементов каждой трапезы – и праздничной, и повседневной. Без чая не может начаться ни одно употребление пищи, посещение гостей или беседа. В поговорках многих монгольских народов, посвященных чаю, отмечается его главенствующая роль в кулинарной традиции: «хотя чай и жидкий, он первое угощение» (бурятская и монгольская), «как бы ни был жидок чай, он является началом еды» (калмыцкая) и, конечно, «буква "А" – начало ученья, чаю стакан – начало трапезы» (бурятская). Подача и употребление чая яв-

ляется не только основой этикета принятия пищи, но и основой гостеприимства, социальных связей и многих ритуалов. Традиции гостеприимства у кочевников соблюдались неукоснительно. Человек, которому приходилось путешествовать без своего скота, не брал с собой большого запаса еды, так как был уверен, что в каждом доме или юрте его примут и накормят, а в случае надобности дадут лошадь. Непринятие гостя достойным образом, скупость и жадность хозяев могли вызвать гнев богов и предков и принести в дом бедность. Для каждого нового гостя хозяйка была обязана заварить свежий чай, однако первая чаша всегда наливалась хозяину дома. Вместе с гостем вся семья садилась за чай, а потом приступала к трапезе [9: с. 104]. Чай пился неторопливо и в молчании, перед употреблением напитка беседа также не велась. Питье чая преобразовывала чужака, пришедшего извне, откуда могли появиться враги и злые духи, в «настоящего» человека, своего. По словам одной моей респондентки, каждому вошедшему в дом без вопросов подавался чай с молоком, причем это считалось не просто знаком гостеприимства, но и должно было очистить гостя от плохих мыслей и помыслов. После первой чаши чай предлагался дальше, до тех пор пока гость не насытится. И только потом можно было начинать разговор (ПИ, ж., 86, Тункинский район Бурятии, август 2001).

Хозяйка принимала пустую чашу гостя, наливала туда чай и подавала ее обратно двумя руками или правой рукой, поддерживая при этом локоть кончиками пальцев левой руки. Этот распространенный у монгольских народов жест гостеприимства имеет объяснения. Во-первых, традиционный монгольский халат имеет длинные рукава и манжеты, поэтому левой рукой женщина оттягивала на себя рукав, чтобы ткань не попала в напиток. Правая рука у бурят считалась «рукой благодати» (бур. хэшэгтэй гар), ей делаются все важные дела [2: с. 92–93]. Во-вторых, при оттягивании рукава халата показывалась рука и то, что за рукавом не спрятан нож. Принимающий пиалу также протягивал правую руку, поддерживая ее за локоть левой. Этим самым он также показывал, что у него нет оружия.

Перед первым глотком гость опускает в напиток безымянный (самый чистый, нерабочий) палец правой руки и брызгает чаем сначала по направлению к очагу, чтобы угостить божество огня, а потом в направлении хоймора, т.е. северной части юрты, которая находится напротив входа. Эта сторона считалась самым почетным местом в бурятской юрте, туда сажали самых дорогих гостей, там находились сначала шаманистические онгоны, а с распространением буддизма – буддийский алтарь. Под алтарем хранились самые дорогие и драгоценные вещи семьи. После того как чай был выпит, начиналась трапеза и разговор.

В настоящее время в пищевую культуру бурят вошли и стали популярны и другие напитки – например кофе, газированные напитки и черный чай. Последний, правда, почти не употребляется без молока, зато забеленный гораздо чаще употребляется, чем зеленый. Это объясняется простотой приготовления черного чая с молоком – заварку или одноразовый пакетик заливают кипятком, оставляя место для молока, которое потом добавляют. Такой чай заваривают, а не варят, в отличие от зеленого. Сакральность такого напитка тоже меньше, чем у классического чая с молоком. Жест гостеприимства и преподношения чая распространился и на алкогольные напитки, особенно часто он используется во время употребления водки, так как она считается также «белой пищей». Однако зеленый чай с молоком, сваренный традиционным способом, остается одним из главных сакральных блюд, которые используются во время ритуалов. В последнее время наблюдается тенденция к возрождению традиционной бурятской культуры в республике, в Улан-Удэ открывается много магазинов с фермерской продукцией, большую часть из которых составляют традиционные бурятские продукты. Многие рестораны вводят в меню зутаран, рекламируя его как традиционный бурятский напиток. Чай с молоком остается началом трапезы, его подают перед любой беседой – дружеской, деловой или официальной. В сельской местности все дела и поныне решаются за питьем чая, причем такие беседы обычно длятся очень долго, так как во время употребления напитка до сих пор считается зазорным разговаривать и спешить. Таким образом, чай с молоком остается главным элементом каждодневной диеты современных бурят. Недаром приглашение к столу, на трапезу или предложение добавки со стороны хозяйки и сегодня звучит – Чай пейте!

ЛИТЕРАТУРА

1. *Ангаева, С.П.* Чем богаты, тем и рады / С.П. Ангаева, Ю.Ц. Тыхеева // Вестник ВСГТУ. – 2010. – Январь–март № 1. – С. 90–99.

2. *Бабуева, В.Д.* Материальная и духовная культура бурят / В.Д. Бабуева. – Улан-Удэ, 2004. – 228 с.

3. *Беляева-Сачук, В.А.* Животные в традиционной культуре окинских бурят и сойотов. Источник пищи, работник, друг или сакральное существо? / В.А. Беляева-Сачук // Кунсткамера. – 2020. – № 1(7). – С. 110–117.

4. Бурят-монгольская кухня / автор-сост. О. Дамдинжапова. – Улан-Удэ, 2018. – 240 с.

5. *Жамбалова, С.Г.* Профанный и сакральный миры ольхонских бурят (XIX–XX вв.) / С.Г. Жамбалова. – Новосибирск : Наука, 2000. – 400 с.

6. *Жамбалова, С.Г.* Рыболовство / С.Г. Жамбалова // Буряты / отв. ред. Л.Л. Абаева, Н.Л. Жуковская. – Москва : Наука, 2004. – С. 117–122.

7. *Жамбалова, С.Г.* Собирательство / С.Г. Жамбалова // Буряты / отв. ред. Л.Л. Абаева, Н.Л. Жуковская. – Москва : Наука, 2004. – С. 114–117.

8. *Жуковская, Н.Л.* Пища кочевников Центральной Азии (К вопросу об экологических основах формирования модели питания) / Н.Л. Жуковская // Советская этнография. – 1979. – № 5. – С. 64–75.

9. *Жуковская, Н.Л.* Кочевники Монголии. Культура, традиции, символика / Н.Л. Жуковская. – Москва : Восточная литература, 2002. – 247 с.

10. *Игнатович, А.Н.* Чайное действо / А.Н. Игнатович. – Москва, 2011. – 493 с.

11. Историко-культурный атлас Бурятии / ред. Н.Л. Жуковская. – Москва, 2001. – 606 с.

12. *Кожухарь, А.И.* Сибирская традиция чаепития как элемент межкультурной коммуникации / А.И. Кожухарь // Альманах современной науки и образования. – 2011. – № 11 (54). – С. 24–27.

13. *Манжигеев, И.А.* Бурятские шаманистические и дошаманистические термины / И.А. Манжигеев. – Москва, 1978. – 128 с.

14. *Михайлов, Т.М.* Пантеон шаманской мифологии / Т.М. Михайлов // Буряты / отв. ред. Л.Л. Абаева, Н.Л. Жуковская. – Москва : Наука, 2004. – С. 352–360.

15. *Павлинская, Л.Р.* Кочевники голубых гор. Судьба традиционной культуры народов Восточных Саян в контексте взаимодействия с современностью / Л.Р. Павлинская. – Санкт-Петербург, 2002. – 263 с.

16. *Рассадин, В.И.* Названия молочных продуктов в монгольских языках / В.И. Рассадин, Б.Ж. Будаев // Этнокультурная лексика монгольских языков / ред. В.И. Рассадин, Л.Д. Шагдаров, Г.А. Дырхеева. – Улан-Удэ, 1994. – С. 3–22.

17. *Трофимова, С.М.* Общемонгольская лексика по разделу «традиционная пища» в халха-монгольском, бурятском и калмыцком языках (на материале кулинарных рецептов) / С.М. Трофимова, Б. Даваасурэн // Известия ВГПУ. – 2017. – С. 133–136.

18. *Шведов, М.Н.* Некоторые аспекты средневекового китайского чаепития в контексте антропологических исследований / М.Н. Шведов // Вестник Томского государственного университета. – 2015. – № 399. – С. 146–150.

19. *Belyaeva, Veronika*, Szamani i lamowie w sercu Sajanów. Współczesny system wierzeniowy Buriatów Doliny Tunkijskiej / Belyaeva Veronika. – Wrocław-Poznań: PTL, 2009. – 296 c.

20. Саган Дайла. – URL: http://www.hnh.ru/food/sagan_daila_prolonging_the_life (дата обращения: 04.04.2020).

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-31-37

ОЛЬФАКТОРНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ТЕХНОЛОГИИ ПИТАНИЯ КОРЕННЫХ НАРОДОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА

С.В. Березницкий

В статье рассматриваются основные аспекты традиционной пищевой культуры, технологии питания коренных народов Дальнего Востока России с учётом такого важного компонента, как запах. Особенности влияния ольфакторных компонентов выявляются не только в хозяйственно-культурном типе северных этносов, но и в комплексе их мифологических воззрений, верований, ритуалов жизненного цикла, шаманстве.

Ключевые слова: коренные народы Дальнего Востока России, традиционная и современная технология питания, специфический способ культурного самовыражения, запахи и обоняние.

OLFACTOR COMPONENTS OF NUTRITION TECHNOLOGY OF THE RUSSIAN FAR EAST INDIGENOUS PEOPLES

S.V. Bereznitsky

The article deals with the main aspects of traditional food culture and nutrition technology of the indigenous peoples of the Russian Far East, taking into account such an important component as smell. Features of influence of olfactory components are revealed not only in economic and cultural type of northern ethnoses, but also in a complex of their mythological views, beliefs, life cycle rituals, and shamanism.

Key words: indigenous peoples of the Russian Far East, traditional and modern nutrition technology, a specific way of cultural expression, smells and olfaction.

Этническая кухня является сложной системой коллективных представлений о пищевых привычках и предпочтениях народа, наибольшее значение в которой имеют репрезентативные блюда, позволяющие потребляющему их человеку считать себя органической частью родной культуры. Кроме своей утилитарной функции, пища имеет важное символическое значение, выступая знаком, символом, текстом, который требует интерпретации [39: с. 7]. Среди этой знаковой составляющей большую роль играет запах. Проблематикой запахов как особым дискурсом культуры занимаются представители многих дисциплин: этнографии, антропологии, культурологии, социологии, биологии, психоаналитики, литературоведения, лингвистики [1: с. 10–11]. Запах, с одной стороны, связывает человека природой, а с другой – маркирует культурную границу и подчеркивает его социальность.

Э. Синотт выделил три основных вида запахов: естественные, искусственные и символические (ольфакторные метафоры). Причем значения запахов конструируются индивидуально и социально, так как сами по себе запахи не имеют значения и только люди решают, какие они в данной ситуации [42: p. 158–161; 44].

Проблема изучения функционирования запаха, ольфакторных компонентов в культуре предстает как один из актуальных аспектов, поскольку в современном мире наблюдается тенденция увеличения роли искусственных запахов в системе жизнедеятельности человека, создаётся искусственная обонятельная среда. Исследование социокультурного института запаха начинается еще античными мыслителями (Аристотель, Демокрит, Эпикур), первые концепции, посвященные проблеме обоняния, появились только в XVIII–XIX вв. (Ф. Рюйш, Л. Якобсон, Ф. Вик д'Азир). В XX в. были созданы теории обонятельной системы Р. Монкриффа, Д. Эймура, Л. Тьюрина. В настоящее время наиболее известна ольфакторная концепция Л. Бака и Р. Акселя. Считается, что им удалось открыть для человечества дверь в совершенно не исследованную область обоняния. Они выяснили, что существуют около тысячи генов, каждый из которых связан с обонятельным рецептором. Бак и Аксель разгадали механизм того, как люди могут запоми-

Березницкий Сергей Васильевич – доктор исторических наук, профессор, заведующий отделом этнографии Сибири Музея антропологии и этнографии имени Петра Великого (Кунсткамера) РАН (г. Санкт-Петербург).

Bereznitsky Sergei Vasilievich – Doctor of Historical Sciences, Professor, Leading researcher of the Department of Ethnography of Siberia at Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (the Kunstkamera), Russian Academy of Sciences (Saint-Petersburg).

E-mail: svbereznitsky@yandex.ru

© Березницкий С.В., 2020

нать и представлять в своем воображении различные запахи даже в тот момент, когда этих запахов нет в действительности [40: p. 175–187; 23: с. 3–5].

Запах как компонент культуры обладает этносоциальным значением, поскольку является неотъемлемой частью индивидуальной и общественной жизни, играет важную роль в системе коммуникации. Всем живым существам свойственна хеморецепция – сложный механизм восприятия химических сигналов, знаков, стимулов из окружающей среды – для выполнения важнейших жизненных потребностей: трофических (модель питания), репродуктивных (размножение), социальных. Особую роль ольфакторные компоненты играют в процессе обмена информацией как специфического способа невербального общения, передачи культурных ценностей. С архаического этапа человеческой культуры запахи используются в различных сферах жизнедеятельности человека: в мифологии, верованиях, медицине, кулинарии, парфюмерии, гендерных отношениях. Запах оказывает мощное влияние на мироощущение, предупреждает об опасности, воздействует на самочувствие человека, возбуждает или успокаивает, угнетает или вызывает положительные эмоции и приятные воспоминания. В настоящее время западный человек всё больше существует в искусственно созданном мире, который всё меньше нуждается в использовании обоняния в полной мере, а обонятельный аппарат утрачивает свою первоначальную роль в социокультурной адаптации [35: с. 2–7; 36]. Однако это правило не распространяется на этносы, система жизнедеятельности которых и сегодня основана на хозяйственно-культурном типе охотников, собирателей и рыболовов.

Знаковый эффект аромата считается одновременно самым мощным и самым хрупким компонентом культуры и эпохи. Запахи связаны с телом человека, с его интуицией, памятью и воображением. Запах – это пограничный слой между телом, вещью и внешней средой [1: с. 5–6]. Вопрос об оценочном восприятии запахов зависит от этнокультурных особенностей общества и человека, от традиций, специфики системы воспитания, этнических отличий обонятельных впечатлений, от кулинарных традиций и гигиенических установок народа, от степени терпимости по отношению к инокультурным проявлениям. Чрезвычайно широк разброс оценок запахов и ароматов, считающихся приятными, а также неприятными (запахи кала, мочи, гниющих продуктов) [1: с. 10–11].

Неприятные запахи, сопровождающие специфические блюда, широко известные в традиционной и современной культуре европейских и азиатских народов, нередко расцениваются вполне позитивно. Достаточно привести примеры знаменитых во Франции, Великобритании, Германии, Бельгии, Австрии, Нидерландах, обладающих нежным, сливочным вкусом, но «вонючих» сортов сыра «Рокфор», «Вонючий епископ», «Лимбургер», которые пользуются огромной популярностью у гурманов, несмотря на большую стоимость этих продуктов. У приморских европейцев (Швеция, Норвегия, Исландия) широко распространенными являются блюда, изготовленные из ферментированной, протухшей рыбы, с соответствующим очень резким, неприятным запахом. Например, знаменитая шведская селедка сюрстрёмминг. Процесс её ферментации занимает около полугода в результате жизнедеятельности анаэробных галофильных микроорганизмов, изначально содержащихся в сельди. Эти микроорганизмы синтезируют диоксид углерода, пропионовую, уксусную кислоты и сероводород, который и является источником специфического запаха. В эту же категорию особо «ароматных» блюд следует отнести норвежскую форель ракфиск и треску лютефикс, исландское блюдо хакарл из приготовленного с помощью такой специфической технологии мяса полярной акулы. Байкальский регион всемирно известен своим фирменным блюдом – омулем «с душком» [33: с. 23–29; 42: p. 18–24]. В пищевой модели корейцев имеется блюдо хонгео из мяса ската, которое длительное время приготавливается под землей. Специфическими блюдами китайцев является «вонючий» соевый сыр тофу, который смешивают с овощами, травами, креветками и оставляют на несколько недель ферментироваться. Все иностранные туристы, побывавшие в Китае, с помощью своих китайских друзей или коллег познакомились с «тухлыми» утиными яйцами, которые покрываются особой смесью травяных настоев, извести, соли, золы и закапываются на несколько месяцев в землю. Многие, но не все японцы с удовольствием завтракают прокисшими бобами натто. Это блюдо часто используется в ресторанах при совместных трапезах с иностранными учеными или бизнесменами, прибывшими по своим делам в Японию. После официальной части наступает время «побратимства», когда японцы-хозяева угощают всю компанию за свой счет своими любимыми блюдами, а натто выступает маркером патриотизма для японцев и показателем бесстрашия и лихости у иностранцев.

Многое зависит от концентрации запаха: даже приятный аромат, если он становится слишком сильным и резким, начнет раздражать обоняние человека, как и самый смрадный запах. Амбивалентность ситуации заключается в том, что обоняние человека физиологично, а символизация запаха зависит от этнокультурных установок: обонятельное, ольфакторное впечатление является феноменом сознания, вызванным действием определенных веществ [1: с. 8–9]. Британский антрополог Мэри

Дуглас подчеркивает необходимость учёта ситуативного и пространственного факторов, в частности, по её мнению, грязь – это «беспорядок», это смещение границ привычного, это вещь не на своём месте [22: с. 23].

Коренные народы Севера, Сибири, Дальнего Востока, Северной Америки очень широко применяют в традиционной и современной пищевой модели блюда из ферментированной рыбы и мяса сухопутных и морских животных [14: с. 26; 34: с. 372]. Еще русские первопроходцы XVII–XVIII вв. были поражены специфическим запахом «кислой» рыбы, другими этнокультурными особенностями хозяйства, быта, жизнеобеспечения аборигенов Сибири и Севера, с которыми они познакомились во время первых контактов [32].

Наиболее известным, даже для людей, никогда не занимавшихся этнографией коренных народов Севера, является чукотское блюдо ***копальхен***. Это специально подготовленный в диете олень, которого убивали и закапывали в земляных ямах в тундре и оставляли там на несколько месяцев. В результате ферментации мяса и жира сохранялись витамины, микроэлементы и прочие полезные вещества, которых в суровой арктической природе получить было негде. По наблюдению очевидцев, куски этого блюда чукчи с удовольствием глотали, не пережёвывая [8: с. 65–66; 17: с. 539–541]. Известность это блюдо получило именно из-за очень своеобразного, резкого, специфического запаха ферментированного мяса. Употреблявшие его европейские исследователи, путешественники свидетельствуют, что в замороженном виде запах можно вытерпеть. Огромной популярностью пользуются китовые почки, оленья печень «с душком». Вообще в традиционной культуре чукчей считалось грехом не употреблять в пищу павших сухопутных животных или выброшенных штормами на берег и полуразложившихся морских животных [14: с. 127–128; 38: с. 177]. В.Г. Богораз подчеркивал ольфакторную избирательность чукчей, которые с удовольствием ели ферментированные с очень сильным специфическим, гнилостным запахом продукты, но не могли вытерпеть запаха медикаментов из дорожного саквояжа исследователя, чужеземного запаха консервов, продуктов, даже сахара [15: с. 21]. Культурное содержание символики запахов детерминировано этнокультурным контекстом и оказывает специфическое воздействие на человека. Например, те же чукчи могут описывать с помощью запаха различные предметы. Вещи из западной культуры, даже самые безобидные с позиции европейского менталитета, у чукчей вызывают настолько сильные ольфакторные реакции, что некоторые из них падают в обморок. Непонятность, необычность того или иного европейского предмета была связана в представлении чукчей, прежде всего, с его дурным запахом, незнакомые вещи обладали зловонным смрадом, что нередко приводило некоторых из них к истерии или к психическому расстройству [35: с. 2–7].

Проживавший постоянно в конце 1990-х гг. на одном из морских заливов в окрестностях с. Венское, в заливе Ногликского района Сахалинской области, нивхский рыбак извлекал необходимые для организма витамины из рыбьего жира, который самостоятельно вытапливал. Однажды он угостил этим жиром японского корреспондента, задохнувшегося на время запахом рыбы, хотя японцы известны как древние ихтиофаги. Рыбак критически относился к молодёжи, которая стремительно переезжала в города, забывая родную культуру: «Те, кто в город уехали, нивхскую жизнь позабывали. Сейчас уже от запаха рыбы нос воротят. Что за люди?». Кстати и название п. Ноглики на нивхском языке означает «вода, пахнущая жиром». В заливе уже давно обнаружены богатейшие залежи нефти и газа [24]. В 2019 г. ногликский нивх Г.Н. Псягин также с горечью говорил о том, что главная причина отсутствия среди нивхов охотников связана с тем, что у людей нет желания употреблять в пищу мясо и сало нерпы, нивхи не только потеряли мастерство этой древней охотничьей технологии, но многих уже отталкивает запах нерпичьего мяса. Однажды сотрудник краеведческого музея в Южно-Сахалинске попросил Г.Н. Псягина прислать ему мясо и жир нерпы в качестве природного, проверенного народной медициной лекарства. Информант купил необходимые продукты, собрал посылку, но отправить её из Ноглик в Южно-Сахалинск не смог, потому что ни один пассажир в поезде не согласился везти мясо и сало нерпы из-за специфического запаха [37].

Специалисты в сфере современных пищевых технологий чукчей подчеркивают вкусовые отличия рыбы, приготовленной в тундре и в посёлке. В первом случае качество рыбы выше, так как она пропитывается запахом тундры, яранги, дыма от костра. И, самое главное, это блюдо не требует добавления соли, как в варианте домашнего приготовления [21: с. 149]. Хорские удэгейцы вспоминали, как в традиционной культуре при приготовлении впрок особого блюда ***косу*** из вяленого и немного копченого на костре мяса изюбря нужно было тщательно выбирать породу дерева для дров. В первую очередь старались использовать ясень, так как изготовленные из него дрова не только ярко горят, дают хорошие крупные угли, но и мясо получается очень вкусное и совершенно не пахнет дымом. Хвойные породы для этой цели не годятся, так как мясо вбирает в себя смолистый запах и становится неприятным на вкус [10: с. 121, 320].

Многолетний этнологический мониторинг в Ненецком автономном округе показал, что, несмотря на современные экологические проблемы, фундаментальные противоречия с нефте- и газодобывающими компаниями, ненцы занимаются традиционными видами промыслов: оленеводством, охотой, рыболовством, сбором дикоросов. При этом объем потребляемого оленьего мяса в год на одного человека в среднем составляет 50–250 кг, рыбы 60–300 кг [31: с. 4]. Цифры наглядно показывают кардинальное отличие структуры питания тундровиков от городских жителей. На примере исследования современной технологии питания коренных народов Северо-Восточной Азии ученые приходят к справедливому выводу о том, что человек волен самостоятельно выбирать между традиционным и современным способом приготовления, заготовки впрок и потребления продуктов. Вкусовые, обонятельные, тактильные, сенсорные пищевые восприятия в огромной степени связаны с этнокультурной и социокультурной рефлексией прошлого образа жизни в тундре, с воспоминаниями о детстве и предках. Технологии использования коренными народами Севера в пищу не обработанных на огне, но применяемых для длительного хранения продуктов из крови животных, мяса и рыбы, «заквашенных» в специально приготовленных емкостях или ямах с использованием в качестве консервантов и ароматизаторов растительного сырья, необходимы для обогащения организма витаминами за счет их синтеза микрофлорой кишечника. Многие традиционные чукотские блюда бытуют и в настоящее время с несколько изменённой технологией приготовления: в частности, продукты стали чаще замораживать, чем ферментировать. Однако сохраняется мощный этнокультурный механизм противопоставления своей сытной чукотской пищи и русской, после которой человек часто остаётся голодным. Современные чукчи при употреблении в пищу ферментированного мяса сухопутных и морских животных стараются дистанцироваться от своих соседей из инокультурной среды [28: с. 265, 269, 271–272, 274–280, 292–293, 303–305 и др.; 30: с. 108–111, 121–122, 133, 138, 149 и др.; 19: с. 128–147; 21: с. 150; 20: с. 43–60; 16: с. 119–126; 41: p. 27–34; 25: с. 60, 64–65]. Однако в основе этого дистанцирования лежит не стеснительность, а осмысленное разграничение этнокультурных миров, желание насладиться любимым блюдом в окружении единомышленников. Селемджинские эвенки отчетливо помнят начало трансформации их традиционной пищевой модели в 1950–60-х гг., связанной с «насильственным» насаждением властями непривычной хозяйственной отрасли – свиноводства при создании постоянных поселков для привития оленеводам осёдлости. Ольфакторный компонент проявился, прежде всего, в неприятии эвенками «ужасного» для них запаха свиного навоза, который стал постепенно, но уверенно компенсироваться «великолепным» запахом жареного свиного мяса, сала, приготовляемых колбас и других блюд из свинины. Однако самые первые «любители» этого мяса скрывали свое пристрастие от сородичей, более склонных к сохранению пищевых традиций [9: с. 243].

Как подчеркивал в своё время знаменитый К. Леви-Стросс, в таких ситуациях люди выходят за пределы оппозиции чувственно воспринимаемого и понимаемого, сразу переходя на уровень знаков. При этом логические свойства проявляются как атрибуты вещей, доступных непосредственному восприятию, таким показателям, как вкус и запах. Специфика последних рождает особую комбинацию элементов для восприятия запаха. Для получения ситуации комфортного режима поглощения пищи необходима умеренная несдержанность и открытость: звуки пережевывания пищи, ее специфический запах, а также способность абстрагироваться и перевести неприятные элементы быта в приятные. Разрабатывая бинарную оппозицию «сырое/гнилое–приготовленное», Стросс выявил, что мифология даёт очень образные примеры того, как люди осознают соотношение смерти с гниющим мясом, обладающим смрадным запахом. Однако часто ошибка заключалась в неполноценности обонятельной чувствительности людей, неумении их не замечать этого запаха, как это делают змеи, камни, деревья, обладающие бессмертием [29: с. 22, 133, 162–165, 176].

Таким образом, ольфакторные компоненты занимают определённое место не только в быту, в пищевой модели, но также и в мифологии, верованиях и ритуалах народов мира. В том числе и в комплексе соответствующих воззрений и практик коренных народов Дальнего Востока, например в удэгейском предании о злом духе-людоеде, нападающем на людей в виде огромной железной птицы, которая живет на огромном железном дереве, стоящем на высокой железной горе. Под этой железной горой есть еще одна гора человеческих костей и черепов. Находит людей эта птица по их специфическому запаху [12: с. 163–164].

Ольфакторные компоненты присутствуют в ритуалах жизненного цикла в целях защиты новорожденных от злых духов-людоедов. Известно, что детская смертность в традиционной культуре коренных народов Дальнего Востока была чрезвычайно высока, так как была связана с этнокультурными особенностями рождения ребенка и ухода за ним. В соответствии с мифологическими представлениями факт рождения ребенка и появления его на свет, в земном мире, был очень опасным моментом не только для роженицы, её мужа, ближайших род-

ственников, но и всех сородичей. Возникновение новой жизни привлекало злых, вредоносных и болезненосных сверхъестественных существ. Именно поэтому роженица удалялась из социальной группы в отдельное временное жилище и должна была сама родить ребёнка, не привлекая злых духов криками боли. По этой же причине она сама поддерживала огонь в очаге в зимнее время. Сама приносила воду и всё необходимое для себя и ребенка. В случае осложненных родов общество могло пойти ей навстречу и послать на помощь пожилую женщину, имевшую много детей и соответствующий опыт. Однако это было чревато будущими насмешками, как, например, в культуре чукчей [15: с. 20]. В самых тяжелых обстоятельствах могли пригласить шамана, если была такая возможность (шаман жил неподалёку и не был занят другими делами). Если новорожденные часто умирали у конкретной роженицы, то для сохранения жизни очередного применяли магические ритуалы, мальчикам давали женские имена, а девочкам мужские, чтобы запутать духов. Часто давали новорожденным неблагозвучные имена, связанные с названием половых органов, ануса, экскрементов. В последних случаях надеялись на то, что ассоциированный с этими названиями неприятный запах оттолкнёт злых существ и ребенок останется жив. Если же становилось известно, что за новорожденным охотятся наиболее опасные злые духи-людоеды, то тогда прибегали к очень необычному, но действенному, по уверению информантов, приёму: младенца некоторое время «коптили» в дыму горящего собачьего кала. Потенциально приближающийся дух-людоед убегал от страшного смрада, что спасало ребёнку жизнь. У сахалинских нивхов в 1998 г. было записано предание о том, как особые таежные люди-великаны *ге нивгуны* похитили и в своей пещере коптили в дыму от горящего собачьего кала одного нивха, который употреблял в пищу очень много собак. Сородичи расценили этот случай как предупреждение высших сил о недопустимости чрезмерного гастрономического пристрастия этого человека [13: с. 327–329].

Сбивали аппетит духов-людоедов и тем, что новорожденного засыпали мусором [18: с. 55]. Учитывая большую роль в пищевой модели рыбы, мяса морских и таёжных зверей, можно предположить, что этот мусор также издавал неприятный запах. По крайней мере, великий И. Кант писал по этому поводу, что грязь возбуждает отвращение не столько визуально, сколько по причине того, что от неё ожидают дурного запаха, а вдыхание запаха имеет даже большее значение, чем поглощение пищи [27: с. 390–391].

Важную роль запах имел в промысловых ритуалах. Так, удэгейские рыбаки перед началом рыбной ловли совершали ритуал жертвоприношения в честь хозяина воды: на речной косе они строили жертвенник, в песок втыкали палку, сверху клали плоский камень и на нем на углях жарили нос, боковые плавники и хвост рыбы [5: с. 243]. Жертва поступала к хозяину водной стихии вместе с дымом и запахом. По представлениям корейцев, душа покойного вкушала запахи от еды и благовоний, поднимающихся вверх [26: с. 85–88]. При добыче соболя капканами самыми лучшими приманками считались тухлая рыба, протухшая дикая птица. По мнению охотников, соболь обожает эти неприятные для человека запахи. Во время проведения в традиционной культуре медвежьих праздников (после добычи зверя на охоте) нивхи приманивали медведя тухлой рыбой, запах которой он обожает. Затем священного зверя убивали и проводили ритуал [13: с. 149–151]. Очень интересным представляется мнение коренных народов амуро-сахалинского региона о том, что мясо у «домашнего» медведя (т.е. медведя, которого еще медвежонком помещали в сруб и в течение 2–3 лет выращивали для предстоящего медвежьего праздника) лучше, чем у дикого, нежнее и не пахнет рыбой.

По мнению амгуньских негидальцев, чрезвычайно чуткий нюх собаки помогает ей защититься от каннибализма. Так, однажды охотники принесли домой енотовидную собаку для того, чтобы кормить ее мясом и жиром домашних собак. Но, только понюхав это блюдо, домашние животные отказались его есть [11: с. 452].

Выявляются особенности, связанные с пищевыми запретами: удэгейцы не употребляли в пищу мясо косатки из-за того, что считали её священным предком, морским человеком, а мясо кита – из-за его специфического запаха. Косатка может ходить по суше, используя змею в качестве посоха, белое брюхо косатки испускает свет, это морское китообразное может кричать как человек и помогает людям в промысле нерпы [2: с. 783, 857; 4: с. 22; 5: с. 244; 6: с. 125; 7: с. 206]. У современных негидальцев сохранились воспоминания о том, как некоторые их предки долго не могли привыкнуть употреблять в пищу картофель, из-за того что для них этот овощ сильно пах землей [11: с. 495].

Ольфакторные компоненты выявлены и в таком важном культурном институте коренных народов Дальнего Востока, как шаманство. Для вхождения шамана в транс применялись различные вещества, в том числе наркотические (в основном болотный багульник). Удэгейцы и орочи собирали багульник заранее и сушили, а во время камлания воскуривали на огне. Считалось, что шаманским духам очень нравится запах багульника и его дым. Перед началом камлания одетого в костюм шамана обтирали дымящимися листьями багульника, шаман пил

настой багульника и настой багульника с золой или сажей, но был убежден в том, что пьет настой не он, а его духи-покровители, которым очень нравился запах и вкус этого напитка. Этим же обстоятельством шаман объяснял присутствующим на сеансе его возможность выпивать большой объём спиртных напитков. Дымящимися листьями багульника натирали тело больного при камлании и давали дышать парами настоя; употребляли клубни специальных трав [3: с. 203; 5: с. 245; 6: с. 77]. В предании сахалинских нивхов, ульта говорится о том, как пожилые охотники на нерпу спаслись от злого духа в виде обольстительной женщины, погубившей их молодых сородичей. Впоследствии они стали шаманами и тут же приказали своим жёнам выбросить из жилищ лук, так как шаманы не выносят его запаха.

Таким образом, в пищевой культуре многих народов мира присутствуют блюда, обладающие резким, отвратительным запахом. Причем запах этот появляется именно после особой технологии приготовления обычных продуктов, результатов охоты, скотоводства, рыбной ловли. Если синтезировать несколько основных версий о причинах приготовления указанных выше продуктов, то все они объединяются отсутствием в традиционной культуре или дороговизной соли, отсутствием холодильных установок, вакуумных упаковок, необходимостью брать с собой в длительные путешествия запас белковой пищи с условием того, чтобы он не испортился. Самое ценное заключается в том, что в настоящее время соль не является дефицитом, а путешествовать можно с комфортом по всему миру, не делая дорожных пищевых запасов. Следовательно, современная технология основана на традиции прежних пищевых моделей, в которой огромную роль играет именно специфический запах. Люди едят эту рыбу или перечисленные выше сыры и другие блюда, чтобы еще раз прикоснуться к своей истории, проверить на себе любовь к родной культуре.

Мифология, фольклор, комплекс верований и ритуалов, народная педагогика, технология питания в целом коренных народов Дальнего Востока пронизаны и насыщены сюжетами об использовании в традиционной и современной пищевой культуре продуктов, блюд, обладающих специфическим запахом. Сохранение этого механизма большей частью современных аборигенов, которым доступны практически все виды европейской кухни, ярко свидетельствует о том, что главной причиной является следование традициям своего народа, сохранение своей идентичности, этнического самосознания, уважение родной истории. Описанные выше пищевые, вкусовые и ольфакторные предпочтения помогают коренным народам сохранять привычный хозяйственно-культурный тип, самобытные промыслы, окружающие природные ландшафты. Ольфакторные компоненты пищевой модели многих этнических общностей, расселенных в разных климатических зонах, сходны с подобными показателями коренных народов Дальнего Востока, что подтверждает их архаичность, стойкость в процессе межпоколенной трансляции и позволяет отнести в разряд не только специфических этнокультурных ценностей, но и в целом, к общемировому культурному наследию.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ароматы и запахи в культуре. Кн. 1 / сост. О.Б. Ванштейн. – Изд. 2-е. – Москва : Новое литературное обозрение, 2010. – 616 с.

2. *Арсеньев, В.К.* Путевой дневник 1908–1909 гг. / В.К. Арсеньев // Архив ПЦРГО-ОИАК. – Ф. В.К. Арсеньева. – Оп. 1. – Д. 4. – С. 783, 857.

3. *Арсеньев, В.К.* Путевой дневник 1. 1908–1909 гг. / В.К. Арсеньев // Архив ПЦРГО-ОИАК. – Ф. В.К. Арсеньева. – Оп. 1. – Д. 10. – С. 203.

4. *Арсеньев, В.К.* Путевой дневник 2. Юбилейная экспедиция 1908–1909 гг. в память присоединения Приамурского края к России в 1860 г. / В.К. Арсеньев // Архив ПЦРГО-ОИАК. – Ф. В.К. Арсеньева. – Оп. 1. – Д. 11. – С. 22.

5. *Арсеньев, В.К.* Путевой дневник 1. 1914–1925 гг. / В.К. Арсеньев // Архив ПЦРГО-ОИАК. – Ф. В.К. Арсеньева. – Оп. 1. – Д. 27. – С. 243–245.

6. *Арсеньев, В.К.* Путевой дневник 2. 1914, 1917, 1926, 1927 гг. / В.К. Арсеньев // Архив ПЦРГО-ОИАК. – Ф. В.К. Арсеньева. – Оп. 1. – Д. 28. – С. 77, 125.

7. *Арсеньев, В.К.* Собрание сочинений. В 6 т. Т. 5 / В.К. Арсеньев. – Владивосток : Примиздат, 1948. – 221 с.

8. *Афанасьева, Г.М.* Традиционная пища береговых и оленных чукчей / Г.М. Афанасьева, Ю.Б. Симченко // Народы Сибири. Кн. I: Сибирский этнографический сборник. – Москва : Наука, 1993. – Т. 6. – С. 56–100.

9. *Березницкий, С.В.* Материалы по культуре бикинских и анюйских удэгейцев, селемджинских эвенков. Этнографические исследования 2003–2004 гг. / С.В. Березницкий // Архив ИИАЭНДВ ДВО РАН. – Ф. 1. – Оп. 2. – Д. 559. – Владивосток, 2004. – 775 с.

10. *Березницкий, С.В.* Материалы по культуре бикинских и хорских удэгейцев. Этнографические исследования 2002 г. / С.В. Березницкий // Архив ИИАЭНДВ ДВО РАН. – Ф. 1. – Оп. 2. – Д. 522. – Владивосток, 2003. – 401 с.

11. *Березницкий, С.В.* Материалы по культуре хоккайдских айнов, амгуньских негидальцев и эвенков, горинских нанайцев. Этнографические исследования 2005 г. / С.В. Березницкий // Архив ИИАЭ ДВО РАН. – Ф. 1. – Оп. 2. – Д. 585. – Владивосток, 2006. – 847 с.

12. *Березницкий, С.В.* Этнокультурные контакты, этническая история и духовная культура коренных народов Нижнего Амура и Сахалина. Этнографические исследования 1997 г. / С.В. Березницкий // Архив ИИАЭНДВ ДВО РАН. – Ф. 1. – Оп. 2. – Д. 415. – Владивосток, 1999. – 182 с.

13. *Березницкий, С.В.* Этнокультурные контакты, этническая история и духовная культура коренных народов Нижнего Амура и Сахалина. Этнографические исследования 1998 г. / С.В. Березницкий // Архив ИИАЭ ДВО РАН. – Ф. 1. – Оп. 2. – Д. 416. – Владивосток, 1999. – 711 с.

14. *Богораз, В.Г.* Материальная культура чукчей / В.Г. Богораз ; авториз. пер. с англ. ; послесл. и прим. И.С. Вдовина. – Москва : Наука, 1991. – 224 с.

15. *Богораз, В.Г.* Чукчи. Ч. 1 / В.Г. Богораз ; авториз. пер. с англ. – Ленинград : Изд-во Ин-та народов Севера, 1934. – 193 с.

16. *Ватэ, В.* Пища, эмоции и социальные отношения у амгуэмских чукчей / В. Ватэ, Е.А. Давыдова // Кунсткамера. – 2018. – № 2. – С. 119–126.

17. *Вдовин, И.С.* Чукчи. Хозяйство и материальная культура / И.С. Вдовин, Е.П. Батьянова // Народы Северо-Востока Сибири / отв. ред. Е.П. Батьянова, В.А. Тураев. – Москва : Наука, 2010. – С. 539–541.

18. *Гаер, Е.А.* Традиционная бытовая обрядность нанайцев в конце XIX – начале XX в. / Е.А. Гаер. – Москва : Мысль, 1991. – 128 с.

19. *Давыдова, Е.А.* «Единственное, в чем я более менее преуспела – в освоении чукотской кухни»: полевая работа В.Г. Кузнецовой в Амгуэмской тундре, 1948–1951 гг. / Е.А. Давыдова // Материалы полевых исследований МАЭ РАН / отв. ред. Е.Г. Федорова. – Санкт-Петербург : МАЭ РАН, 2018. – Вып. 18. – С. 128–147.

20. *Давыдова, Е.А*. Пища как властный ресурс у амгуэмских оленеводов: по материалам В.Г. Кузнецовой / Е.А. Давыдова // Этнографическое обозрение. – 2019б. – № 2. – С. 43–60.

21. *Давыдова, Е.А*. Холодильник, соль и сахар: добыча и технологии обработки пищи на Чукотке / Е.А. Давыдова // Сибирские исторические исследования. – 2019а. – № 2. – С. 143–161.

22. *Дуглас, М.* Чистота и опасность: анализ представлений об осквернении и табу / М. Дуглас ; пер. с англ. ; вступ. ст., коммент. С.П. Баньковская. – Москва : КАНОН-пресс-Ц: Кучково поле, 2000. – 286 с.

23. *Епанешникова, М.А.* Феномен запаха в культуре: особенности функционирования в сакральной и профанной сферах : автореф. дис. … канд. культурологии : 24.00.01 Теория и история культуры / М.А. Епанешникова. – Екатеринбург, 2011. – 24 с.

24. Залив Лена (Леонида Арана). Жизнь вне общества : пер. с япон. // Mainichi Shimbun (Майнити симбун). – 1997. – 21октября.

25. *Иванова, Г.В.* Особенности питания коренного населения арктической зоны Российской Федерации / Г.В. Иванова, Т.Н. Сафронова // Российская Арктика. – 2018. – № 3. – С. 60–70.

26. *Ионова, Ю.В.* Погребальные обряды корейцев / Ю.В. Ионова // Культура народов зарубежной Азии : сб. МАЭ. – Ленинград : АН СССР, 1973. – Т. 29. – С. 80–94.

27. *Кант, Иммануил.* Антропология с прагматической точки зрения [Anthropologie in pragmatischer Hinsicht] / Иммануил Кант // Сочинения в шести томах. – Москва : Мысль, 1966. – Т. 6. – С. 349–587.

28. *Кузнецова, В.Г.* Материалы по праздникам и обрядам амгуэмских оленных чукчей / В.Г. Кузнецова // Труды института этнографии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. Новая серия. – 1957. – Т. XXXV. – С. 263–326.

29. *Леви-Стросс, Клод*. Мифологики. В 4 т. Т. 1. Сырое и приготовленное / Клод Леви-Стросс. – Москва ; Санкт-Петербург : Университетская книга, 1999. – 406 с.

30. *Михайлова, Е.А.* Скитания Варвары Кузнецовой. Чукотская экспедиция Варвары Григорьевны Кузнецовой. 1948–1951 гг. / Е.А. Михайлова ; отв. ред. Л.Р. Павлинская. – Санкт-Петербург : МАЭ РАН, 2015. – 190 с.

31. *Мурашко, О.А.* Трансформации традиционного образа жизни и питания коренного населения ненецкого автономного округа / О.А. Мурашко, В.К. Даллманн // Вестник Московского университета. – 2011. – № 4. – С. 4–24. – (Серия XXIII. Антропология).

32. Народы Сибири в составе государства Российского (очерки этнической истории) / отв. ред. Л.Р. Павлинская. – Санкт-Петербург : МАЭ РАН. 1999. – 359 с.

33. *Никифорова, А.П.* Применение ферментации для переработки рыбы и морепродуктов: обзор / А.П. Никифорова // Байкальский вестник DAAD. – 2018. – № 1. – С. 23–29.

34. Основы морского зверобойного промысла : научно-методическое пособие / Л.С. Богословская [и др.] ; науч. ред. Л.С. Богословская. – Москва ; Анадырь : Институт Наследия, 2007. – 479 с.

35. *Папченко, Е.В.* Роль невербальной коммуникации в культуре / Е.В. Папченко // Гуманитарные и социальные науки. – 2008. – № 5. – С. 2–7.

36. *Папченко, Е.В*. Социопсихические и культурные функции запаха в жизнедеятельности человека : автореф. дис. канд. филос. наук : 09.00.13 / Е.В. Папченко ; Рост. гос. ун-т. – Ростов-на-Дону, 2003. – 25 с.

37. ПМА-2019: полевые материалы автора – этнографические исследования С.В. Березницкого на Сахалине в 2019 г.

38. *Теин, Т.С.* Науканские эскимосы и чукчи Уэлена: использование продукции китобойного промысла / Т.С. Теин, В.В. Леонтьев, Л.С. Богословская // Тропою Богораза; научные и литературные материалы / сост. и науч. ред. Л.С. Богословская, В.С. Кривощеков. И.И. Крупник. – Москва, 2008. – С. 177–178.

39. *Anderson, E.N.* Everyone Eats: Understanding Food and Culture / E.N. Anderson. – New York : New York University Press, 2005. – 294 p.

40. *Buck, L.* A novel multigene family may encode odorant receptors: A molecular basis for odor recognition / L. Buck, R. Axel. – 1991. – Cell 65. – P. 175–187.

41. *Davydova, E.A.* Diet of the north-eastern Chukotka reindeer herders: the change of food autonomy regime / E.A. Davydova, V.N. Davydov // 5th International Multi-disciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018. Conference Proceedings, Vol. 5. Ancience Science, Issue 2.2. Anthropology, Archaeology, History, Philosophy, Medieval and Renaissance Studies. – Sofia : STEF92 Technology Ltd. – P. 27–34.

42. *Martynova, E.V.* Anomalies of olfactory bahaviour / E.V. Martynova // Scientific notes of Orel State University. – 2015. – Vol. 6, № 69. – P. 158–161.

43. Fermented and ripened fish products in the northern European countries / T. Skara, L. Axelsson, G. Stefansson, B. Ekstrand, H. Hagen // Journal of Ethnic Foods. – 2015. – № 2. – P. 18–24.

44. *Synott, A.* The body social: symbolism, self, and society / A. Synott. – London : New York : Routledge, 1993. – 320 p.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-38-44

ЭТНОКУЛЬТУРАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ЖИТЕЛЕЙ КОРЕННЫХ ПОПУЛЯЦИЙ ПРИАМУРЬЯ С ДЕПРЕССИВНЫМИ РАССТРОЙСТВАМИ

И.П. Логинов

С.З. Савин

К.И. Воробьева

В статье представлены критический обзор и результаты анализа этнокультуральных особенностей диеты представителей коренного населения Приамурья Хабаровского края, состоящих на диспансерном учете у врача-психиатра в лечебных учреждениях Хабаровского края по поводу депрессивных расстройств.

Ключевые слова: диета, коренное население (КМНС), депрессивные расстройства (ДР), суицидальный риск, подросток, профилактика, Амурский бассейн.

ETHNO-CULTURAL FEATURES OF NUTRITION FOR PERSONS WITH DEPRESSIVE DISORDERS AND ACUTE PSYCHOSIS AMONG RESIDENTS OF INDIGENOUS POPULATIONS OF THE AMUR BASIN

I.P. Loginov

S.Z. Savin

K.I. Vorobyova

The article presents the results of an analysis of the ethno-cultural characteristics of the diet of representatives of the indigenous population of the Amur Region of the Khabarovsk Territory, who are under medical supervision in mental health institutions for depressive disorders and acute psychoses.

Key words: diet, indigenous people, depressive disorders (DD), suicidal risk, adolescent, prevention, the Amur basin.

Введение

Социально-экономическая и медико-демографическая ситуация для коренных народов Севера и Приамурья Хабаровского края после нескольких катастрофических наводнений на Нижнем Амуре остается неблагоприятной. Отметим, что в основу деления положен принцип, позволяющий отнести к коренному населению тех, кто первоначально заселил данную территорию, являясь аборигенным представителем этой местности. Коренное население представлено преимущественно нанайцами (84 %), кроме того, среди обследованных аборигенов в небольшом числе есть эвены, нивхи, удэгейцы (4 %). Достаточно высоко число метисов (12 %) на данной территории, в особенности в Хабаровском сельском районе (в большинстве таких семей

Логинов Игорь Павлович – доктор медицинских наук, профессор, заведующий кафедрой психиатрии и наркологии Дальневосточного государственного медицинского университета Минздрава России (г. Хабаровск).

Loginov Igor Pavlovich – Doctor of Medical Science, Professor, Head of the Department of Psychiatrics and Addiction Medicine (Training and Retraining Course) at Far Eastern State Medical University (Khabarovsk).

E-mail: log-i-p1954@mail.ru

Савин Сергей Зиновьевич – кандидат технических наук, ведущий сотрудник отдела медицинской информатики Хабаровского центра новых информационных технологий Тихоокеанского государственного университета (г. Хабаровск).

Savin Sergei Zinovevich – Candidate of Science (Engineering), Leading Officer of the Medical Informatics Department, Khabarovsk Center for New Information Technologies, Pacific National University (Khabarovsk).

E-mail: savin.sergei@mail.ru

Воробьева Клариса Ивановна – доктор психологических наук, профессор Тихоокеанского государственного университета, профессор Дальневосточного юридического института МВД РФ (г. Хабаровск).

Vorobyova Clarisa Ivanovna – Doctor of Psychology, Professor at Pacific National University, Professor of the Far Eastern Law Institute of the Ministry of Internal Affairs of the Russian Federation (Khabarovsk).

E-mail: klarisav2011@mail.ru

© Логинов И.П., Савин С.З., Воробьева К.И., 2020

мать по национальности нанайка, отец – русский). Демографическая молодость сочетается с высокой детской смертностью, стимулирующей высокую рождаемость [29]. Общая смертность среди малых коренных народов выше, чем у остального населения, проживающего в других районах. Так, еще в 1979–1987 гг. в Хабаровском крае общая смертность коренного национального населения была в 2,5 раза выше, чем по РСФСР, и в 2 раза выше, чем по краю в целом [23]; те же тенденции наблюдаются до сих пор [6]. Возрастная структура аборигенного населения характеризуется низкой долей лиц старше 60 лет. В то же время при обследовании у девочек-аборигенок отмечено отставание нервно-психического развития в 3 раза больше, чем у аналогичных детей пришлого населения. Частота пороков развития у детей коренного населения также оказалась значительно выше, из 9 случаев врожденных пороков развития 7 выявлены у девочек коренного населения [27]. Также молодое поколение коренных народов испытывает трудности с концентрацией внимания или принятием решений, страдает хронической усталостью или упадком сил, бессонницей либо гиперсомнией, потерей аппетита, снижением или увеличением веса, возбужденным либо вялым состоянием, набором признаков, присущих или депрессии, или психозам [19].

До настоящего времени в отечественной и зарубежной литературе нет единого мнения о природе зависимости психических расстройств, в том числе у подрастающего поколения, от особенностей питания пациентов. Замечено, что в последнее время количество депрессивных состояний у коренного населения Приамурья весьма значительно и продолжает расти [8; 17]. В связи с этим мы проанализировали этнокультуральные особенности питания больных с ДР у представителей коренных и славянских народов Дальнего Востока [2; 4; 5; 17; 22; 30]. Национальные особенности питания малых народов Приамурья обусловлены исконным промыслом – рыболовством. «Рыбная пища куда полезней мясной, и рыбоеды живут значительно дольше. Рыба – основа питания многих народов Сибири: обских нантов, нивхов, нанайцев и других жителей Приамурья» [3: с. 15]. Но рыба в то же время способствует появлению значительной паразитарной контаминации, а в совокупности с особенностями быта в сферу инфицирования попадают и дети [1; 3; 4; 10; 37]. Таким образом, национальные особенности питания малых народов Приамурья, характерный для них исконный промысел – рыболовство способствуют значительной паразитарной контаминации [8; 10; 27]. Растущий организм в большом количестве расходует поступающие и синтезируемые витамины, микроэлементы. В условиях паразитарных инвазий возникает дефицит указанных элементов, усугубляющийся белковым дисбалансом и выделением токсических веществ гельминтами. Последствиями таких контаминаций являются не только фоновые состояния – анемии, дисбиозы, но и заболевания с клинической реализацией поражения гепатобилиарного тракта, желудочно-кишечного тракта, кожи, в крайних случаях массивные инвазии могут приводить к задержке нервно-психического и физического развития у детей, распространению депрессивных расстройств. Гельминты вызывают поражение не только органов, где они непосредственно паразитируют, но и всего организма, особенно центральной нервной системы [4; 10; 16]. Часто при хроническом течении кишечного паразитоза развиваются депрессии, аллергии, наблюдается отставание детей в физическом и умственном развитии [1; 2; 8; 17]. Известны исследования влияния этнокультуральных особенностей питания на возникновение и развитие ряда социально значимых заболеваний: онкологии [4; 7; 24], кардиологии [17; 31; 35], наркологии [4; 17; 21; 30]. В этой связи актуальность изучения анализа этнокультуральных особенностей диеты у представителей коренного населения Приамурья Хабаровского края с разработкой алгоритмов профилактических диет является очевидной.

Цель исследований – изучение особенностей диеты у представителей коренного населения Приамурья Хабаровского края с депрессивными расстройствами для разработки алгоритмов профилактических диет. В исследовании использованы системный анализ, методы социологии, социальной психологии и этнопсихологии.

Результаты и обсуждение

Одним из главных условий благополучной жизни людей в экстремальных условиях является качественное питание, которое компенсирует отрицательное воздействие климата на организм, поэтому у северных народов огромное внимание с давних времен уделялось хорошей здоровой пище. Пища, ее состав, способы приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд любого народа являются этнической традицией, важным элементом культуры малочисленных народов Приамурья. У каждого народа существует своя, исторически сложившаяся традиционная кухня [1; 2; 3; 5; 6; 13; 14]. Это обусловлено укладом жизни, формами ведения этнического хозяйства, обычаями, традициями, которые находятся в прямой зависимости от географических и климатических условий региона постоянного проживания.

В этнографической и исторической литературе накоплен огромный материал по истории и культуре малочисленных народов Дальнего Востока, где традиционная пища рассматривается как органическая часть культуры [1; 2; 3; 5; 13; 14; 28; 31; 37]. В современной практике проводят исследования

продуктов питания малочисленных народов Дальнего Востока и определяют физические и химические свойства морепродуктов и витаминное содержание дикоросов. Сегодня уже многие из этих видов ограниченно употребляют в пищу народы Приамурья, так как они по каким-то причинам либо не везде растут в наших лесах, либо не часто вылавливаются в море. Потому в настоящей работе исследуется традиционная кухня малочисленных народов Приамурья Хабаровского края, особенность продуктов, употребляемых в пищу этими народами.

Прежде чем приступить к изучению этнокультуральных особенностей пищевого поведения коренного населения Приамурья, была исследована социально-психологическая, гендерная и возрастная инфраструктура соматических нарушений у подростков с непсихотическими депрессиями. Полиэтничность Дальневосточного региона характеризуется многочисленным количеством коренных этнических групп, расовый состав которых представляют Тихоокеанские монголоиды, в свою очередь представленные двумя основными типами: северо-китайским и корейско-маньчжурским [13; 15; 18]. В последний тип входят и ряд народов нижнего течения Амура: нанайцы, ульчи, орочи и удэгейцы [5; 6; 8; 30]. Установлено, что психотический уровень ДР является клинически неблагоприятным и часто приводит в дальнейшем к хроническому течению депрессий [9; 20; 24; 26; 32; 34; 38]. Поэтому изучение клинической структуры в разных этнических популяциях поможет эффективнее профилактировать данные расстройства, а с учетом этнокультуральных особенностей этнической группы даст возможность сократить период становления терапевтической ремиссии.

Нами было проведено клиническое исследование случаев депрессии у коренных народов Дальнего Востока, относящихся к северо-китайскому и корейско-маньчжурскому антропологическим типам, проживающих на территории Хабаровского края, поступивших в психиатрические больницы г. Хабаровска в период 1996–2006 гг. Для сравнения исследована репрезентативная группа из представителей славянских национальностей. Полученные данные были подвергнуты статистической обработке и анализу. Возрастное распределение больных с ДР показало, что около двух третей из них (64,7 %) составляют лица зрелого работоспособного возраста – 30–49 лет. Достоверно ниже ($p < 0,05$) доли больных в возрасте 50–59 лет (15,3 %) и 20–29 лет (9,8 %). Минимальный удельный вес приходится на больных подросткового и юношеского (15–19 лет) возраста – 0,7 % всех случаев. В целом эта тенденция характерна для больных обеих этнических групп, однако имеются и некоторые различия. В частности, среди пациентов коренных национальностей относительно выше удельный вес лиц молодого возраста – 15–19 лет (соответственно 6,6 и 0,2 %) и 20–29 лет (15,6 и 5 %) Доли больных пожилого возраста (50 и более лет), напротив, выше у славян ($p < 0,05$).

Анализ этнокультуральных особенностей диеты больных с ДР, относящихся к коренным и славянским народам Дальнего Востока, представляется целесообразным начать с рассмотрения характеристик их родительских семей. Это обусловлено, с одной стороны, особой важностью периода детства в становлении психики будущего пациента. С другой стороны, именно родительская семья культивирует культуральные основы своего этноса, усваиваемые ребенком на всю его последующую жизнь. В этой связи имеет немалое значение этническая характеристика родительской семьи. Больные славянских национальностей составили: 86,6 % – русские, а 13,4 % – украинцы и белорусы, что отражает национальный состав славянских народов в общей популяции Хабаровского края. Среди пациентов, относящихся к коренным дальневосточным народам, этническое распределение выглядит следующим образом: большинство больных представлено корейцами (55,6 %), нанайцами (24,4 %) и китайцами (15,6 %). Достоверно ниже ($p < 0,05$) доли больных иных национальностей: орочи и эвены – по 2,2 %. Большинство пациентов обеих этнических групп выросли в мононациональных семьях – 91,1 % коренных и 84,1 % славян. Отсюда следует, что основная масса больных сформировалась в семьях с присущими своей национальности традициями, включая и такие из них, как отношение к употреблению алкоголя и наркотическим средствам. Основная часть пациентов в своих семьях подверглась различным вариантам патологического воспитания, где доминировало авторитарное воспитание, подразумевающее командный стиль отношений, широкое использование запретов и наказаний. Частота этого варианта оказалась практически одинаковой у славян и коренных народов – соответственно 78,5 и 82,2 %. Безразлично формальное воспитание присутствовало в 12,5 % родительских семей славян и в 11,1 % семей аборигенов. Такой вариант патологического воспитания, как гиперопека, был выявлен только в славянской группе больных (2,8 % случаев), у коренных народов он отсутствовал. Основным выводом из приведенных данных является то, что подавляющее большинство больных ДР в обеих этнических группах получили в своем детстве патологическое воспитание в родительской семье, чаще всего авторитарного характера. Это способствовало деформации личности ребенка, формированию у него зависимых или протестных поведенческих черт, предрасполагающих, в том числе, к употреблению психоактивных ве-

ществ и пищевым излишествам. Установлено, что все пациенты славянских национальностей считают русский язык своим родным языком. Совершенно иная картина прослеживается среди больных, относящихся к коренным народам: 52,2 % из них считают родными оба языка (своего народа и русский), 8,9 % – только язык своей национальности и 18,9 % – только русский язык. Таким образом, почти треть коренных пациентов не владеют языком своего народа, что говорит об утрате ими своих культурно-экологических корней, что способствует снижению психологической цельности и устойчивости. Схожая картина наблюдается и в отношении изучения пациентами обычаев и традиций своего народа. У больных из КМНС число таковых несколько больше – 44,8 %, но и оно подтверждает высказанное выше мнение об утрате коренными народами своих культурных корней как факторе, способствующем формированию аддиктивных форм поведения. Среди пациентов славянских национальностей почти половина (41,5 %) верят в национальные мифы и приметы, а среди больных из КМНС – вообще большинство (86,6 %). Эти данные наглядно подтверждают высказанный тезис о психологической слабости больных с опиоидной зависимостью, что особенно характерно для коренных дальневосточных народов. Касаясь анализа межличностных взаимоотношений в собственных семьях, необходимо отметить, что лишь у пятой части больных обеих групп отношения в семье носят конструктивный и доброжелательный характер. В остальных же случаях они являются неблагополучными и патогенными в отношении психического здоровья. При этом у славян относительно чаще отношения в семье носят конфликтный характер (49,8 против 35,2 % у КМНС), а у последних, в свою очередь, преобладают формальные, безразличные отношения (45 против 31,2 % у славян). Таким образом, в семьях пациентов отсутствует функция взаимной социальной поддержки, что усугубляет психический дискомфорт больных и побуждает их искать «спасение» в употреблении психоактивных действующих средств.

При изучении отношения КМНС к религии установлено, что религиозные культы коренных народов Дальнего Востока не выполняют защитной психологической функции в отношении их психического здоровья и не служат фактором предупреждения психических расстройств. Кроме того, языческие культы не табуируют употребления спиртного, как, например, ислам, или наркотиков, как современное христианство. По отношению сопоставляемых групп больных с ДР к возможности совершения суицида полученные сведения подтверждают высокую суицидальную готовность пациентов с психозами. Относительно большая доля таких лиц среди представителей коренных национальностей отражает отсутствие запрета на самоубийство в религиозных культах этих народов, в то время как в христианстве, исповедуемом славянами, самоубийство является одним из самых тяжких грехов. Анализируя клиническую структуру психозов, необходимо отметить, что помимо сходства существуют и некоторые различия в клинической структуре у коренных и славянских народов. В частности, это касается несколько большего удельного веса психических нарушений психотического уровня у пациентов, относящихся к коренным народностям [17; 21; 22; 39]. Трактовка этого факта представляется затруднительной, однако его знание важно с позиций организации психиатрической и наркологической помощи.

Подводя итог приведенным сведениям об этнокультуральных особенностях больных депрессией, следует отметить, что знание культуральной специфики больных коренных дальневосточных и славянских национальностей позволяет достичь лучшего понимания механизмов формирования у них ДР и использовать эту информацию для профилактических мероприятий.

Наиболее важный пласт этнокультуральных исследований касался особенностей диеты коренных народностей Приамурья. У коренного национального населения Дальнего Востока до настоящего времени сохраняется так называемое промысловое северное хозяйство, которое является основой современной хозяйственной деятельности народов Севера. Это – оленеводство, рыболовство, пушной или охотничий промысел, составляющие вместе то, что С.А. Токарев называет «северной триадой» (по [30]). Несмотря на определённую общность этнических признаков, климато-географических условий и даже известную схожесть рационов питания, в характере питания отдельных народов Крайнего Северо-Востока существуют некоторые различия [1; 3]. И хотя за последние два-три десятилетия происходит европеизация диеты [5; 29], однако особенности национальной кухни сохраняются [10; 19; 24]. Отдельных групп коренного населения эти изменения коснулись незначительно, в частности это относится к лицам взрослых возрастных периодов, которые консервативны в своих привычках. Вообще питание на Севере представляет большую проблему, отличаясь однообразием и выраженным белково-липидным характером [1; 3; 33]. Из привозных продуктов оленеводы широко употребляют печенье, галеты, сахар, масло, хлеб. Причём охотнее едят сухари. Ввиду нерегулярного завоза хлеба самостоятельно готовят лепёшки. Часто оленеводами не соблюдается правильный режим питания. В период массовых работ пищу готовят один раз в сутки. Раньше важной частью рациона коренных

жителей Дальнего Востока была растительная пища. Собирали и заготавливали на зиму дикорастущую зелень (черемша, полярная ива, мытник, кислица). Широко употребляли в пищу ягоды (брусника, голубика, морошка, жимолость), рябину и шиповник заготавливали на зиму. Однако сейчас это наблюдается довольно редко. Другой особенностью питания аборигенов является незначительное потребление молока и молочных продуктов, свежих фруктов, овощей и картофеля, что отмечается многими авторами [1; 5; 10; 12; 14; 24]. Исследования, проведенные сотрудниками Института питания АМН СССР в 1985–1988 гг., показали, что у коренного национального населения концентрация аскорбиновой кислоты в крови в 3,5 раза ниже нормы [24]. Обеспеченность фолиевой кислотой ниже в 2,5–3 раза, витамином В1 в 3–7 раз ниже нижней границы нормы. У 85 % населения обнаружен дефицит β-каротина, у 67 % дефицит витамина Е [24; 29]. В последние годы и без того скудный перечень привозных продуктов значительно сократился или стал недоступным большинству коренного населения по ценовому критерию [7]. У этносов, проживающих по Нижнему Амуру, Уссури и на Северном Сахалине (нанайцы, нивхи, ульчи, удэгейцы, орочи), издавна в различной степени сочетались элементы оседло-рыболовецкого и охотничьего хозяйства [5; 28; 35]. Большинство (80,6 %) представителей этих народов проживают на территории Хабаровского края. Наиболее обрусевшие и многочисленные в группе народов Нижнего Амура – нанайцы. По своему быту многие нанайцы не отличаются от приезжего населения [3; 19]. Из вредных привычек у коренного национального населения Дальнего Востока широко распространены злоупотребление алкоголем и курение. Причем алкоголизм не зависит от крепости напитков (вплоть до суррогатов и спиртосодержащих настоек) и гендерных различий [12; 17; 30]. Как мужчины, так и женщины употребляют алкогольные напитки любой крепости [8; 21; 22; 30]. Курит подавляющее большинство обоих полов начиная с подросткового возраста [17; 18]. Наблюдается повышенная агрессивность у пациентов с психозами [11; 25]. Наркотики, как правило, не употребляются, но выращиваются в тайге для продажи приезжему населению или обмена на алкоголь [17; 30]. Как у оленеводов, так и у прибрежных жителей белок составляет от 17,6 до 27,8 и даже 32,4 % суточной калорийности рациона [24], на долю липидов выпадает 32–34 % и даже до 50 %. При этом удельный вес жиров растительного происхождения крайне низкий – от 0 до 12 %, а употрбление углеводов на уровне 37–49 % общей калорийности рациона [29; 30]. Преимущественная диета все еще состоит из продуктов из рыбы – тала, юкола, строганина, сушеная, вяленая и квашеная рыба. Аборигены охотно едят каши (ячмень, рис, пшено), в которые добавляются рыбий жир, внутренний жир животных, растительное масло и пр. Однако нанайцы, ульчи, нивхи, орочи мало едят мяса, так как охота не является их основным промыслом, а домашние животные в хозяйстве до сих пор являются редкостью. Употребление молочных продуктов все еще уступает степени их использования пришлым населением и общероссийским нормам [3; 14; 29]. Причем это может быть вызвано не только низкой доступностью молока [3; 29], но и генетическими факторами плохого усвоения лактозы коренным населением [1; 31; 33], а также сочетанием той и другой причин [11; 15; 36; 37]. Последние два десятилетия отмечается некоторое разнообразие питания коренных народностей Приамурья: рост потребления капусты, картофеля, огурцов, помидоров, молокопродуктов, сладостей в виде фруктовых компотов и варенья. Многие, в отличие от народов Крайнего Севера и тайги, питаются 3 раза в сутки и готовят супы.

Вернемся к проблемам рыбной диеты, являющейся до сих пор главенствующей в Приамурье. Особенно широко сыроядение распространено среди коренных народов, проживающих в пределах бассейна Амура, употребляющих рыбу в мороженом виде или слабосоленой, что определяет и крайне высокий уровень пораженности гельминтозами коренных жителей, в том числе и детского населения, достигающий в некоторых очагах 100 % [27]. Пищевые традиции представляют собой часть глубоко укоренившейся культуры общества и поэтому с трудом поддаются изменениям. Нежелание менять эти обычаи иногда связано с верой в то, что сырая пища повышает силу, потенцию и здоровье. Существенным фактором также является гедонистическая реакция – получение удовольствия от этой пищи. Поэтому значительно проще информировать население о мерах профилактики заражения трематодозами, чем изменить их «пищевое поведение». Вышеуказанные факторы в значительной степени препятствуют эффективной борьбе с гельминтозами. В эндемичных очагах в России можно выделить еще два фактора, препятствующие эффективной борьбе с гельминтами: замораживание является наиболее дешевым и доступным методом консервирования рыбы на Севере и в Приамурье; широкое распространение различных форм злоупотребления алкоголем, особенно среди коренного населения Севера, связано с одновременным употреблением сырой рыбы, что снижает самоконтроль поведения, способствует анозогнозии и соответственно снижению мотивации к лечению и обследованию, что ведет к нарушению рекомендаций по профилактике заражения и таким образом определяет высокую частоту ре- и суперинвазий. В последние годы по-

высилась частота заболеваний и улучшился эпидемиологический надзор за ними; одновременно с этим изменились эпидемиологические особенности инвазии под влиянием бедности, загрязнения внешней среды и роста численности населения. Для населения России негативный эффект гельминтозов усугубляется преимущественным распространением в северных районах, зонах нового промышленного освоения и проживания народностей Севера, где отмечаются запаздывание социально-гигиенических мероприятий, относительно низкий уровень инфраструктуры здравоохранения, высокая детская смертность, распространены другие инфекционные заболевания, алкоголизм. Признание того факта, что данные инвазии представляют серьезную и постоянно возрастающую проблему здравоохранения эндемичных регионов, является в настоящее время стимулом для разработки и осуществления эффективной стратегии борьбы с этими заболеваниями.

Заключение

Результаты нашего междисциплинарного исследования показали, что знание диетической и этнокультуральной специфики у пациентов с ДР среди коренных дальневосточных национальностей позволяет достичь лучшего понимания механизмов формирования у них депрессий и использовать эту информацию для дифференцированной профилактической работы. Необходимым условием для возникновения психотических депрессий является химическая или пищевая зависимость. Определение клинической структуры исходов депрессий у представителей коренных дальневосточных народов позволит дифференцировать их в этнокультуральном отношении. Результаты нашего исследования свидетельствуют о значительном преобладании среди подростков с депрессивными расстройствами лиц женского пола в обеих возрастных группах вне зависимости от этнической принадлежности. Среди соматических нарушений также в обеих группах преобладали болезни органов пищеварения, а имеющиеся незначительные отличия связаны с общенациональной культурой сопоставимых регионов Приамурья. Недостаточная психопрофилактическая помощь подрастающему населению, низкая просвещенность способствуют утяжелению и хронизации соматической и психической патологии. Из вышеизложенного следует, что в первичном звене общей медицины важная роль должна отводиться профилактике и раннему выявлению психосоматических расстройств, а в деятельности участкового врача – значимости многоуровнего анализа, оценки и прогноза состояния пациента, выбору адекватной патогенетической терапии и осуществлению лечебно-профилактических программ, что в итоге приведет к снижению частоты депрессивных расстройств и суицидов.

Декларация о финансовых и других взаимоотношениях

Исследование имеет спонсорскую поддержку в форме гранта РФФИ в рамках научного проекта № 19-013-00018. Авторы несут полную ответственность за предоставление окончательной версии рукописи в печать. Все авторы принимали участие в разработке концепции статьи и написании рукописи. Окончательная версия рукописи была одобрена всеми авторами. Информация о потенциальных или явных конфликтах интересов отсутствует.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Боринская, С.А.* Гены и традиции питания / С.А. Боринская, А.И. Козлов, Н.К. Янковский // Этнографическое обозрение. – 2009. – № 3. – С. 113–137.

2. *Васюкова, А.Т.* Кухни народов мира / А.Т. Васюкова, Н.М. Варварина. – 2-е изд. – Москва : ИТК «Дашков и Ко», 2020. – 336 с.

3. *Иващенко, Я.С.* Модель традиционного питания нанайцев в контексте пищевого поведения народов Северо-Восточной и Юго-Восточной Азии / Я.С. Иващенко // Вестник ТОГУ. – 2010. – № 4(19). – С. 187–194.

4. *Калачева, И.О.* Психогенные расстройства у детей и подростков (вопросы диагностики и реабилитации) / И.О. Калачева, Е.Н. Карнаухова, А.Г. Мазур // Психиатрия и фармакотерапия. – 2003. – Т. 1. – С. 23–25.

5. *Константинов, А.А.* Физиологические особенности питания населения Дальнего Востока. Дальневосточная кухня / А.А. Константинов. – Хабаровск : Хаб. книж. изд-во. 1990. – 230 с.

6. Коренные малочисленные народы Севера Хабаровского края. Итоги всероссийской переписи населения 2002 года. Статистический сборник. – Хабаровск : Территориальный орган Федеральной службы статистики по Хабаровскому краю, 2006. – 102 с.

7. *Косых, Н.Э.* Этноэпидемиологические проблемы Дальнего Востока / Н.Э Косых, С.З. Савин // Успехи современного естествознания. – 2007. – № 1. – С. 91.

8. К проблеме депрессивных расстройств у подростков / И.П. Логинов, Е.В. Солодкая, С.З. Савин, Сунпэй Чжан // Гендерно-возрастные особенности и соматические нарушения при непсихотических депрессивных расстройствах у подростков (сравнительное исследование) // Сибирский вестник психиатрии и наркологии. – 2019. – № 4(105). – С. 90–96.

9. *Краснов, В.Н.* Депрессия как социальная и клиническая проблема современной медицины / В.Н. Краснов // Российский психиатрический журнал. – 2011. – № 6. – С. 8–10.

10. *Левкова, Е.А.* Комплексная оценка проявления двойной эксклюзии: медико-социальные и психологические аспекты (на примере коренных народов Приамурья) / Е.А. Левкова, И.В. Донкан, К.И. Воробьева // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2013. – Т. 39, № 3. – С. 212–215.

11. *Левкова, Е.А.* Психогенетика агрессивности / Е.А. Левкова, И.П. Логинов, С.З. Савин // Модели и методы современной генетики. – Хабаровск : ВЦ ДВО РАН, 2014. – С. 81–86.

12. *Логинов, И.П.* К проблеме депрессивных расстройств у подростков / И.П. Логинов, Е.В. Солодкая // Дальневосточный медицинский журнал. – 2014. – № 2. – С. 127–133.

13. *Левин, М.Г.* Этническая антропология и проблемы энтогенеза народов Дальнего Востока / М.Г. Левин. – Москва, 1958. – 359 с.

14. *Малярчук, Б.А*. Геномные исследования коренного населения Северо-Восточной Азии / Б.А Малярчук, М.В. Деренко // Вестник ДВО РАН. – 2017. – № 5. – С. 72–77.

15. *Малярчук, Б.А*. Полиморфизм генов карнитинацилтрансфераз у коренного населения Сибири / Б.А Малярчук, М.В. Деренко // Экологическая генетика. – 2017. – Т. 15, № 4. – С. 13–18.

16. *Новиков, В.С.* Иммунофизиология экстремальных состояний / В.С. Новиков, В.С. Смирнов. – Санкт-Петербург : Наука, 1995. – 172 с.

17. Опыт исследования этнобиологического уровня наркологической зависимости у аборигенов Дальнего Востока России / Н.К. Былкова, Г.Ф. Колотилин, И.П. Логинов, С.З. Савин // Психиатрия. – 2007. – № 1. – С.147–147.

18. *Пирогова, О.А.* Продовольственная безопасность питания девочек-подростков коренных малочисленных народов Севера (нанайцы, ульчи, орочи, нивхи, эвены) сельских и городских районов Хабаровского края / О.А. Пирогова // Молодой ученый. – 2015. – № 19(1). – С. 133–135.

19. *Платонов, Ю.П.* Этнопсихология / Ю.П. Платонов. – Москва : Академия, 2012. – 240 с.

20. *Положий, Б.С.* Суицидальная ситуация среди детей и подростков в России / Б.С. Положий // Российский психиатрический журнал. – 2012. – № 4. – С. 52–56.

21. *Пятницкая, И.Н.* Девиантное поведение подростков: наркотизм, криминальность, экстремизм / И.Н. Пятницкая, А.И. Шаталов. – Москва : Анахарсис, 2004. – 112 с.

22. *Савин, С.З.* Особенности медико-социальной ситуации в Приамурье / С.З. Савин // Здравоохранение Дальнего Востока. – 2013. – № 2.– С. 135–136.

23. *Симаненков, В.И.* Психосоматические аспекты депрессии в общетерапевтической практике / В.И. Симаненков // Клиническое питание. – 2005. – № 4. – С. 33–36.

24. Системный анализ заболеваемости злокачественными новообразованиями коренного национального населения Дальнего Востока / А.Ю. Марочко, В.И. Кустов, Д.Г Заридзе, С.З. Савин. – Владивосток : Дальнаука, 1999. – 111 с.

25. *Смулевич, А.Б.* Депрессии при соматических и психических заболеваниях / А.Б. Смулевич. – Москва : Медицинское информационное агентство, 2003. – 432 с.

26. Трансграничное исследование ситуации психического здоровья среди подростков / И.П. Логинов, Е.В. Солодкая, С.З. Савин [и др.] // Дальневосточный медицинский журнал. – 2015. – № 1. – С. 37–40.

27. Уровень контаминации у детского населения Нанайского района Хабаровского края / Е.А. Левкова, Е.Г. Кабанова, Т.А. Сорвина [и др.] // Здравоохранение Дальнего Востока. – 2010. – № 1. – С. 65–68.

28. *Хрисанова, Е.Н.* Антропология / Е.Н. Хрисанова, И.В. Перевозчикова. – Москва : Изд-во МГУ, 1999. – 400 с.

29. *Целых, Е.Д.* Интегральный показатель функционального отклика организма у подростков Хабаровского края в условиях хронического недоедания / Е.Д. Целых, В.К. Козлов, Л.В. Веремчук // Вопросы питания. – 2009. – Т. 78, № 1. – С. 54–58.

30. Эпидемиологические и этнокультуральные аспекты наркологической ситуации на Дальнем Востоке России / П.Я. Гонтмахер, Г.Ф. Колотилин, Н.Э. Посвалюк, С.З. Савин // Приложение к журналу «Социальная и клиническая психиатрия». – Москва : Медпрактика-М, 2005. – С. 337–338.

31. Diet and the frequency of the alanine: glyoxylate aminotransferase Pro11Leu polymorphism in different human populations / E.F. Caldwell, L.R. Mayor, M.G. Thomas, C.J. Danpure // Hum. Genet. – 2004. – Vol. 115, № 6. – P. 504–509.

32. *Das, J.K.* Interventions for Adolescent Mental Health: An Overview of Systematic Reviews / J.K. Das, R.A Salam, Z.S. Lassi // J. Adolesc. Health. – 2016. – Vol. 59, № 4. – P. 49–60.

33. *Gerry, G.H.* Diet and the evolution of human amylase gene copy number variation / G.H. Gerry, N.J. Dominy, K.G. Claw // Nature Genet. – 2007. – Vol. 39, № 10. – P. 1256–1260.

34. *Jinnin, R.* Detailed course of depressive symptoms and risk for developing depression in late adolescents with subthreshold depression: a cohort study / R. Jinnin, Y. Okamoto, K. Takagaki // Neuropsychiatric Disease and Treatment. – 2016. – Vol. 13.– P. 25–33.

35. Activity of disaccharidases in arctic populations: evolutionary aspects disaccharidases in arctic populations / A. Kozlov, G. Vershubsky, S. Borinskaya [etc.] // Journal Physiol. Anthropol. Appl. Human Sci. – 2005. – Vol. 24, № 4. – P. 473–476.

36. *Mulugeta, A.* Association between major depressive disorder and multiple disease outcomes: a phenome-wide Mendelian randomisation study in the UK Biobank / A. Mulugeta, A. Zhou, C. King, E. Hyppönen // Molecular Psychiatry. –2019.

37. *Nabhan, G.P.*Why some like it hot: Food, genes, and cultural diversity. G.P. Nabhan. – Washington; London : Island Press/Shearwater Books, 2004.

38. *Radovic, S.* Should we recommend exercise to adolescents with depressive symptoms? A meta-analysis / S. Radovic, M.S. Gordon, G.A. Melvin // J. Pediatric Child Health. – 2017. – Vol. 53, № 3. – P. 214.

39. *Stewart, S.M.* Hopelessness and suicidal ideation among adolescents in two cultures / S.M. Stewart, B.D. Kennard, P.W.H. Lee // Journal of Child Psychology, Psychiatry and Allied Disciplines. – 2010. – № 46. – P. 364–372.

40. World Health Organization. Preventing suicide: A recourse for media professionals. Department of Mental Health Social Change and Mental Health. – Geneva, update 2017–2018. – 26 p.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-45-48

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА В СИСТЕМЕ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ ОХОТСКИХ ЭВЕНКОВ (КОНЕЦ XX – НАЧАЛО XXI ВЕКА)

В.Б. Малакшанова

Настоящая статья подготовлена по результатам экспедиций сотрудников Хабаровского краевого музея им. Н.И. Гродекова летом 2017 г. в с. Тугур, январе 2018 г. в села Удское, Чумикан и летом 2018 г. в стойбище Барбаши (с. Алгазея) Тугуро-Чумиканского района. В статье рассматривается комплексное питание в системе жизнеобеспечения эвенков Тугуро-Чумиканского района Хабаровского края.

Ключевые слова: эвенки Охотского побережья, традиции, оленеводство, питание, Тугуро-Чумиканский район, жизнеобеспечение.

TRADITIONAL FOOD IN SUBSISTENCE OF THE EVENKS OF THE OKHOTSK COAST (END OF THE 20 TH – THE EARLY 21ST)

V.B. Malakshanova

This article was prepared on the basis of the expedition results by researchers of the Khabarovsk Regional Museum named after N.I. Grodekov (Tugur, summer 2017; Udskoye, Chumikan, January 2018 and camp of Barbashi (village Algazeya) of the Tuguro-Chumikan district, summer 2018). The article considers the integrated nutrition in the life support system of the Evenks of the Tuguro-Chumikan district of the Khabarovsk Territory.

Key words: the Evenks of the Okhotsk Coast, traditions, reindeer herding, nutrition, Tuguro-Chumikan district, food, subsistence.

В настоящее время особое внимание вызывают проблемы сохранения традиционных культур коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока. Одним из актуальных является вопрос традиционного комплекса питания в системе жизнеобеспечения малочисленных этносов. Проблемы питания территориальных групп эвенков отражены в монографиях Г.М. Василевич, В.И. Дьяченко и Н.В. Ермоловой [4: с. 117–130; 6: с. 90–104], статье А.Ф. Старцева [8].

Основными продуктами питания эвенков были мясо, рыба и съедобные дикоросы. С момента знакомства с русскими, кроме чая, в рацион стали добавлять хлеб в виде печеных колобков и лепешек [4: с. 123]. Эвенки не делали больших заготовок на длительный промежуток времени. Небольшим количеством мяса в сушеном и вяленом виде запасались на случай неудачной охоты. Питались регулярно четыре раза в день через точные промежутки времени. Первые две трапезы были легкими, вторые две – более основательными [4: с. 122]. Разнообразие пищи зависело от сезонов: весной (в марте, апреле и мае) преобладало мясо парнокопытных, дополнительно использовались небольшое количество дичи, майских трав и кореньев. В июне–июле добывали проходную рыбу, с половины июля к мясному или рыбному блюду добавляли свежие травы, коренья и ягоды. С начала сентября количество мяса и рыбы увеличивалось и становилось основным питанием, чередовавшимся с мясом парнокопытных и медведей. Зимой (декабрь, январь, февраль) в основном использовались сухие запасы мяса и рыбы [8: с. 61].

Однако в ходе адаптации к природным ландшафтам у разных территориальных групп эвенков сформировался свой пищевой рацион, немного отличный от других. Так, в конце XIX – начале XX в. у эвенков р. Уды и Маи преобладало в комплексе питания мясо, хлеб, молочные продукты (оленье молоко и масло), а у эвенков Охотского побережья наблюдалось значительное употребление продуктов из рыбы и морских животных – нерпы, ларги, тюленя, белухи. Эта разница была также связана и с влиянием соседствующих народов и близостью к торговым трактам.

Исследователи, путешественники в начале XX в. отмечали у эвенков Охотского побережья в повсе-

Малакшанова Виктория Баторовна – главный научный сотрудник научно-исследовательского сектора этнографии Хабаровского краевого музея им. Н.И. Гродекова.

Malakshanova Victoriia Batorovna – Chief Researcher of Ethnography Research Sector at Khabarovsk Regional Museum named after N.I. Grodekov.

E-mail: malak2801@mail.ru

© Малакшанова В.Б., 2020

дневной пище отсутствие грибов, приправ, незначительное потребление соли, употребление лука, черемши. Из ягод ели голубицу и бруснику, летом пили оленье молоко [7: с. 93]. Из рыбных продуктов упоминаются строганина (тонко нарезанные пластинки замороженной рыбы), юкола (высушенные полоски рыбы), барча (порошок из сушенной или варенной рыбы).

Основными способами приготовления мясной пищи у всех эвенков были варка в воде без приправ с очень незначительным количеством соли и обжаривание без соли на рожне – силавун [4: с. 124]. Оленье мясо считается одним из самых высококачественных продуктов. В нем содержится (в среднем в процентах): влаги 67,07, сухого вещества 32,93, в том числе: зольных веществ – 1,15, белка – 19,96, жира – 10,5, углеводов – 0,67. Калорийность 1 кг оленины в среднем 1800 ккал. По биологической ценности оленина среди мясной продукции других сельскохозяйственных животных занимает одно из первых мест. Она содержит микроэлементы, витамины, свободные аминокислоты. Считается, что количества витаминов, содержащихся в 100 граммах мяса оленя, достаточно для обеспечения суточной потребности человека [5: с. 43]. Кроме того, у эвенков сохранилась традиция безотходного потребления. Для приготовления пищи в употребление идут все органы, шкура – на изготовление одежды, даже непереваренное содержимое желудка необходимо для закваски, используемой при выделке шкур [2].

В рационе современных эвенков-оленеводов Охотского побережья чаще присутствуют супы с мясом дикого оленя с добавлением картофеля, домашней лапши и приправ. Из крови делают кровяную колбасу или жарят ее с добавлением лука, соли, молотого перца. Из мяса готовят котлеты, холодец.

Вкусным деликатесом считается язык оленя, продолжительно отваренный в воде. Предварительно кончик языка в первую очередь преподносится огню. В сыром виде пьют свежую кровь, едят костный мозг, реже – головной мозг (чаще всего едят в жареном виде или в супе), почки, печень [3]. В печени оленей имеется до 345 мг витамина А и 136 мг витаминов С, большое количество меди, марганца, кобальта и железа [5: с. 43]. При разделке туши пьют глаза оленя в сыром виде, по традиции это делали в первую очередь молодые охотники, для того чтобы зрение было хорошим [1]. По наблюдениям автора, употребление в сыром виде печени и почек разрешается и детям в возрасте от 7 лет. Почки также потребляют в жаренном виде, они содержат 42–204 мг витамина С и 29–48 мг витамина А на каждый килограмм мяса. Они богаты кальцием, фосфором, магнием, натрием и калием [5: с. 67].

Оленеводы и охотники утверждают, что безопаснее всего есть сырую пищу зимой, в самые морозы. В этот период также делают строганину из свежего сырого мяса, схваченного морозом [1].

Одним из сезонных лакомств считаются «панты» – молодые растущие рога оленя. В мае–начале июня их опаливали на костре, обжигали и соскабливали шерсть, после, промыв водой, делали надрезы на коже и ели хрящевые отложения [3]. Оленье молоко также является сезонным, летним блюдом. Каждая матка дает примерно от 200 до 250 мл. Молоко важенок северного оленя отличается от молока других сельскохозяйственных животных более высоким содержанием питательных веществ. По сравнению с коровьим оно содержит в 5,8 раза больше жира, в 3,1 раза больше белка и в 2 раза – минеральных солей. По питательности молоко важенок превосходит коровье в 3,8 раза. Калорийность его почти в 4 раза выше коровьего, в 1 кг содержится 2,0–2,5 тыс. килокалорий [5: с. 103]. На Охотском побережье пьют молоко в сыром виде, добавляя в чай, но чаще всего из оленьего молока готовят йогурт «корчик» – тщательно вручную взбивают, добавляют только ягоды (предпочтительнее свежую голубику). На стойбище Барбаши Тугуро-Чумиканского района у оленеводов Стручковых на лето съезжаются дети, для которых ежедневно готовится эта сладость [3].

Эвенки никогда не ели мяса волка и пушных зверей, а из птиц – мяса гагар, лебедей и разного рода цапель и аистов, не употребляли в пищу и мясо собак [4: с. 123]. Эти запреты сохраняются у охотских эвенков.

Важным продуктом питания в рационе эвенков, проживавших на побережье, были морские животные. В XIX в. производство имело промышленные масштабы. До недавних пор на побережье местные жители натыкались на бочки для хранения жира морских животных с китобойных судов. В голодное и бедственное время в начале XX в., позже – в военный период для коренных жителей мясо и жир морского зверя были спасением.

Мясо нерпы и ларги нарезали тонкими пластинами 20–40 см в длину и слегка коптили над костром. Голову также употребляли в пищу. С нее снимали кожу с салом, вынимали глаза и жарили на рожне у костра. Объеденный череп закапывали в пепел под горящим костром. После того как он испекся, его вытаскивали, остужали и доставали мозг, который ели. В пищу употребляли и хвосты морских животных. Для этого вырезанный целиком хвост с шерстью бросали в горящие угли, опаливали шерсть, которую затем соскабливали ножом. Хвост, разрезанный на части, ели как варенное мясо и считали (особенно нерпичий) лакомым кусочком. Ели и нерпичьи ласты, но только сырыми, опалив их на костре и очистив от шерсти [6: с. 99]. В 1990-х гг. в сложной экономической ситуации добыча морского

зверя возросла в разы. Из мяса тюленей и белух готовили котлеты, в употребление шла кожа белухи, и повсеместно использовался жир [1].

В пищу употребляли сердце и почки нерпы и ларги, сварив в котле или поджарив на рожне. Мясо этих животных коптили, чтобы подольше сохранить, ели варенное в супе. Отделенную от жира мякоть нерпичьего и ларгачьего мяса также сушили на тонких шестах, горизонтально укрепленных над очагом, или на вешалах в солнечную погоду под открытым небом. При хорошей погоде на сушку требовалось 2–3 дня. Мясо старались почаще переворачивать, так как из-за изобилия внутреннего жира оно быстро портилось. По той же причине его сушили только на летний период и не заготавливали на зиму. Варенное мясо морского зверя считалось не самым вкусным из-за большой насыщенности кровью, поэтому его предпочитали жарить на вертеле [6: с. 99].

В настоящее время охотские эвенки очень редко специально добывают морского зверя в больших масштабах, чаще всего добыча имеет случайный характер: запуталась в рыболовной сети или вынесло волной на берег. Мясо зверя готовят редко из-за специфического запаха и вкуса, но самым ценным продуктом считается жир, который получали из сала морского зверя. Жир морского животного – продукт, который заготавливают в большом количестве на длительный промежуток времени. Его используют в приготовлении многих блюд [1]. Лучшим считали жир белухи, который вытапливали в больших котлах, подвешенных над костром. Отделенное от кожи сало нарезали мелкими кусочками, складывали в котел. При закипании сало мешали большими ложками и снимали бурлящую пену, которая, остывая в банке, превращалась в прозрачный жир [6: с. 100]. Современные хозяйки жиром белухи заменяют растительное масло. При правильной добыче и вытапливании он не обладает неприятным запахом и у него отсутствует специфический вкус. В с. Тугуре Тугуро-Чумиканского района хозяйки этот жир называют «мороженое» – из-за белого цвета и таяния во рту. Жир также используют в лечебных (от простуды в качестве сиропа или мази) и бытовых целях [1].

Специфичным считалось блюдо, приготовленное из нерпичьих кишок. Их разрезали на куски длиной около 70 см, выворачивали промывали. Затем вырезали тонкий длинный кусок сырого нерпичьего сала и набивали кишку. Получался вид колбасы «кучи» (эв.), которую вешали за концы, согнув кольцом, на сутки дымиться над костром. После дымления ее варили в котле вместе с нерпичьим мясом или жарили у костра на рожне. В этом случае оба конца колбасы привязывали к верхнему концу вертела так, чтобы при жарении не стекал жир [6: с. 99]. Это блюдо сохранилось в настоящее время в рационе у некоторых эвенков в с. Тором Тугуро-Чумиканского района [2].

С приходом советской власти многие кочевые семьи переходят на оседлый образ жизни, с появлением колхозов происходят изменения в хозяйственной деятельности эвенков. Однако система питания продолжала сохранять свои традиционные черты: основными продуктами также оставались мясо и рыба. Оседлое население обеспечивалось мясом и рыбой через кооперативы, снабжаемые оленеводческими колхозами. В рационе появляются различные крупы, сахар.

В послевоенные и последующие годы улучшилось государственное снабжение, получило распространение огородничество. В пищу стали употреблять картофель и овощи [8: с. 67]. С середины XX в. появляется и устойчиво сохраняется до сих пор соление и квашение овощей.

С развалом СССР на севере, как и по всей стране, ухудшилась экономическая ситуация, прекратилось государственное снабжение продуктами, в упадок пришли многие хозяйства, кооперативы. После 1993 г. в кратчайшие сроки прекратили свое существование многие крупные оленеводческие колхозы и совхозы на Дальнем Востоке. В оставшихся количество поголовья оленей значительно сократилось. Снабжение мясом оседлого населения в селах прекратилось. Основной пищей стали картофель, овощи, рыба, заготовки из дикорастущих растений и ягод.

В настоящее время в труднодоступные национальные села Тугуро-Чумиканского района продукты и товары первой необходимости поступают через частные магазины. Однако цены на них порой завышены в несколько раз. Личные подсобные хозяйства содержатся только небольшим количеством подворий. Большая часть сельского населения отдает предпочтение огородничеству.

Таким образом, в системе питания современных эвенков присутствуют рыба, мясо дикого и морского зверя, картофель, домашние заготовки из овощей, ягод. В рационе преобладают рыбные блюда – жареная рыба, соленая рыба, икра, супы, но предпочтение отдаётся мясной пище – различным видам супов. Мясо оленя – редкость, особенно для семей, не занимающихся оленеводством и охотой. Но и оленеводы крайне редко бьют домашних оленей. Мясо других диких животных (лось, медведь, кабан, кабарга) и птиц (утка, рябчик, тетерев, глухарь) также считается редкостью, зависящей от удачливой охоты, а также от получения разрешения, лицензии на охоту.

Следует отметить популярность сахара, лаврового листа, кетчупа и майонеза в качестве приправы к пище. Неотъемлемой частью сыроедения ста-

ли соль и перец. В системе питания прочные позиции заняли хлеб, макаронные изделия, картофель и овощные заготовки. Однако, несмотря на разнообразие продуктов и проникновение блюд из кухни других народов, традиционная пища охотских эвенков является наиболее устойчивым компонентом культуры дальневосточных эвенков.

В кухне охотских эвенков сохранились традиционные рыбные продукты – юкола, барча, строганина и потребление мяса морского зверя, заготовка его жира. В системе жизнеобеспечения охотских эвенков в условиях ухудшения социально-экономической ситуации в конце XX – начале XXI в. в рационе возрастало потребление продуктов традиционной пищи.

ЛИТЕРАТУРА

1. Архив Хабаровского краевого музея имени Н.И. Гродекова. – Оп. 1. Полевые материалы членов экспедиции в с. Тугур Тугуро-Чумиканского района Хабаровского края с 11 июля по 22 июля 2017 г.

2. Архив Хабаровского краевого музея имени Н.И. Гродекова. – Оп. 1. Полевые материалы членов комплексной историко-этнографической экспедиции в с. Удское, с. Чумикан Тугуро-Чумиканского района Хабаровского края «Пути великих свершений» с 15 по 27 января 2018 г.

3. Архив Хабаровского краевого музея имени Н.И. Гродекова. – Оп. 1. Полевые материалы автора экспедиции в стойбище Барбаши Тугуро-Чумиканского района Хабаровского края с 5 июля по 12 июля 2018 г.

4. *Василевич, Г.М.* Эвенки: историко-этнографические очерки (XVIII – начало XX в.) / Г.М. Василевич. – Ленинград : Наука, 1969. – 304 с.

5. *Герасимова, Н.Д.* Традиционная кухня эвенков Южной Якутии / Н.Д. Герасимова. – Нерюнгри : ООО «ДеалСиб», 2017. – 156 с.

6. *Дьяченко, В.И.* Эвенки и Якуты юга Дальнего Востока XVII–XX вв. / В.И. Дьяченко, Н.В. Ермолова. – Санкт-Петербург : Наука, 1994. – 160 с.

7. *Оптовцев, К.П.* Из отчета Охотской экспедиции РОКК д-ра К.П. Оптовцева / К.П. Оптовцев // Записки Владивостокского отдела государственного Русского географического общества (Общества изучения Амурского края). Т. I (XVIII). – Владивосток : Издание Владивостокского Отдела Государственного русского географического общества, 1928. – С. 85–96.

8. *Старцев, А.Ф.* Традиционная культура и питание дальневосточных эвенков в прошлом и настоящем / А.Ф. Старцев // Россия и АТР. – 2010. – № 1. – С. 60–69.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-49-58

АНТРОПОЛОГИЯ ПИТАНИЯ ТУНГУСО-МАНЬЧЖУРОВ, АЙНОВ И НИВХОВ В ЯПОНСКОМ «ПОХОДНОМ» ИСКУССТВЕ*

Л.И. Миссонова

На основании изучения изобразительного источника «Кита Эзо Гачо» («Сахалинский альбом», 1857 г., Япония) и др. ставятся вопросы о мировоззренческом восприятии пищи и питания в рамках географического и культурного пространства о. Сахалин, жизнедеятельности туземных народов, как художником, заказчиком, так и исследователем. Изображения предстают как часть визуальной культуры, предоставляющей с точки зрения японской ментальности наглядные факты антропологии питания народов Дальнего Востока.

***Ключевые слова*:** антропология пищи и питания, изобразительный источник, Дальний Восток, Сахалин, Япония, уйльта, айны, нивхи, тунгусо-маньчжуры, коренные малочисленные народы (Севера).

THE ANTHROPOLOGY OF FOOD: TUNGUS-MANCHU, NIVKH, AINU AND JAPANESE EXPEDITIONARY ART

L.I. Missonova

The article raises questions about the worldview perception of food and nutrition within the geographical and cultural space of Sakhalin, the livelihoods of indigenous peoples, both as an artist, a customer, and as a researcher based on a study of the fine source “Kita Ezo Gacho” (“Sakhalin Album”, 1857, Japan) and others. Images appear as a part of a visual culture that provides, from the point of view of the Japanese mentality, vivid facts of the nutrition anthropology of the peoples of the Far East.

Key words: Anthropology of Food, Pictorial Art Source, Far East, Sakhalin, Japan, Uilta, Ainu, Nivkh, Tungus-Manchu, indigenous minority of the North.

Последние десятилетия интерес к теме антропологии питания всемерно возрастает (например, см.: [16: с. 3–74]). При этом надо сразу отметить, что это вечная тема, которую развивали и поколения наших предшественников. Нельзя не согласиться с тем, что для современной антропологии пищи и питания характерен комплексный и междисциплинарный подход с соединением средств гуманитарных, социальных и естественно-научных дисциплин [5: с. 3–6]. Как справедливо отмечается в этнологической литературе, среди отечественных основоположников этой темы необходимо в первую очередь назвать таких исследователей, как Г.Г. Громов, С.А. Токарев, С.А. Арутюнов. В работах этих учёных уделяется большое внимание первостепенным факторам, влияющим на характер и состав пищи в прошлые века, а именно выделяются природно-географические условия, хозяйство и историко-культурные традиции [1; 4; 9; 18; 21].

Давно известно, что пища (и питьё) помимо функции физиологического насыщения играет «иную роль – формы, опосредствующей социальное общение людей». На всех ступенях исторического развития «акт совместной еды и питья зачастую есть не только проявление дружбы или родства между людьми, но в ряде случаев он сам создает отношения дружбы или родства» [18: с. 5, 7, 8].

Сергею Александровичу Арутюнову принадлежит первенство в разработке «карты культуры питания» народов мира. Учёный выделяет «пищевые модели», тесно связанные с хозяйственно-культурным типом. Он акцентирует внимание на том, что конкретные пищевые системы до возникновения глобальной общемировой экономики «носили автаркически замкнутый, самообеспечивающийся, натуральный характер и были тесно увязаны с локальной природной средой, представляя собой сеть ландшафтно-обусловленных антропобиогеоценозов». Сергей Александрович уточняет последнее определение: «…в рамках конкретного ценоза человеческая компонента черпает свои ресурсы в биологическом сегменте среды, циклически само-

* Публикуется в соответствии с планом научно-исследовательских работ Института этнологии и антропологии РАН.

Миссонова Людмила Ивановна – кандидат исторических наук, ведущий научный сотрудник, куратор (ответственный секретарь) многотомной серии «Народы и культуры» Института этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН (г. Москва).

Missonova Liudmila Ivanovna – Candidate of Historical Sciences, Leading Researcher, Executive Secretary, Institute of Ethnology and Anthropology RAS (Moscow).

E-mail: missmila@iea.ras.ru

© Миссонова Л.И., 2020

воспроизводящемся в соответствии с предоставляемыми географическим ландшафтом возможностями» [1: с. 8].

Безусловно, пища постоянно играет важнейшую роль в знаковой системе социальных взаимоотношений. Географический ландшафт и знаковость ярко представлены в изобразительном материале, который в данном случае может служить основой (и источником) для изучения антропологии питания коренных народов Сахалина и близлежащего к нему пространства материковой и островной территории. Необходимо обратить внимание, что авторами (и заказчиками!) изучаемых изображений были представители японской культуры, в системе питания которых очень значимым источником животного белка служила рыба и морепродукты (а «господство риса» было непременным условием для выявления общественного престижа!), поэтому их интерес к этим продуктам на Сахалине очевиден. «У большинства местных популяций, принадлежащих …к… эвенкийским (тунгусским) и палеоазиатским языковым группам, охота, прежде всего на оленя и лося, и рыболовство долго оставались, и отчасти и остаются до сих пор, основным ресурсом питания» наравне с собирательством дикоросов. При этом у народов Нижнего Амура, нивхов и айнов Сахалина и Хоккайдо, не практикующих (или мало практикующих) оленеводство, рыболовство преобладает над охотой [1: с. 11–13]. Возможно согласиться также с тем, что «антропология питания не имеет жестких границ: существует несколько подходов к ее изучению: этнографический, антропологический, исторический, социологический» [20: с. 73] – этот ряд определений можно и продолжить. Ясно, что пища как сложный полифункциональный феномен культуры должна изучаться комплексно.

Изображение – важнейший источник визуальной информации, объединяющий возможности познания для разных гуманитарных наук: этнографии, этнологии, социальной и культурной антропологии, истории, искусствоведения и др. Крайне актуален творческий диалог этнологов, антропологов, философов, художников, архивистов, историков и представителей иных творческих профессий, причастных к выявлению и изучению, активному и потенциально возможному исследованию изобразительных источников. Разумно использовать в данном случае рефлексию как метод познания мировоззренческой культуры представителей определенных народов на конкретном историческом срезе (подробнее о рефлексии науки см.: [2; 7: с. 309–310]). Посмотрим, насколько значим изобразительный источник в данном случае для изучения антропологии питания.

Обратимся к «Сахалинскому альбому» (согласно иероглифическому написанию на титульном листе – «Kita Ezo Gacho») рисунков полевых исследований японского чиновника Хотта периода/эпохи Эдо (ansei 4 = 1857 г.) [22]. Художественные изображения выполнены самураем владения Сакура – Судо Хиденосуке Каненори (Sudō – фамилия, Hidenosuke – первое имя, Kanenori – второе имя, самурайское).[1]

Как образно говорят художники и скульпторы, в основе изобразительного произведения заложен принцип «думать руками». Однако «руки» подвластны мировоззрению личностей, которые заказывают и выполняют этот заказ. Примечательно, что мировоззренческое, временное и физическое (географическое) пространство художника и заказчика может быть отлично от пространства того, кто впоследствии изучает данное произведение. Предлагаемые к обсуждению изобразительные источники переносят нас в пространство XIX в. – на территорию о. Сахалин, издавна соединяющего в экономическом и социокультурном пространстве материк и острова Японского государства. Данное обстоятельство не могло не повлиять на процессы взаимопроникновения соседних систем питания, что, в свою очередь, предопределило и отношения, в которых пища – точнее, способ её добычи и заготовки, и питание – как трапеза – всё играло самостоятельную роль. Естественно, у каждой этнической и иной общности есть свой собственный круг референтных предпочтений, предопределенный в первую очередь ландшафтом и историей. В результате в самосознании народа откладывается и хранится веками информация, которая позволяет соотносить традиции питания (а значит, и занятий!) своих и иных общностей.

Значимым пространством территории «памяти» поколений народов, в различные исторические эпохи представлявших разные государства, можно назвать пространство р. Амур, островов Сахалин и Хоккайдо и прилегающих морских вод. В данном социально-культурном ареале успешно прокладывались сухопутные (на собаках и оленях), речные и морские пути и активно складывались взаимоотношения тунгусо-маньчжурских народов, айнов и нивхов с маньчжурами, с одной стороны, и японцами – с другой (есть и другие «стороны»). Дви-

[1] Данный исторически ценный источник бережно сохраняется в Центральной городской библиотеке Хакодате (на о. Хоккайдо, Япония) и предоставляется для работы исследователям в специально технически оборудованном помещении (со стеклянными стенами). Сбор материала для исследования в Хакодате стал возможен благодаря работе автора в статусе приглашенного профессора Славянского исследовательского центра Университета Хоккайдо (г. Саппоро; исследовательская программа университета 2008–2009). Выражаю благодарность профессору Коити Иноуэ за перевод японского текста на русский язык и пояснительные комментарии к нему во время работы в Хакодате.

жущей силой можно назвать единый социально-экономический интерес названных общностей к крупным сезонным ярмаркам на Амуре [6], где непосредственно происходил прямой обмен необходимыми товарами между маньчжурами и представителями аборигенного населения. Затем товарообмен последних продолжался уже с японцами [23]. Как соотносятся естественные пространственные ориентиры культур, в данном случае в системе и этикете питания для восприятия коренных островных народов, маньчжуров и японцев?

Структуру, детали и колорит пространства освоенной территории хранят в памяти поколений и передают эту информацию культурозначащие коды, которые в данном случае визуально предстают на полевых/экспедиционных рисунках. Ориентация пространственная и культурная прослеживается шаг за шагом при изучении названного альбома. В «Сахалинском альбоме» запечатлены непосредственно увиденные, первые, вызвавшие особенное внимание путников сюжеты. Более того, среди отобранных для столь важного альбома рисунков около половины соотносятся с антропологией питания.

История создания «Сахалинского альбома» соотносится со страницами истории российско-японских взаимоотношений. Правительство Эдо, опасаясь продвижения России на «юг» (так в рассматриваемом источнике), приняло решение провести полевые исследования на острове Сахалин, что и было реализовано. Один из важных чиновников вассал владения Сакура, именуемый Хотта, назначил самурая Судо художником в свою экспедицию. Судо сделал за время путешествия 6000 рисунков (горы, реки, быт и т.п.) разноцветными красками. Отобранная из них часть (логично предположить, самых значимых!) вошла в альбом. Подчеркивается, что рисунки создавались «кропотливым образом» [22: с. 1–4]. Они выполнены в технике акварели. Именно их сюжеты имеют информационное значение для заказчика и исполнителя, а как следствие – для «читателя» и исследователя.

Еще раз уместно подчеркнуть: авторство исследуемого альбома принадлежит художнику-самураю (на отдельной последней странице сохранилась на японском языке подпись автора: Sakura – название владения, Sudo Kanenori – имя). Мировоззрение самурая необходимо учитывать для адекватного восприятия всего нарисованного. На страницах альбома рядом с изображениями увиденного даны иероглифами предельно краткие экспедиционные наименования/описания сюжетов рисунков. Лаконичные «подписи» выявляют для изучающего то, что, видимо, прежде всего было важным для создателя и конкретного путевого момента. Все изображения «построены» по принципу фиксации значимых моментов жизнедеятельности туземных народов и ландшафтной среды их обитания. Иероглифические надписи дают лишь некоторые конкретные определения, но вовсе не содержат подробной информации, которую можно почерпнуть непосредственно из визуального контекста.

Рисунки данного источника возможно классифицировать по нескольким темам: ландшафтному пространству, занятиям аборигенов, жилищу и пище, одежде, предметам быта, культовой практики. Обратим внимание, что практически все сюжеты в той или иной степени – напрямую или опосредованно – связаны с темой антропологии питания. Перейдём непосредственно к сюжетам рисунков источника (*исключим из изучения в данном случае те рисунки альбома, которые не несут информации по рассматриваемой проблематике*).

«Плавание на Сахалин» начинается с Восточного побережья, где жили в тот период представители всех коренных народов Сахалина. Первые рисунки альбома представляют следующие картины: «На Восточном побережье Сахалина. Инородцы ороккo» (В наше время по переписи РФ этот тунгусо-маньчжурский народ именуется уйльта; имеется в виду селение Тарайка Поронайского района Сахалинской обл.). По покрою одежды их затруднительно соотнести с конкретным народом. Скорее изображение отражает общее представление об инородцах, в том числе тех, с кем вели товарообменные отношения орокко/уйльта (на сезонных ярмарках на материке [10: с. 45–53, 112 и др.]): мужская прическа изображена маньчжурского типа, характерная и для сантан (ульчей). Представленная на рисунке одежда из нерпичьей шкуры свойственна для уйльтинской культуры, но также могла быть по замыслу автора рисунков айнской или нивхской. «На Западном побережье Сахалина» изображены «Суме(э)ре(э)нкуру»: сумэрэн куру, т.е. нивхи (гиляки); слева – женщина держит за хвосты в обеих руках крупные рыбины (покрой одежды и прическа у нее – тунгусо-маньчжурские); рядом с ней ребенок. Образ этой женщины, изображенный подчеркнуто с этими же рыбинами, проходит через весь альбом, что подчеркивает значимость рыбы как в системе питания, так и в системе взаимоотношений туземного общества: рыбу в жилище приносит всегда женщина, а добывает и разделывает как мужчина, так и женщина (рис. 1).

Путешественники оказываются «в порту Кушункотан» (так называлось место около Корсакова, сейчас из порта Корсаков отходят теплоходы на Курильские острова), где, как гласит надпись на рисунке сверху, «жили японцы-самураи из владения Акита». На этом рисунке есть разные надписи, среди ключевых – «Рыболовецкий дом управляющий/собственник соорудил», общая надпись «Для рыболовства и обороны».



Рис. 1. Сумэрэнкуру. На Западном побережье Сахалина (*а*). Внутреннее убранство жилища туземцев (орокко?) (*б*). Тарайки. *Kita Ezo Gacho* [Сахалинский альбом рисунков полевых исследований Хотта. Художник Сакура Sudō Hidenosuke Kanenori]. 1857 (на яп. яз.). Центральная городская библиотека Хакодате (о. Хоккайдо, Япония)

В альбоме фиксируются сцены ловли горбуши орокко/уйльта «На берегу реки С(Ш)ицука» (т.е. на р. Поронай, где это и поныне происходит). На рисунках подробно «описаны» очаги в разных видах жилища аборигенного населения. Над очагом подчёркнуто изображается процесс сушения/копчения рыбы. При изображении временного жилища для ночлега путешественников также на переднем плане нарисован внешний (летний) очаг: над костром в котле варится пища, похоже, это рыба, которая подробно «описывается» на различных по сюжету страницах альбома. А во время ночёвки в северном айнском селе на Восточном побережье – Наеру (айнское название, современное название – Гастелло) – крупным планом изображен топляк, который туземцы используют в качестве дров для очага при копчении дымом пластов рыбы. На рисунке далее представлена заготовка рыбы внутри хозяйственного помещения (орокко, сумэрэнкуру) на Тарайке над большим очагом – не горячего, а именно холодного копчения (с использованием небольшого дыма от вышеописанного топляка) – заготовка той же рыбы, на которой акцентируется внимание в самом начале альбома (см. рис. 1). Перед входом в традиционное жилище «сумеренкуру» (также на переднем плане рисунка) изображен мужчина в процессе чистки рыбы. Сцены традиционного вылова горбуши в альбоме представлены очень эмоционально, художник передает увлеченное настроение, с которым ловится явно очень желаемая рыба. При этом совсем не очевидно, кто из представителей местного населения (уйльта, нивхи, айны?), а также, возможно, и японец, изображаются художником. И, наконец, автор представляет на отдельном рисунке наглядную информацию о сезонных видах добываемой рыбы: сверху – «Ито» – «не спускающаяся в море» (речная кета или, скорее всего, таймень), «большая по размеру и очень вкусная» (так написано дословно!); снизу – «Аменасу» – вид лосося с пятнами по всей длине (рис. 2).

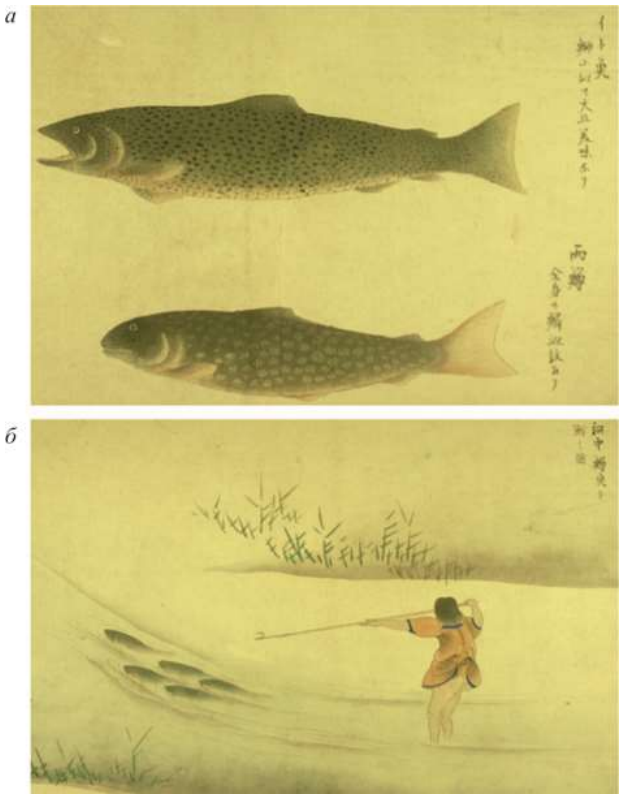


Рис. 2. «Ито» (речная кета или таймень) – «Большая по размеру и очень вкусная». «Аменасу» (горбуша) (*а*). «В реке ловят горбушу» (уйльта? айны? нивхи?) (*б*). *Kita Ezo Gacho*. 1857

Приведем примеры описания потребления рыбы у аборигенного населения Сахалина в научной литературе, например у уйльта (ороков): «Самыми распространенными промысловыми рыбами были кета летняя и осенняя *дава*, *силтэ* (*силти*), горбуша *оро, уру, о оро,* кижуч *налу* и чавыча. Их заготавливали для собственного потребления и продажи. Употребляли и другие виды рыб: красноперку *зиммда*, чебак *зоммоко*, *моккири*, щуку *иввакасе*, *ма-*

патча, калугу *ази(н)*, корюшку *арко* (*арку*), бычков *ласкана*, тайменя *налдума*, налима *чои*, карасей *маматча, сагдай, сагдаи*, навагу *канаи*, камбалу *локо*; угря *мориску,* миногу *надасанга*, селедку *саружки* и др.» [13: с. 42]. В древнекитайском источнике «Тундянь»[2] значится: нечего и говорить, что Сахалин богат на различные виды рыб…[15: с. 38; 17].

Таким образом, рыба в «Сахалинском альбоме» представлена всесторонне – от вылова до приготовления и заготовки. Одно из центральных мест в альбоме посвящено изображению видов увиденной рыбы, которая произвела явно сильное впечатление на путешественников. Логическим продолжением темы рыболовства выступают рисунки с живописным изображением тонкостей характерного способа добычи морского зверя: на берегу реки С(Ш)ицука (т.е. р. Поронай) орокко/уйльта ловят «водяную пантеру» (т.е. нерпу) (рис. 3). Причем для зрителя понятно, что количество рыбы и нерпы, по всей вероятности, было невероятно большим.



Рис. 3. На берегу реки С(Ш)ицука (ныне Поронай) (*а*). Орокко ловят «водяную пантеру» (т.е. нерпу) (*б*). *Kita Ezo Gacho*. 1857

«В языке ороков (уйльта) имеется много специальных названий для продуктов из рыбы, что подчеркивает значение рыбной пищи. Приведем лишь некоторые: вяленая красноперка – *пускуй мадри*, вяленая кунджа – *сацу*, *маури толи*, вяленая мелкая камбала – *эскэ мадри*, мясо кунджи вяленое без костей, головы и кожи – *банкси*.» Не меньшее значение в пище ороков (уйльта) имели продукты морского зверобойного промысла. Главным образом в пищу шло мясо нерпы, нерпичий жир. Они широко применяли в пищу рыбу и мясо в сыром виде. Большим деликатесом считалась (и до сих пор считается) тала из сырой рыбы [13: с. 44–45]. То же можно отнести ко всем коренным народам Сахалина. Если обратиться к отчетам Леопольда Шренка о результатах Амуро-Сахалинской экспедиции Российской Императорской Академии наук (1853–1856), можно найти подтверждение информации о морском промысле и рыбе: «Нерпа обитает в устье Амура и в лимане, по берегам Приамурского края. Встречается она в довольно большом количестве <…> Много ее по берегам Охотского моря и Татарского пролива <…> Л.И. Шренк подчеркивал большое значение морских зверей и лососевых пород рыбы для жизни аборигенного населения <…> В одном из <…> отчетов он писал, что "я старался по возможности обратить внимание на все, что может иметь практический, житейский /интерес/ для страны". Он также отмечал, "…исследования мои, согласно инструкции, данной мне от императорской Академии наук, были производимы с более общей ученой точки зрения на страну до сих пор еще совершенно неизвестного…"» (Архив Российской академии наук. Ф. 93. Оп. 1. Д. 43. Л. 9 об., 5; Цит. по: [12: с. 23–38; 78–83]).

Одним из занятий туземных жителей в альбоме отмечено собирательство: на горе Чихешани женщины собирают разные травы для приготовления пищи. Кроме того, часть их уходит, предположительно, на охоту. «Впрок заготавливали ягоды: бруснику *сэгдэ(н), сэдухи(н)*, черемуху *синэктэ*, рябину *миктэ*, шиповник *улауна*, клюкву *гакта*, шикшу *пама*, морошку *хойе*, голубицу *садай*, чернику *дусиктэ, дусуктэ*, красную смородину *капоа.* Их ставили на зиму в берестяных ёмкостях или заливали водой. В пищу использовали съедобные растения: корни лопуха *луту*, черемшу, дикий лук, дикий чеснок *силоди, сидоли*, полынь *суакта*, кислицу *гочули*, стебли и корни кувшинки *карка*, крапиву *пиктэ*, папоротник *чэвуиннэ*, борщевик *солдокто*, сок ягод и деревьев. Съедобные растения также заготавливали впрок: солили, квасили, сушили. В отличие от народов Нижнего Амура растительная пища у ороков употреблялась в большинстве случаев в качестве приправы и дополняла блюда, приготовленные из мяса и рыбы [13: с. 45]. На развороте двух страниц тщательно вырисовываются местные растения, видимо, не ведомые для путешественников (рис. 4). Среди них: «круглая черная лилия» – у уйльта это священный цветок Лоло, клубень которого использовали во время приготовления ритуальной пищи (до настоящего времени!); «цветок Отаку-

[2] См. подробнее перевод труда японского исследователя Сиратори Куракити «О Сахалине в китайскую эпоху Тан». Данная работа была впервые опубликована в Японии в 1907 г. на страницах сборника «Историческая география». Сиратори Куракити показал блестящее знание китайских династийных хроник как эпохи Тан, так и источников более позднего времени. Используя их, он смог до мельчайших подробностей реконструировать жизнь народов Сахалина в эпоху Тан. Время правления династии Тан – 618–907 гг. [3: с. 3–4].

ро», корень этого растения аборигены использовали как лекарство; а корень «травы Томā» аборигены используют в пищу, «считают корень вкусным» (похож на сладкий картофель).



Рис. 4. «На горе Чихешани. Женщины аборигенов (айны?) собирают травы (коренья) для приготовления пищи» (*а*). «Круглая чёрная лилия» (саранка «лоло» – у уйльта) (*б*). *Kita Ezo Gacho.* 1857

Конечно, путешественники не могли обойти вниманием оленей – «Звери Тонакай/Тонахкай». Олени нарисованы как отдельно – самец и самка, так и на пастбищах, к примеру, на Восточном побережье острова Сахалин: Ширимаука. На прибрежных лугах Тарайки «пасут оленей» (рис. 5). Кроме того, четко вырисовывается на развороте альбома в достаточно крупном масштабе особая «сумочка» – чехол (результат товарообмена с ульчами), верхняя часть которой сделана из сакрального материала – рога оленя. Чехол предназначен для хранения и ношения огнива и кремния («карома») (рис. 6). Естественное выделение этого крайне важного для жизнеобеспечения предмета подчеркивается восприятием художника оленеводства и охоты на оленя. О потреблении мяса много фактов, описанных исследователями: «Мясо оленей и диких животных предпочитали есть вареным. Вначале выпивали бульон, а затем ели мясо. Старики старались получить кости с остатками мяса, хрящей, которые считали лакомством. Кусок мяса отрезали от кости около самых губ. Мясо медведя ели только отварным и только во время медвежьего праздника. Из мяса животных готовили студень *силэ булдини*» [13: с. 48].



Рис. 5. На Восточном побережье. В поле Ширимаука пасут оленей (Тарайка). *Kita Ezo Gacho.* 1857

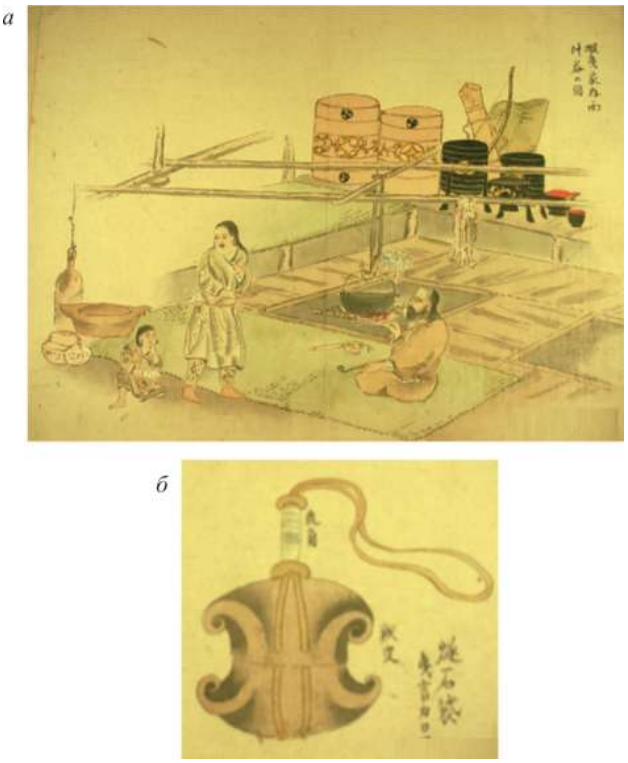


Рис. 6. Внутреннее убранство жилища туземцев (айнов?) (*а*). Чехол (мешочек) для ношения огнива и кремния (получено в результате товарообмена с ульчами на материке) (*б*). *Kita Ezo Gacho.* 1857

Переходим к сюжету культовой практики. Отдельной темой альбома можно выделить сакральное отношение туземного населения к ритуалу кормления медведя на празднике медведя-первопредка. Рядом с «Эзо» – жилищем сахалинских айнов, отоб-

ражён амбар для хранения пищи и медвежья клетка (для выращивания и/или содержания зверя). Во внутреннем убранстве туземных домов автор выделяет японскую лакированную посуду, которая используется во время ритуального кормления зверя на медвежьем празднике. Важным атрибутом прямоугольного большого очага (в углу) являются «инау» – строганые священные палочки (см. рис. 6). «По утверждениям господина Шренка, в местах проживания гиляков не существовало культивирования хлебных злаков, и поэтому туземцы в пищу употребляли главным образом мясо рыбы и зверя… А поскольку в этих местах не разводились злаковые культуры, то они обычно ввозились из Японии, Китая или Маньчжурии. Во время праздника медведя собравшиеся в большом количестве туземцы имели обычай запекать снопы пшеницы, бобов и проса. Однако эти злаковые культуры в пищу они не применяли, а обходились мясом зверя и рыбы, и это было распространено не только у гиляков, но и у айнских племён». Это зафиксировано в клинописях Эдзо на листьях тростника [15: с. 38].

Далее, переходя к рассмотрению темы «одежды», снова видим четко, из какого материала сшита одежда коренных народов (при этом покрой одежды изображается весьма условно, как и внешние антропологические различия). Это также даёт и косвенные сведения об активной практике добычи, к примеру, нерпы, горбуши и кеты, чьи шкуры использованы в одежде. Одновременно это предоставляет, а в ряде случаев подтверждает информацию о возможности потребления местными жителями в пищу определенных видов рыбы и морского зверя. Безусловно, такая информация была необходима японцам для понимания важности использования природных возможностей этого пространства самими или через взаимообмен с коренными народами острова.

Для того, чтобы понять традицию японской культуры изображения и сопоставить акценты внимания японского автора, изображающего «свою» и «чужую» жизнь, сопоставим «описания» рисунков альбома со «сценой № 4» на свитке *эмаки* (МАЭ № 312-58) [11]. Данный свиток (горизонтального формата) содержит иллюстрации в жанре *нара-эхон* к средневековому рассказу *отоги-дзоси* «Солевар Бунсё» (первая половина XVII в.) [14: с. 158, 165; 25: с. 52–63]. Рассматриваемая сцена переносит зрителя в богатую усадьбу Бунсё (которая имеет прямое отношение к нарративу): «…в левой части видны склады, заполненные соломенными тюками с рисом *(тавара)*; рядом – груженные такими же тюками два буйвола и конь; далее показан процесс подготовки трапезы: на низком разделочном столике слуга разделывает тушку гуся… далее служки готовят на огне рисовые колобки, нарезают редьку дайкон и *сасими* из карпов; тут же стоит нарядная лаковая утварь: чаши *домбури* для риса, наборы судков *дзюбако*, чайник, подносы и т.д.» [14: с. 160–161, 165].

Исследуемые изобразительные описания в «Сахалинском альбоме» посвящаются, с одной стороны, именно тому, что знакомо и привычно для японской культуры питания. А с другой стороны – акцентируется внимание на незнакомой инородной пище. Характерно, что рыба, рыболовство, промысел морского зверя (и всё, что с этим косвенно связано, к примеру, дом владельца рыболовецкого хозяйства) изображается сюжетно (методы ловли рыбы, сцены занятий членов семьи и проч.). А неведомые для японской кухни, например, растения вырисовываются отдельно и крупным планом. Подробно описана изобразительным языком и добыча нерпы, не входящая в японскую традицию потребления в то время. Таким образом, наглядно показано, как добывается в новом пространстве привычное (к примеру, горбуша), а также то, что надлежит изучению в ландшафте острова (см. рис. 2–4).

Кроме того, разумно привлечь к сопоставлению/изучению еще два японских источника, содержащих также полевые рисунки, в данном случае путешествия в 1808–1809 гг. исследователя Мамия Риндзо. Речь идёт об известной работе «То:дацукико:» [Путешествие в Восточной Тартарии], написанной в 1810 г., а изданной Южно-Маньчжурской железнодорожной компанией в 1938 г. в Китае (недалеко от Порт-Артура в г. Дайрен – это японское название, изначально русские именовали г. Дальний, ныне – г. Далянь) на японском яз. (во вклейке представлена карта путешествия Мамия). Особо интересны для настоящей темы четыре рисунка: «Лодка маньчжурского чиновника» (между с. 46 и 47), «Мамия Риндзо беседует с маньчжурскими чиновниками» (между с. 48 и 49), «Сантанский рыболов на реке Амур», «Рыболовство сантан» (между с. 56 и 57) [23]. А также речь идёт ещё об одном труде «Кита Эзо Дзусэцу» [24], написанном тоже в 1810 г., но опубликованном в 1855 г. в г. Эдо (ныне Токио) в 4 томах (I том посвящен общему описанию Сахалина; II том – айнам Южной части Сахалина; первая половина III тома – хозяйству айнов, вторая половина III тома – культуре ороков [Л. 18 об. – 30 об. Он был в Тарайке, путешествовал по реке Поронай]; IV том – культуре нивхов). В данной работе интерес представляют прежде всего два рисунка – с изображениями пожилого и молодого «орокских» мужчин с луками, стрелами и оленем [Л. 20 об. – 21], а также «орокскими» женщинами с рыбой [Л. 21 об. – 22]. [Оба источника хранятся в архиве Библиотеки MINPAKU (яп. яз.) – Национальном музее этноло-

гии, г. Осака, Япония].[3] Тематика добычи и потребления рыбы и оленя сопоставима во всех вышеназванных источниках (рис. 7, 8). Остановимся на социальных взаимоотношениях, которые прочитываются благодаря трапезе, изображенной на рисунке «Мамия Риндзо беседует с маньчжурскими чиновниками» (рис. 9).



Рис. 7. Вылов горбуши с помощью сети (орокко) (*а*). *Kita Ezo Gacho.* 1857. Вылов горбуши способом закола (рыболовство сантан на Амуре)) (*б*). *Мамия Риндзо*. «То:дацукико:» Дайрен, 1938. С. 56–57



Рис. 8. Орокские женщины (уйльта). *Мамия Риндзо*. «Кита Эзо Дзусэцу» Т. III. Эдо, 1855. Л. 21об.-22



Рис. 9. Мамия Риндзо беседует с маньчжурскими чиновниками. *Мамия Риндзо*. «То:дацукико:» Дайрен, 1938. С. 48–49

Контекст ситуации, предшествующей данному застолью, следующий: чиновники сначала приняли Мамия за «шпиона» из Пекина (они явно имели свою выгоду на ярмарке, где проходил ритуал подношения им меха в качестве налога/дара и затем взаимообмен товарами маньчжуров с туземными народами); айнские спутники защитили Мамия от физических нападок; когда ситуация прояснилась, стало понятно, что Мамия прибыл из Японии, его пригласили на совместную трапезу, где состоялся обмен сведениями о Маньчжурии и Японии. Художник изобразил Мамия Риндзо за одним столом с тремя маньчжурскими чиновниками. Причем маньчжуры сидят на шкурах тигра, а гость – на шкуре иного зверя, резко отличающегося по серо-черному цвету и иной длине шерсти. Мамия посадили за стол напротив двух статусных чиновников (оба в головных уборах, их одежда похожа). А на одной стороне с ним – маньчжур иного статуса: его ноги свешены вниз и не находятся на одной плоскости со столом (!), его головной убор снят, нарисован на легкой рабочей этажерке, где расположены, возможно, принятые подарки в виде ткани, принадлежности писаря. Обращает на себя внимание, что на первом плане на трапезном столе на блюде нарисована рыба (сезонная), а в центре стола в пиале – предположительно рис (который всегда считался особым угощением). Трапеза явно предполагается с алкогольным напитком (очевидно, это араку – рисовое вино). Изображен также слуга, подносящий пищу и питье (как в японском, так и в маньчжурском этикете блюда все сразу не выставляются на стол, а подносятся в определенной очереди). В данном случае перед зрителем классическая ситуация, когда совместное потребление пищи и пития способствует созданию обстановки «доверия» и подчеркивает обоюдную заинтересованность участников трапезы в застольной беседе. Иными словами, данная трапеза не являет собой акт дружбы, именно она призвана создать «дружбу» в необходимой степени. Совместная трапеза призвана

[3] Доступ к изучению оригинала данного труда был у автора также благодаря работе в Slavic Research Center. Hokkaido University [Sapporo, Japan]. Помощь в переводе необходимого текста источника в 2008 г. в Осаке оказал профессор Сиро Сасаки, за что выражаю свою искреннюю благодарность.

погасить возникший стихийно конфликт и объединить участников в одну социальную группу.

Остановимся на некоторых вопросах, возникающих при использовании визуального материала. Изобразительный источник информации – это вспомогательный источник? Очевидно, что наглядность порой может однозначно опровергнуть или утвердить не ясно описанный контекст в письменном источнике. Более того, правдивость, точнее, однозначность или неоднозначность изобразительного материала – это уже само по себе свидетельство контекста исторического момента (или сюжета). И еще необходимо учитывать важное обстоятельство – кто читает изобразительную информацию: представитель какой культуры (этническая культура имеется в виду, а также знание, к примеру, культуры рыболовства, кочевой или оседлой, знакомой с кузнечным делом или нет и т.п.). В данном случае рассматриваем источник в контексте антропологии питания и сталкиваемся однозначно с очень точным изучением географии. Изображение морей, рек и всего того, что можно увидеть на берегах вдоль морского пути, выполнялось очень точно, тщательно, так как это имело огромное экономическое (а также оборонное) значение. Важно, и как изображались люди, чем они занимались – эта поездка была необходима японским властям для познания жизни народов, населяющих остров Сахалин. Рисунок выполнял полностью свою роль: точность была обязательна в отображении всех путей, всех земель, всех богатств морей и океанов (например, изображение морских животных и рыб, которые возможно было добывать). Что касается изображения людей, то важно было изобразить предметы, которые указывали на взаимодействия различных регионов – материка и острова, – поэтому так подробно изображались все предметы, которые использовали островитяне, добытые и путём товарообмена, например, на Амуре с сантанами/ульчами и маньчжурами. При этом абсолютно не имели значения, видимо, их антропологические особенности (айны, гиляки и орокко выглядят явно различно, но не для конкретного художника!), не очень важны были различия в покрое одежды этих народов, но важно было отметить, из чего была сшита одежда или из чего было сооружено жилище. Это давало сведения о богатстве изучаемого края, включая возможности пропитания. При этом, если не очень разграничиваются туземцы по одежде и по внешнему облику, то именно по пищевым предпочтениям можно заметить, как рыба, нерпа и коренья/клубни легко объединяют все коренные народы, а «олень», естественно, выделяет уйльта (орокко). Среди всех перечисленных тем выделяются сюжеты, связанные с добычей и приготовлением пищи. Причем «питание» преподносится автором четко в рамках внутрисемейных взаимоотношений. Если фотография просто фиксирует момент, то рисунок передает множество информационных тонкостей культуры народов и географии острова. Таким образом, появление фотографии, которая заменила изображение, сделанное рукой человека, конечно, привнесло много точностей, но при этом скрыло тонкости мировоззрения, заложенные в изображения (конечно, фото, безусловно, тоже несет отпечаток мировоззрения создателя, но не так многогранно!), следствием чего стало видоизменение кода трансляции исторической памяти.

Виртуальная реальность рисунка живет своей жизнью и в разнопоколенном восприятии. Возможно ли разновременные изобразительные источники (т.е. относящиеся к разным временным эпохам) вносить в единую классификацию даже одного типа изображения. Вероятно, единого ответа нет… Изобразительное «описание» рисунков свидетельствует, насколько значимыми (со степенью значимости) являлись рыболовство и морской зверобойный промысел, охота, оленеводство, собирательство. Особое внимание уделено очагу и огниву с кремнием. Что снова приводит нас к антропологии питания, точнее в данном контексте – к главным атрибутам «дома» туземного населения. Жилище и пища связаны естественным образом. Необходимо подчеркнуть, что все рисунки, предоставляющие подробные сведения об основе питания коренных народов острова, а точнее – о местах добычи, способах/приёмах ловли и приготовления/заготовки – предстают перед зрителем в подробно изображенном ландшафте и социальном окружении, в котором выявляются главным образом внутрисемейные отношения.

Очевидно, что только всесторонний междисциплинарный взгляд исследователей различных областей науки позволит раскрыть потенциал выборки изобразительных источников. К примеру, изучая включенные в альбом конкретные изображения, необходимо разбираться в рыболовных снастях, видах лодок и т.д., чтобы правильно «прочитать» визуальную информацию. Очевидно, что визуальные образы необходимо сопоставить со словесными описаниями и что визуальное может быть не только не второстепенным, но единственно проясняющим ситуацию источником (например, см.: [10: с. 45–53, 112 и др.; 23: с. 28–57; 8: л. 8; 9: с. 211]).

ЛИТЕРАТУРА

1. *Арутюнов, С.А.* Карта культуры питания народов мира / С.А. Арутюнов // Этнографическое обозрение. – 2011. – № 1. – С. 7–16.

2. *Воронцова, Е.А.* Информационное обеспечение исторической науки: к постановке проблемы / Е.А. Воронцова // 150 лет на службе науки и просвещения : сб. материалов Юби-

лейной междунар. науч. конф. (Москва, 5–6 декабря 2013 г.) / Гос. публ. ист. б-ка России. – Москва, 2014. – С. 363–372.

3. *Высоков, М.С.* Сиратори Куракити. О Сахалине в китайскую эпоху Тан. От редактора / М.С. Высоков // Краеведческий бюллетень. – 1997. – № 2. – С. 3–4.

4. *Громов, Г.Г.* Методика этнографических экспедиций / Г.Г. Громов. – Москва : Изд-во Московского университета, 1966. – 108 с.

5. *Кабицкий, М.Е.* Введение в тему: Антропология пищи и питания сегодня / М.Е. Кабицкий // Этнографическое обозрение. – 2011. – № 1. – С. 3–7.

6. *Кит, Т.В.* Ярмарочная торговля на Дальнем Востоке России в XVII – начале XX в. / Т.В. Кит // Россия и АТР. – 2008. – № 1(59). – С. 5–17.

7. *Ключевский, В.О.* Неопубликованные произведения / В.О. Ключевский ; отв. ред. М.В. Нечкина // Архив АН СССР. – Москва : Наука, 1983. – 416 с.

8. [*Маак, Р.*] Атлас «Путешествие на Амур, совершенное по распоряжению Сибирского отдела Императорского русского географического общества в 1855 году» / Р. Маак. – Санкт-Петербург, 1859. – 17 л. илл.

9. *Маак, Р.* Путешествие на Амур, совершенное по распоряжению Сибирского отдела Императорского Русского географического общества в 1855 году / Р. Маак. – Санкт-Петербург, 1859. – 577 с.

10. [*Мамия Риндзо*]. Описание северного Эдзо, сделанное Мамия Риндзо / Мамия Риндзо ; пер. и аннотация Дж.А. Харрисона ; пер. на рус. яз. В.В. Переславцева // Краеведческий бюллетень / Общество изучения Сахалина и Курильских островов. – Южно-Сахалинск, 1990. – № 2. – С. 85–130.

11. Опись коллекции № 312 МАЭ РАН (МАЭ № 312 Опись вещам привезенным Его Императорским Высочеством из путешествия на Восток, в 1890–1891 г., и подаренных Государем Императором для Этнографического музея Императорской Академии наук). – Санкт-Петербург, 1895. – С. 5–7.

12. *Сем, Ю.А.* Леопольд Иванович Шренк (1826–1894 гг.): жизнь и деятельность исследователя Приамурья, Приморья и Сахалина / Ю.А. Сем. – Южно-Сахалинск : Сахалинское книжное изд-во, 2003. – 128 с.

13. *Сем, Ю.А.* Материалы по традиционной культуре, фольклору и языку ороков (уйльта) : диалектологический орокско-русский словарь / Ю.А. Сем, Л.И. Сем, Т.Ю. Сем // Труды ИИАЭ ДВО РАН. Т. 14. Этнографические исследования. – Владивосток : Дальнаука, 2011. – 269 с.

14. *Синицын, А.Ю.* К вопросу об атрибуции свитка эмаки (МАЭ № 312-58/2) из японского собрания МАЭ РАН / А.Ю. Синицын // Кунсткамера. – 2018. – № 1. – С. 158–169.

15. *Сиратори, Куракити*. О Сахалине в китайскую эпоху Тан / Сиратори Куракити ; пер. с яп. и прим. И.Б. Богаченко // Краеведческий бюллетень. Ч. VI. Пища. – Южно-Сахалинск : Изд-во Южно-Сахалинского пединститута, 1997. – № 2. – С. 38–78.

16. Специальная тема номера: Антропология питания / отв. ред. М.Е. Кабицкий // Этнографическое обозрение. – 2011. – № 1. – С. 3–74.

17. Сравнительный словарь тунгусо-маньчжурских языков : материалы к этимологическому словарю / отв. ред. В.И. Цинциус. – Ленинград, 1975. – Т. I. – 672 с.

18. *Токарев, С.А.* К методике этнографического изучения культуры / С.А. Токарев // Советская этнография. – 1970. – № 4. – С. 3–17.

19. Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. – Москва : Наука, 2001. – 293 с.

20. *Урсегова, М.В.* История этнологического и социоантропологического изучения питания: краткий обзор / М.В. Урсегова // Этнографическое обозрение. – 2011. – № 1. – С. 67–74.

21. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии / отв. ред. С.А. Арутюнов. – Москва : Наука, 1981. – 256 с.

22. Kita Ezo Gacho [Сахалинский альбом рисунков полевых исследований японского чиновника Хотта. Художник – самурай ханства Сакура Sudō Hidenosuke Kanenori]. 1857 (на япон. яз.). Центральная городская библиотека г. Хакодате (о. Хоккайдо. Япония).

23. *Мамия, Риндзо*. «То:дацукико:» [Путешествие в Восточной Тартарии]. Кн. 1–2 / Мамия Риндзо. – Дайрен : Южно-Маньчжурская железнодорожная компания, 1938. (Написано в 1810 г., издано в Китае на япон. яз.). Национальный музей этнологии (г. Осака, Япония), архив Библиотеки MINPAKU.

24. *Мамия, Риндзо*. «Кита Эзо Дзусэцу» [Общее описание Сахалина] Т. I–IV / Мамия Риндзо. – Эдо (ныне Токио), 1855. (Написано в 1810 г., на япон. яз.). Национальный музей этнологии (г. Осака, Япония), архив Библиотеки MINPAKU.

25. *Синицын, А.* Росиа кагаку академи. Пётору тайтэй кинэн дзинруйгаку миндзокугаку хакубуцукан сёдзо-но Нихонга корэккусён-ни кансуру тёса (Обзор коллекции японской живописи в собрании МАЭ РАН) / А. Синицын // Цудзи Э. Уми-о вататтэ нихон эмаки-но сихо (Шедевры японских живописных свитков эмаки в зарубежных коллекциях). – Токио : Касама сёин, 2017. – Т. 1. – 465 с.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-59-63

ИЗМЕНЕНИЕ РАЦИОНА ПИТАНИЯ КАК ФАКТОР, ВЛИЯЮЩИЙ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА (ПО МАТЕРИАЛАМ ИСТОРИЧЕСКИХ СВЕДЕНИЙ О СЕВЕРОКУРИЛЬСКИХ АЙНАХ)

М.В. Осипова

Айны северных и средних островов Большой Курильской гряды после заключения между Российской империей и Японией в 1875 г. Петербургского договора подверглись аккультурации со стороны преобладающего японского населения. Произошла смена их хозяйственно-культурного типа – с присваивающего на земледельческий. Под воздействием агрессивной инокультурной среды осуществился переход от этнической пищи – мяса морских животных, рыбы, диких трав и зерновых культур (просо) на японскую – рис, овощи, сырую рыбу и морепродукты, свинину, говядину, курицу. Это нанесло непоправимый вред физическому здоровью людей, приведший к вымиранию этой этнической группы айнов.

***Ключевые слова*:** айны, северная и средняя группа Курильских островов, природные условия, рацион питания, жизнедеятельность, продолжительность жизни.

DIETARY CHANGE AS A FACTOR AFFECTING HUMAN LIFE EXPECTANCY (ON HISTORICAL RECORDS ABOUT THE NORTH KURIL AINUS)

M.V. Osipova

The Ainu of the northern and middle islands of the Greater Kuril Ridge, after the signing the St. Petersburg Treaty between the Russian Empire and Japan in 1875, were subject to acculturation by the predominant Japanese population. There was a change in their economic and cultural type - from appropriating to agricultural. Under the influence of aggressive foreign cultural environment there was a transition from ethnic food - sea animal meat, fish, wild herbs and cereals (millet) to Japanese - rice, vegetables, raw fish and seafood, pork, beef, chicken. This caused irreparable harm to the physical health of people, which led to the extinction of this ethnic group of Ainu.

***Key words*:** the Ainu, the northern and middle Kuril Islands, natural conditions, diet, life activity, life expectancy.

Изучение традиционных систем жизнеобеспечения народов и, в частности, системы питания, ее влияния на продолжительность жизни человека представляется в настоящее время весьма актуальным. Предмет, лежащий в их основе, имеет не только культурное, но и витальное значение. Кроме того, традиционная пища – это такой этнический компонент, который хоть и частично, но все-таки сохраняется у всех народов. Это происходит, даже несмотря на воздействия внешних факторов, изменяющих многие этнические компоненты культуры, такие как, например, одежда, жилище, утварь и т.д. Поэтому в контексте культурологической этнографии, которая занимается изучением пищевых традиций народов, возможны два исследовательских направления – историко-этнографический и культурологический. Они включают в себя следующие методологические основы: пищу как важнейший элемент материальной культуры народа, фактор физического здоровья и жизнедеятельности организма и пищу как этнокультурную традицию, касающуюся обыденной жизнедеятельности и способную повлиять на продолжительность жизни индивида. Эти методологические принципы легли в основу изучения источниковедческого материала, связанного с проблемой исчезновения, а фактически вымирания этнической группы северокурильских айнов вследствие изменения их пищевого рациона. Цель статьи – определить причины, приведшие к изменениям в пищевом рационе этнической группы айнов северных и средних Курильских островов, оказавшим необратимое негативное воздействие на их физическое здоровье.

Курильская гряда, отделяющая Охотское море от Тихого океана, образована Большой Курильской и Малой Курильской грядой. В состав Большой Курильской гряды входят 25 островов, северная и сред-

Осипова Марина Викторовна – кандидат исторических наук (г. Санкт-Петербург).
Osipova Marina Viktorovna – Candidate of Historical Sciences (Saint-Petersburg).
E-mail: ainu07@mail.ru

© Осипова М.В., 2020

няя группы[1] из которых, согласно Симодскому трактату («Японско-российский договор о дружбе», яп. 日露和親条約) от 1855 г., были под юрисдикцией Российской империи. На островах проживали айны, коренной малочисленный народ этого региона.

Не все северные и средние острова гряды были обитаемы. Постоянное население, по большей части немногочисленное, имелось лишь на 11 из них[2], на остальных же айны вели ограниченную хозяйственную деятельность [6: с. 15–17]. Природно-климатические условия проживания народа предопределили их хозяйственно-культурный тип – присваивающий, с рыболовством, охотой и собирательством. Продукты именно этих отраслей являлись основой модели питания людей.

Главными видами хозяйственной деятельности курильских айнов были морской зверобойный промысел и рыболовство. Морской зверобойный промысел вследствие островного положения территорий имел преимущество в промысловой деятельности перед наземной охотой. Море с богатыми запасами рыбы, биоресурсов и нерестовые реки, куда заходили различные породы лососевых, являлись надежными источниками продуктов питания людей. Все острова гряды были местом гнездования многочисленных видов перелетных птиц, которые также были объектами охоты, а откладываемые яйца – важной составной частью рациона питания. Собирательство обеспечивало людей продуктами питания растительного происхождения. Еще одним источником поступления продуктов была меновая торговля с японцами, маньчжурами, русскими. Айны получали просо, чай, сахар [5: с. 170–171].

Имеющиеся письменные свидетельства очевидцев XVIII–XIX вв. (О. Аргунов, С.П. Крашенинников, Г.И. Шелехов, Г.В. Стеллер, Е.Е. Левенштерн, Г.Д. Сноу и др.) позволили определить состав основных продуктов питания, выступавших в качестве сырья для приготовления пищи северокурильскими айнами:

– лососевые: горбуша, нерка, кижуч, голец, чавыча, кета, икра лососевых[3];

– морская рыба: минтай, терпуговые, треска, морской окунь, камбала, навага, корюшка, сельдь и т.д.[4];

– морепродукты: кальмар, морской ёж, волосатый краб, морская капуста, двустворчатые моллюски[5];

– мясо морских животных: морской котик, сивуч, нерпа, киты: гренландский, южный, японский, минке, горбатый, сейвал, синий[6];

– мясо наземных животных: медведь, заяц, птицы (кайра, тупик, глупыш, баклан, чайка, ипатка, топорок, ста́рик, гуси)[7];

– растительное сырье: орехи кедрового стланика, корни сараны, ягоды: шиповник, брусника, шикша, водяника, морошка, голубика, княженика, жимолость, толокнянка, клюква; травы: морковник, шеламайник, черемша и т.д.[8]

Подтверждением этих выводов служат слова японского исследователя Хаяси Кинго, который в своем отчете «Айнское племя острова Шикотан» за 1885 г. писал: «Мясо моржа считалось самым любимым <…> ловили рыбу пресноводную и морскую <…> в пищу употребляли краба <…> морские ракушки также шли в их пищу, причем в достаточно большом количестве. Но эти ракушки употребляли только в том случае, когда запас пищи был на исходе» [1: л. 26–27]. Стоит отдельно упомянуть и о таком продукте питания, как жир млекопитающих, птиц и рыб, широко использовавшийся курильскими айнами в приготовлении различных блюд. Он имел огромное значение как цен-

[1] Северная группа островов Большой Курильской гряды – Атласова (Алаид), Шумшу, Парамушир, Анциферова (Ширинки), Маканруши, Онекотан, Харимкотан, Чиринкотан, Экарма, Шиашкотан; средняя группа островов Большой Курильской гряды – Райкоке, Матуа, Расшуа, Ушишир (Усишир), Рыпонкича, Кетой, Симушир, Броутона, Черные Братья, Брат Чирпоев, Уруп.

[2] Шумшу, Парамушир, Онекотан, Харимкотан, Шиашкотан, Матуа, Расшуа, Ушишир, Симушир, Чирпой, Уруп.

[3] Горбуша (*лат*. Oncorhynchus gorbuscha), нерка (*лат*. Oncorhynchus *nerka*), кижуч (*лат*. Oncorhynchus kisutch), голец (*лат*. Salvelinus alpinus), чавыча (*лат*. Oncorhynchus tshawytscha), кета (*лат*. Oncorhynchus keta).

[4] Минтай (*лат*. Theragra chalcogramma), терпуговые (*лат*. Hexagrammidae), треска (*лат*. Gadus morhua), морской окунь (*лат*. Sebas), камбала (*лат*. Pleuronectes platessa), навага (*лат*. Eleginus gracilis), корюшка (*лат*. Osmerus eperlanus), сельдь (*лат*. Clupea).

[5] Кальмар (*лат*. Teuthida), морской ёж (*лат*. Echinoida), волосатый краб (*лат*. Pilumnus hirtellus), морская капуста (*лат*. Laminaria), двустворчатые моллюски (*лат*. Bivalvia**).**

[6] Морской котик (лат. Callorhinus ursinus), сивуч (*лат*. Eumetopias jubatus), нерпа (тюлень) (*лат*. Phoca vitulina), киты: гренландский (*лат*. Balaena mysticetus), южный (*лат*. Eubalaena australis), японский (*лат*. Eubalaena japonica), минке (малый полосатик) (*лат*. Balaenoptera acutorostrata), горбатый (*лат*. Megaptera novaeangliae), сейвал (ивасевый) (*лат*. Balaenoptera borealis), синий (голубой полосатик) (*лат*. Balaenóptera músculus).

[7] Медведь (*лат*. Ursus), заяц (*лат*. Lepus europaeus), птицы: кайры (*лат*. Uria), тупик (*лат*. Fratercula arctica), глупыш (*лат*. Fulmarus glacialis), баклан (*лат*. Phalacrocorax), чайка (*лат*. Larus), ипатка (*лат*. Fratercula corniculata), топорок (*лат*. Fratercula cirrhata), ста́рик (*лат*. Synthliboramphus antiquus), гуси (*лат*. Anser).

[8] Шиповник (*лат*. Rōsa), брусника (*лат*. Vaccínium vítis-idaéa), шикша (*лат*. Émpetrum), водяника (*лат*. Émpetrum), морошка (*лат*. Rubus chamaemorus), голубика (*лат*. Vaccínium uliginósum), княженика (*лат*. Rubus arcticus), жимолость (*лат*. Lonícera), толокнянка (*лат*. Arctostáphylos), клюква (*лат*. Oxycóccus); травы: морковник (*лат*. Silaum silaus), шеламайник (лабазник) (*лат*. Filipéndula), черемша (*лат*. Allium ursinum).

ный калорийный продукт для людей, проживавших в суровых климатических условиях.

Таким образом, пища, включавшая мясо морских млекопитающих, рыбу и морепродукты и обеспечивавшая человека на 35–40 % образующимися за счет белков калориями, а также растительный компонент с его 12–15 % калорий, была основой белково-липидной модели питания айнов северной и средней группы Курильских островов.

В 1875 г. жизнь северокурильских айнов резко изменилась. В этот год Российская империя и Япония заключили в г. Санкт-Петербурге договор «об обмене территориями», согласно которому все острова Курильской гряды отходили Японии, а о. Сахалин – России. Позже в г. Токио была подписана Декларация, в которой шла речь о правах граждан, проживавших на означенных территориях. Так, согласно пункту «Г» Декларации Петербургского договора о передаче Курильских островов в отношении «природных жителей» этих территорий говорилось: «…оставаясь на постоянное жительство в занимаемых ими ныне местностях, [аборигены] не могут при этом сохранять своего нынешнего подданства. Если они пожелают остаться подданными своего нынешнего Правительства, то должны оставить свое местожительство и удалиться на территорию, принадлежащую их Государю» [3: с. 141]. Часть северокурильских айнов, проживавших на островах Парамушир и Шумшу, надеясь на то, что их оставят жить на родной земле, выбрали подданство Японии. Но японские власти не оставили жителей северных островов там, где они жили. В 1884 г. айнские семьи Черных, Прытиных, Сторожевых, Новограбленых, Ломовых и Красильниковых – 20 семей общим количеством 97 человек были переселены в специально построенный поселок в бухте Мотокотан на о. Шикотан, ранее необитаемом [1: с. 11–14, 31]. Необходимо было вновь прибывших людей, впитавших русскую культуру и враждебно настроенных по отношению к новой власти, как можно быстрее «японизировать» и одним из способов это сделать была замена самой стойкой культурной традиции – пищевой – на новую, в данном случае японскую. Но японская модель питания в корне отличалась от айнской. Главной чертой японской традиционной кухни являлось и является преобладание крахмала, растительных белков и сравнительно малое количество животных белков при минимальном потреблении жиров. Животный жир, один из главных ингредиентов айнской кухни, почти не употреблялся японцами в пищу. Рацион их питания был и остается в основном растительный. Отсюда модели питания японцев присуще высокое содержание углеводов и низкое содержание жиров. Содержание белков в таком рационе обычно тоже снижено. Их модель питания, в отличие от айнской белково-липидной, была углеводно-белковая [4: с. 95–98].

Как уже указывалось выше, культура и модель питания народа имеют тесную связь с хозяйственно-культурным типом. И если для курильских айнов главными отраслями являлись морской зверобойный промысел и рыболовство, то для японцев – земледелие, огородничество, и только на третьем месте рыболовство. Еще одним из выбранных японскими властями путей аккультурации северокурильских айнов был запрет заниматься исконными промыслами – охотой на морских млекопитающих и птиц, обеспечивавших людей белковой пищей. Людям запрещено было иметь огнестрельное оружие и выходить без разрешения на промысел в море. Английский капитан Г.Д. Сноу вспоминал: «Их собаки были убиты, а лодки брошены на прежнем месте жительства <…> их заставляли работать, заводить огороды» [13: p. 22].

Японские власти, используя приобретенный северокурильскими айнами опыт содержания домашней скотины в период их контактов с русскими, попытались приобщить переселенцев к животноводству. На остров были завезены овцы, свиньи и коровы. Под непосредственным руководством японцев айны стали заниматься земледелием. Но, по словам Хаяси Кинго, «…все эти мероприятия, крутые изменения были им чужды». Ни животноводство, ни земледелие не прижилось. В голодные времена коровы были съедены, а после наводнения 1894 г., когда поля были затоплены, занятие земледелием почти прекратилось. Что касается рыбного промысла, то на о. Шикотане он не достигал такого уровня, чтобы стать жизнеобеспечивающей отраслью. Прежняя, в основном животная пища (мясо и жир морских зверей и птиц) была заменена рисом, бобовыми, овощами, рыбой, которыми снабжали айнов японцы. Но запасов этих продуктов порой не хватало, и люди весной голодали, вследствие чего страдали такими заболеваниями, как цинга, туберкулез.

Резкие изменения жизненных и природных условий привели к тому, что уже в первые 20 дней пребывания северокурильцев на Шикотане умерло 3 человека. В 1885 г. староста Яков Сторожев, обращаясь к японским властям, писал: «Во время переезда с Шумшу на Шикотан, с приближением к нему среди нас стали появляться больные и вскоре после прибытия умерли некоторые из них. Однако болезнь не исчезла. Нынешней весной смерть следовала за смертью. Если продолжится такое положение, то через год-два наше племя прекратит свое существование. Этот остров беден не только птицами, зверьми, рыбой, но и естественными продуктами питания. Иное было положение на острове Шумшу. От случайной болезни избавлялись без помощи доктора. В год умирал всего один человек. Остров был богат естествен-

ными продуктами питания, даже зимой охотились на зверей и ловили рыбу. Словом, не такой бедный, как Шикотан. Поэтому мы желаем вернуться на Шумшу. Если это невозможно, то позвольте выехать на остров Уруп» [1: л. 36–37]. Но никакой реакции со стороны администрации не последовало.

О бедственном положении северокурильских айнов писал священник Алексей Савада, посетивший вместе с о. Титом Комацу о. Шикотан в 1885 г. для исполнения треб среди православных переселенцев: «Даже молодые люди с большим телом оказываются у них невыносливыми в труде, что ясно доказывает недостаточность питания. Пища людей, живущих в теплых странах, состоит главным образом из овощей и вообще они едят мало; население же холодных стран питается всегда мясом и ест много. Это объясняется условиями организма. Эти айну, будучи людьми холодных стран, со времен их предков всегда питались мясом, теперь же они оказались оторванными от страны предков и от привычной пищи. Будучи народом холодных стран, они теперь не имеют пищи, достаточной даже для жителей теплых стран <…> Раз таково их действительное положение, то больных у них оказывается чрезвычайное множество... Как очевидец, я должен сказать, что в мае месяце число больных там было 84–85 человек, превысив, таким образом, общую численность всего населения … Число смертей с августа прошлого года по март нынешнего 15, т.е. с 98[9] человек число их уменьшилось до 83». Ему вторил и капитан Г.Д. Сноу: «…Переход с почти полностью мясной пищи на один рис и овощи с небольшим количеством рыбы был им не подходящим. Многие умерли уже в первый год» [7: с. 117–118; 8: с.124; 12: s. 1163–1164; 13: p. 22]. Айнское население на Шикотане стремительно уменьшалось. Из 97 человек, переселенных в 1884 г., в 1891 г. осталось 69, в 1899 г. – 62, а в 1913 г. их едва насчитывалось 57. Из семей Ломовых и Красильниковых к XX в. в живых никого не осталось. В течение всего лишь десятилетия почти на 40 % уменьшилось айнское народонаселение Курил. Есть свидетельства путешественника Стена Бергмана, побывавшего на о. Шикотане в 1930 г. и подтвердившего прежнее бедственное положение курильцев. Но он говорил и о том, что ему все-таки удалось встретить немногочисленных потомков первых переселенцев Ч.М. Таксами, исследовавший этот вопрос, утверждал, что северокурильские айны с о. Шикотан к 1941 г. вымерли полностью[10] [8: с.125; 11: s. 71; 10: p. 212–213; 9: 117–118].

Основная функция пищи – это удовлетворение витальной потребности организма. И хотя потребление необходимых белков в количественном и качественном отношении для поддержания азотистого баланса в организме может быть достаточным, однако набора аминокислот в пище для удовлетворения потребностей организма может не хватать. Резкое увеличение в рационе северокурильских айнов углеводов и практически отказ от белков вызвали дефицит витаминов, минеральных веществ, микроэлементов, что, в свою очередь, вызвало дефицит калорий и привело к ослаблению иммунной системы у людей. Недостаточное питание (по калорийности и по составу), которое наблюдалось в среде айнских переселенцев, стало одной из причин различных заболеваний и смертности населения.

Как показывают многочисленные исследования (В.П. Казначеев, Т.И. Алексеева, Н.И. Григулевич и др.), пищевой комплекс очень консервативен и отражает экологическую адаптированность этноса или группы к конкретным природным условиям. Проживая в северных широтах, северокурильские айны были переселены в более теплые края, где морских животных, мясо которых составляло основу пищевого рациона людей, практически не было. Адаптация людей к новым условиям жизни проходила очень тяжело.

Ученые определили три фактора, влияющие на устойчивость пищевого комплекса, который, в свою очередь, обеспечивает жизнеспособность и жизнедеятельность людей. Первым таким фактором является неизменность хозяйственной деятельности. Второй фактор – это устоявшиеся нормы потребления, «вписанные» в конкретную этнокультурную реальность. И, наконец, третьим фактором является длительная физиологическая адаптированность этноса к своей среде обитания [2: с. 13].

Рассматривая влияние этих факторов на пищевой комплекс северокурильских айнов, можно выделить следующие причины, повлиявшие на его изменение и продолжительность жизни. Во-первых, их присваивающий тип хозяйствования был насильственно заменен на земледельческий. Во-вторых, суровые климатические условия севера требовали потребления калорийной, в основном белковой пищи. Резкий переход на малокалорийную углеводсодержащую еду стал причиной болезней и высокой смертности населения. В-третьих, климат северной группы Курильских островов, к которому были привычны айны, был умеренно холодным, муссонным, зимние температуры не опускались ниже – 7°, летние поднимались до +10°. На южных Курилах климат океанический морской, он мягче за счет вод теплого течения Соя, здесь менее жесткий ветровой режим и отсутствие сильных

[9] О. Алексей Савада ошибся, на остров прибыло, согласно документам, 97 человек.

[10] К счастью, автору удалось встретиться на Хоккайдо с немногочисленными потомками этой этнической группы, учредившими свою ассоциацию.

зимних морозов. Но это является и причиной отсутствия морских животных в этих районах. Люди, не по своей воле сменившие среду обитания, не смогли адаптироваться к новым климатическим условиям, что привело к болезням и смертям.

Таким образом, из трех вышеперечисленных факторов устойчивости пищевого комплекса, влияющих на жизнедеятельность народа, ни один не остался неизменным. Налицо было их грубое нарушение, что привело к невосполнимым потерям народонаселения северокурильских айнов и фактическому вымиранию этой этнической группы.

ЛИТЕРАТУРА

1. Архив СОКМ – Ф. 2. – Оп. 3. Перевод с японского языка «Остров Шикотан» (очерк) : пер. Тен Сан Дю на 40 л.

2. *Григулевич, Н.И.* Этническая экология питания. Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья / Н.И. Григулевич. – Москва : Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН, 1996. – 163 с.

3. Документы. Сахалин и Курильские острова в международных договорах и соглашениях // Краеведческий бюллетень. – 1990. – № 2. – С. 130–184.

4. *Никитина, Л.В.* Культура современного японского питания: традиции и новации / Л.В. Никитина // Вестник Московского университета. – 2007. – № 3. – С. 95–102. – (Серия 13. Востоковедение).

5. *Осипова, М.В.* Пища и система питания айнов: ее прошлое и настоящее / М.В. Осипова // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2015. – № 2(46). – С. 170–176.

6. *Осипова, М.В.* Христианизация айнов как способ распространения российского влияния на Курильских островах / М.В. Осипова // Вестник ДВО РАН. – 2012. – № 1. – С. 15–22.

7. *Позднеев, Д.М.* Материалы по истории Северной Японии и ее отношений к материку Азии и России. В 2 т. Т. 1. Данные географические и этнографические / Д.М. Позднеев. – Йокогама : Типография Ж. Глюка, Ямасита, 1909. – 527 с.

8. *Сергеев, М.А.* Курильские острова / М.А. Сергеев. – Москва : ОГИЗ, 1947. – 152 с.

9. *Таксами, Ч.М.* Айны Сахалина / Ч.М. Таксами // Айнские коллекции Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН : каталог. – Токио : Софукан, 1998. – С. 117–121.

10. *Bergman, S.* Sport and Exploration in the Far East / S. Bergman. – London : Methuen&Co.Ltd., 1933. – 246 p.

11. *Gubler, A.* Die Kurilen / A. Gubler // Mitteilungen der Geographisch-ethnographischen Gesellschaft Zürich. – 1931–1932. – Band 32. – S. 3–104.

12. *Koller, S.* Die historische Entwicklung der Kurilen-Ainu 1875–1884: mit besonderer Berücksichtigung ihrer Umsiedlung auf die Insel Shikotan im Jahre 1884 / S. Koller // Asiatische Studien: Zeitschrift der Schweizerischen Asiengesellschaft=Ètudes asiatiques: revue de la Société Suisse-Asie. – 1997. – Band 51. – Heft 4. – S. 1157–1165.

13. *Snow, H.J.* Notes on the Kuril Islands / H.J. Snow. – London : John Murray, 1897. – 91 p.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-64-69

ЗАВЕДЕНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ГОРОДАХ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА РОССИИ: СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНЫЙ АСПЕКТ

Ю.А. Павлов

В статье рассматривается процесс питания как социальный и культурный феномен. Показаны роль и значение питания в жизни человека и общества. Анализируются заведения общественного питания в городах Дальнего Востока России. Показаны типы и виды таких заведений, их финансовая и территориальная доступность для горожан. Отмечается изменение практик общественного питания. Заведения общепита всё больше превращаются из социального в социально-культурный объект. Функция питания уходит на задний план, на передний план выходят функции развлечения, отдыха, общения. Заведения общепита активно меняют городскую материальную культуру и всю нашу жизнь.

***Ключевые слова*:** Дальний Восток России, общественное питание, культура питания, города.

PUBLIC NUTRITION ORGANIZATIONS IN THE CITIES OF THE RUSSIAN FAR EAST: SOCIO-CULTURAL ASPECT

Yu.A. Pavlov

The article considers the process of nutrition as a social and cultural phenomenon. The role and significance of nutrition in human life and society are shown. The paper analyzes public nutrition organizations in the cities of the Russian Far East as well as their types, their financial and territorial accessibility for citizens. There is a change in public nutrition practices and public nutrition organizations are increasingly turning from social objects to social and cultural ones. The food function goes into the background, and the functions of entertainment, recreation, and communication come to the fore. Public nutrition organizations are actively changing the city's material culture and the life of local communities.

Key words: Russian Far East, cities, public nutrition, food culture.

Питание: социально-культурный аспект

Питание – это сложный многогранный феномен, это часть нашей повседневности. Во-первых, питание – одна из фундаментальных физиологических потребностей человека; мы используем еду для воспроизводства энергии, нужной нашему организму каждый день [15; 17]. Широко известна классификация потребностей человека, разработанная психологом А. Маслоу, в которой он отнес питание к базовым потребностям всех людей. Только при ее удовлетворении могут возникнуть другие потребности более высокого порядка [12]. В этом смысле вода и еда – это основа жизни для каждого человека как биологического вида.

Во-вторых, питание можно ассоциировать с пищевой культурой различных стран и народов (кавказская кухня, японская кухня и т.д.). Природно-климатические зоны, географический ландшафт, изобилие растительного и животного мира определяют богатство и разнообразие кухни каждого народа [5].

В-третьих, питание пронизывает повседневное дружеское или семейное общение (субботний обед дома всей семьей, поход вечером в пиццерию с друзьями и т.п.). Происходит узнавание друг друга, формируются неформальные социальные связи и закрепляются социальные роли (приятель–приятель; отец–сын и т.п.) Кроме того, еда сопровождает различные события человеческой жизни, как радостные и праздничные (свадебные застолья, дни рождения и т.п.), так и печальные, трагические (поминальные обряды и т.п.). Совместное принятие пищи – это не только насыщение, удовлетворение голода, но и общение людей по случаю того или иного культурного события [10: с. 35].

В-четвертых, питание – это важный элемент общего этикета (воспитание правильных привычек за столом). Социализация личности, ее вхождение в большое общество невозможны без изучения социальных норм, в том числе без знания этикета за столом [9].

В-пятых, питание – это важная часть официального делового общения. Кафе и рестораны – это привычное место для деловых встреч с партнерами по бизнесу. За обеденным столом решаются важ-

Павлов Юрий Анатольевич – кандидат исторических наук, преподаватель Хабаровского филиала Санкт-Петербургского университета гражданской авиации.

Pavlov Yuriy Anatolievich – Candidate of Historical Sciences, Lecturer of the Khabarovsk branch of the St. Petersburg University of Civil Aviation.

E-mail: pavlov.east@mail.ru

© Павлов Ю.А., 2020

ные экономические и даже политические вопросы, заключаются крупные сделки. Практически ни одно официальное мероприятие (форум, конференция, саммит) не обходится без делового завтрака или кофе-брейка [6].

Атмосферные кафе и кофейни в современном городе становятся типичным «третьим местом» после дома («номера первого») и работы («номера второго») [14]. Это общественные места для неформальных встреч, где люди в удобное время могут свободно и непринужденно общаться. Эти места отдыха, развлечений и иногда деловых контактов являются важной частью повседневной жизни горожан. Здесь часто обитают представители «креативного класса»: стартаперы, блогеры, хипстеры, инженеры-изобретатели, писатели-журналисты, а также представители «несистемной» политической оппозиции. Здесь в тесном кругу идейных единомышленников и случайных знакомых часто рождаются их новые идеи. Питание выступает в качестве формы досуга, а пища – как материал для «коллекционирования» новых ощущений [16: с. 188].

В-шестых, питание всегда было и будет символом социального и культурного статуса. Классики социологии и философии Р. Барт, П. Бурдье, Э. Фромм, Ж. Бодрийяр подчеркивали, что еда – это не просто набор продуктов, это образы и символы, определенный способ поведения. Это некий культурный капитал. В современном обществе, говорили они, потребляются не вещи, а знаки и символы, соответствующие этим вещам. В обществе потребления пища приобретает новые смыслы, становится социальным конструктом, важным элементом не только материальной, но и духовной культуры. Все классы и социальные группы обладают собственным вкусом и стилем жизни. Сфера питания – не исключение из правил. Здесь каждая группа также формирует свою идентичность, образует внутреннее единство и отличает себя от других [1; 3; 22].

Человек, посещающий дорогие рестораны, в глазах окружающих автоматически ассоциируется с социальной группой, являющейся основным контингентом таких заведений. Ему начинают приписываться такие черты, как высокий доход, наличие изысканного вкуса, стиля и т.п. Люди, питающиеся в недорогих столовых, где в основе лежит идея самообслуживания, вряд ли могут похвастаться подобными характеристиками. И уж тем более те, чей обед ограничен скудным рационом (чай с булочкой).

На это указывал еще экономист и социолог Т. Веблен. Потребление простых людей достаточно бедное по ассортименту и дешевое, но сугубо рациональное было предназначено исключительно для получения энергии. Питание привилегированных слоев избыточное, богатое по ассортименту, дорогое, но процесс потребления здесь – развлечение: элита ела, чтобы приятно провести время, развлечься и занять досуг. Ее пища не подходила для людей, занятых тяжелым физическим трудом, ни с энергетической, ни с экономической точки зрения [4].

Сегодняшнее общество (общество потребления) характеризуется динамичным ростом сферы услуг [2]. Это касается, прежде всего, услуг питания. Современная система питания выносит процесс потребления еды из частной плоскости («мой дом») в публичное пространство. Столовые и кафе, рестораны и кофейни, суши-бары и пиццерии превращают процесс питания в общественный, публичный процесс. Посещение всех этих заведений перестает быть чем-то экзотическим, постепенно входя в обыденность многих людей. Они готовы доверить общепиту, наверно, самую важную потребность – потребность в своем питании. Посещая эти заведения, люди хотят освобождения от домашнего «кухонного рабства».

Ускоренный ритм жизни вынуждает многих людей питаться вне дома. Готовая еда стала признаком нового потребителя. Сегодня мода презрительно относится к тем, кто сам себе готовит еду. Это считается показателем низкого статуса и культурной отсталости. Многие люди, считающие себя современными, продвинутыми, питаются в ресторанах или кафе быстрого питания. Модным стал заказ еды на дом. Зачем утруждать себя готовкой еды, если вокруг целая индустрия питания на любой вкус и кошелек? Это же так удобно, считают они.

В последнее время в мире наблюдается доминирование индустрии быстрого питания, то, что социолог Дж. Ритцер назвал «макдональдизацией общества» [24]. Более 200 тыс. заведений подобного рода: McDonalds, KFC, Burger King, Starbucks, Domino's Pizza, Baskin Robbins и многие другие распространены по всему миру. Пища формата фаст-фуд оказалась очень привлекательной в странах «третьего мира» и постсоветских странах, в том числе и потому, что ранее (в советский период) она была труднодоступна и одновременно максимально желанна как символ сытой и довольной жизни [18: с. 19].

Индустрия питания управляет развитием общества через рекламу и другие средства массовой информации. Подчинив себе медиа, она подчиняют себе человека, формируя его стиль, желания и вкусовые потребности. Современные дети в возрасте от 8 до 18 лет проводят более 44,5 часов в неделю перед компьютером, телевизором и смартфоном. 15 рекламных роликов, которые они просматривают ежедневно, – это реклама быстрого питания. При этом 88 % телевизионной рекламы направлено на детей и 12 % на взрослых [7: с. 64]. Огромное значение уделяется внедрению в общественное сознание

«аксиоматических истин». Рекламные слоганы ежедневно с экранов телевизоров и смартфонов пытаются убедить нас: «Макдоналдс – вот что я люблю», «KFC – это так здорово», «Баскин Роббинс – мороженное, которое любит весь мир» и т.п.

Философ Г. Маркузе называл общество потребления обществом «одномерного человека». Такое общество стало возможным благодаря «новым формам социального контроля»: массовой культуре и рекламе, которые, производя новые потребности, объединяют людей вокруг потребления. В таком обществе истинные потребности уступают место ложным – «расслабляться, развлекаться, потреблять и вести себя в соответствии с рекламными образцами, любить и ненавидеть то, что любят и ненавидят другие» [11].

Одной из ярких характеристик современного процесса потребления является его чрезмерность. Так, например, авторы книги «Потреблятство. Болезнь, угрожающая миру» проводят параллель между потреблением и болезнью [8]. С такой позиции можно проанализировать и практики питания. Чрезмерность в употреблении пищи, переедание перерастают в проблему ожирения, которое сейчас официально устами функционеров Всемирной организации здравоохранения объявляется заболеванием. С 1975 по 2016 г. число людей, страдающих ожирением, во всем мире выросло более чем втрое [23]. Причиной ожирения является дисбаланс, при котором калорийность пищи в рационе превышает энергетические потребности организма. Почти все то, что маркируется как фаст-фуд, это чудовищная смесь жиров, углеводов и химикатов для сохранения ароматизации, улучшения вкусовых и эстетических качеств блюд. В быстром питании нет полезных продуктов, только пищевой суррогат. За яркой рекламной упаковкой и финансовой доступностью таится грозное оружие XXI в. [19]. Но, несмотря на угрозу распространения тяжелых заболеваний, число таких заведений в мире растет год от года.

Заведения общепита в городах Дальнего Востока России

Перейдем ко второй части нашей статьи, рассмотрим индустрию общественного питания в городах Дальнего Востока России, на примере краевых и областных центров (без Забайкальского края и Бурятии, которые вошли в состав ДФО в ноябре 2018 г.). Воспользуемся системой 2ГИС (www.2gis.ru). Это электронный онлайн справочник с картой городов, где указаны различные заведения (в том числе места общественного питания). Фактически перед нами база данных, которая упрощает проведение анализа. Конечно, в системе 2ГИС зарегистрированы не все существующие в том или ином городе организации, но эти цифры весьма показательны и ими можно оперировать для составления общей картины развития общепита. Также обратимся к данным государственной статистики (Росстат) для уточнения некоторых других социально-экономических показателей (табл. 1).

Таблица 1

Население городов Дальнего Востока России и число заведений общественного питания (январь 2020 г.) по данным системы 2ГИС

Город	Население, тыс. чел.	Заведения общепита, ед.	Количество человек на одно заведение общепита
Хабаровск	617	958	644
Владивосток	604	1156	522
Благовещенск	225	360	625
Биробиджан	73	78	936
Якутск	318	539	590
Магадан	91	111	820
Петропавловск-Камчатский	181	380	476
Анадырь	15	3	5000
Южно-Сахалинск	200	516	387
Всего	2324	4101	566

В среднем по городам Дальнего Востока России на одно заведение общественного питания приходится 566 жителей. Такие организации доступны практически повсеместно: где-то больше, где-то меньше. Самая высокая доступность заведений общественного питания в Южно-Сахалинске (на одно заведение приходится 387 жителей), самая низкая в Анадыре (на одно заведение 5000 жителей). Кафе и закусочные, столовые и буфеты, пиццерии и рестораны получили широкое распространение. Их можно встретить при кинотеатрах и театрах, в аэропортах и на железнодорожных вокзалах, в торговых центрах и гостиницах, при учебных заведениях и поликлиниках.

Сравним, как менялась численность населения Дальнего Востока России и оборота общественного питания в 2000–2018 гг. Население региона за 18 лет снизилось почти на 800 тыс. чел., а оборот общественного питания вырос в 19 раз. Больше всего оборот общепита вырос в Сахалинской области (в 33 раза), меньше всего в Приморском крае (в 14 раз).

Таблица 2

Динамка численности населения в регионах Дальнего Востока России и оборота общественного питания (2000–2018)

Регион	Население, тыс. чел.		Оборот общепита, млн руб.		Увеличение оборота, раз
	2000 г.	2018 г.	2000 г.	2018 г.	
Хабаровский край	1473	1328	967	18 086	18,7
Приморский край	2141	1913	1304	18 049	13,8

Окончание табл. 2

Регион	Население, тыс. чел.		Оборот общепита, млн руб.		Увеличение оборота, раз
	2000 г.	2018 г.	2000 г.	2018 г.	
Амурская область	935	798	292	6176	21,1
ЕАО	195	162	39	869	22
Якутия	962	964	853	18 872	22
Магаданская область	202	144	106	2656	25
Камчатский край	372	315	321	5945	18,5
Чукотский АО	61	49	44	723	16,4
Сахалинская область	569	490	271	9045	33,4
Всего	6910	6163	4197	80 421	19,1

О чем говорят эти цифры? Можно выделить несколько ключевых тенденций:

1) количество населения в регионе постоянно снижается;

2) денежный оборот в сфере общепита неуклонно растет, жители охотнее тратят на него свои средства;

3) происходит увеличение номинальной и реальной заработной платы, отмечается рост доходов населения. Так, например, МРОТ с 1 июля 2000 г. по 1 мая 2018 г. в России увеличился с 132 до 11 163 руб. (вырос в 84 раза) [13]. Средняя зарплата в стране с 2000 по 2018 г. увеличилась с 2223 руб. до 43 400 руб. (выросла в 19,5 раз) [20]. Это же касается и дальневосточного региона. Мы понимаем всю условность этих цифр, кто и как их считает, но все же они показательны и иллюстрируют общую тенденцию;

4) в процессе глобализации интенсивно развиваются сети заведений общепита в городах Дальнего Востока России, шаговая и финансовая доступность многих таких заведений для населения;

5) изменяеся культура питания местных жителей. Число тех, кто предпочитает домашним блюдам еду из общепита растет.

Тот, кто бывал в городах Дальнего Востока России в «нулевые» и позже, не может не согласиться, что заведения общепита здесь росли как грибы после дождя. Сегодня они распространены повсеместно, буквально «на каждом углу». Если ехать только по исторической части любого областного или краевого центра, то легко можно встретить и пельменную с шашлычной, и столовую с пиццерией, и кафе с рестораном, и закусочную с суши-баром. Существует огромный выбор на любой вкус и кошелек (табл. 3).

Рассмотрим, какие заведения индустрии питания сейчас популярны? Столовые как классический вид общепита, где реализуется только функция «прийти, поесть и уйти», уступают место другим организациям. Практически во всех городах Дальнего Востока России высокий удельный вес кафе (ориентированы на средний ценовой сегмент потребителей). Также растет спрос на продукцию фаст-фуда (от четверти до трети всех представленных заведений). Менее популярны кофейни. Здесь, как правило, нет возможности получить полноценный обед. Скорее это легкий завтрак или ужин. Это же касается и ресторанов. Их меньше. Они ориентированы на более взыскательную и платежеспособную публику, тех, кто ищет «что-нибудь поприличнее». В малой степени представлены суши-бары и пиццерии.

Тем не менее на рынке общественного питания все организации так или иначе находят свой спрос. Даже если на одной улице расположены два или три абсолютно разных заведения, потребители сделают выбор в пользу того, какое посчитают приемлемым для себя. Поэтому в одних и тех же ситуациях (будничный обед) выбор горожан и гостей города будет различным. Некоторые ограничат себя чаем с булочкой за 50–60 руб. Другие пойдут питаться в обычную (студенческую) столовую, где средний чек обеда 200–250 руб. Третьи выберут кафе за 700–1500 руб. А четвертые отдадут предпочтение приличному ресторану и не готовы платить за свой обед менее 3000–4000 руб. Это ниже их достоинства.

Таблица 3

Заведения общественного питания в городах Дальнего Востока России по типам, (январь 2020 г., %); по данным онлайн-справочника 2ГИС

Заведения	Хабаровск	Владивосток	Благовещенск	Биробиджан	Якутск	Магадан	Петропавловск-Камчатский	Анадырь	Южно-Сахалинск
Кофейни	10,8	14,6	8,9	7,6	6,3	6,3	7,7	0	21,4
Кафе	35,3	40,9	36,8	49,3	24,8	36,6	35,7	33,3	30,3
Столовые	7,5	4,3	11,1	5,1	7,3	10,7	3,7	0	6,7
Пиццерии	3,9	2,9	2,1	2,5	2,4	3,6	2	0	4,8
Суши-бары	2,7	0,7	1,1	1,3	3,9	5,3	2,5	0	1,5
Рестораны	10,4	13,1	7	19	14,3	9,8	7,9	66,7	11,8
Быстрое питание	29,4	23,5	33	15,2	41	27,7	40,8	0	23,5
Итог	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Остановимся на еще одном немаловажном вопросе – финансовой доступности заведений общепита для жителей региона. По данным государственной службы статистики (Росстат), средние зарплаты в дальневосточном регионе в январе 2020 г. выглядели следующим образом, руб. [21]:

Хабаровский край – 47 393.
Приморский край – 44 284.
Амурская область – 45 158.
ЕАО – 40 499.
Якутия – 70 195.
Магаданская область – 82 096.
Камчатский край – 71 698.
Чукотский АО – 100 392.
Сахалинская область – 81 241.

Конечно, «средняя зарплата» это весьма условная цифра. Но ее можно сопоставить с не менее условной цифрой «средний чек» в организациях общепита. Но более перспективным способом анализа представляется группирование сведений по нескольким ценовым сегментам. Вот как, по данным справочника 2ГИС, распределялась стоимость однократного посещения в заведениях общепита (в процентах, подсчет мой. – *Ю.П.*):

Хабаровск:
От 100 до 500 руб. – 41,4 %.
От 500 до 1000 руб. – 34,5 %.
От 1000 до 2000 руб. – 21,9 %.
От 2000 и выше руб. – 2,2 %.
Всего: 100 %.

Владивосток:
От 100 до 500 руб. – 50 %.
От 500 до 1000 руб. – 29,4 %.
От 1000 до 2000 руб. – 18,5 %.
От 2000 и выше руб. – 2,1 %.
Всего: 100 %.

Благовещенск:
От 100 до 500 руб. – 42,5 %.
От 500 до 1000 руб. – 35,9 %.
От 1000 до 2000 руб. – 20,6 %.
От 2000 и выше руб. – 1 %.
Всего: 100 %.

Якутск:
От 100 до 500 руб. – 62,7 %.
От 500 до 1000 руб. – 21,6 %.
От 1000 до 2000 руб. – 14,7 %.
От 2000 и выше руб. – 1 %.
Всего: 100 %.

Петропавловск-Камчатский:
От 100 до 500 руб. – 54,3 %.
От 500 до 1000 руб. – 25,1 %.
От 1000 до 2000 руб. – 15,1 %.
От 2000 и выше руб. – 5,5 %.
Всего: 100 %.

Южно-Сахалинск:
От 100 до 500 руб. – 52 %.
От 500 до 1000 руб. – 20,7 %.
От 1000 до 2000 руб. – 22,6 %.
От 2000 и выше руб. – 4,7 %.
Всего: 100 %.

К сожалению, стоимость питания в заведениях общепита Биробиджана, Магадана и Анадыря в справочнике 2ГИС не указана. Это затрудняет воссоздание общей картины в регионе.

Сегодня заведения общепита доступны территориально, они окружают нас повсеместно. Питаться вне дома для многих людей вполне доступно и по финансовым соображениям. Если взять сегмент учреждений с ценником «до 1000 руб.», то в Хабаровске таких будет 75,9 %; во Владивостоке 79,4 %; в Благовещенске 78,4 %; в Якутске 84,3 %; в Петропавловске-Камчатском 79,4 %; в Южно-Сахалинске 72,7 %. Эти данные говорят о доступности заведений общепита для самых различных слоев населения Дальнего Востока России (предприниматели, офицеры, врачи, учителя, инженеры, офисные работники, домохозяйки, чиновники и др.) В семейном бюджете есть средства на походы в такие заведения. Разница лишь в частоте. Кто-то посещает кафе и пиццерии, столовые и рестораны каждый день, кто-то по выходным, а кто-то раз в месяц. Для кого-то поход в дорогой ресторан – будничное явление, а для кого-то – целое событие, долгожданный «выход в свет».

Сегодня индустрия питания предлагает населению более широкий набор функций, чем просто «поесть и уйти». Общепит трансформировался и приобрел отчетливый социально-культурный облик. Здесь появился бесплатный интернет, живая музыка, место для танцев, можно посмотреть спортивные трансляции и поиграть в бильярд, расслабиться и неспешно повозиться в своем ноутбуке. Так, например, «танцпол и живая музыка» есть у 22,6 % заведений общепита Хабаровска; 29,4 % Владивостока; 30,7 % Благовещенска; 17,8 % Петропавловска-Камчатского; 12,6 % Якутска; 23,6 % Южно-Сахалинска. По другим городам данные не указаны.

Сеть Wi-Fi есть у 31,1 % заведений общепита Хабаровска; 50,7 % Владивостока; 33,5 % Благовещенска; 30,2 % Якутска; 18,4 % Петропавловска-Камчатского; 36,6 % Южно-Сахалинска. По другим городам сведений нет.

Посмотреть спортивные трансляции позволяют 4,4 % заведений общепита Хабаровска; 5,7 % Владивостока; 3,9 % Благовещенска; 5 % Якутска; 6,6 % Петропавловска-Камчатского; 5,2 % Южно-Сахалинска. По другим городам сведений нет.

Работают круглосуточно 16,1 % заведений общепита Хабаровска; 14,5 % Владивостока; 4,4 % Благовещенска; 3,8 % Биробиджана; 6,5 % Якутска; 7,2 % Магадана; 10,8 % Петропавловска-Камчатского; 6 % Южно-Сахалинска. В Анадыре нет ни

одного заведения, которое бы работало круглосуточно.

Производится безналичный расчет по банковским картам в 80,3 % заведений общепита Хабаровска; 73,3 % Владивостока; 81,5 % Благовещенска; 60,2 % Биробиджана; 86,4 % Якутска; 91 % Магадана; 75,8 % Петропавловска-Камчатского; 100 % Анадыря; 89,7 % Южно-Сахалинска.

Индустрия питания изменилась, она приспособилась к нуждам своих потребителей. Всё сделано для того, чтобы посетители полюбили эти заведения, бывали здесь как можно чаще и оставались как можно дольше. В идеале, чтобы они стали для каждого потребителя «вторым домом». Процесс глобализации, который начался в конце XX в. и который продолжается до сих пор, сделал наш мир тесной «глобальной деревней» (в терминах М. Маклюэна). Города Дальнего Востока России активно усваивают пищевую культуру мировой цивилизации и стараются не отставать от ее тенденций. Заведения общепита региона стали важной частью нашей повседневной жизни. Они окружают нас на каждом шагу. Они готовы закрыть практически все потребности в питании. Они являются местом приятного досуга для взрослых и детей. Они выступают социальным маркером и незримым индикатором социального статуса. Они мерило «новых бедных» и «новых богатых». Сегодня они активно меняют не только практики общественного питания, но и саму городскую культуру и всю нашу жизнь.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Барт, Р.* К психосоциологии современного питания / Р. Барт // Барт Р. Система моды. Статьи по семиотике культуры. – Москва : Изд-во им. Сабашниковых, 2003. – С. 199–204.

2. *Белл, Д.* Грядущее постиндустриальное общество. Опыт социального прогнозирования / Д. Белл. – Москва : Academia, 2004. – 790 с.

3. *Бодрийяр, Ж.* Общество потребления. Его мифы и структуры / Ж. Бодрийяр. – Москва : Республика, 2006. – 268 с.

4. *Веблен, Т.* Теория праздного класса / Т. Веблен. – Москва : Прогресс, 1984. – 336 с.

5. *Веселов, Ю.В.* Повседневные практики питания / Ю.В. Веселов // СОЦИС. – 2015. – № 1. – С. 95–104.

6. *Веселов, Ю.В.* Современная социальная система питания / Ю.В. Веселов // Журнал социологии и социальной антропологии. – 2015. – № 1. – С. 68–82.

7. *Вигель, Н.Л.* Пищевая культура как метод изучения социокультурных трансформаций / Н.Л. Вигель // Сервис Плюс. – 2016. – № 3. – С. 62–67.

8. *Грааф, Д.* Потреблятство. Болезнь, угрожающая миру / Д. Грааф, Д. Ванн, Т. Нейлор. – Москва : Ультра-Культура, 2005. – 392 с.

9. *Зиммель, Г.* Социология трапезы / Г. Зиммель // Социология: теория, методы, маркетинг. – 2010. – № 4. – С. 187–192.

10. *Капкан, М.В.* Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М.В. Капкан, Л.С. Лихачева // Известия Уральского гос. ун-та. – 2008. – № 55. – С. 34–43. – (Сер. 2. Гуманитарные науки).

11. *Маркузе, Г.* Одномерный человек. Исследование идеологии развитого индустриального общества / Г. Маркузе. – Москва : АСТ, 2003. – 336 с.

12. *Маслоу, А.* Мотивация и личность / А. Маслоу. – Санкт-Петербург : Питер, 2008. – 352 с.

13. Минимальный размер оплаты труда в России (подготовлено экспертами компании «Гарант»). – URL: www.base.garant.ru/10180093 (дата обращения: 20.02.2020).

14. *Ольденбург, Р.* Третье место: кафе, кофейни, книжные магазины, бары, салоны красоты и другие места «тусовок» как фундамент сообщества / Р. Ольденбург. – Москва : Новое литературное обозрение, 2014. – 456 с.

15. *Покровский, А.А.* Беседы о питании / А.А. Покровский. – Москва : Экономика, 1968. – 355 с.

16. *Смирнов, А.В.* Новый общепит: коммуникационная система в условиях современного города / А.В. Смирнов // Международный журнал исследований культуры. – 2017. – № 2. – С. 183–191.

17. *Сорокин, П.А.* Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь / П.А. Сорокин. – Москва : Academia, 2003. – 684 с.

18. *Сохань, И.В.* Глобализация российской гастрономической культуры сквозь призму языка / И.В. Сохань, И.В. Нужа // Вестник Томского гос. ун-та. – 2014. – № 4. – С. 18–27. – (Сер. Культурология и искусствоведение).

19. *Спурлок, М.* Не ешьте эту книгу. Фаст-фуд и толстеющая Америка / М. Спурлок. – Москва : Амфора, 2005. – 460 с.

20. Среднемесячная начисленная номинальная и реальная заработная плата работников организаций по субъектам Российской Федерации // Федеральная служба государственной статистики (Росстат). – URL: www.gks.ru/storage/mediabank/t4 (дата обращения: 25.02.2020).

21. Средняя зарплата по регионам Российской Федерации на 1 января 2020 года // Федеральная служба государственной статистики (Росстат). – URL: www.gks.ru/storage/mediabank/t1 (дата обращения: 24.02.2020).

22. *Фромм, Э.* Иметь или быть / Э. Фромм. – Москва : АСТ, 2010. – 314 с.

23. Obesity and overweight (World Health Organization). – URL: www.who.int/topics/obesity (дата обращения: 20.02.2020).

24. *Ritzer, G.* The McDonaldization of Society. An investigation into the changing character of contemporary social life / G. Ritzer. – Newbury Park : Pine Forge Press, 1993. – 220 p.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-70-74

ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ЖИТЕЛЕЙ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА СССР ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ: ИСТОРИКО-АНТРОПОЛОГИЧЕСКИЙ АСПЕКТ ПРОБЛЕМЫ

Н.М. Платонова

С позиции современного комплексного и междисциплинарного подхода автор рассматривает один из ключевых аспектов материальной культуры – питание. В рамках исторического направления антропологии анализируется проблема обеспечения дальневосточников продуктами питания в позднесоветский период.

Ключевые слова: Дальний Восток СССР, региональный социум, рацион, продукты питания, калорийность, ценообразование, образ жизни.

HISTORICAL AND ANTHROPOLOGICAL ASPECT OF THE PROBLEM OF FOOD SUPPLY OF THE USSR FAR EAST INHABITANTS

N.M. Platonova

The author analyzes nutrition as one of the main aspects of material culture from the point of view of a modern integrated multidisciplinary approach. The problem of providing food to the Far East in the late Soviet period is analyzed within the framework of historical anthropology.

Key words: the Far East of the USSR, regional society, ration, food products, calorie, pricing, way of living.

Важными компонентами материальной культуры, составляющими так называемую этнографическую триаду, являются питание, одежда и жильё [10: с. 3]. Отражение этих дефиниций в исторических реалиях Дальнего Востока позднесоветского периода позволяет расширить информационное пространство, раскрыть многие аспекты картины повседневной жизнедеятельности населения, даёт понимание риска постоянного проживания и источников выносливости в суровых, экстремальных условиях региона.

Необходимо отметить, что тема не нова, и в дальневосточной историографии различные направления социально-бытовой культуры нашли отражение в монографиях [2–4; 12; 19], научных статьях [7; 17; 24; 25], диссертационных работах [6; 18; 26]. Тем не менее осмысление представленной проблемы с позиций современного обществознания позволяет в некоторой степени восполнить исследования, выявить важнейшие детерминанты мотивации жителей Дальнего Востока СССР в 1965–1985 гг.

Как отмечает А.С. Ващук, «Аскетический образ жизни сталинских времён стал по воле партийно-государственной номенклатуры уходить в прошлое, на смену ему выдвигалась идеология личного материального благополучия» [4: с. 82], в системе которого наряду с семейными ценностями, финансовым достатком и прочей необходимой жизненной потребностью являлось питание.

На государственном уровне изучением и созданием нормативов пищевого рациона советских граждан занимался Научно-исследовательский институт Академии медицинских наук СССР[1], который с 1961 г. возглавлял академик А.А. Покровский [1]. Под его руководством коллективом учёных были разработаны новые нормы потребления продуктов населением, соответствовавшие мировым стандартам, и новые подходы к определению энергетической и биологической ценности пищевых продуктов, созданы основы концепции сбалансированного питания и биохимические принципы лечебного питания. Для различных групп населения Советского Союза были уточнены медицинские нормативы питания и его калорийность (рис. 1).

[1] Научно-исследовательский институт физиологии питания был создан в 1920 г. под руководством профессора Михаила Николаевича Шатерникова, основоположника науки о питании // Летопись Московского университета. URL: http://letopis.msu.ru/peoples/503 (дата обращения: 21.03.2020).

Платонова Нонна Михайловна – доктор исторических наук, профессор кафедры теории и истории государства и права Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Platonova Nonna Mikhailovna – Doctor of Historical Sciences, Professor of the Department of Theory and History of State and Law at Far Eastern State Transport University (Khabarovsk).

E-mail: nonnaplaton@mail.ru

© Платонова Н.М., 2020

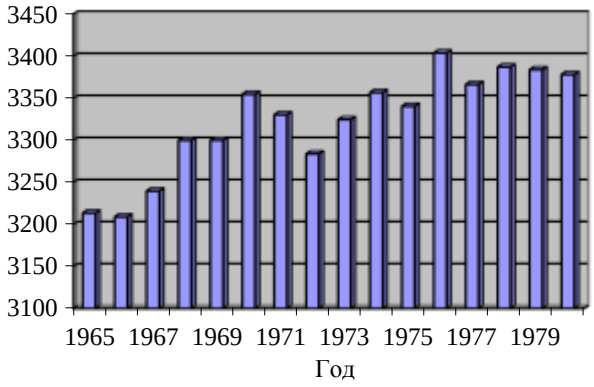


Рис. 1. Показатели суммарной калорийности среднесуточного рациона в среднем на одного жителя СССР в 1965–1980 гг. [11]

Так, согласно этим стандартам суточная потребность лиц, занимавшихся трудом с незначительными физическими затратами, составляла 2880 ккал, лёгкий механизированный физический труд требовал 3000 ккал, немеханизированный труд со значительными физическими затратами – 3200 ккал, немеханизированный труд со средними и большими нагрузками – 3700 ккал. Особое внимание уделялось советским людям, которые проживали и работали в экстремальных условиях северных территорий. Суровый климат накладывал отпечаток не только на образ жизни этой категории лиц, но и увеличивал показатели энергозатратности организма, тем самым предъявляя к рациону особые требования [8; 12: с. 306–307; 21].

В целом по общему уровню калорийности питание населения Советского Союза к середине 1980-х гг. соответствовало официально установленным среднестатистическим физиологическим нормам (см. рис. 1). Для сравнения следует отметить, что в 1965–1985 гг. СССР по общей калорийности питания опережал многие развитые европейские и азиатские государства, в том числе и США (рис. 2).

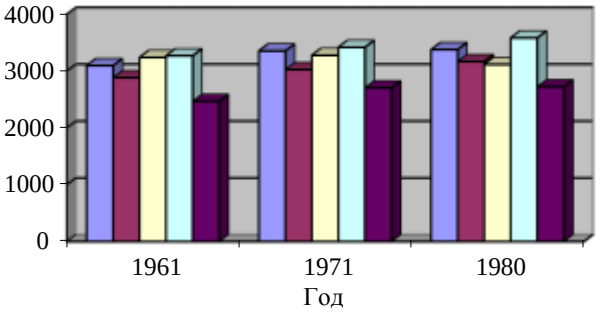


Рис. 2. Показатели общей калорийности рациона в СССР и за рубежом, ккал в день [11]: ■ – СССР; ■ – США; □ – Великобритания; □ – Польша; ■ – Япония

Однако в структуре питания имелся дисбаланс, сложившийся из-за дефицита мяса и молока, т.е. высокобелковых продуктов, овощей и фруктов – витаминосодержащей, низкокалорийной пищи. Кроме того, реакция населения на нехватку продовольствия также являлась предметом беспокойства высшей партийной элиты. С повышением жизненного уровня усиливалось опасное несоответствие между потребительскими ожиданиями населения и фактическим потреблением [8]. Решение продовольственной проблемы было предложено на майском Пленуме ЦК КПСС 1982 г., который принял Продовольственную программу СССР. Согласно этому документу производство продуктов питания к 1990 г. планировалось увеличить в 2,3–2,5 раза, но последовавшие перемены в государственной политике внесли коррективы в процесс её реализации. В результате по большинству ведущих показателей Продовольственная программа была не выполнена [14; 15].

Дальний Восток СССР являлся частью централизованной плановой экономики и был полностью интегрирован во внутрисоюзную систему, во многом представляя собой индикатор социально-экономических процессов, происходивших в стране. Вопросы обеспечения населения продуктами питания, жильём и многие другие в позднесоветский период были одними из наиболее значимых. Для Дальнего Востока, наряду с постоянным влиянием политического фактора, характерной чертой являлось воздействие группы региональных факторов (демографического, территориального, климатического и др.), существенно корректировавших вектор уклада, стиля и качества жизни дальневосточного социума.

Главная особенность рассматриваемой проблемы заключалась в том, что на Дальнем Востоке бóльшая часть продуктов питания была привозной. Однако если для материковой части региона она решалась за счёт железнодорожного транспорта и авиаперевозок, осуществлявшихся в любое время года, то для островной части и удалённых северных территорий (Сахалинская, Магаданская и Камчатская области, Чукотский автономный округ) грузоперевозки были сопряжены с рядом трудностей, детерминированных ограниченными сроками навигационного периода, наличием морского транспорта, метеоусловиями. В связи с этим цены на продукты питания для дальневосточников формировались с учётом транспортных расходов и территориальной удалённости, а значит, были существенно выше по сравнению с другими регионами страны.

Из числа многих субъектов СССР, находившихся на значительном расстоянии от центра, жители которых больше тратили финансовых средств на приобретение продуктов, Дальний Восток был не

единственной территорией (например, Крайний Север, Новая Земля). Региональные различия советских территорий в плане стоимости продуктов питания и товаров народного потребления экономически были обоснованы введением «поясных цен». На упаковки продуктов питания и промышленные товары наносилась маркировка, в которой указывалась цена каждого из трёх поясов. Наиболее низкие розничные цены были установлены в Москве, Ленинграде и в закрытых городах, в 10 союзных республиках, в 33 автономных республиках, краях и областях РСФСР, которые относились к I поясу, т.е. характеризовались минимальными издержками на производство и транспортировку, отражали категории качества товара (сортность, класс, тип). На всей остальной территории страны имел место II пояс розничных цен. На дальневосточный регион как на один из наиболее удалённых от центра также распространялось дифференцирование цен. Он относился к III поясу с наиболее высокими розничными ценовыми показателями на продукты питания и товары народного потребления [23].

На протяжении 1965–1985 гг. стоимость продуктов питания для дальневосточников была на 20–45 % выше по сравнению со Ставропольским, Алтайским краями, Ростовской, Белгородской областями, чьи природные условия были намного лучше, а показатели жизненного уровня населения несравненно выше, чем на Дальнем Востоке; по сравнению с Сибирью на 8–10 %, с Уралом – на 16–18 %. В сравнении с центральными районами РСФСР на юге Дальнего Востока хлеб, крупы, хлебобулочные и макаронные изделия были на 29 % дороже, мясо – на 25 %, сахар – на 15 %, молоко – на 50 %, яйца – на 20 %. Население региона в отличие от жителей центральных районов больше употребляло консервированных продуктов, сухого молока, меньше сыров, овощей и фруктов [4: с. 122; ГАРФ[2]. Ф. 10005. Оп. 1. Д. 9. Л. 213–214; Ф. А-259. Оп. 45. Д. 7985. Л. 18].

Одним из каналов, обеспечивавших дальневосточников плодово-ягодной продукцией, фруктами, овощами, были некоторые республики и регионы Советского Союза. Так, из Узбекской и Казахской ССР на Дальний Восток поставлялись арбузы, из Черниговской области Украинской ССР – яблоки, свежемороженые сливы, вишня, клубника, абрикосы, из Киргизской ССР и Пензенской области – репчатый лук и т.д. [22: с. 86].

Другим каналом являлись предприятия местной пищевой промышленности, входившие в промышленно-гражданский комплекс дальневосточной территории и выпускавшие продукцию различного ассортимента. В частности, на Сахалине отраслевые предприятия ежегодно поставляли в торговые сети более 17 тыс. т колбасных изделий [РГАСПИ[3]. Ф. 17. Оп. 103. Д. 611. Л. 88; Ф. 17. Оп. 105. Д. 609. Л. 31; 20: с. 15]. Производство мяса в Хабаровском крае увеличилось с 5,1 тыс. т в 1965 г. до 18,7 тыс. т в 1976 г., т.е. в 3,6 раза [ГАЕАО[4]. Ф. П-15. Оп. 8. Д. 734. Л.11; 9: с. 114]. В Благовещенске в 1966–1970 гг. на фабриках кондитерского объединения «Зея» были введены в эксплуатацию пять поточно-механизированных линий, что позволило освоить выпуск новых видов изделий [РГАСПИ. Ф. 17. Оп. 106. Д. 41. Л. 49, 62]. В Приморском крае с 1976 по 1980 г. за счёт местного производства увеличилась продажа населению свежей рыбы на 37 %, мяса на 5,2 %, яиц на 41 %, сахара на 9,6 % [РГАСПИ. Ф. 17. Оп. 150. Д. 999. Л. 30].

Активизировалась динамика развития аграрного сектора региона. К 1970 г. на территории Дальнего Востока насчитывалось 26 зерновых, 28 овощеводческих, 141 мясомолочное, 26 пчеловодческих, 12 плодово-ягодных, 46 оленеводческих и звероводческих совхозов. Важную роль играли агропромышленные комплексы. Благодаря их работе население Приморского, Хабаровского краёв, Сахалинской и Камчатской областей впервые зимой 1975 г. получило возможность покупать в магазинах свежие овощи и зелень, выращенные в теплицах, что вносило разнообразие в рацион питания. В 1980 г. на Дальнем Востоке действовали 28 колхозных и совхозных комплексов молочного животноводства, 11 свиноводческих комплексов, получавших соответственно 55,7 тыс. т молока, или 4,9 % от общего объёма его производства, 21,5 тыс. т свинины, или 39 % от общего количества [12: с. 305 – 306; 16].

Тем не менее в 1966 г., по данным Госплана РСФСР, нужды регионального населения покрывались местным производством в мясе на 50 %, в зернопродуктах – на 40 %, что явно свидетельствовало о наличии дефицита продовольствия. Существенного изменения ситуации не последовало и в 1970–1980-е гг. Анализ, проведённый экономистами Совета по изучению производительных сил при Госплане СССР, показал, что потребности дальневосточников в мясопродуктах, животном масле, сахаре и других продуктах питания обеспечивались местным производством лишь на 1/3, что было значительно ниже по сравнению с западными районами страны [ГАРФ. Ф. А-259. Оп. 45. Д. 4909. Л. 7; РГАЭ[5]. Ф. 399. Оп. 3. Т. 3. Д. 1340. Л. 9]. Это под-

[2] ГАРФ – Государственный архив Российской Федерации.

[3] РГАСПИ – Российский государственный архив социально-политической истории.

[4] ГАЕАО – Государственный архив Еврейской автономной области.

[5] РГАЭ – Российский государственный архив экономики.

тверждали и данные ЦСУ РСФСР, в соответствии с которыми рабочие и служащие советского Дальнего Востока употребляли мяса меньше на 2 %, молока и молочных продуктов – на 3 %, яиц – на 14 %, овощей – на 25 % из-за их высокой стоимости [ГАПК[6]. Ф. П-68. Оп. 55. Д. 232. Л. 19; 13: с. 278].

Пограничное положение советского Дальнего Востока создавало условия для развития торгово-экономических связей с государствами Азиатско-Тихоокеанского региона. При решении проблем обеспечения населения продовольствием большое значение уделялось прибрежной торговле. Организация и осуществление коммерческих операций в этой сфере были возложены на созданную в Находке Всесоюзную экспортно-импортную контору «Дальинторг».

В частности, именно по линии прибрежной торговли Китайская Народная Республика (КНР) поставляла на Дальний Восток фрукты, мебель, фарфоровую посуду и др. Однако изменения в политических отношениях между странами на высшем уровне в начале 1960-х гг. нарушили сложившуюся ситуацию. Из товарооборота исчезли многие китайские продовольственные и промышленные товары, прекратились приграничные рейсы Амурского речного пароходства. И всё же, вплоть до 1966 г., т.е. до начала «культурной революции», руководство северо-восточных провинций КНР (Хэйлунцзян, Нин, Гирин, граничащих с Приморским краем, Амурской областью, Еврейской автономной областью) вопреки действиям официального Пекина поддерживало локальные торговые отношения на приграничных территориях дальневосточного региона [22: с. 85–86; 13: с. 81–82].

Особенностью приграничного сотрудничества позднесоветского периода стала такая новация, как промышленные выставки. В апреле 1965 г. было подписано Соглашение об установлении побратимских связей между Хабаровском (СССР) и Ниигатой (Япония), где тогда же и состоялось открытие первой выставки советских товаров. Показ продукции рыбной промышленности Дальнего Востока получил положительную оценку в советских и японских деловых кругах. Ответным шагом стала выставка изделий пищевой, лёгкой, мебельной и химической промышленности из Ниигаты, проходившая в Хабаровске в мае 1965 г. В целом расширение контактов с японскими фирмами и иностранными специалистами способствовало решению проблем по освоению ряда технологий и выпуску новых видов пищевой продукции в регионе. В результате дальневосточные предприятия пищевой промышленности стали осваивать производство консервов из китового мяса и кальмара по японской рецептуре, осьминога – по португальской [ГАПК. Ф. Р-1531. Оп. 1. Д. 7. Л. 25; 13: с. 99].

Важно подчеркнуть, что прибрежная торговля имела ряд преимуществ, так как давала возможность включить в торговый оборот дополнительные источники сырья и готовой продукции дальневосточной промышленности, рыболовства, различных видов биологических, химических, геологических ресурсов, не вовлечённых в так называемый большой экспорт, не имевших широкого спроса внутри страны. Именно по линии прибрежной торговли закупались товары широкого потребления, а также фрукты и овощи, которые пользовались большим спросом у дальневосточников. За период с 1963 по 1973 г. товарооборот прибрежной торговли увеличился в 32 раза, экспорт – в 25 раз, импорт – в 49 раз [ГАРФ. Ф. А-259. Оп. 45. Д. 8553. Л. 13; РГАЭ. Ф. 399. Оп. 3. Т. 3. Д. 1435. Л. 114–115; 13: с. 99].

В целях дальнейшего повышения благосостояния жителей Дальнего Востока разрабатывались мероприятия по снижению государственных розничных цен на некоторые продукты питания. В частности, на основании постановления Совета Министров СССР № 981 «О снижении государственных розничных цен на продовольственные товары в Дальневосточном экономическом районе и Читинской области» от 24 декабря 1969 г. стоимость хлеба, муки, крупы, макаронных изделий, сахара, сыра была понижена. Однако, по расчётам Госплана СССР, для социально-экономических мероприятий в регионе в полном объёме только в 1970 г. было необходимо затратить 65 млн руб., в 1971–1972 гг. – около 95 млн руб. Совет Министров СССР поручил Госплану СССР предусмотреть эти расходы в планах развития народно-хозяйственного комплекса страны, но на практике они были реализованы частично [ГАРФ. Ф. А-259. Оп. 45. Д. 7988. Л. 34; ГАХК[7]. Ф. Р.-137. Оп. 25. Д. 290. Л. 68–70, 333–334; Ф. П.-35. Оп. 100. Д. 60. Л. 95].

Резюмируя вышесказанное, важно отметить, что в контексте историко-антропологического подхода проблема обеспечения населения Дальнего Востока СССР позднесоветского периода продуктами питания занимает особое место. Находясь под постоянным воздействием политического фактора, в условиях территориальной удалённости и сурового климата, жители региона испытывали дефицит многих жизненно важных продуктов питания. Поскольку определяющее направление экономической политики Советского Союза в 1965–1985 гг. было сосредоточено на стимулировании промышленного роста Дальнего Востока, то многие социальные аспекты имели второстепенный характер. Несмотря на улучшение бытового обслуживания,

[6] ГАПК – Государственный архив Приморского края.

[7] ГАХК – Государственный архив Хабаровского края.

рост доходов населения (благодаря дальневосточным и северным надбавкам) и введение ряда дополнительных льгот, приобретение продуктов питания дальневосточникам обходилось намного дороже, чем жителям центральных районов страны. При этом, исходя из структуры розничной цены на большинство продуктов, повышенные цены на продовольствие не имели достаточных экономических обоснований.

ЛИТЕРАТУРА

1. Биографическая энциклопедия «Личности». – URL: https: // persons-info.com/persons/POKROVSKII_Aleksei_Alekseevich (дата обращения: 21.03.2020).

2. *Борчанинова, В.Е.* Социальная структура населения Дальнего Востока России (60–80-е гг.) : монография / В.Е. Борчанинова. – Владивосток : ИИАЭ ДВО РАН, 1992. – 176 с.

3. *Ващук, А.С.* Социальная политика в СССР и её реализация на Дальнем Востоке в 50–70-е гг.: (Историография проблемы) : препринт / А.С. Ващук. – Владивосток : ДВО АН СССР, 1991. – 36 с.

4. *Ващук, А.С.* Социальная политика в СССР и её реализация на Дальнем Востоке (середина 40–80-х годов XX в.) : монография / А.С. Ващук. – Владивосток : Дальнаука, 1998. – 212 с.

5. *Власов, С.А.* Жилищное строительство на Дальнем Востоке (1946–1991 гг.) / С.А. Власов. – Владивосток : Дальнаука, 2008. – 204 с.

6. *Власов, С.А.* Материальное благосостояние трудящихся Дальнего Востока СССР (1971–1985 гг.) : автореф. дис. … канд. ист. наук / С.А. Власов. – Владивосток, 1989. – 22 с.

7. *Галлямова, Л.И.* Современные тенденции в изучении отечественной истории / Л.И. Галлямова // Дальний Восток России: проблемы социально-политического и культурного развития во второй половине XIX–XX в. : труды ИИАЭ ДВО РАН. Т. 13. – Владивосток : Дальнаука, 2006. – С. 7–20. – (Сер. Отечественная история).

8. *Земцов, А.Л.* «Продовольственная программа СССР на период до 1990 года» – реализация и итоги / А.Л. Земцов. – URL: https: // ipi1.ru›images/PDF/2016…prodovolstvennaya…sssr.pdf (дата обращения: 26.03.2020).

9. Народное хозяйство РСФСР за 60 лет. Стат. ежегодник. – Москва : Статистика, 1977. – 367 с.

10. *Кабицкий, М.Е.* Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня / М.Е. Кабицкий // Этнографическое обозрение. – 2011. – № 1. – С. 3–7.

11. Никита Мендкович, экономист, историк. Питание в СССР в «Эпоху застоя». – URL: https:// actualhistory.ru›zastoi_foods (дата обращения: 22.03.2020).

12. Общество и власть на российском Дальнем Востоке в 1960–1991 гг. (История Дальнего Востока России. Т. 3. Кн. 5) : монография / под общ. ред. В.Л. Ларина ; отв. ред. А.С. Ващук. – Изд. 2-е, перераб. – Владивосток : Дальнаука, 2018. – 904 с.

13. *Платонова, Н.М.* Промышленно-гражданский комплекс Дальнего Востока РСФСР (1965–1985 гг.). Опыт исторического развития / Н.М. Платонова. – Москва : Этносоциум, 2013. – 414 с.

14. Продовольственная программа СССР. – URL: https: // livejournal.com›media/1229843.html (дата обращения: 30.03.2020).

15. Продовольственная программа СССР на период до 1990 года и меры по её реализации : материалы майского Пленума ЦК КПСС 1982 г. – Фрунзе : Изд-во ЦК КП Киргизии, 1982. – 87 с.

16. Сельское хозяйство Дальнего Востока СССР. – URL: https: // helpiks.org›9-47419.html (дата обращения: 29.03.2020).

17. *Слабнина, Л.А.* Жилищная политика государства на Дальнем Востоке в 1930–60-е годы / Л.А. Слабнина // Вглядываясь в прошлое: Дальневосточное общество 1917–60-е годы XX в. : сб. науч. ст. Кн. 3. – Владивосток : ДВО РАН, 2005. – С. 234–249.

18. *Слабнина, Л.А.* Материальное благосостояние рабочих Дальнего Востока, 1946–1960 гг. : автореф. дис. … канд. ист. наук / Л.А. Слабнина. – Владивосток, 1992. – 21 с.

19. *Слабнина, Л.А.* Уровень жизни рабочих Дальнего Востока СССР (1946 – начало 60-х гг.) : монография / Л.А. Слабнина. – Владивосток : Изд-во Дальневост. ун-та, 1997.– 124 с.

20. Сахалинская область в цифрах за 1946–1966 годы. Стат. сборник. – Южно-Сахалинск, 1967. – 136 с.

21. ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии». Историческая справка / URL: http://www.ion.ru/index.php/2008-12-16-10-17–21 (дата обращения: 21.03.2020).

22. Хабаровск шестидесятых: Время надежд / ред.-сост. А.П. Врублевский. – Хабаровск : РИА «Юпитер», 2013. – 176 с.

23. Ценовые пояса в СССР. – URL: https: // fishki.net/2937817-cenovye-pojasa-v-sssr.html (дата обращения: 13.03.2020).

24. *Ярославцев, А.В.* Государственная политика в области индустриализации жилищного строительства в Хабаровском крае в 1950–1965 гг. / А.В. Ярославцев // Власть. – 2011. – № 2. – С. 152–154.

25. *Ярославцев, А.В.* Жилищное строительство в Приморском крае в 50–60-е гг. XX века / А.В. Ярославцев // Власть и управление на Дальнем Востоке России. – 2010. – № 3 (52). – С. 182–188.

26. *Ярославцев, А.В.* Реализация государственной жилищной политики на Дальнем Востоке СССР (вторая половина 1940-х – первая половина 1960-х гг.) : автореф. дис. … канд. ист. наук / А.В. Ярославцев. – Хабаровск, 2011. – 26 с.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-75-79

ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЕВРЕЕВ

П.В. Примак

В статье рассматриваются основные этнокультурные маркеры традиционной кухни дальневосточных евреев, связь пищевой модели с традиционными формами религии, с обычаями и запретами; трансформация основных показателей института этнической пищи.

Ключевые слова: кухня, пища, традиция, трансформация, евреи, Дальний Восток.

TRADITIONAL CUISINE OF FAR EASTERN JEWS

P.V. Primak

The article considers the main ethno-cultural markers of traditional cuisine of the Far Eastern Jews, the relationship of the food model with traditional forms of religion, customs and prohibitions, and the transformation of the main indicators of the Institute of ethnic food.

Key words: Cuisine, food, tradition, transformation, Jews, Far East.

Дальневосточные евреи – условное обозначение евреев, проживающих на Дальнем Востоке России в основном с середины XIX в. (в Еврейской автономной области (ЕАО) – с первой трети XX в.). Как и любые другие переселенцы, евреи привезли с собой элементы своей культуры, в том числе и аспекты традиционной кухни, со своей спецификой и особенностями. За прошедшие полтора века культура дальневосточных евреев претерпела изменения по политическим, экономическим, этническим, глобальным и другим причинам. Поэтому определенный интерес представляет анализ традиционной основы их кухни и ее трансформации, отличий модели и культуры питания от европейских, американских, ближневосточных и других групп евреев. Данные отличия связаны не только с этнокультурными показателями, но также с этническими контактами, с географическими и климатическими компонентами, со спецификой дальневосточного земледелия, садоводства и скотоводства – основных источников обыденной, праздничной, ритуальной пищи евреев [4: с. 184–196; 5: с. 357–363; 23; 29: с. 118–122]. Это связано также и с тем, что кухня в целом любого этноса, пищевая модель играют важную роль в процессе этнокультурной адаптации людей к окружающей природно-социальной среде, в системе этнокультурных взаимодействий в глобальном и локальном масштабах [19: с. 5; 17; 2: с. 332–358].

Пищевой канон во многом определяет структурообразующую, этнокультурную и духовную сферы этноса. В религиозных книгах евреев содержится большое количество заповедей, регламентирующих вопросы питания, о том, что можно есть, а что нельзя, когда есть и как, в каком порядке, как готовить и т.д. Показателем того значения, которое иудаизм придает пище, в еврейской традиционной кухне является институт кошерности. В целом термин «кошерный» (с иврита – чистый, правильный, пригодный) происходит от слова кашрут, т.е. свода законов о разрешенной и запрещенной Торой пище [22: с. 42–50]. Кошерной может считаться вещь или явление, соответствующее Галахе (с иврита – предписание); это связано и с многовековыми гонениями евреев, которые вынуждены были обособиться, отстраниться от всего окружающего мира во многих аспектах своей культуры, в том числе и в этнической кухне [1: с. 232; 11: с. 562–563; 3: с. 13]. Галаха, в свою очередь, опирается на Талмуд – своеобразную энциклопедию иудаизма, включающую законы, этику, религиозные идеи, фольклор и состоящую из Торы, или Пятикнижия Моисеева [8: с. 212–214, 342; 9: с. 28; 21: с. 117]. Важные сведения о традиционной еврейской кухне содержатся в священных книгах Невиим (Пророки) и Кетувим (Писания) [18; 14; 12: с. 688]. Вместе – Тора, Невиим и Кетувим принято называть термином ТаНаХ (по первым буквам названия книг). Большую роль в жизни и быту религиозного еврея

Примак Петр Викторович – кандидат исторических наук, заведующий кафедрой истории, архивоведения и правовых учений Приамурского государственного университета имени Шолом-Алейхема (г. Биробиджан).

Primak Petr Viktorovich – Candidate of Historical Sciences, Head of the Department of History, Archives and Legal Studies at the Amur State University named after Sholom Aleichem (Birobidzhan).

E-mail: primakos@yandex.ru

© Примак П.В., 2020

играет и «Шулхан арух» («Накрытый стол») – кодекс законов о служении Всевышнему и кошерности пищи [15: с. 314].

Законы о кашруте осмысляются евреями двояко: с одной стороны, с точки зрения иудаизма, они относятся к категории непостижимых человеческим разумом категорий, и потому исполнение кашрута – заповедь Бога. Этим мировоззренческим аспектом еврейская пищевая модель, сходная с представлениями многих этносов о вечном, божественном, сверхъестественном, одновременно природном и человеческом, но сложно объяснимом. Традиционная пищевая модель евреев была связана с мистическими аспектами их древней культуры, в частности с Каббалой. Например, каббалистическое понятие Малхут – в одной из своих множественных символических дефиниций – означает морскую воду, лекарство и соль, которая придает вкус пище и удаляет из нее горечь [7: с. 123–124]. Согласно традиционной Каббале это состояние Малхут (в виде соли) прочно связано с эликсиром жизни, первоматерией, первоисточником мира, подобно космогоническим первоэлементам древних греков и китайцев. Кашрут неотделим от понятия святости, поэтому законы о правильном питании должны обеспечить соблюдающему их здоровое тело и душу, реализовывая принцип святости и поднимая обыденное (еду) до уровня святого (Торы). Другими словами, пища влияет на характер людей, на их представления о нравственности. Современные раввины учат, что пища людей – это не только определенное сочетание белков, углеводов и витаминов, а определенный вид энергии, который влияет на жизнеспособность души и делает чувства тоньше или грубее. Поэтому диетарные законы занимают центральное место в системе моральной дисциплины [9: с. 136–137; 1: с. 233–234].

Строгие правила приема пищи всегда отличали иудеев от неевреев и могли зародиться в архаическое время на основе верований в сверхъестественную родственную связь людей и определенных видов животных, например травоядных, которых только и разрешается есть евреям [29: p. 73]. Во многом подобные верования обладают универсальными характеристиками и известны в культурах многих этносов мира, хотя и с этнокультурными особенностями. Этническая кухня, продукты питания, связанные с историей евреев и их духовной традицией, и в настоящее время играют большую роль в процессе внутриэтнической коммуникации, возрождения традиционных институтов взаимовыручки и помощи ближним. Например, в Биробиджане в 2001 г. при религиозной общине «Фрейд» был образован центр социальной помощи «Хэсэд» (милосердие) [20: с. 17–18]. Одно из главных направлений работы этого центра – бесплатная раздача малоимущим продовольственных наборов, состоящих, в том числе, и из традиционных праздничных продуктов.

С другой стороны, законы кашрута связаны с традиционными способами сохранения здоровья, и многие из них поддаются рациональному объяснению, что и подтверждается современной медициной и диетологией. Верующие евреи соблюдают их и потому, что они полезны для здоровья. Например, согласно кашруту перед трапезой предписывается тщательно вымыть руки – подобно омовению рук перед молитвой в храме.

В отношении кошерной пищи в иудаизме существует ряд запретов, касающихся в первую очередь продуктов животного происхождения. Употреблять в пищу разрешается только переднюю часть туши парнокопытных млекопитающих [28: с. 137–138]. К ним относятся домашние животные: крупный рогатый скот, овцы, козы; дикие животные: олень, косуля. Мясо и молоко остальных животных употреблять в пищу запрещено [8: с. 556–562]. Хотя, как и в любой другой культуре, у евреев имелись случаи нарушения этих запретов по различным причинам. Например, сибирские евреи в конце XIX – начале XX в. занимались не только торговлей, ростовщичеством и сферой услуг, среди них были известны искусные прянишники, квасники, булочники; иногда бывали случаи нарушения запрета некошерной пищи [13: с. 165–166, 217–218 и др.].

В древности еда могла служить платой за покупаемое первородство. В частности, об этом говорится в сюжете о наследнике Авраама Ицхаке, который стал продолжателем традиции единобожия. В еврейской традиции имя Ицхак означает «засмеется», так как оно связано со смехом престарелых Авраама и Сарры при предсказании им рождения сына. Другой вариант: «пусть Бог засмеется и будет благосклонен». Ицхак разбогател, стал влиятельным человеком в Ханаане, родил двух сыновей-близнецов, но с разной судьбой. Богатый брат Яаков купил у голодного брата Эсава первородство за чечевичную похлебку [Бытие 25: 30, 32–34]. Связь смеха с демиургами, богами, созданием положительных явлений мирового уровня отмечается и в культурах других народов.

Существуют в еврейской культуре и особенности в отношении дичи: в Торе отмечается, что «нечистой» является птица, которая хватает жертву когтями, а «чистой» – та, у которой есть дополнительный коготь и второй желудок (зоб). Некошерными являются птицы хищные и питающиеся падалью: орлы, ястребы, вороны, совы, страусы, пеликаны, чайки, бакланы, аисты, цапли, удоды [28: с. 138]. К разрешенным птицам относятся куры, гуси, утки, индюки, фазаны, перепелки и голуби. Яйца только этих птиц разрешены к употреблению в пищу. Со-

мнительную птицу несут к раввину, который окончательно определяет ее кошерность [9: с. 144].

На кошерную и некошерную иудаизм подразделяет и рыбу. Кошерной считается рыба с чешуей и плавниками, например окунь, сазан, треска, камбала, палтус, сельдь, щука, сардина, лосось, тунец [28: с. 138]. К запрещенным рыбам Тора относит сома, угря, налима. Имеются и спорные виды рыбы, например осетр и меч-рыба. Ортодоксальные евреи запрещают их есть, в отличие от консервативных евреев и реформаторов, которые стараются адаптировать жесткие рамки древнего вероучения к современным культурным требованиям [3: с. 13–14]. Религиозными законами запрещены в пищу морские млекопитающие, моллюски и все членистоногие: крабы, раки, креветки. Подобным образом запрещены к употреблению в пищу земноводные, пресмыкающиеся, грызуны и насекомые, кроме некоторых видов, скачущих по земле (например, саранча, кузнечик) [28: с. 138; 1: с. 235].

Некоторые ограничения связаны и растительной пищей: не рекомендуется употреблять в пищу ядовитые, неспелые и гнилые плоды, необходимо следить, чтобы вместе с ними случайно не съесть забравшегося внутрь червяка или насекомое.

В иудаизме существует понятие о нейтральных продуктах, которые не относятся однозначно к мясным и молочным (яйца, соль, сахар, мед), и их можно употреблять с мясом и молоком [25: с. 531]. Однако прежде чем съесть яйцо, необходимо убедиться, что на нем нет даже капли крови, потому что Тора строжайше запрещает употреблять в пищу кровь животных и птиц. Поэтому перед употреблением яиц верующие евреи разбивают их в стакан и тщательно осматривают содержимое [1: с. 237]. По этой же причине забой скота и птицы должен производить только шойхет – т.е. специалист, знающий, как с помощью специального очень острого ножа и одним взмахом обеспечить максимальное и быстрое вытекание крови. Понятие «кашрут» включает в себя и морально-нравственный аспект, и поэтому процесс забоя должен происходить под руководством раввина. Здесь также просматриваются древние универсальные пласты мифологии и верований, известные многим народам мира, о непричинении боли промысловым и домашним животным при их добыче и забое.

На рубеже XIX–XX вв. сибирские евреи нередко отходили от религиозного канона и охотились [13: с. 395, 433]; евреи Еврейской автономной области стали заниматься охотой в 1930-х гг., что также является нарушением запрета некошерной пищи. Мясо животного, убитого на охоте, некошерно из-за того, что зверь испытывает боль и страдания, в его теле остается кровь. По тем же причинам запрещено есть мясо животного, растерзанного хищником или умершего естественной смертью. Все эти верования и ритуалы наложили особый отпечаток на ментальность евреев, и среди даже не соблюдающих кашрут евреев охота не пользуется популярностью [21: с. 117; 26: с. 393; 29: p. 71].

После забоя животного или птицы производится обязательное кошерование мяса, чтобы обеспечить окончательное извлечение крови, которая осталась в мышечной ткани: остатки крови удаляют высаливанием, вымачиванием или выжариванием. Перед кошерованием мясо тщательно промывают в холодной воде в специальной посуде [1: с. 238–239; 10: с. 10].

В Торе строго оговаривается недопустимость совместного приготовления и употребления в пищу молока и мяса: «Не вари козленка в молоке матери его» [22: с. 98].

Законы кашрута проецируются и на кухонную посуду. На кухне верующего еврея должна находиться отдельно посуда для молочных и мясных продуктов, которые и хранятся в отдельных ящиках и шкафах, расположенных в разных частях кухни. Аналогично подразделяется и вся утварь: ножи, вилки, ложки, раковины, скатерти, полотенца, разделочные доски. Электрические плиты предпочтительнее газовых, поскольку у них конфорка раскаляется докрасна и вся «сбежавшая» пища сгорает, что желательно для того, чтобы эта пища не контактировала с некошерным окружением. Те, кто может себе позволить, имеют две плиты, а также две раковины, так как единственная раковина считается некошерной из-за того, что в ней все смешивается. Интересно отметить такую деталь: наличие одного холодильника не является серьезным нарушением кашрута, поскольку считается, что холодные и замороженные продукты не взаимодействуют друг с другом так, как горячие или теплые [10: с. 4].

Если по какой-либо причине все же случилось, что в одной посуде смешивались молочные и мясные продукты, то такая посуда становится некошерной и ее необходимо кошеровать. Если продукты контактировали в холодном виде без острых приправ и короткое время, то посуду в основном просто тщательно моют. Если некошерная пища в посуде варилась с острыми приправами (перец и т.п.), то посуду кошеруют погружением в кипяток. Если же продукты жарились в сковороде, то ее затем тщательно прокаливают на огне. Металлическая посуда, имеющая повреждения, не позволяющие ее хорошо очистить, кошерованию не подлежит и выбрасывается [1: с. 240]. Правильные приемы кошерования посуды достаточно сложны, и во избежание ошибок верующим евреям рекомендуется обращаться за помощью к раввину.

В традиционной еврейской кухне имеются и другие многочисленные запреты. Например, запрещен в пищу седалищный нерв, внутренний жир

домашних животных, запрещено к употреблению некошерное вино, используемое «идолопоклонниками», т.е. изготовленное не иудеями. Иудаизм считает вино ритуальным напитком, поэтому разрешает то, которое произведено религиозными евреями. В связи с этим с момента выгрузки винограда до закупоривания вина в бутылки рядом не должно находиться «посторонних». Если виноделу нужно попробовать вино – он должен брать его из рук только еврея.

В отличие от кухни дальневосточных евреев во Франции и других странах Европы и Америки на многих винодельнях есть отделения, где производят кошерные вина. На Дальнем Востоке России этот процесс стоит только в самом начале. Например, всего несколько лет кошерная водка («Бедный еврей», «Рабинович» и др.) выпускается акционерным обществом «Тайга-Восток» и пользуется популярностью далеко за пределами Еврейской автономной области. До этого кошерное спиртное на Дальний Восток России завозилось в основном из Израиля или США.

Законы традиционной кухни запрещают пользоваться посудой, купленной у нееврея, даже новой, пока с нее не будет снята ритуальная нечистота омовением в специальном бассейне или естественном водоеме для придания ей статуса истинно еврейского имущества [16: с. 313]. Например, биробиджанские евреи перед празднованием Песаха (Пасха) – одного из важнейших еврейских праздников, установленных Торой в память об Исходе из Египта, – центральном событии всей еврейской истории, в процессе которого родился еврейский этнос и его религия, – проводят кошерование общинной посуды и утвари мытьем ее в ледяной воде горной реки Биры. В начале 2000-х гг. подобным ритуалом у членов общины «Фрейд» руководил раввин М. Шейнер, а в общине «Бэйт-Тшува» – Б. Кофман. В домашних условиях это достигается ошпариванием или прокаливанием посуды на огне.

При соблюдении кашрута евреи могут готовить любые иноэтнические и инокультурные блюда, принятые в той или иной стране. При этом статус блюд будет не еврейским, однако кошерным, т.е. ритуально дозволенным для верующего еврея.

Современные американские продуктовые компании нанимают эксперта – машгияха для подтверждения кошерности их продукции. То же самое делает и дирекция кошерных ресторанов. В США сегодня более 16 тысяч наименований продуктов находятся под таким контролем и получают сертификат о кошерности. Обычно маркой служит английская буква «U», окруженная большим «O» – торговая марка Союза ортодоксальных еврейских общин Америки. Все компании, желающие получить сертификат о кошерности, доверяют свои склады и производственные помещения эксперту для поиска даже случайно попавшего некошерного компонента [25: с. 531]. Дальневосточная еврейская кухня пока еще не может похвастаться подобными примерами. Хотя отличия от кухни европейских евреев и других территорий стали появляться с прибытием евреев на российский Дальний Восток и заключались, прежде всего, в отсутствии пресловутой черты оседлости [24: с. 4], оказывающей огромное влияние на всю культуру, ментальность и аспекты пищевой модели. Благодаря новому принципу расселения еврейские переселенцы органично вписывались в принимающую инокультурную среду.

Следует подчеркнуть одну особенность – несмотря на вышеуказанную строгость пищевой регламентации в иудаизме и связанные с ней заповеди Торы, они могут быть отменены в случае угрозы жизни человека в результате болезни, лишений, связанных с войной, природными катастрофами, голодом и т.п. В этом случае все должно делаться для спасения жизни.

Однако сложности, с которыми сопряжено употребление в пищу продуктов животного происхождения, подталкивают евреев полностью становиться вегетарианцами либо предпочитать растительную пищу. Причем эту тенденцию поддерживают и некоторые раввины, выступающие против достаточно жестоких условий содержания и забоя, например – телят, что, по их мнению, противоречит требованию Торы и Талмуда о гуманном отношении к животным [27: с. 199].

В последние десятилетия в связи с процессами глобализации, происходящими в мире, прослеживается тенденция закрепления в общемировой культуре различных достижений культур разных народов, которые выдержали проверку временем, но самое главное – признаны полезными для людей. Несомненно, что одним из таких достижений является кошерная кухня, число приверженцев которой в мире постоянно увеличивается, независимо от их религиозных, культурных, политических и этнических предпочтений.

Не является исключением и дальневосточный регион России. Несмотря на то, что количество евреев в нем за последнюю четверть века сильно сократилось, среди оставшихся с каждым годом появляется все больше приверженцев кашрута. Это связано, с одной стороны, с тем, что за это время произошел заметный рост этнического самосознания дальневосточных евреев, а с другой стороны (что тоже немаловажно) – с тем, что у людей появилась возможность свободно отправлять ритуалы иудаизма, соблюдать законы кашрута, покупать кошерные продукты, как привезенные из Израиля, так и изготовленные на местных предприятиях, получить консультации у раввинов, так как в каж-

дом крупном городе (Хабаровск, Биробиджан, Благовещенск, Владивосток) имеются синагоги и еврейские общины. Начинают появляться кошерные рестораны, в которые ходят не только иудеи, но и представители других этнических обществ, проживающие на территории Дальнего Востока России и интересующиеся специфической традиционной кухней евреев, что приводит к сближению культур и лучшему межэтническому пониманию.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Бен Шимон, И.* Если ты еврей / И. Бен Шимон. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. – 384 с.

2. *Березницкий, С.В.* Этапы освоения русскими Приамурья и Сахалина (XVII–XIX вв.) / С.В. Березницкий // Народы Сибири в составе государства Российского (очерки этнической истории) / отв. ред. Л.Р. Павлинская. – Санкт-Петербург : Европейский дом, 1999. – С. 332–358.

3. *Березницкий, С.В.* История иудаизма в ЕАО : учебное пособие / С.В. Березницкий, П.В. Примак. – Биробиджан : ДВГСГА, 2007. – 153 с.

4. *Березницкий, С.В.* Этнокультурная специфика мигрантов в Еврейской автономной области в конце XX – начале XXI в. / С.В. Березницкий, П.В. Примак, Е.В. Титова // Вестник Тюменского государственного университета. Гуманитарные исследования. Humanitates. – 2017. – Т. 3, № 4. – С. 184–196.

5. *Березницкий, С.В.* Этнокультурная обстановка в ЕАО как принимающем мигрантов регионе / С.В. Березницкий, Е.В. Титова // Россия в мировом сообществе: смысловое пространство диалога культур : материалы Международного форума «Восточный вектор миграционных процессов: диалог с русской культурой» (Хабаровск, 16–17 ноября 2016 г.) / отв. ред. Е.В. Кулеш. – Хабаровск : Изд-во Тихоокеанского гос. ун-та, 2016. – С. 357–363.

6. *Березницкий, С.В.* Первый женский православный монастырь в Еврейской автономной области и его влияние на современную социокультурную среду / С.В. Березницкий, Э.А. Хайницкая // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2017. – Т. XIV, Вып. 4. – С. 118–122.

7. *Бурмистров, К.Ю.* Еврейская мистическая традиция и алхимия: проблемы взаимного влияния / по трактату Эш мецареф [Огонь плавильщика]. XVII в. : дис. ... канд. филос. наук / К.Ю. Бурмистров. – Москва : РГБ, 2005. [Из фондов РГБ]. – URL: // http://diss.rsl.ru/diss/B4-06-3/ЧО/06010047.pdf (дата обращения: 18.04.2019).

8. *Дубнов, С.М.* Краткая история евреев / С.М. Дубнов. – Изд. 2-е. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2003. – 576 с.

9. Еврейская культура в вопросах и ответах / автор-сост. И. Саванчук. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2000. – 192 с.

10. Еврейская кухня / сост. С.Ф. Евстафьев. – Ростов-на-Дону : Феникс, Москва : Цитадель-трейд, 2007. – 256 с.

11. Еврейская энциклопедия. В 16 т. Т. 12. – Санкт-Петербург : Общество для научных Еврейских изданий и Изд-во Брокгауз – Ефрон, 1906–1913. – 960 с.

12. Еврейская энциклопедия. В 16 т. Т. 14. – Санкт-Петербург : Общество для научных Еврейских изданий и Изд-во Брокгауз – Ефрон, 1906–1913. – 960 с.

13. *Кальмина, Л.В.* Еврейские общины Восточной Сибири: середина XIX века – февраль 1917 г. : дис. ... д-ра ист. наук. – Москва : РГБ, 2003. – 588 с. [Из фондов РГБ]. – URL: http://diss.rsl.ru/diss/03/0857/030857004.pdf (дата обращения: 14.02.2019).

14. Кетувим : пер. с иврита Д. Йосифон. – Иерусалим : Мосад арав Кук, 1978. – 394 с.

15. *Люкимсон, П.* На кухне моей бабушки: еврейская поваренная книга / П. Люкимсон. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2007. – 320 с.

16. *Мануйлова, Ю.* Еврейские праздники, обычаи, обряды / Ю. Мануйлова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. – 320 с.

17. Народы Сибири в составе государства Российского (очерки этнической истории) / отв. ред. Л.Р. Павлинская. – Санкт-Петербург : Европейский дом, 1999. – 358 с.

18. Невиим : пер. с иврита Д. Йосифон. – Иерусалим : Мосад арав Кук, 1978. – 494 с.

19. *Подмаскин, В.В.* Этнические особенности сохранения здоровья народов юга Дальнего Востока: проблемы типологии врачевания и питания [середина XIX – XX в.] / В.В. Подмаскин. – Владивосток : Дальнаука, 2003. – 224 с.

20. *Примак, П.В.* Возрождение еврейской культуры в Еврейской автономной области в конце XX – начале XXI в. / П.В. Примак. – Биробиджан : ДВГСГА, 2006. – 81 с.

21. *Примак, П.В.* Роль религиозных общин «Бэйт-Тшува» и «Фрейд» в современном процессе этнической идентификации евреев Еврейской автономной области / П.В. Примак // Этническая идентичность и конфликт идентичностей. – Владивосток : Дальнаука, 2007. – С. 114–122.

22. *Примак, П.В.* Кашрут как этнокультурный маркер традиционной кухни евреев / П.В. Примак // Вестник Дальневосточной государственной социально-гуманитарной академии. – 2010. – № 1–1 (4). – С. 42–50.

23. *Примак, П.В.* Этнокультурная адаптация евреев Еврейской автономной области к общественным трансформациям на рубеже XX–XXI вв. / П.В. Примак. – Владивосток, 2011. – 231 с.

24. *Сагитова, И.О.* Диаспорные общины Приморского края: формирование, развитие, этнокультурный облик [вторая половина XIX–XX вв.] : автореф. дис.... канд. ист. наук / И.О. Сагитова. – Владивосток, 2004. – 23 с.

25. *Телушкин, И.* Еврейский мир / И. Телушкин. – Москва, 1995; Иерусалим, 5755. – 576 с.

26. *Телушкин, И.* Еврейская мудрость/ И. Телушкин. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2001. – 560 с.

27. *Телушкин, И.* Еврейские ценности: еврейская традиция день за днем / И. Телушкин. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2003. – 432 с.

28. Тора : пер. с иврита Д. Йосифон. – Иерусалим : Мосад арав Кук, 1978. – 271 с.

29. *Harris, D.A.* The jewish world / D.A. Harris. – New York : Liberty publishing house, 1989. – 456 p.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-80-83

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ КАК ЧАСТЬ СИСТЕМЫ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ АДАПТАЦИИ ЭВЕНОВ ПРИОХОТЬЯ

Г.Т. Титорева

В статье рассматриваются пищевые традиции эвенов Охотского района Хабаровского края, способствующие их адаптации в условиях кочевого образа жизни и северного климата. Используются не только опубликованные данные, но и, главным образом, полевые материалы автора, собранные в ходе научных экспедиций в местах локального расселения эвенов – в селе Арка и на оленеводческих базах Кетанда, Надьбаки, Усчан и др.

Ключевые слова: охотские эвены, Дальний Восток, пища, культура жизнеобеспечения.

NUTRITION CULTURE AS A PART OF THE ECOLOGICAL ADAPTATION SYSTEM OF EVENS IN PRIOKHOTYE

G.T. Titoreva

The article considers the food traditions of the Evens of the Okhotsk region of the Khabarovsk Territory, which are contributing to their adaptation in the conditions of a nomadic lifestyle and northern climate. Not only published data are used, but mainly the author's field materials collected during scientific expeditions in the places of local resettlement of Evens – in the villages of Arka and Inya – as well as at the reindeer herding centers of Ketanda, Nadbagy, Uschan and others.

Key words: Evens of Okhotsk, Far East, food, life support culture.

Эвены – один из восьми коренных малочисленных народов Севера, проживающих в Хабаровском крае. Основной территорией локального расселения эвенов в крае является Охотский район (1128 чел.). Помимо Хабаровского края эвены широко расселены в северных районах Дальнего Востока: в Республике Саха (Якутия) – 15 071 чел., в Магаданской области – 2635 чел., в Камчатском крае – 1872 чел. и на Чукотке – 1392 чел. [8].

В статье рассматриваются пищевые традиции эвенов Охотского района Хабаровского края, используются не только опубликованные данные, но и, главным образом, полевые материалы автора, собранные в ходе научных экспедиций в местах локального расселения эвенов – в селе Арка, а также в оленеводческих бригадах, кочующих в районе баз Кетанда, Надьбаки, Усчан и др.

Основу традиционной хозяйственной деятельности эвенов составляют таежное транспортное оленеводство и охота. Они определили особенности образа жизни, характер социальных отношений, морально-этические ценности и систему питания этноса. Кочевая мобильность, изолированность и удаленность друг от друга семейных и производственных групп, ограниченность набора доступных продуктов во многом способствовали формированию пищевой культуры эвенов, повлияли на поведенческие нормы питания, типы блюд и технологию их приготовления.

Климатогеографические особенности Крайнего Севера и производственные условия кочевого оленеводства требуют от человека больших энергетических затрат организма. Важную роль в адаптации человека к этим условиям играет питание. Качество пищи, особенности продуктов, употребляемых оленеводами, способы их приготовления осуществляют экологический баланс между организмом и окружающей средой. В процесс адаптации вовлекаются все виды обмена – белковый, углеводный, жировой, микроэлементный, витаминный. При этом значительно повышается роль жиров и белков в энергообеспечении организма и снижается энергетическая роль углеводов.

Главным и почти единственным продуктом, составляющим основу питания эвенов Приохотья, является мясо таежных животных: горного (снежного) барана, дикого северного оленя, лося, кабарги, медведя. Были животные, мясо которых никогда не употреблялось в пищу. Это горностаи, летучие белки, бурундуки, орлы и вороны [3: с. 58].

Титорева Галина Теодоровна – кандидат искусствоведения, заведующий научно-исследовательским сектором этнографии Хабаровского краевого музея им. Н.И. Гродекова.

Titoreva Galina Feodorovna – Ph.D. in History of Arts, Head of the Research Sector of Ethnography at Khabarovsk Regional Museum named after N.I. Grodekov.

E-mail: mazo2005@mail.ru

© Титорева Г.Т., 2020

Самым вкусным считается горный баран. Были семьи, которые питались исключительно этим мясом, добывая осенью 15–20 особей и запасаясь мясом на длительный срок. Домашних оленей эвены использовали в пищу в редких случаях, сохраняя поголовье своего немногочисленного семейного стада. Для питания старались добыть дикого оленя. Следует отметить, что олень – одно из самых экологически «чистых» животных. Он питается исключительно ягелем и грибами, пьет чистую родниковую воду.

Оленье мясо – высококачественный пищевой продукт, оно нежное, легко разваривается и хорошо усваивается организмом человека [2: с. 218]. По биологической ценности оленина в сравнении с мясом других сельскохозяйственных животных занимает одно из первых мест. Содержание белка в оленине выше, чем в говядине, свинине, баранине и телятине. Своеобразие химического состава мяса оленя обусловлено суровыми климатическими условиями питания и существования животного. Оленина характеризуется высоким содержанием жира (5–16 %), повышенным содержанием белков (17–21 %), минеральных солей и витаминов, а также всеми видами аминокислот. Аскорбиновой кислоты в оленине в 4–5 раз больше, чем в говядине. В 100 г оленины содержится суточная норма витаминов, необходимых человеку. Благодаря микроэлементам мясо северного оленя считается лечебным. Употребляя оленину, коренные малочисленные народы Севера почти не болели цингой [2: с. 269].

Все исследователи, начиная с XVIII в., отмечали, что эвены используют оленя в пищу целиком, без остатка: «Убитого оленя съедают дочиста, то есть не только мясо, внутреннюю и кровь, но и всю в кишках находящуюся нечистоту, из которой варят род каши, смешивая с кровью и жиром» [7: с. 50]. Кровь и содержимое желудка считались деликатесами. Содержимое желудка смешивали с рыбной мукой (порсой), давали закиснуть, после чего ели. Иногда его просто проваривали в воде [3: с. 59].

Свежую, теплую кровь оленя эвены и сегодня пьют сырой, считая, что она придает им физические силы и здоровье. По своему составу кровь оленя не уступает, а по таким показателям, как гемоглобин, сахар, липиды и др., превышает показатели крови других домашних животных [2: с. 166]. Кровь эвены добавляют во многие блюда, но чаще всего вливают в мясной бульон и варят до загустения [5]. Эта уникальная особенность использования оленя без отходов сохраняется у охотских оленеводов до наших дней, правда, содержимое желудка животного сегодня не употребляют.

Мясо животных эвены в сыром виде не едят, исключение составляет строганина из замороженного продукта. Однако большинство внутренних органов употребляют сырыми. Особенно ценится печень *хакан*, гортань *капкэ* и костный мозг *умэн* [5; 7: с. 50]. Сырыми едят также почки *бокгэ*, сухожилия с ног *булгэ*, головной мозг *ургэ,* оленьи глаза. Очень вкусным считается жир с суставов [5]. Употребление в пищу сырых внутренних органов северных животных в избытке обеспечивает аборигенов Севера витаминами, антиоксидантами и веществами, помогающими усваивать мясную пищу [1: с. 137]. Некоторые внутренности употребляют только в вареном виде, в том числе сердце оленя [5].

После разделки туши убитого животного в первую очередь в пищу употребляют субпродукты, а затем только само мясо [2: с. 269; 5]. Эвенская традиционная кухня не отличается сложностью приготовления и разнообразием блюд. Основным способом приготовления мяса была варка. Причем названия блюд соответствовали названию органа, который отваривали. Особенностью питания эвенов Приохотья, как и других северных народов, является отсутствие в их рационе питания поваренной соли [1: с. 132]. Этот продукт стал широко применяться в национальной кухне только в советское время.

На длительное хранение мясо сушили, вялили и коптили. Для этого больше подходило мясо дикого оленя, сохатого и горного барана. Сушеный продукт был незаменим во время кочевок. На остановках его отваривали или просто размачивали. Такая еда позволяла насытиться на длительное время. Готовили сухое мясо разными способами. Мясо оленя или сохатого *хэрчэ* готовили способом дымления и запасали в больших количествах. Мясо *кукра* получали в основном с голов дикого оленя. Предварительно голову отваривали, затем срезали с нее мясо и сушили на ветру [5].

Ребра и позвонки с остатками мяса отваривали, это была повседневная, «быстрая» еда *гавдан* [5]. В бульон с косточками *хэлтэн* вливали муку, разведенную в холодной воде. От этого он становился более густым и сытным. Приправой для подобного рода супов служил только дикий лук. Эвены собирали и дикий чеснок, правда, он был не столь распространен в Охотском районе, как лук.

Высокими вкусовыми и питательными свойствами обладает оленье сало. Жир северных животных имеет низкую температуру плавления, богат ненасыщенными жирными кислотами и предотвращает развитие атеросклероза [1: с. 137]. Сало подкожное и внутреннее перетапливали и сливали горячим в зоб глухаря, который растягивался до значительных размеров. В этом «сосуде» сало хранилось длительное время. Жировая пленка, окружающая внутренние органы, снималась, высушивалась и использовалась по мере надобности. Ее могли добавить в мясные блюда или употреблять самостоятельно. На внутреннем жире обжаривали муку и добавляли эту кашицу *хадоран* в чай, приправляя его сахаром или солью, по вкусу. Такой чай надолго наполнял энергией орга-

низм человека. Внутренний жир также смешивали с ягодой или сахаром.

Еще один ценный пищевой продукт получали эвены от оленя – молоко. В прошлом почти во всех семьях доили важенок, сегодня в Охотском районе только единицы используют в пищу молоко оленя. По вкусовым качествам и питательности оленье молоко представляет ценнейший продукт, превосходящий молоко других животных. Так, по сравнению с коровьим молоком оленье содержит больше в 5,8 раза жира, в 3,1 раза белка и в 2 раза минеральных солей. Литр оленьего молока калорийнее коровьего в 3,8 раза [4: с. 4].

В прошлом употребление медвежьего мяса было связано с древним культом медведя и требовало соблюдения соответствующих ритуалов. В быту мясо медведя употреблялось эвенами только в голодное время [6: с. 77]. Мясо во время медвежьего праздника отваривали в определенной последовательности и съедали, соблюдая сакральную субординацию: верхнюю грудную часть и внутренности (сердце, легкие) могли есть только мужчины, а нижнюю разрешалось употреблять и женщинам. Собственно, мясо в этом случае служило не столько пищей, сколько ритуальным объектом. Сегодня мясо медведя входит в рацион питания охотских эвенов, правда, большой популярностью оно не пользуется и в пищу идет чаще всего мясо «горных» медведей, питающихся преимущественно орехами стланика.

Из птиц в пищу используют глухаря, рябчика, куропатку, утку и гуся.

Из них варят суп или едят только отварное мясо.

Блюда из рыбы служили дополнением к основному мясному рациону питания эвенов Приохотья. Реки Охотского района богаты рыбой: это кунжа, хариус, щука, ленок, сиг, карась и др. Однако главным объектом промысла была рыба лососевых пород: горбуша, кета, голец, кижуч, нерка. Помимо простого способа обработки – варки и обжаривания на огне – эвены применяли вяление и квашение рыбы. Поскольку в прошлом эвены не знали и не употребляли соль, то рыбу не засаливали и не коптили. Такой способ приготовления получил широкое распространение только в советское время.

На длительное хранение рыбу сушили. Самым распространенным продуктом этого способа приготовления является юкола из кеты (по-эвенски – *кам*), известная большинству коренных народов Севера. На *кам* использовали преимущественно первую, наиболее жирную рыбу. Юколу заготавливали в больших количествах, хранили в ровдужных мешках и использовали в период кочевок, когда не было возможности приготовить еду.

Другим продуктом, приготовленным способом сушки, была рыбная мука (порса) *хулты*. На ее изготовление шла, как правило, мякоть кеты, нерки или мальмы. Эвены Магаданской области обжаривали рыбное филе над костром, а затем разминали и сушили [6: с. 109]. Эвены Охотского района Хабаровского края отваривают спинки лосося и смешивают с несоленой красной икрой. Полученную густую массу выкладывают тонким слоем на сковороду и ставят к костру. Когда рыбный корж высохнет и затвердеет, его разминают в мельчайшие фракции, раскладывают тонким слоем и сушат на ветру, постоянно перемешивая [5]. На зиму эвенская семья заготавливала несколько ровдужных мешков порсы. Она и сегодня – незаменимый пищевой продукт в длительных переходах таежных оленеводов. Из нее можно быстро приготовить «болтушку», залив муку кипятком или смешав ее с топленым внутренним жиром. Особенно вкусным считается смесь рыбной муки с медвежьим жиром [5]. Детям на завтрак смешивают *хулты* с голубицей.

Кетовая красная икра особой популярностью у охотских эвенов не пользовалась. В свежем виде ее добавляли в рыбные блюда, на зиму сушили. Даже когда появилась соль, икру редко солили, иногда употребляли малосоленой, но на длительное хранение не оставляли. В зимнее время эвены, как и большинство коренных народов Севера, употребляли строганину из замороженной рыбы, в Приохотье это были в основном мальма и хариус.

Северная природа небогата дикоросами, пригодными для питания. Однако и в суровой охотской тайге есть растения, которые издавна служили оленеводам полезной добавкой к небогатому рациону. Это ягоды – шикша, брусника, морошка, голубица, а также дикий лук и чеснок, ревень. Употребляли в пищу разные корни и травы. Например, корень белой лилии ели с сушеной рыбьей икрой. В вареном виде употребляли листья кипрея и морской капусты. Любимым лакомством охотских эвенов были орехи кедрового стланика. Раньше орехи и молодые почки кедра сушили, мелко растирали и использовали вместо крупы [3: с. 60]. Грибы в прошлом эвены не употребляли в пищу, считая их едой оленей [5].

Единственным напитком для эвенов вплоть до XIX в. служила ключевая вода. Черный чай вошел в рацион эвенов достаточно поздно и очень высоко ценился. Раньше чай заваривали шиповником или чагой. Он служил не только ежедневным напитком, но и лечебно-профилактическим средством.

Таким образом, пищевая культура охотских эвенов имеет свои особенности, обусловленные спецификой образа жизни и промысловой деятельности, а также климатическими условиями проживания этноса. Необходимость адаптации к этим условиям определила экологический и гуманистический характер взаимодействия человека с природой. Наряду с традиционным жилищем, средствами

передвижения и одеждой пища способствует органичному и относительно комфортному существованию кочевников-оленеводов, адаптации их к сложным условиям Севера. Бережно используя природные богатства суровой северной тайги, эвены Приохотья научились рационально и почти безотходно их перерабатывать, не нарушая при этом экологического баланса.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Агаджанян, Н.А.* Человек в условиях Севера / Н.А. Агаджанян, П.Г. Петрова. – Москва : Крук, 1996. – 206 с.

2. *Владимиров, Л.Н.* Научные аспекты возрождения северного оленеводства / Л.Н. Владимиров, И.С. Решетников, В.А. Робек. – Якутск : Академия, 2005. – 336 с.

3. *Линденау, Я.И.* Описание народов Сибири (первая половина XVIII века). Историко-этнографические материалы о народах Сибири и Северо-Востока / Я.И. Линденау. – Магадан : Книж. изд-во,1983. – 154 с.

4. *Мухачев, А.Д.* Продуктивность домашних северных оленей / А.Д. Мухачев. – Санкт-Петербург : ГУАП, 2008. – 242 с.

5. Полевые материалы автора. 2006–2013 гг., с. Арка, оленеводческие базы Кетанда, Усчан, Надьбаки Охотского района Хабаровского края.

6. *Попова, У.Г.* Эвены Магаданской области / У.Г. Попова. – Москва : Наука, 1981. – 304 с.

7. *Сарычев, Г.А.* Путешествие по Северо-восточной части Сибири, Ледовитому морю и Восточному океану / Г.А. Сарычев. – Москва : Географгиз, 1952. – 325 с.

8. Всероссийская перепись населения 2010 г. Т. 4. Национальный состав и владение языками, гражданство. – URL: http://www.gks.ru/free_doc/new_site/perepis2010/croc/perepis_itogi1612.htm (дата обращения: 15.09.2019).

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-84-93

«СОВЕТСКАЯ КУХНЯ» КАК ПРОЕКТ: НЕКОТОРЫЕ ИТОГИ (НА ПРИМЕРЕ ТИХООКЕАНСКОЙ РОССИИ)

Ж.Ж. Чимитдоржиев

Советская кухня – особое явление в кулинарном мире. Это интереснейший антрополого-социальный эксперимент, проведённый на таком огромном массиве, как страна. В ходе этого проекта было решено много вопросов и внедрено немало инноваций в мир советского человека. В зависимости от вождей менялся и дискурс питания советского человека. Можно сказать, что в СССР сформировался новый пищевой габитус Homo soveticus. В тихоокеанской России советская система шла в рамках общей политики, но имела свои особенности благодаря своему расположению и кормовой базе.

Ключевые слова: советская кухня, тихоокеанская Россия, СССР, общепит.

«SOVIET CUISINE» AS A PROJECT: SOME RESULTS (PACIFIC RUSSIA AS AN EXAMPLE)

Zh.Zh. Chimitordzhiev

Soviet cuisine is a special phenomenon in the culinary world. This is an interesting anthropological and social experiment conducted on such a huge massif as a country. During this project, many issues were resolved and innovations were introduced into the world of Soviet people. Depending on the leaders, the discourse of Soviet man's nutrition also changed. For the period of the USSR, we can say that a new food habit Homo soveticus was formed. In Pacific Russia, the Soviet system was a part of a common policy, but it had its own features due to its location and food supply.

Key words: Soviet cuisine, Pacific Russia, USSR, public catering.

Советский период развития индустрии массового питания вне дома органично подходит под тезис «О роли личности в истории». Все советские лидеры оказали сильное воздействие на развитие общественного питания в стране. В зависимости от их времени правления менялись подходы к развитию общественного питания, всё проходило в рамках определённого исторического периода. Поскольку наше эпистемологическое поле обладает большой инерционной массой, то с методологической точки зрения весьма проблематично чётко определить жёсткие временные рамки выделения изменений, связанных с тем или иным правителем. Каждый из них обладал своей неповторимой харизмой и собственными представлениями о пути развития страны, что оказало своё воздействие на индустрию питания. Большевики уделяли пристальное внимание питанию, которое является базовой потребностью и жёстко детерминированным условием жизнедеятельности человека как биологического, так и социального вида, они взяли на себя кормленческую функцию [13]. Среди пантеона великих людей есть место и для персоны Микояна Анастаса Ивановича: по мнению биографов и многочисленных авторов, именно он обеспечил траекторию развития общественного питания Страны Советов. Находясь у власти на протяжении длительного периода, он планомерно проводил в жизнь видение советских вождей, как должен питаться советский человек. Трансформационный слом в России привёл к резкому изменению потребительских практик и перевёл их на другой уровень. Изменились формы и содержание жизнедеятельности населения страны, политические процессы оказали кардинальное влияние на все сферы жизни людей, «старые боги ушли, пришли новые боги» [19].

Изменилась культура потребления, появились новые технологии, питание наполнилось идеологическим содержанием. Население находилось в состоянии хронического стресса, что оказало существенное влияние на практики питания граждан как вне дома, так и дома. В дореволюционный период можно выделить несколько практик питания населения царской России: дворянский; купеческий; крестьянский; рабочий и мещанский. К сожалению, новая парадигма революции и индустриализация в области питания свели на нет гурманское направление [8], истребление дворянства как носителей

Чимитдоржиев Жан Жанович – кандидат медицинских наук, доцент кафедры экономики и управления на предприятиях торговли Хабаровского государственного университета экономики и права.

Chimitordzhiev Zhan Zhanovich – Candidate of Science (Medicine), Associate Professor at Khabarovsk State University of Economics and Law.

E-mail: jeanjean@mail.ru

© Чимитдоржиев Ж.Ж., 2020

высокой гастрономической культуры привело к утрате кулинарной школы и гастрономической культуры высокой кухни. Лишь в период нэпа был всплеск гурманства в истории советского государства. Те процессы, которые происходили в России, создавали почву для этого. Это, прежде всего, строительство капитализма, Первая мировая война, революции, Гражданская война, которые привели в движение огромные массы народа, началось переселение из деревни в город, с востока на запад и в обратном направлении, с юга на запад и т.д. Всё это привело к смешению гастрономических культур в различных диадах: «деревня–город», «дворянская–мещанская», «мещанская–рабоче-крестьянская», «этническая–надэтническая» и т.д. Приход к власти большевиков ознаменовал приход новой парадигмы питания, новая идеология органично легла на созданную почву.

Индустриализация питания была мировым трендом, и советские вожди активно подхватили идею массового охвата населения внедомовым питанием. Условия, создавшиеся после революции, диктовали необходимость внедрения индустриализации питания, которые характеризовались основными требованиями к массовому питанию: эффективностью, калькулируемостью, предсказуемостью и контролируемостью – всё это было реализовано в современном формате быстропита в системе «Макдональдс» [25], мы добавили ещё требование упрощения меню и блюд. Внедрение индустриального питания привело к падению уровня подготовки поварского сословия, компетенции были только базового уровня с минимальным уровнем творчества. Всё это привело к падению гастрономической культуры населения и к упрощению питания как вне дома, так и дома.

Необходимо признать, что идеологическая машина советской власти была самой лучшей и эффективной, и ей удалось создать гиперреальность и различные симулякры в обществе [3], в том числе и в гастрономической среде. Так, в плакатном искусстве мы видим, как эмансипированная молодая девушка зовёт другую в новый мир, мир столовых и фабрик-кухонь, которые освободят её от домашней готовки [30]. Так были созданы условия для развития массового питания, которое трансформировалось в советский общепит и новые габитусы питания. Новая идеология освобождения женщин от кухонного рабства и массового питания вне дома [26] рефлексировалась в различных сферах просвещения и пропаганды. Средства массовой информации являлись основным коммуникационным каналом с целевой аудиторией: в первую очередь это была печать, затем радио, с появлением телевидения центр тяжести перешёл на этот канал. Особое место занимал в этом ряду кинематограф. Конечно, мы не можем наблюдать там прямого воззвания к питанию вне дома, но довольно часто мы можем видеть, что по сценарию многие сцены снимаются в интерьерах предприятий общественного питания. Мощным носителем идеологии общественного питания было плакатное искусство как наиболее простое, доступное и обладающее художественной силой, совсем рядом находится реклама. Следует признать, что реклама была в зачаточном состоянии и сильного воздействия на целевую аудиторию не имела. Как отмечают многие исследователи, одним из важнейших симулякров советского периода была книга «О вкусной и здоровой пище» [11]. Выделим несколько этапов советского агитпропа: первый, когда идеология требовала полного отказа от старорежимного и было полное отторжение всего буржуазного; затем наступил этап смягчения, когда идеология начала признавать что-то из прошлого – традиции, продукты, блюда и т.д.; третий этап, когда в стране происходила американизация быта населения, тогда советские люди попробовали немного американской жизни; четвертый этап характеризуется изоляционной политикой в виде «железного занавеса» и пропагандой всего советского, развитие отечественной кулинарии требовало выхода творческой энергии поварского состава. В этот период советско-партийные органы поощряли региональные особенности и, в частности, в общественном питании; пятый этап прошёл под знаком очередных трансформационных процессов, приведших страну к следующему революционному переходу от одной формации к другой. Идеологическая машина, используя такой инструмент, как миф [1], создала гиперреальность советского общества и симулякры. Ментальность российского народа имеет выраженный патерналистский характер и создает благотворную почву для большевистского агитпропа. Одна из выраженных черт российской ментальности – это терпимость и ожидания лучших времён – так сформировался симулякр «скорого сытого времени», который трансформировался в синдром «отложенного счастья» для множества когорт народонаселения СССР. Идеологическая машина активно формировала среду обитания для социума и новый типаж Homo sovieticus. Для этого в своей работе она использовала всю военную риторику типа «битва», «схватка», «победа», «фронт» и т.д., что позволяет сделать заключение о том, что большевикам было трудно обеспечить полноценное питание населения. СССР развивался в тяжёлых условиях обеспечения населения страны продуктами питания, и власть придавала этому огромное значение. Во времена сильного стресса уголовные и административные правонарушения в области общепита принимали политический окрас и правонару-

шителям навешивался ярлык «вредитель», что автоматически вело к серьёзным приговорам.

Другим мировым трендом, который попал на благодатную почву советской идеологии, была идея рационализации и медикализации питания населения. Работник рассматривался как некая машина, которую необходимо заправлять топливом. Гигиена питания и другие науки, связанные с питанием человека, в тот период активно разрабатывали нормативный подход, который позволял рассчитать необходимое количество калорий для выполнения своих рабочих функций. В доступной литературе есть разночтения в том, кто начал внедрять данный подход в советской России. Если верить П. Кожанному, то разработки профессора Словцова [12: с. 5] позволяют рассчитать необходимое количество калорий для разных категорий работников, соответственно необходимое количество белков, жиров, углеводов в необходимом количестве продуктов питания. В то же время все современные авторы связывают развитие этого направления в советской кухне с именем профессора М.И. Певзнера [7; 10; 27]. Несомненно, значение влияния профессора Певзнера на медикализацию питания трудно переоценить. Он руководил НИИ питания, именно этот институт создал мощную научно-методологическую базу для медикализации питания. Изначальное назначение лечебного питания вышло из своих рамок и вошло в бытовую практику питания, начали формироваться новые смыслы телесности и самоидентификации. Можно выделить два направления в медикализации питания: нормативное, когда проводится расчёт необходимого количества калорий для полноценной рабочей деятельности; валеологическое, когда индивидуум рассматривает свой пищевой рацион со стороны диады «полезно–неполезно». Благодаря ему из рациона советского человека исчезли специи (и еда стала безвкусной) и появилось 3- и 4-кратное питание из стандартных трех блюд.

В области питания в период трансформационных процессов в обществе формируются новые пищевые культуры и габитусы. Одной из отличительных черт советского питания был характер насильственного изменения пищевых практик и габитусов. Одним из важных факторов такой политики был дефицит продуктов, требовавший от советских вождей действий по поиску новых источников пищи и их замены на другие. Для адекватного развития индустрии питания пришлые люди как при царе, так и при большевиках прекрасно осознавали необходимость использования местной сырьевой базы. По всей стране активно шёл процесс создания пищекомбинатов, которые перерабатывали местное сырьё в продукты питания. Большевики прилагали усилия по развитию добывающих и перерабатывающих баз по территории всей тихоокеанской России, особенно в районах Камчатки и Сахалина. В рацион советских людей активно вводились продукты марикультуры, как флоры, так и фауны, – следует отметить, что в этот период начался активный океанический лов рыбы, добыча китов (в качестве пробы, а также других морских зверей, которых использовало в пищу местное аборигенное население побережья) и морской капусты, трепанга, кукумарии и т.д. Таким образом, можно утверждать, что население тихоокеанской России имело ихтеофагальное питание [15]. История советского общепита изобилует примерами, когда власть пыталась внедрить в повседневную практику народа новые формы пищевых культур: вегетарианство, медленную еду[1], рыбный день и т.д. История нашего государства изобилует драматическими страницами, и ментальность народа формировалась под мощным прессом социальных катаклизмов разного плана, которые в конечном итоге приводили к лишениям в области питания от дефицита до голода. Народ формировал особый типаж поведения – выживание, и весь космос советского человека был направлен на борьбу.

Мы не стали проводить жёсткие временные рамки между периодами, поскольку нет чётких границ изменений между сменами советских вождей. Сфера питания обладает большой инерционной массой, и совершить резкий переход от одной формы к другой очень проблематично. Поэтому мы обозначили только периоды правления вождей без временной привязки их прихода к власти.

Старт советского периода начинается с 1917 г., когда к власти пришли большевики, и обозначен нами как ленинский период. Вместе с ними пришла новая идеология питания. «Неуклонные, систематические меры к (переходу к "Massenspeisung"), к замене индивидуального хозяйничанья семей общим кормлением больших групп семей» [18: с. 75] – такая задача была поставлена В.И. Лениным перед советско-партийным аппаратом молодой советской России в 1918 г. В 1919 г. большевистская партия ставит новую задачу, формируя почву для перехода к массовому питанию. Ломка старой общественно-экономической формации проходила в тяжелейших условиях: недостаток продуктов питания, доставшийся в наследство от предыдущего Временного правительства, внешняя изоляция и агрессия, внутренняя контрреволюционная деятельность старой власти и Гражданская война – всё это привело к закономерному дефициту продуктов и появлению уродливого явления «военный коммунизм». Несомненно, это спасло новую власть и внедрило в сознание людей распределительную систему, которая проходит красной нитью через всю историю совет-

[1] Медленное пережёвывание пищи (slow food).

ского общества. Как писалось выше, большевики стремились разрушить старый быт и выдернуть женщину в общественную жизнь страны. Нам представляется, что ряд факторов заставил большевиков пойти на этот радикальный шаг: фактор недостатка рабочих рук и войны выкосил мужское население и привёл к дефициту рабочей силы; фактор эмансипации предполагал, что Ленин хотел быть в мировом тренде и общение с лидерами движения за равноправие женщин не прошло даром. Всё это органично вписалось в мировую тенденцию индустриализации питания и позволило СССР влиться в этот тренд. Новое правительство пыталось внедрить питание вне дома. Предприятия питания стали обслуживать большой контингент посетителей и были нацелены на быстрый оборот стола. Поскольку нами выше определено, что невозможно за короткий срок перестроить систему питания такой страны, как Россия, ранний ленинский период ограничился декларацией намерений и подготовкой индустрии питания для перевода на рельсы массового питания. С момента революции и до окончания Гражданской войны большевистская партия стремилась накормить народ с минимальными затратами и сохранить власть. В этот период невозможно быстро и полноценно внедрить в быт населения новую систему питания, соответственно приходилось пользоваться старой инфраструктурой питания вне дома. Многие рестораны и трактиры были перепрофилированы в столовые и чайные. Этот период можно охарактеризовать как декларативный, в котором обозначены основные цели развития индустрии массового питания. Началось формирование институтов общественного питания: в 1920 г. был организован Научно-исследовательский институт физиологии питания, который возглавил крупный ученый, профессор М.Н. Шатерников [9], в 1923 г. был организован кооператив «Народное питание» (Нарпит) [16]. Ленинский период проходил под лозунгом «Мы разрушим старый быт и построим свой новый быт» – началась культурная революция. Одной из отличительных черт того времени была жилищная революция: большевики стали проводить политику уплотнения в жилищной сфере, в результате чего началась эпоха коммунальной культуры в советском обществе, которая повлияла на систему питания населения. Данная политика продолжалась и в последующем: партия и правительство пытались за счёт жилищной политики прекратить домовое питание.

Для тихоокеанской России этот период в чистом виде не был советским: несмотря на то что на её территории были Советы, в них заседали не большевики, а другие партии, – естественно, они не поддерживали политику центра. Также на территории тихоокеанской России было организовано буферное образование в виде ДВР (Дальневосточная республика), что позволяло не распылять свои незначительные ресурсы на такие пространства.

Приход к власти И.В. Сталина значимых сдвигов в организации питания населения страны не дал. Усилилась идеологическая составляющая в организации питания, происходила активная рефлексия новой системы питания. Именно сталинский период можно охарактеризовать как самый идеологизированный в истории общественного питания СССР. В этот период были созданы симулякр советской гастрономии и гиперреальность общества. Также сталинский период представляет собой синусоиду развития питания общества – взлёт и падение. В этот период просматриваются два гигантских стресса: индустриализация страны и Великая Отечественная война, которые вызвали к жизни необычайные адаптивные возможности народа и рельефно проявили характер народа, его ментальность. Эти периоды проходили под лозунгом «Наше дело правое, и мы победим». Между этими двумя провалами были периоды относительного благоденствия, которые прошли под лозунгом «Жизнь стала лучше, жить стало веселей», в которых сформировался «большой стиль». «Большой стиль» проявляется во всех сферах жизни социума. Это, прежде всего, имперская монументальность, пышность, помпезность – не исключением стало и питание. Такая гиперреальность и симулякр в основном формировались в элите советского общества – основная же масса имела другие симулякры, свои пищевые коды. Сталинский период проявил себя в двух форматах общественного питания: первый – массовые столовые со скудным ассортиментом, низким качеством и небезопасные для здоровья и второй формат – небольшое количество ресторанов с хорошим меню, продуктами и сервисом более высокого качества, а также монументальностью интерьера ресторана. Сталин и нарком снабжения Микоян начали внедрять в советский общепит формат фабрик-кухонь как пример индустриализации питания. Практика приёма пищи соответствовала габитусу П. Бурдьё – для основной массы это «вкус к необходимости», высокая калорийность, обильность пищи и возлияний [4]. Элита придерживалась этого габитуса, поскольку основная масса вышла из низов и несла в себе весь архитипический груз и отличалась только набором и количеством продуктов в рамках распределительной системы. После поездки в Америку Микоян окончательно утвердился в правильности вектора развития питания советского человека и активно внедрял опыт американской индустрии питания – так появился формат быстропита «американка». На наш взгляд, именно в системе столовых на заводах, фабриках, в школах, больницах, тюрьмах и других

учреждениях активно формировался внедомовой габитус питания. Продолжением ленинской политики была национальная политика: большевикам от Российской империи досталась огромная многонациональная страна со своими национальными кухнями. Большевики также продолжили имперскую политику объединения народов, одним из инструментов национальной политики была советская кухня. Ещё при царской России россияне были знакомы с кавказской, азиатской, прибалтийской и славянской кухней. Большевики использовали особое свойство любой кухни – это свободное заимствование у других народов блюд, продуктов, технологий, поэтому не удивительно, что многие этнические блюда стали надэтническими.

Если касаться Хабаровска, то следует отметить, что общедоступных столовых было не так много, в составе Дальнарпита в Хабаровске насчитывалось всего 5 общедоступных предприятий общественного питания. Особенностью тихоокеанской России было то, что инфраструктура общественного питания была развита слабо, строительство новых помещений для столовых активно не велось, всё было направлено на строительство заводов и фабрик. Также на территории ещё существовала форма частного предпринимательства, которая создавала конкуренцию для Дальнарпита, также необходимо считать особенностью существование частных предприятий общественного питания в национальных поселениях, в частности в китайской слободе [21]. Сталинский период не оставил значимых изменений в инфраструктуре общепита Хабаровска, фабрики-кухни не были построены. Упор в развитии общественного питания делался на столовые в организациях, заводах, школах и т.д. В городе и крае начали активно развивать предприятия общественного питания формата «американка» (рис. 1).

Именно в советский период началась активная ассимиляция местного коренного населения. Советская власть пыталась организовать жизнь аборигенов по своим представлениям: выделялись средства для оседлости, строились дома, в которые переселяли аборигенов. Началась программа ликвидации неграмотности, дети изымались из привычной среды обитания и отправлялись в районные центры в интернаты, рацион питания резко менялся, что, в конце концов, вылилось в печальный итог – снижение сопротивляемости организма [24]. Активное строительство сети общественного питания и торговли привело к изменению рациона и у взрослого населения: аборигены начали перенимать модель питания у пришлых людей. В то же время необходимо отметить, что пришлые люди не смогли в силу вкусовых, эстетических, исторических и культурологических факторов воспринять местную этническую кухню [23].



Рис. 1. Реклама в газете «Тихоокеанская звезда» № 65 от 21 июля 1927 г.

После смерти Сталина начинается период правления Хрущёва. Этот период характеризуется демократизацией питания, деструкцией «большого стиля», привнесением в советский габитус питания американского типажа, ростом формата кафе, активацией рефлексии гастрономической культуры в художественных произведениях. Можно говорить, что именно в этот период советская кухня стала активно рефлексироваться творческой интеллигенцией в своих произведениях. Сила художественного произведения должна была поднять уровень гастрономической культуры как рестораторов, так и потребителей. Главным симулякром советской гастрономии также оставалась «Книга о вкусной и здоровой пище». Городское пространство стало трансформироваться под нужды общества, предприятия общественного питания из кормленческого места стали трансформироваться в третье место [22]. Кафе стало местом сбора для обсуждения реформаций хрущёвского периода, изменившаяся стилистика оформления предприятий общественного питания привлекала к себе внимание и соответствовала своему времени романтизма и демократизации. «Стиль эпохи требовал лёгкости, подвижности, открытости. Даже кафе стали на манер аквариумов – со стеклянными стенами всем на обозрение. И вместо солидных, надолго, имён вроде "Столовая-43", города и шоссейные дороги страны усыпали легкомысленные "Улыбки", "Минутки", "Ветерки"» [5: с. 144]. В это время возник феномен «шестидесятников», и кафе, и рестораны служили местом, где они собирались. Правительство потребовало от рестораторов использовать в оформлении предприятий современные отделочные материалы и уйти от материалов сталинского периода, которые утяжеляли пространство кафе. По представлениям Хрущёва, внутреннее пространство должно было стать воздушным и легковесным в стиле техно. Хрущёвский период также не стал исключением для тягот и лишений советского народа в области питания. Волюнтаристические реформы в области сельского хозяйства привели к резкому дефициту продуктов, что автоматически отразилось на общественном питании: повара были вынуждены придумывать новые блюда из того, что было под рукой. Также следует подчеркнуть мысль, которую высказали выше: массовое строительство жилья привело к появлению типа жилья под народным названием «хрущёвка», в котором площадь кухни не годилась к полноценной готовке пищи – так продолжился процесс выдавливания домового питания из жилища и переход к внедомовому питанию. В этот период активно стали развиваться форматы домовых кухонь, кулинарии в системе розничной торговли. Предполагалось, что они должны были разгрузить хозяек от готовки, кухня видилась как финишная точка, где происходит процесс доготовки. В этот период происходит институционализация технологического процесса приготовления блюд: в 1955 г. Институтом питания был разработан «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», который содержал технологические и технические требования и нормативы, своего рода стандарты приготовления блюд. Поначалу он носил рекомендательный характер, но вскоре стал обязательным к исполнению после внедрения системы контроля. Как сообщают информаторы, в основном проверяли два показателя: выход продуктов и их цену. Государство придавало большое значение обеспечению питанием народа: в 1956 г. было принято постановление «О мероприятиях по улучшению общественного питания», согласно которому в стране должна была увеличиться сеть общественного питания и обеспечена её эффективность за счёт повышения технологичности приготовления и использования последних достижений советской науки. Поскольку Хрущёв по своей сути был западником, то многие заимствования в советском обществе пришли из Америки. В стране появилась бытовая техника, в том числе и холодильники, из пищевых практик, касаемых общественного питания, к нам пришли гамбургеры, коктейли, кукуруза, кола, народ приобщился к западной гастрономической культуре. Эпоха его правления проходила под лозунгом «Догоним и перегоним».

Для Хабаровска эпоха хрущёвского правления была благотворной: в городе появились новые предприятия общественного питания, особенно прирос сегмент ресторанов. До 1965 г. открылось несколько ресторанов [28]. Развитие ресторанного сегмента активизировал практики досуга населения, для всего общепита было характерно наличие живой музыки, гости любили отдыхать под музыку и танцевать. Это была площадка для музыкальных коллективов города: согласно воспоминаниям в городе было несколько сильных коллективов, которые играли в разных ресторанах. В городе активно развивался сегмент домовых кухонь, обеспечивая качественной едой население, позволяя женщинам активно участвовать в экономической жизни страны. В этот период активно развивается местная промышленность, обеспечивая торговлю и общественное питание местным сырьём. Начиная с 1930-х гг. на Дальнем Востоке начали разрабатывать морскую ресурсную базу, в период правления Хрущёва добыча перешла на индустриальную основу: на побережье была создана мощная добывающая и перерабатывающая база. В рацион дальневосточников внедрялись новые продукты: мясо кита, краба, морского зверя, рыба (морская, речная, озёрная), икра, морская капуста и т.д. «Сомнитель-

ный тёмно-красный цвет и еще более сомнительная цена (всего полтинник за кило) не снискали ему славы и народной любви. … – китятина холодного копчения: верхний полупрозрачный слой – чистый балык, нижний – выразительное мясо. Коптили китятину на судах китобойной флотилии, разумеется, совершенно контрабандно» [17: с. 101]. Как сказал наш информант, «китовое мясо мы не понимали и в основном использовали его как наполнитель в различные фарши, и стоил он очень дёшево» (рис. 2).



Утверждена решением
Хабаровского Крайисполкома
№ 326/в 23 мая 1962 года

Дополнение к прейскуранту
Краевого Управления по тор-
говле № 12-н от 23 мая
1962 года

РОЗНИЧНАЯ ЦЕНА

на мясо кита, реализуемое в Хабаровском крае

Наименование	Единица измерения	Розничная цена в копейках
Мясо кита	кг	55

Условия отпуска и торговли овощи

На мясо кита распространяются условия отпуска и торговли на овощи, предусмотренные прейскурантом № 010-1960 года розничных цен на мясо, рыбные товары и рыбные консервы.

Рис. 2. Документ, регламентирующий розничную цену на мясо кита [20]

Из личного опыта скажу, что китовые продукты ещё остались на Чукотке. Согласно международным решениям кита продолжают ограниченно добывать для нужд коренного населения Севера. На мой взгляд, самым вкусным деликатесом является мантак[2], «Dare ad proficuum maris»[3] [6: с. 458].

После бурного и сумбурного правления Н.С. Хрущёва к власти пришёл Л.И. Брежнев, эпоху которого можно характеризовать как стагнацию и, как справедливо отмечает Вайль, «никакие» времена наступили с конца 1960-х гг. [5: с. 362]. При правлении Брежнева продолжилось движение в сторону искоренения домового питания, в области жилищного строительства появились проекты домов типа «брежневка», «панелька», в которых кухонное пространство также было дискриминировано, как и при Хрущёве. Продолжился рост сети общественного питания, в стандартах были чётко прописаны типы и формы предприятий общественного питания. В период прихода Брежнева к власти от управления отраслью был отодвинут Микоян – так родилась шутка: «От Ильича и до Ильича». Человек, который создал и отрегулировал тонкий механизм кормленченской функции государства [7], ушёл. Но его дело продолжало работать до последних дней существования Советского Союза и стало стартовой площадкой для реформы индустрии питания в ельцинский период новейшей истории России. По сути, можно говорить, что брежневский период двигался на инерционной массе, созданной Микояном. В наследство Брежневу достались проблемы в сельском хозяйстве, с которыми он так и не справился, в стране продолжился дефицит продуктов. Эпоха правления Брежнева проходила под лозунгом «Экономика должна быть экономной». Регионы активизировали политику местного производства продуктов питания.

Мы предполагаем, что именно в этот период начался активный процесс формирования идентичности дальневосточной кухни. Несмотря на наличие «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», на местах искали выход для творчества поваров и реализации программы развития местной кормовой базы. Так, при органах власти создавались кулинарные советы, которые принимали решения по внедрению различных блюд в меню предприятий общественного питания региона и тем самым закрепляли авторские права поваров на разработанные блюда. Во времена всех генсеков местные партийные бонзы пытались удивить высокопоставленных гостей местными блюдами. Местные мастера-повара активно участвовали в этом процессе и разрабатывали уникальные блюда из местных специалитетов[4] [15], в этом им помогали региональные кулинарные советы.

Нам удалось найти материалы о музыкальной жизни в ресторанах Хабаровска, и мы хотели бы осветить брежневский период этой стороной жизни ресторана и кафе. Ментальность советского человека всегда требовала музыки и танцев во время посещения общепита, этот архетип уже прослеживается в царский период: анализ прессы того времени показывает, что все рестораны имели свои музыкальные коллективы либо приглашали гастролёров. Этот архетип реализовывался и в советский период: многие рестораны и кафе имели свои коллективы. С целью повышения уровня исполнения и пополнения репертуара и его контроля регулярно

[2] Мантак – кусок кожи и подкожножировой клетчатки кита.

[3] Dare ad proficuum maris (лат.) – получение пользы от моря, извлечение выгоды из прибрежного местоположения.

[4] Специалитет – эндемический продукт территории.

проводились конкурсы между творческими коллективами. Живая музыка и вокал создавали неповторимую тёплую и душевную атмосферу, настроение у гостей, расслабляли и заводили. Наверное, можно считать ресторан особым местом, где можно было слушать музыку, ресторан позволял совместить несколько потребностей гостя: поесть, послушать, потанцевать, пообщаться и т.д. Несомненно, это уникальный случай, когда создавались и активно исполнялись песни про фирменное блюдо ресторана. Нами было проведено исследование про дальневосточное блюдо «Пельмени в горшочке», в рамках него нам удалось найти сочинителя и исполнителя песни «Пельмени "Центральные"» А. Ковалёва, который активно работал в этом ресторане, любил это блюдо и посвятил ему песню [31]. Музыкальный досуг имел свою специфику, связанную с идеологией. «Не забываем ещё про один нюанс: за репертуаром ресторанных ансамблей следили разные надзорные органы» [29]. Из интервью с нашим информантом была получена информация, что за репертуар отвечал директор ресторана, который согласовывал его, и, по всей видимости, согласование проходило в идеологическом отделе райкома КПСС. Репертуар обычно состоял из того, что пела вся страна, в зависимости от местоположения в него добавлялась тематика данного района («блатные», «приблатнённые» песни и т.д. – это неформальная часть репертуара). «Музыканты хорошо зарабатывали. За 2 вечера, только исполняя песни по заявкам, можно было заработать деньги, равные месячной зарплате молодого инженера!» [29], к примеру, в Магадане за вечер могли потратить неприлично большие суммы [32]. Это вызывало у определённых органов интерес к работе коллектива. Для тихоокеанской России основным контингентом гостей ресторанов были студенты, богема (состоящая из творческой и спортивной интеллигенции), теневые «цеховики» (спекулянты, фарцовщики, браконьеры и т.д.), что соответствовало общим трендам городов-метрополий СССР. По данным наших информантов, отличительной чертой было наличие военных (в основном, младший офицерский состав), поскольку на территории дислоцировалась огромная масса военнослужащих.

Краткосрочные периоды Андропова и Черненко не повлияли на наш объект, и мы позволили себе опустить этот период в исследовании.

В 1985 г. к власти пришёл М.С. Горбачёв, его правление проходило под лозунгами «Гласность и перестройка» и ознаменовалось знаковыми событиями в сфере общественного питания. С точки зрения народа, самым одиозным решением была борьба с алкоголизмом, которая вылилась в безалкогольные мероприятия. Коль скоро мы коснулись этой темы, то необходимо сказать об особой роли алкоголя в жизни страны.

И пьяницы с глазами кроликов
«In vino Veritas!» кричат [2: с. 122].

С позиции государства это была статья дохода, которая значимо участвовала в формировании бюджета страны, с точки зрения граждан, это был антистрессовый фактор. Если коснуться патофизиологии алкогольного опьянения, то упрощённо механизм представляется так: молекулы этилового спирта блокируют центры контроля в коре головного мозга, как следствие, растормаживается подкорка и возникает ощущение, что «*С каждой рюмкой снимается очередная обязанность перед обществом* (курсив мой. – *Ж.Ч.*)» [5: с. 89]. История российского государства изобилует примерами борьбы с пьянством, советские лидеры были не исключением. Если в начале у них присутствовала иллюзия, что новый строй и быт автоматически ликвидируют пьянство и алкоголизацию населения, то в период сталинского правления они поняли, что это сложная медико-социальная проблема: «…пьянство: оно неотвратимо катилось к алкоголизму» [5: с. 93], к тому же это была прибыльная статья формирования бюджета. Такая государственная политика продолжилась, и далее каждый правитель в той или иной мере участвовал в этом: либо отпускал «вожжи», либо затягивал. Габитус советского человека требовал при посещении общепита употреблять алкоголь, «пьянство создавало текучую, подвижную, эгалитарную реальность» [5: с. 90]. Как верно подметила Н.Б. Лебина, «питиё определяет сознание» [16]. Антиалкогольная компания Горбачёва создала большие неудобства для граждан при посещении ресторанов и кафе и порождала уродливые формы употребления алкоголя. Благодаря усилиям Горбачёва было уничтожено виноградарство и виноделие в Советском Союзе, были вырублены вековые виноградники в традиционных регионах, были утрачены уникальные сорта винограда и вместе с ними вина. До сих пор виноделие России не может восстановиться. Необходимо признать, что базовым напитком советских людей была водка [14]. Коньяк считался напитком творческой интеллигенции и советской профессуры, почему-то считалось, что наша профессура – большой любитель коньяка. Из личного опыта: если надо было задобрить профессора, то необходимо было сделать «подгон» в виде презента из хорошего коньяка, особо котировались армянские и молдавские коньяки, а если удавалось достать буржуазный коньяк, то ты автоматически становился студентом года. Как говорят специалисты-энологи, низшей ступенью во вкусовой пирамиде вин является полусладкий вкус. Поскольку культура питья алкоголя в стране находилась на низшем уровне, то это не удивительно: выше мы

писали, что дворянство как носитель высшей гастрономической культуры было низведено. В своё время Сталин озаботился проблемой культурного отдыха стахановцев и велел ввести в быт советского народа шампанское (в народе «шампусик») – это, наверное, единственный напиток, который активно рекламировался и насаждался в советской торговле и общепите.

Подводя предварительный макроитог проекта «Советская кухня», попытаемся сформулировать ряд выводов, которые корреспондируют с выводами Сюткиной [27].

Советская кухня была подвержена сильному идеологическому прессу.

Постоянный стресс на продовольственную безопасность страны привёл к упрощению технологических процессов, ингредиентов, введению в рацион народа новых продуктов и насильственному привитию новых вкусов.

Индустриализация общепита привела к феномену «макдонализации», происходила унификация вкусов советского народа. Последствие советизации сферы питания привело к утрате индивидуальности поварского состава.

Советская кухня – яркий образчик концепции медикализации питания.

Мезоитог советского периода развития общепита на территории тихоокеанской России в целом был в тренде изменений в сфере питания, но имел свои особенности:

а) территория была удалена от центральных и южных районов страны, поэтому стоимость доставки была высокая, и власти проводили политику развития местной пищевой промышленности через кооперацию, государственную торговлю и общественное питание;

б) территория обладала богатой кормовой базой, таёжные и водные ресурсы были способны покрыть потребности всей страны в продуктах питания, рацион пришлых людей носил ихтеофагальный характер;

в) несмотря на активные контакты с коренным населением, пришлые люди так и не смогли воспринять до конца местную этническую кухню, наоборот, именно во время советской власти местные аборигены утратили свою этническую кухню и перешли на советскую модель питания;

г) начала формироваться дальневосточная кухня, имеющая свои особенности.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Барт, Р.* Мифологии / Р. Барт. – Москва : Академический проект, 2014. – 351 с.
2. *Блок, А.* Незнакомка / А. Блок // Полное собрание сочинений и писем в 20 т. Т. 2. – Москва : Наука, 1997. – 895 с.
3. *Бодрийяр, Ж.* Симулякры и симуляции / Ж. Бодрийяр. – Москва : ПОСТУМ, 2016. – 240 с.
4. *Бурдьё, П.* Различение: социальная критика суждения / П. Бурдьё. – Москва : Российская политическая энциклопедия (РОССПЭН), 2004. – 680 с.
5. *Вайль, П.* 60-е. Мир советского человека / П. Вайль. – Москва : АСТ: CORPUS, 2013. – 432 с.
6. *Вебер, М.* Хозяйство и общество: очерки понимающей социологии. Т. 4. Господство / М. Вебер. – Москва : Изд. дом Высшей школы экономики, 2019. — 542 с.
7. *Глущенко, И.В.* Общепит. Микоян и советская кухня / И.В. Глущенко. – Москва : Изд. дом Высшей школы экономики, 2015. – 340 с.
8. *Гримо де Ла Реньер, А.* Альманах гурманов / А. Гримо де Ла Реньер. – Москва : Новое литературное обозрение, 2014. – 640 с.
9. История института. – URL: http://www.ion.ru/index.php/2008-12-16-10-17-21 (дата обращения: 10.12.2019).
10. *Капкан, М.В.* Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования / М.В. Капкан, Л.С. Лихачева // Известия Уральского государственного университета. – 2008. – № 55. – С. 34–42. – (Серия 2. Гуманитарные науки).
11. Книга о вкусной и здоровой пище. – Москва : Пищепромиздат, 1952. – 400 с.
12. *Кожанный, П.М.* Долой частную кухню! / П.М. Кожанный. – Москва : Нарпит, 1924. – 12 с.
13. *Кондратьева, Т.С.* Кормить и править: О власти в России XVI–XX вв. / Т.С. Кондратьева. – Москва : РОССПЭН; Фонд Б.Н. Ельцина, 2009. – 207 с.
14. *Курукин, И.В.* Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина / И.В. Курукин, Е.А. Никулина. – Москва : Молодая гвардия, 2007. – 519 с.
15. Кухня России, региональная и современная. – Москва : Изд-во гастрономической литературы «Чернов и Ко», 2016. – 456 с.
16. *Лебина, Н.Б.* Повседневность эпохи космоса и кукурузы: Деструкция большого стиля: Ленинград, 1950–1960-е годы / Н.Б. Лебина. – Санкт-Петербург : Крига; Победа, 2015. – 484 с.
17. *Левинтов, А.* Книга о вкусной жизни: Небольшая советская энциклопедия / А. Левинтов. – Москва : Изд-во Ольги Морозовой, 2008. – 312 с.
18. *Ленин, В.И.* Десять тезисов о советской власти / В.И. Ленин // Полное собрание сочинений. Т. 36. – С. 71–76.
19. *Мертон, Р.К.* Социальная структура и аномия / Р.К. Мертон. – Москва : Прогресс, 1966. – 313 с.
20. О введении в действие розничной цены от Приморской конторы Росмясорыбторг : приказ по управлению торговли Хабаровского краевого исполкома № 12-ц от 23.05.1962 г. // ГАХК. – ФР 826. – Оп. 5, ед.хр. 107. – Л. 42–43.
21. Об открытии в китайской слободе столовой с изготовлением специальных китайских блюд и организации производства туфы. В целях удовлетворения запросов китайских трудящихся : постановление президиума Хабаровского городского совета № 403 от 13 июля 1937 г. // ГАХК. – ФР 904. – Оп. 1, ед.хр. 69. – Л. 78.
22. *Ольденбург, Р.* Третье место: кафе, кофейни, книжные магазины, бары, салоны красоты и другие места «тусовок» как фундамент сообщества / Р. Ольденбург. – Москва : Новое литературное обозрение, 2014. – 456 с.
23. *Павловская, А.В.* Понятие национальной кухни: к теории вопроса / А.В. Павловская // История еды и традиции питания народов мира : материалы II Международного

симпозиума. Вып. II. – Москва : Центр по изучению взаимодействия культур, 2016. – С. 64–75.

24. *Подмаскин, В.В.* Медико-демографические последствия этнокультурных контактов коренных малочисленных народов Дальнего Востока России / В.В. Подмаскин // Вестник ДВО РАН. – 2012. – № 2. – С. 102–110.

25. *Ритцер, Д.* Макдональдизация общества 5 / Д. Ритцер. – Москва : Праксис, 2011. – 592 с.

26. *Сохань, И.В.* «Долой кухонное рабство!»: к вопросу о гендерных трансформациях структур быта в советской России 1920-х гг. / И.В. Сохань // Женщина в российском обществе. – 2011. – № 4. – С. 88–95.

27. *Сюткина, О.А.* Русская и советская кухня в лицах. Непридуманная история / О.А. Сюткина. – Москва : АСТ, 2016. – 320 с.

28. Хабаровск шестидесятых: Время надежд. – Хабаровск : РИА «Юпитер», 2013. – 176 с.

29. *Хамзин, С.* О ресторанных музыкантах Хабаровска. «И вы поёте в ресторане снова, с огнём играя, словно мотылёк...» / С. Хамзин. – URL: http://khamzin-fm.com/category/literatura/ (дата обращения: 12.11.2019).

30. *Чаус, Н.В.* Система общественного питания в СССР в плакатном искусстве / Н.В. Чаус // Современные проблемы сервиса и туризма. – 2010. – № 3. – С. 16–22.

31. *Чимитдоржиев, Ж.Ж.* Дальневосточная кухня: возможность формирования регионального бренда / Ж.Ж. Чимитдоржиев // Власть и управление на Востоке России. – 2019. – № 2 (87). – С. 150–161.

32. *Чимитдоржиев, Ж.Ж.* Этнические кухни в городе Хабаровске / Ж.Ж. Чимитдоржиев // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2018. – № 4. – С. 203–211.

СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ В СОЦИАЛИЗАЦИИ БУДУЩЕГО ПРОФЕССИОНАЛА

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-94-106

СОЦИАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕАЛИЗАЦИИ МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ В ВУЗЕ: НА ПРИМЕРЕ ГРАНТОВЫХ ПРОЕКТОВ АГЕНТСТВА РОСМОЛОДЕЖИ

Ю.А. Тюрина

М.А. Горькавый

Е.А. Зиновьева

М.В. Надорожная

А.Ч. Ким

В статье рассматриваются социально-педагогические технологии в реализации молодежной политики в вузе, направленные на создание условий социализации студенческой молодежи, формирование надпрофессиональных и профессиональных компетенций будущих специалистов, приведены успешные практики Дальневосточного государственного университета путей сообщения в конкурсе Росмолодежи среди высших учебных заведений России как положительный опыт применения интерактивных, модульных и проектных технологий.

Ключевые слова: социально-педагогические технологии, государственная молодежная политика, студенчество, воспитательная система вуза, грантовые проекты, Росмолодежь, надпрофессиональные и профессиональные компетенции.

Тюрина Юлия Александровна – доктор социологических наук, профессор, проректор по воспитательной работе и работе со студентами Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Tyurina Yulia Alexandrovna – Doctor of Sociology, Professor, Vice–rector for Educational Work and Work with Students at Far Eastern State Transport University (Khabarovsk).

E-mail: pvr@festu.khv.ru

Горькавый Михаил Александрович – кандидат технических наук, доцент, заведующий кафедрой управления инновационными процессами и проектами Комсомольского-на-Амуре государственного университета.

Gorkaviy Mikhail Aleksandrovich – Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, Head of the Department of Management of Innovative Processes and Projects at Komsomolsk-on-Amur State University.

E-mail: mixkomsa@gmail.com

Зиновьева Елена Андреевна – начальник Управления воспитательной работы Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Zinovieva Elena Andreevna – Head of the Department of Educational Work at Far Eastern State Transport University (Khabarovsk).

E-mail: e.a.zinovieva@mail.ru

Надорожная Мария Валерьевна – кандидат исторических наук, специалист Управления воспитательной работы Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Nadorozhnaya Maria Valeryevna – Candidate of Historical Sciences, Specialist of the Educational Work Department at Far Eastern State Transport University (Khabarovsk).

E-mail: maria-nad@mail.ru

Ким Анжелика Чульевна – преподаватель кафедры изысканий и проектирования железных и автомобильных дорог Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Kim Anzhelika Chulevna – Lecturer of the Department of Research and Design of Railways and Highways at Far Eastern State Transport University (Khabarovsk).

E-mail: chuchulevna@gmail.ru

© Тюрина Ю.А., Горькавый М.А., Зиновьева Е.А., Надорожная М.В., Ким А.Ч., 2020

SOCIAL AND PEDAGOGICAL TECHNOLOGIES IN THE IMPLEMENTATION OF YOUTH POLICY AT THE UNIVERSITY: THE EXAMPLE OF GRANT PROJECTS OF THE ROSMOLODEZH AGENCY

Yu. A. Tyurina

M.A. Gorkaviy

E.A. Zinovieva

M.V. Nadorozhnaya

A.Ch. Kim

The article discusses the social and pedagogical technologies in the implementation of youth policy at the university, aimed at creating conditions for the socialization of students, the formation of over-professional and professional competencies of future specialists. The article also describes successful practices of the Far Eastern State Transport University in the competition of Rosmolodezh among higher educational institutions of Russia, as a positive experience in the use of interactive, modular and design technologies.

Key words: social and pedagogical technologies, state youth policy, students, educational system of the university, grant projects, Rosmolodezh, over-professional and professional competencies.

После принятия Федерального закона об образовании[1] и профильных федеральных программ в высшую школу вновь вернули воспитание, определив его процессом, равнозначным процессу обучения. В реализации воспитательной деятельности в высшей школе актуализировали научный подход и применение современных технологий в работе со студентами во внеучебное время и в построении воспитательных систем в вузах. Следующим этапом расширения деятельности вузов в работе со студенчеством стала реализация государственной молодежной политики, высшие учебные заведения стали уделять внимание в целом созданию условий для эффективной социализации и самореализации студенческой молодежи. В 2018 г. Министерство образования РФ вводит для вузов мониторинг по молодежной политике, руководствуясь такими документами, как:

– Основы государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 г. (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 29 ноября 2014 г. № 2403-р);

– Указ Президента Российской Федерации «О национальных целях и стратегических задачах развития РФ на период до 2024 г.».

Показателями работы вузов становятся: участие студентов в общественной и значимой социокультурной деятельности (своего города, региона, страны), конструктивные формы студенческой самоорганизации, развитие надпрофессиональных компетенций молодежи, предпринимательских и управленческих качеств, культивирование семейных ценностей и ценностей здорового образа жизни, развитие студенческих СМИ, формирование навыков межкультурной и межконфессиональной коммуникации и т.д.

Создание условий для социализации и самореализации студенческой молодежи в вузе возможно через эффективные социально-педагогические технологии. Причем понятие «технология» в корне отличается от общеизвестных для вузовской (педагогической) общественности понятий «метод» и «методика», так как методика есть заранее определенный алгоритм действий с понимаемым результатом, а технология – это результат системного подхода к процессу, предполагающий совокупность целесообразно выбранных механизмов и мероприятий для решения практических задач. Среди действенных и основных технологий, которые объективно интересно использовать в воспитательном процессе и реализации государственной молодежной политики в высшей школе, являются интерактивные, проектные и модульные. Именно они позволяют эффективно формировать социокультурные, профессиональные и надпрофессиональные компетенции будущих специалистов, и именно они являются эффективными в работе с современной молодежью как наиболее прогрессивной социальной группой общества.

Интерактивные технологии предполагают взаимодействие преподавателя и студента на паритетных началах при организации процессов в целом или отдельных мероприятий внеучебной деятельности, активизацию деятельности учащихся.

Модульные технологи – это, прежде всего, технологии, которые представляют собой совокупность разноуровневых по сложности и охвату содержания проектов и мероприятий, направленных на поэтапное освоение и приобретение качеств и компетенций.

[1] До принятия в 2012 г. закона об образовании вузы руководствовались в работе со студентами письмом Министерства образования и науки РФ от 22 февраля 2006 г. № 06-197.

Проектные технологии – это индивидуальная или коллективная работа по решению практической задачи в рамках всей технологической цепочки: определения проблемы, постановки целей и задач, определения средств (ресурсов) реализации, реализации совокупности мероприятий и работ (ограниченных по времени и ресурсам), результата (продукт, услуга, мероприятие, новое знание и т.д.).

Примером эффективного применения данных технологий в осуществлении государственной молодежной политики в вузе является реализация грантов профильного агентства, а именно Федерального агентства по делам молодежи «Росмолодежь». Агентство в своей деятельности четко ориентируется на государственные цели и задачи, проводит грантовые конкурсы, участниками которых могут быть физические лица, НКО и т.д. С точки зрения организационно-функциональных, профессиональных и технологических аспектов, воплощения политики в жизнь российского общества важно, что агентство проводит отдельный грантовый конкурс среди высших учебных заведений на реализацию проектов. При этом выделяет значительные финансовые ресурсы, так как инфраструктура и материально-техническое оснащение вузов, а самое главное, научно-методическая и организационная база для работы с молодежью позволяет воплощать молодежную политику в жизнь на должном уровне. Обычно номинации выстраиваются в соответствии с задачами государственных программных документов [6; 10; 11]. На официальном сайте Росмолодежи представлены основные направления грантовых конкурсов, в рамках которых и объявлялись номинации [1]:

– работа общественных организаций;
– международное сотрудничество;
– инновационная деятельность и научно-техническое творчество;
– самоуправление;
– социальная защита;
– здоровый образ жизни;
– толерантность;
– патриотизм;
– молодые семьи;
– волонтерство;
– медиа;
– карьера;
– кадры в сфере ГМП;
– предпринимательство;
– социальная адаптация и т.д.

В своей деятельности Росмолодежь, являясь распорядителем государственных финансовых ресурсов и транслятором государственной политики, руководствуется определенными принципами, которые вошли в нормативные документы агентства и озвучиваются в процессе работы, а также являются для экспертов Росмолодежи критериями отбора победителей грантового конкурса.

Объективно важно рассмотреть некоторые из них.

Прежде всего, это *ориентация на решение задач государства*, поэтому любой проект оценивается с точки зрения результативности федеральных программ, программ развития региона, края и т.д., а также с точки зрения доверия и лояльности к государству и проводимой им политики в сфере жизнедеятельности и самореализации российской молодежи. Кроме того, он должен быть направлен на *получение конкретного результата-продукта*, который измеряется в качественных и количественных показателях.

Проекты в своем воплощении обязательно должны быть *массовыми, доступными* для участников. При этом участие в них предполагается как очное, так и заочное. Принцип массовости позволяет обеспечить доступность и открытость для каждого молодого человека в проявлении своей конструктивной активности и возможности самореализации.

Агентство активно поддерживает *сетевые проекты*, участниками которых могут быть несколько вузов либо вуз в содружестве с другими организациями. В этом случае увеличивается массовость, расширяется география (вузы могут быть расположены в различных регионах, субъектах Федерации или городах), также срабатывает кумулятивный эффект в совместном использовании инфраструктуры и ресурсов нескольких организаций.

В силу работы с самой «прогрессивной» социальной группой в обществе – молодежью и в соответствии с современными государственными задачами Росмолодежь актуализирует реализацию проектов *одновременно в реальном и виртуальном мире*, что позволяет достичь высокого уровня массовости, максимально «проникнуть» в молодежную среду через популярные для молодежи каналы коммуникации и представлять контент проектов через соответствующий для современной молодежи формат.

И особо следует отметить, что поддерживаемые экспертами Росмолодежи проекты *интерактивны*, предоставляют возможность для конструктивной активности и самовыражения молодых людей России, работая на паритетных началах. Немаловажным принципом также является *мультипликативность* проектов как преумножение положительного эффекта проекта в будущем.

Остановимся на интересных практиках конкурса Росмолодежи среди высших учебных заведений России как положительном опыте применения социально-педагогических технологий, прежде всего проектных технологиий (реализация проектов от идеи задуманного до конкретного результата), а также модульных (совокупности разноуровневых по сложности и

охвату содержания мероприятий в освоении заданных компетенций) и интерактивных (как соответствующих современной молодежи). Актуальность материала обеспечивается научно-методической и нормативной обоснованностью проектов как на стадии создания, так и на стадии реализации.

Дальневосточным государственным университетом путей сообщения в 2019 г. реализовывались проекты по двум номинациям. В номинации «Молодежные медиа» – проект медиа-инкубатора «MOYDVGUPS». Данная номинация поддерживается агентством в целях создания молодежного сообщества медиа-сферы России, в основе работы которого грамотность, честь и гласность. В номинации «Мероприятия, направленные на развитие надпрофессиональных навыков» – проект «Дальневосточный молодежный бизнес-инкубатор (ДМБИ)». Номинация рассчитана на создание условий для эффективного формирования надпрофессиональных компетенций молодежи.

Проекты, поддерживаемые Росмолодежью, заявлены на конкурс по определенной утвержденной агентством форме (заявка) и в последующем строго по ней реализованы. Заявка содержит более 20 позиций, через которые и представляется проект [4].

«Команда проекта» – первая позиция в заявке. Объективно принципами формирования команды являются профессионализм и представительство молодежи. В зависимости от номинации конкурса состав команды может быть различным, но в нем обязательно должны быть молодые люди, приветствуется участие студенчества, в том числе и на ключевых ролях в команде.

В 2019 г. Росмолодежью на стадии подачи заявок команды проектов были разделены на две части. Первая часть должна быть представлена исключительно молодыми ребятами, выполнявшими организационные функции и функции руководителя, которому должно быть не больше 30 лет. Вторая часть команды – наставники, это специалисты и профессионалы, эффективно представляющие сферу деятельности в контексте номинации, они не обязательно являются сотрудниками вуза.

Наставниками медиа-инкубатора стали ведущие специалисты регионального медиа-сообщества (журналисты, теле- и радиоведущие), ученые и преподаватели вуза (направления социологии, психологии, менеджмента, работы с молодежью и т.д.), специализирующиеся по тематике проекта, а также сотрудники профильного управления (Управление по делам молодежи и социальным вопросам администрации г. Хабаровска) как трансляторы государственной молодежной политики региона.

В качестве наставников проект ДМБИ представляли ученые университета и специалисты организаций – партнеров вуза (инновационные компании).

В разделе **«География проекта и сроки реализации»** описывается предполагаемый охват территории и определяется уровень проекта: всероссийский, региональный и т.д. [4]. На наш взгляд, необходимо акцентировать внимание на эффективности реализации задуманного, а именно на соразмерности ресурсов (технологических, финансовых, организационных и т.д.) специфике конкретной территории (размеры, плотность населения, типы поселений и т.д.). Объективно применение IT позволяет обеспечивать больший географический охват. Очное участие ограничивается как временными, так и финансовыми ресурсами и т.д.

Оба проекта ДВГУПС были масштабными и позиционировались как реализуемые в Дальневосточном федеральном округе, в четырех субъектах РФ (Хабаровский край, Приморский край, Сахалинская область, Амурская область) в силу специфики самого университета. ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный университет путей сообщения» – это, прежде всего, базовый вуз в г. Хабаровске, а также филиалы в городах Уссурийске, Южно-Сахалинске, Свободном и Тынде. Расположение вуза обеспечивает эффективность реализации, в том числе, очных мероприятий на столь большой территории. Необходимо отметить, что такое позиционирование проекта является примером эффективного использования особенностей вуза в конкуреных процедурах на получение гранта.

Сроки реализации обоих проектов – с июля по декабрь, что определялось правилами конкурса.

Краткая аннотация проекта – это краткое изложение проекта с акцентом на основной результат: цели, задачи, проблемное поле, целевая группа, методы и технологии, реализация проекта после окончания финансирования [4].

Авторы проекта ДМБИ обрисовали суть задуманного довольно подробно.

Во-первых, акцентировали внимание на национальных приоритетах, определив Дальневосточный молодежный бизнес-инкубатор как молодежный проект по объединению активной молодежи России и Таджикистана, создающей высокотехнологичные стартапы, основанные на передовых достижениях науки и техники; интеграции культур двух стран; как проект, направленный на развитие научной, образовательной и инновационной среды Дальнего Востока в русле обозначенного Президентом России национального приоритета.

Во-вторых, выбрали сетевой принцип реализации проекта. Организатором проекта является сеть образовательных учреждений в составе вузов Дальнего Востока: Комсомольского-на-Амуре государственного университета и Дальневосточного государственного университета путей сообщения, охватывающая несколько десятков тысяч студен-

тов, проживающих на территориях четырех субъектов РФ, что обеспечило высокий уровень массовости проекта.

В-третьих, четко следовали сути номинации конкурса. Проект ориентирован на формирование у участников мероприятия надпрофессиональных навыков (определенных Агентством стратегических инициатив (АСИ)), реализацию программ поддержки молодежного предпринимательства в инновационных секторах экономики, а также на укрепление интеграционных процессов в евразийском пространстве.

В-четвертых, ориентировались на специфику дальневосточного региона и приоритетные задачи его развития. Особую значимость проекту ДМБИ придает территориальная близость Дальнего Востока и Республики Таджикистан, что создает предпосылки для формирования новых и укрепления существующих экономических и культурных связей между двумя странами. Проект выстроен в соответствии с приоритетными задачами стратегии инновационного и социально-экономического развития Российской Федерации.

В-пятых, активно применяли модульные технологии в реализации и обеспечивали максимальную достуность проекта для участников. Деловые, образовательные и другие мероприятия проекта направлены на три основные группы представителей молодежи: 10 резидентов бизнес-инкубатора из числа российских студентов, инноваторов, молодых предпринимателей (отобранных на открытой конкурсной основе экспертной комиссией), 10 резидентов инкубатора из числа таджикских студентов и молодых предпринимателей (прошедших отбор на территории Республики Таджикистан), кроме того, более 500 участников и волонтеров, принимающих участие в очной части проекта, выбрали индивидуальную образовательную и деловую траекторию в проекте. В проекте также предусмотрена возможность дистанционного и заочного участия.

В-шестых, актуализировали мультипликативность в работе. По результатам окончания прохождения программы бизнес-инкубатора каждый выпускник имеет возможность интегрироваться в международную проектную группу с целью продолжения развития своей предпринимательской деятельности с таджикскими партнерами на регулярной основе.

Более подробно сам проект и собственно мероприятия ДМБИ описываются частично в ***Календарном графике проекта*** и в ***Календарном плане ключевых мероприятий***. Кратко, с точки зрения участника, проект выглядит следующим образом:

– этап 1 (для предполагаемых участников заочный) – подача заявок – проектов участников на конкурс (не менее 500);

– этап 2 – оценка экспертами представленных участниками проектов и определение победителей-резидентов (20 человек: 10 ребят из России и 10 ребят из Таджикистана);

– этап 3 – непосредственная работа бизнес-инкубатора в течение двух недель. Первая неделя в г. Хабаровске на площадке ДВГУПС, вторая неделя в г. Комсомольске-на-Амуре на площадке КнАГУ. Во время работы бизнес-инкубатора победители-резиденты проходят образовательную программу, включающую теоретическую и практическую часть, экскурсионную программу с посещением инновационных предприятий региона, работу на мастер-классах и в коллаборациях с ведущими экспертами региона, культурную программу. В процессе обучения резиденты дорабатывают свои проекты для последующей реализации. Кроме того, во время работы бизнес-инкубатора организуется серия массовых мероприятий для всех участников. Это открытые лекции, мастер-классы, деловые игры с представителями инновационных предприятий региона, что дает возможность каждому участнику получить консультации, отточить свои теоретические знания и практические навыки, приобрести необходимые компетенции в сфере бизнеса и предпринимательства в инновационных секторах экономики, выстроить дальнейшую траекторию профессионального развития. Важно, что все массовые мероприятия транслируются через видеоконференцсвязь (ВКС) в городах Уссурийске, Южно-Сахалинске, Свободном и Тынде, предоставляя возможность молодым людям из этих городов принимать участие в работе бизнес-инкубатора в онлайн режиме.

Ключевыми массовыми мероприятиями ДМБИ являлись:

– открытие бизнес-инкубатора (на площадке ДВГУПС);

– открытая лекция экспертов «Интеллектуальные транспортные системы» (на площадке ДВГУПС);

– деловая игра «Международная межотраслевая коммуникация» на медиа-платформе университетского комплекса ДВГУПС (на площадке ДВГУПС);

– мастер-класс эксперта «Промышленная робототехника» (на площадке КнАГУ);

– открытая лекция эксперта «Управление инновационными проектами» (на площадке КнАГУ);

– закрытие бизнес-инкубатора (на площадке ДВГУПС).

В целях популяризации проекта и придания важности происходящему открытие и закрытие проводится в торжественной форме с приглашением представителей Правительства Российской Федерации и Республики Таджикистан, Федерального агентства железнодорожного транспорта и Федерального агентства «Росмолодежь», общественных объединений и СМИ. Сопровождается концертной програм-

мой. И если на открытии основной акцент делается на целях и задачах осуществления проекта, то на закрытии представляются основные его результаты.

Открытая лекция экспертов «Интеллектуальные транспортные системы» состоялась в актовом зале ДВГУПС с подключением через видеоконференцсвязь городов Комсомольска-на-Амуре, Уссурийска, Южно-Сахалинска, Свободного, Тынды. В качестве экспертов участие приняли специалисты предприятий и организаций железнодорожной и авиационной отрасли, сферы автотранспорта. Эксперты представили небольшую презентацию об инновациях в сфере транспорта и ответили на вопросы студентов, находящихся одновременно во всех городах-участниках, через приложение Mentimeter, вступили в дискуссию между собой. Модератором выступил молодой ученый университета, его задача – удерживать дискуссию в контексте тематики (возможности искусственного интеллекта во всех видах транспорта) и акцентировать внимание на наиболее важных для молодежи вопросах в интерактивном формате.

Деловая игра «Международная межотраслевая коммуникация» на медиа-платформе университетского комплекса ДВГУПС модерировалась из студии университета и обеспечивалась работой ВКС. В студии находился модератор и эксперты, представлявшие предприятия и организации железнодорожной отрасли России, Российскую академию наук, Центральный банк Российской Федерации, предприятия топливно-энергетического комплекса, IT-компании и промышленные предприятия. Каждый эксперт представлял презентацию, содержащую актуальную практическую проблему в профильной сфере, требующую нестандартного и нового решения. Перед презентацией эксперт озвучивал проблему и формулировал вопрос. Команды, находящиеся в шести городах: Хабаровске, Комсомольске-на-Амуре, Уссурийске, Южно-Сахалинске, Свободном, Тынде, должны были за время презентации найти решение проблемы. После презентации эксперт выставлял баллы каждой команде. В конце игры по сумме баллов выявлялся победитель.

Мастер-класс эксперта «Промышленная робототехника» проходил на площадке КнАГУ в центре промышленной робототехники с подключением через ВКС всех городов-участников, в таком же формате проводилась и открытая лекция эксперта «Управление инновационными проектами».

Важно отметить, что за время работы бизнес-инкубатора молодым ученым и студенческой молодежи региона была предоставлена возможность профессионального общения с ведущими экспертами инновационных отраслей и сфер экономики, они смогли задать вопросы и получить ответы в формате «без галстуков» или «диалоги на равных».

В период работы бизнес-инкубатора осуществлена деловая программа с посещением инновационных и промышленных предприятий и организаций региона, научно-исследовательских и инновационных лабораторий. Культурная программа включала экскурсии, творческие и спортивные мероприятия, направленные на развитие международных отношений и культурно-досуговой сферы молодежи.

Медиа-инкубатор «MOYDVGUPS» авторы определили как открытую интерактивную социально-образовательную площадку, объединяющую неравнодушных дальневосточников, региональное сообщество университетского комплекса ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный университет путей сообщения», располагающегося в 4 субъектах Российской Федерации. В процессе реализации проекта, по задумке авторов, конструируется виртуальная и медиа-среда жизнедеятельности студенческой молодежи, условия творческого самовыражения и самореализации студенчества и школьников дальневосточного региона в сфере IT, медиа в социально-положительном, профессиональном и безопасном формате. Это, с одной стороны, является требованиями государственной молодежной политики, с другой стороны – государственными требованиями создания безопасной интернет-среды и безопасного поведения в ней детей и молодежи [5; 6; 10; 11].

В представлении и реализации проекта авторы акцентировали внимание на сочетании проектных, модульных, интерактивных, массовых, интернет- и медиа-технологий на всех этапах реализации проекта «Медиа-инкубатор» (обучающие программы и сессии вебинаров, выездные семинары и проектная деятельность, конвент, медиа-выставки и т.д.), что позволяет создать условия для формирования у студенчества и школьников Дальнего Востока навыков системного творческого мышления, межкультурной и межотраслевой коммуникации, социального проектирования и управления в информационном пространстве, а также условия доступной среды при реализации собственных медиа-проектов и участия в конкурсе.

Как уже отмечалось, более подробно проект и мероприятия, проводимые в рамках проектов, частично описываются в ***Календарном графике проекта*** и в ***Календарном плане ключевых мероприятий***. Кратко, с точки зрения участника, проект «Медиа-инкубатор "MOYDVGUPS"» выглядит следующим образом:

– этап 1 – регистрация участников (не менее 500);

– этап 2 – работа образовательного и практико-ориентированного модулей, состоящих из серии вебинаров и мастер-классов с ведущими специалистами и экспертами медиа-сферы. Все мероприятия транслируются через видеоконференцсвязь в горо-

дах Уссурийске, Южно-Сахалинске, Свободном и Тынде, что дает возможность ребятам из этих городов подключиться к творческому процессу, приобрести новые знания и компетенции, отточить уже существующие навыки, получить ответы от профессионалов в столь быстро развивающейся и популярной у молодежи сфере деятельности, а также определиться с направлением дальнейшей деятельности в медиа и представить экспертному сообществу свои проекты;

– этап 3 – медиа-конвент – глубокое погружение участников в мир медиа, в мир информационного и виртуального пространства, приобретение и оттачивание компетенций в области продвижения видео-, фото-, Web-дизайна и т.д., возможность создания своих медиа-проектов и развитие образа Дальнего Востока и образа своих городов в медиапространстве. Глубокое погружение обеспечивается тремя составляющими работы:

во-первых, это вовлеченность, т.е. все участники максимально включены во все виды активности;

во-вторых, это интенсивность – напряженность работы в течение всего конвента, что позволяет открыть второе дыхание, меняется мышление и восприятие окружающего и внутреннего мира. Расписание очень плотное с раннего утра до позднего вечера, постоянное выполнение объемных творческих заданий при ограниченном временном ресурсе и т.д.;

в-третьих, это экстрим. Это уход от совокупности личных страхов и ограничений. В социологии для объяснения данной ситуации существует такое понятие, как прорыв из своего социального пространства. В психологии – выход из зоны комфорта. Поэтому все виды активности проходят в аудиториях с соответствующим антуражем (челауды, студии и т.д.) и непосредственно в полевых условиях (улица, натурные помещения и т.д.), чтобы вывести участников из контекста их повседневного существования.

Медиа-конвент проходит на площадке ДВГУПС с подключением всех городов-участников. В течение недели в плотном ежедневном графике проходят обучающие программы (лекции, семинары, мастер-классы, деловые игры, проектные офисы и т.д.) по нескольким популярным среди молодежи направлениям: тележурналистике, профессиональному фото и фото для начинающих, Web-дизайну, SMM, видео и т.д. Все виды активности ведут приглашенные эксперты, популярные и известные среди молодежи (Москва, Владивосток, Благовещенск и Хабаровск). Гибкое расписание позволяет участникам выстроить индивидуальную траекторию обучения, а также работать индивидуально или командно при создании медиа-проектов во время работы конвента.

Все активности транслируются через ВКС в городах Уссурийске, Южно-Сахалинске, Свободном и Тынде. Особенностью очного участия в этом проекте было то, что на медиа-конвент в Хабаровск приехали команды из всех городов-участников, и эти команды благодаря ВКС в режиме онлайн могли работать группами со своими коллегами, находящимися в это время в своих городах. Командная работа участников была направлена на обеспечение позитивной активности молодежи и продвижение конструктивных форм самоорганизации в интернет-среде, повышение культуры информационной безопасности молодежи, расширение положительного, позитивного виртуального и медиа-пространства региона.

Ключевыми мероприятиями медиа-инкубатора «MOYDVGUPS» являлись:

– всероссийская научно-практическая конференция «Социально-педагогические технологии в социализации будущего профессионала». Конференция на базе медиа-платформы университетского комплекса ДВГУПС с подключением через ВКС 10 городов РФ работала в онлайн режиме (Южно-Сахалинск, Уссурийск, Свободный, Тында, Комсомольск-на-Амуре, Хабаровск, Омск, Иркутск, Новосибирск, Екатеринбург);

– открытие медиа-конвента (трансляция на города-участники);

– закрытие медиа-конвента (трансляция на города-участники).

Сценарий открытия и закрытия медиа-конвента несколько отличается от ДМБИ. В целях популяризации проекта на данные мероприятия также приглашаются представители Правительства РФ, Федерального агентства железнодорожного транспорта и Федерального агентства «Росмолодежь», общественных объединений и СМИ. В актовом зале монтируется не менее двух экранов для осуществления визуальной коммуникации: мультимедийный и LED-экран. На одном экране отражается сопутствующая мероприятию визуальная информация, второй экран обеспечивает онлайн работу с командами городов-участников. На открытии представляются цели и задачи проекта, определяется стратегия поведения команд и участников. На закрытии представляются результаты – продукты деятельности с комментариями экспертов. Результатами стали: концепция продвижения дальневосточного студенчества, медиа-проекты региональных команд, интернет-журнал «FERRUM», фото-проекты, сайты и т.д.

Описание проблемы, решению/снижению остроты которой посвящен проект. Актуальность проекта для молодежи. Решение проблемы должно носить конкретный, а не глобальный характер. Актуальность обосновывается необходимостью решения

проблем для молодежи в соответствии с федеральными программами развития страны [2].

Авторы проекта медиа-инкубатора «MOY-DVGUPS» при обосновании актуальности проекта для молодежи в контексте государственной политики основывались на двух направлениях ее реализации – на двух федеральных программах.

В настоящее время Правительство Российской Федерации в решении стратегических социально-экономических задач акцентирует внимание на инновационном потенциале развития, носителем которого в любом обществе является молодежь; на создании условий раскрытия этого потенциала, что закреплено в «Основах государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года», посредством механизмов формирования благоприятного информационного поля и высокотехнологичной профессионально-образовательной среды социализации студенческой молодежи.

Реализация Программы «Социально-экономическое развитие Дальнего Востока и Байкальского региона на период до 2025 года» [7] предполагает формирование специалистов будущего, обладающих «цифровыми» компетенциями, способных профессионально работать в виртуальном и информационном пространстве, реализовывать себя в условиях высокой скорости проектирования сложных инженерных и социально-информационных систем.

Проект «Медиа-инкубатор», по задумке авторов, направлен на создание открытой интерактивной социально-образовательной площадки, благодаря которой школьники, студенты разных специальностей и направлений совместно с медиа-специалистами, преподавателями и учеными университета, интегрируя знания и практические навыки в сфере медиа, IT, технологий виртуальной, дополненной и смешанной реальности, социальных коммуникаций и журналистики, профессионально работают над созданием и реализацией социально значимых проектов и позитивного и актуального для молодежи региона информационного контента.

Тематика проекта ДМБИ определена авторами: «Управление инновационными проектами: интеллектуальные транспортные системы, робототехника, межотраслевая коммуникация». При обосновании актуальности отмечалось, что в настоящее время Правительство России уделяет большое внимание моделированию и проектированию профессионально-образовательной среды будущего. Так, Агентством стратегических инициатив по продвижению новых проектов на основе проведения свыше 30 форсайт-сессий с привлечением более 2500 экспертов ведущих компаний и корпораций (ГК РОСАТОМ, Ростелеком, IBM, Intel, Татнефть, Газпром, Роснефть, РЖД, Аэрофлот, Роскосмос, ГК «РОСНАНО» и др.) была выстроена концепция требуемых компетенций будущего, что является весьма актуальным для молодежи, которая только определяется в выборе своей траектории движения.

Независимо от будущей профессии, для обеспечения конкурентоспособности на трудовом рынке молодой специалист должен обладать надпрофессиональными навыками (см. представленный на ресурсе АСИ «Атлас новых профессий», http://atlas100.ru/index/).

Проект Дальневосточного молодежного бизнес-инкубатора ориентирован на проектирование будущих траекторий движения высококомпетентных специалистов. На предлагаемой проектно-образовательной площадке решаются практико-ориентированные инновационные задачи высокотехнологичных отраслей производства, что позволит вовлеченной молодежи определиться с требуемыми им надпрофессиональными навыками, осознать необходимость их формирования, внутри международной команды в составе российско-таджикистанских ведущих экспертов получить и развить выбранные надпрофессиональные навыки.

Кроме того, ДМБИ предоставляет возможность молодым людям научиться совершенным методам построения бизнеса, получить новые компетенции в области предпринимательской деятельности, управления проектами, системного мышления, мультиязычности и мультикультурности, работы в условиях неопределённости, работы с людьми и др., расширить свой кругозор за счет непосредственной вовлеченности в образовательную программу, а также начать сотрудничество со своими коллегами из Таджикистана.

Технология реализации проекта базируется на инновационных механизмах сетевого взаимодействия между ведущими образовательными учреждениями Дальнего Востока в составе Комсомольского-на-Амуре государственного университета и Дальневосточного государственного университета путей сообщения, а также их филиалов, охватывающих 4 города в четырех субъектах Дальневосточного федерального округа (ДФО). Серьезный студенческий потенциал организованной сети образовательных учреждений позволяет обеспечить существенные масштабы вовлечения активной молодежи, а межотраслевой пул представителей ведущих инновационных и производственных предприятий (АНО «ДАСИ», АНО «КНАКБИ», ООО «КУКА РАША», ООО «ФЕСТО-РФ», АО «Дальневосточная распределительная сетевая компания» «Хабаровские электрические сети», ООО «Авиатех», Филиал ПАО «Авиационная холдинговая компания «Сухой», «Комсомольский-на-Амуре авиационный завод имени Ю.А. Гагарина», ООО «Невада Восток», Обособленное подразделение ООО «1С-Форус», ФГБУН «Вычислительный

центр ДВО РАН», Дальневосточная дирекция по управлению терминально-складским комплексом – структурное подразделение Центральной дирекции по управлению терминально-складским комплексом – филиала ОАО «Российские железные дороги», Дальневосточная дирекция управления движением – структурное подразделение Центральной дирекции управления движением – филиала открытого акционерного общества «Российские железные дороги», Дальневосточный территориальный центр фирменного транспортного обслуживания – структурное подразделение Центра фирменного транспортного обслуживания – филиала открытого акционерного общества «Российские железные дороги», Дальневосточное межрегиональное территориальное управление воздушного транспорта Федерального агентства воздушного транспорта, Дальневосточный филиал ПАО «ТрансКонтейнер» и т.д.) обеспечит высокий уровень и качество образовательных и деловых программ проекта.

Структура образовательной программы строится на основе принципов системности и последовательности решения задач формирования социально-экономических систем, направленных на решение конкретных инновационных проектов. Мастер-классы и другие формы занятий, проводимые приглашенными экспертами, затрагивают политические, экономические, социальные и технологические факторы региона, оказывающие значительное влияние на организацию и обеспечение работоспособности бизнес-процессов.

Предлагаемые мероприятия формируются в русле государственной региональной политики и направлены на обеспечение сбалансированного социально-экономического развития Дальнего Востока. Ориентированы на обеспечение условий, позволяющих ДФО иметь необходимые и достаточные кадровые ресурсы для обеспечения комплексного развития и повышения конкурентоспособности экономики, в том числе за счет реализации прорывных инновационных проектов с международным участием с привлечением иностранных инвестиций. Достижение этой цели обеспечено в ходе реализации проектов, сформированных в результате работы бизнес-инкубатора, и создания инфраструктурных и институциональных механизмов содействия инновациям.

Сеть образовательных учреждений (КнАГУ и ДВГУПС и их филиалы), являясь центром технологических компетенций для большей части промышленных высокотехнологичных бизнесов региона, в том числе выполняет роль интеграционного института и вносит вклад в обеспечение сбалансированного социально-экономического развития региона, имеется богатый опыт разработки и реализации молодежных инновационных проектов и инновационных научно-исследовательских работ. Образовательная сеть КнАГУ–ДВГУПС имеет дружеские отношения с университетами Таджикистана, и на протяжении более 10 лет ведет обучение таджикских студентов.

Основные целевые группы, на которые направлен проект, – это те, на кого воздействует проектная команда при реализации проекта. Это будущие участники проекта, они же и благополучатели, т.е. их жизнь каким-либо образом улучшится в результате реализации проекта [4].

Целевыми группами ДМБИ являются: студенческая активная молодежь ведущих вузов Дальнего Востока и Таджикистана в возрасте от 18 до 35 лет, молодые ученые, авторы и изобретатели, предприниматели, представители профессиональных и отраслевых сообществ, проживающие на территории Дальнего Востока и Таджикистана, в возрасте от 18 до 45 лет.

Медиа-инкубатор «MOYDVGUPS ориентирован в своем воплощении на студентов (бакалавры 1–4-го курсов, специалисты 1–5-го курсов, магистры 1–2-го курсов, аспиранты), школьников, представителей молодежных СМИ, SMM-специалистов, блогеров и лидеров общественного мнения в Хабаровском крае, Приморском крае, Сахалинской области, Амурской области.

Основная цель проекта может быть определена как продукт, который надо произвести, услуга, которую надо оказать, результат, которого следует достичь. При формулировке цели объективно возможно опираться на SMART-анализ [4].

Медиа-инкубатор «MOYDVGUPS» – это создание открытой интерактивной социально-образовательной площадки региона, предоставляющей возможности для приобретения молодежью Дальнего Востока навыков в сфере медиа, IT-технологий, социальных коммуникаций и журналистики, а также возможности в реализации социально значимых молодежных проектов в интернет-пространстве и в создании позитивного, актуального для молодежи информационного контента.

ДМБИ – создание платформы развития молодежного инновационного, высокотехнологичного предпринимательства на Дальнем Востоке, в рамках которой будут на конкурсной основе отобраны 20 участников из России и Таджикистана из не менее чем 500 участников конкурса и сформировано 5 совместных российско-таджикистанских проектных групп с дальнейшим вовлечением студентов высших учебных заведений Дальнего Востока для создания стартапов и формирования надпрофессиональных навыков в период до 28 декабря 2019 г.

Задачи проекта и календарный план проекта. Задачи проектов формулируются таким образом, чтобы по каждой задаче был видим конкретный измеряемый результат, в совокупности подтвер-

ждающий достижение цели. Задачи в своей формулировке напрямую связаны с эффективной деятельностью по осуществлению проекта [4].

Далее, после постановки задач, составляется календарный план, в котором по каждой задаче расписываются мероприятия, сроки реализации и результаты по каждому мероприятию. Сокращенный календарный план проектов представлен в табл. 1 и 2.

Таблица 1

Сокращенный календарный план ДМБИ

Задачи проекта	Мероприятия
Задача 1. Проведение конкурса для отбора (количество) авторов инновационных, высокотехнологичных проектов, формирующих будущее высокотехнологичного региона	1. Организация и проведение конкурса на очное участие в образовательной и культурной программе проекта. Организация сбора заявок от потенциальных участников 2. Формирование базы подавших заявки 3. Проведение дополнительного собеседования с подавшими заявки 4. Подведение итогов конкурса на очное участие в образовательной и культурной программе проекта 5. Информирование победителей конкурсного отбора
Задача 2. Формирование экспертного сообщества (в составе не менее 10 человек) для оценки проектов, поданных на конкурс и созданных победителями конкурса в процессе проведения ДМБИ, а также проведения образовательной программы, формирующей надпрофессиональные навыки резидентам бизнес-инкубатора	Формирование списка экспертов проекта
Задача 3. Создание, ресурсное обеспечение не менее 2 очных и не менее 3 дистанционных площадок в центральных городах ДФО для взаимодействия молодых ученых, новаторов, предпринимателей с представителями бизнеса, производства, органов власти, образования	1. Сбор и организация команды проекта. Организация штаба проекта 2. Организация информационных каналов обмена и управления информацией с участниками образовательной сети (КнАГУ, ДВГУПС) 3. Составление Положения о реализации проекта, включающего содержание образовательной и культурной программ. 4. Подготовка презентации проекта 5. Брендирование проекта: изготовление макетов раздаточных материалов, макетов методической литературы, изготовление электронных макетов бренд-бука для каналов в социальных сетях 6. Проведение работ по усовершенствованию и адаптации платформы электронного информационного издания в сети Интернет под цели и задачи реализации проекта 7. Запуск работы каналов в социальных сетях. Организация информационной компании 8. Согласование и синхронизация площадок проведения проекта 9. Обеспечение проекта техническим оснащением 10. Выстраивание логистики экспертов проекта
Задача 4. Демонстрация достижений молодых ученых и новаторов представителям бизнеса, органам власти регионов РФ и Таджикистана, активной молодежи Дальнего Востока, формирование конструктивной критики и предложений по совершенствованию проектов	Организация сбора и публикации информационного контента проекта (включая видео- и фотоматериалы) Составление отчета о проекте, анализ реализации проекта
Задача 5. Обучение молодых авторов и изобретателей новым знаниям, умениям и надпрофессиональным навыкам, необходимым для реализации предпринимательских идей (проектов, продуктов) с целью их дальнейшего воплощения на территории России и Таджикистана	Реализация очного этапа программы проекта в ДФО (образовательная программа)
Задача 6. Проведение конкурсных мероприятий, направленных на отбор лучших предпринимательских идей (проектов, продуктов) для постпроектного продвижения на федеральном и международном уровнях	1. Подведение итогов реализации очного этапа программы проекта в ДФО 2. Формирование сценария открытия проекта в ДФО 3. Поиск партнеров и спонсоров проекта 4. Рассылка информации о реализации проекта в высшие учебные заведения и органы власти по всем федеральным округам 5. Формирование сценария закрытия проекта в ДФО 6. Реализация очного этапа программы проекта в ДФО (культурная и деловая программа) 7. Создание каналов коммуникации между организаторами и участниками проекта

Таблица 2

Сокращенный календарный план медиа-инкубатора «MOYDVGUPS»

Задачи проекта	Методы/Мероприятия
Задача 1. Создание позитивного, актуального для молодежи региона информационного контента	Административный/ Разработка Положения о реализации проекта; согласование состава экспертно-консультативного сообщества, разработка регламента деятельности модулей проекта, программы медиа-контента; рассылка информационных писем в региональные структуры по работе с молодежью, общественные объединения, филиалы ДВГУПС
Задача 2. Формирование экспертно-консультативного сообщества и образовательного контента для обеспечения деятельности модулей проекта («Образовательный модуль», «Практически ориентированный модуль», «Медиа-конвент»)	Организационный метод/ Согласование площадок реализации модулей проекта; обеспечение материально-технической базы для реализации проекта; обеспечение работы модулей проекта
Задача 3. Оснащение ресурсами модулей проекта для обеспечения взаимодействия представителей университетского медиа-сообщества, школьников, представителей молодежных СМИ, SMM-специалистов, блогеров и лидеров общественного мнения, представителей власти и бизнеса	Информационный/ Брендирование проекта, обеспечение визуального оформления площадок; организация информационного сопровождения проекта (анонсирование, продвижение, освещение событий проекта, постсобытийное освещение) на специализированных страницах, новостных лентах на официальных интернет-ресурсах, в социальных сетях Instagram, ВКонтакте и мессенджерах, на информационных ресурсах партнеров проекта. Создание и размещение социально ориентированного контента (демонстрация созданного студенческими творческими группами медиа-продукта на базе медиа-платформы «#мойдвгупс» и интернет-журнала «FERRUM», в социальных сетях и мессенджерах). Ретрансляция опыта, полученного в ходе работы проекта, на другие регионы посредством публикаций в региональных СМИ и научных журналах РИНЦ
Задача 4. Формирование на базе медиа-инкубатора «MOYDVGUPS» региональной медиа-команды, создающей социально ориентированный молодежный контент	Методический/ Создание и согласование образовательного контента для модулей проекта («Образовательный модуль», «Практически ориентированный модуль», «Медиа-конвент»); формирование образовательных кейсов для работы медиа-команд. Проведение мастер-классов, экспертных и стратегических сессий, тренингов, организационно-деятельностных игр, тематических коллабораций для участников проекта. Создание концепции продвижения позитивного образа молодежи Дальнего Востока; обеспечение консультационной и методической поддержки участников проекта
Задача 5. Анализ реализации проекта, формирование конструктивной критики и предложений по совершенствованию проекта	Сравнительный / Анализ количественных и качественных результатов, полученных в ходе реализации проекта с заявленными целями и задачами

Показатели результативности реализации проекта – это конкретная информация о результатах проекта. Описываются как качественные показатели, позитивные изменения, которые произойдут в результате реализации проекта (уровень знаний участников и т.д.), так и количественные (количество участников, количество созданных продуктов и т.д.) [4].

Количественные показатели медиа-инкубатора «MOYDVGUPS»:

– информационный охват проекта более 90 000 человек;

– количество студентов-участников не менее 400 человек (включая участников модулей проекта и медиа-контента);

– количество городов Дальневосточного федерального округа – 5;

– количество образовательных кейсов – 6.

Качественные показатели медиа-инкубатора «MOYDVGUPS»:

– формирование регионального молодежного медиа-сообщества, создающего социально ориентированный молодежный контент, транслирующий идеи позитивной активности молодежи;

– создание открытой интерактивной социально-образовательной площадки, интегрирующей знания и практические навыки молодежи и школьников Дальнего Востока в сфере медиа, IT;

– обеспечение взаимодействия представителей университетского медиа-сообщества, школьников, представителей молодежных СМИ, SMM-специалистов, блогеров и лидеров общественного мнения, представителей органов государственной власти и бизнеса;

– налаживание ретрансляции опыта, полученного в ходе организации работы модулей проекта («Образовательный модуль», «Практически ориентированный модуль», «Медиа-контент»), на другие территории и регионы страны при помощи демонстрации созданного студенческими творческими группами медиа-продукта на базе медиа-платформы «MOYDVGUPS» и интернет-журнала «FERRUM», в социальных сетях и мессенджерах.

Количественные показатели ДМБИ:

– обучение 20 представителей молодежного предпринимательства – участников проекта;

– реализация проекта в четырёх субъектах РФ (Хабаровский край, Приморский край, Амурская область, Сахалинская область);

– проведение 80 часов образовательных занятий в области развития надпрофессиональных навыков и российско-таджикской бизнес-кооперации;

– обеспечение информационного охвата проекта не менее 50 000 человек;

– обеспечение участия в открытых лекциях экспертов и деловых программах ДМБИ не менее 300 представителей молодежи.

Качественные показатели ДМБИ:

– формирование у участников мероприятия компетенций в сфере управления инновационными проектами, международного предпринимательства, системного мышления, работы с людьми, работы в условиях неопределенности, программирования, робототехники, искусственного интеллекта, межотраслевой и международной коммуникации, бережливого производства;

– создание условий для успешной социализации и эффективной самореализации молодежи, развития потенциала молодежи в целях его будущего использования в интересах инновационного развития региона;

– вовлечение российской молодежи в инновационные международные проекты в сфере образования, науки, культуры и технологий;

– создание условий для понимания участниками проекта будущих индивидуальных траекторий профессионального роста, будущего рынка труда;

– содействие повышению конкурентоспособности современной инновационной экономики региона за счет повышения уровня социализации и кооперационности будущих профессиональных кадров Дальнего Востока;

– создание условий для самоорганизации образования, науки и бизнеса в рамках межнационального взаимодействия;

– пропаганда необходимости непрерывного индивидуализированного образования;

– внедрение преподавателями (участвующими в ДМБИ) образовательных учреждений полученного в ходе проектной деятельности опыта в учебный материал основных образовательных программ;

– получение российскими участниками всех необходимых знаний по специфике и особенностям международных коммуникаций с Таджикистаном;

– развитие образовательных площадок в области молодежного предпринимательства на Дальнем Востоке и повышение качества их работы;

– формирование базы единых стандартов работы российско-таджикской предпринимательской кооперации;

– повышение культуры внешнеэкономической деятельности молодых инноваторов и предпринимателей городов Дальнего Востока;

– создание условий для международного культурного обогащения участников проекта.

Партнеры проекта и собственный вклад. Агентство рекомендует указать партнеров, которые готовы предоставить информационную, консультационную, материальную, финансовую и иную поддержку реализации проекта [4]. Агентством приветствуется привлечение собственных ресурсов на реализацию проекта, помимо инфраструктуры вуза, кадровых и материально-технических ресурсов.

Указывая партнеров, важно акцентировать внимание на соответствии деятельности предприятий и организаций содержанию предоставляемых ресурсов. Значимость организаций-партнеров в соответствующей сфере – весомый аргумент в конкурсных процедурах. Для ДМБИ партнерами стали предприятия и организации железнодорожной отрасли России, предприятия авиационной сферы, авиационная холдинговая компания «Сухой», Российская академия наук, Центральный банк Российской Федерации, предприятия топливно-энергетического комплекса, IT-компании и промышленные предприятия, университеты России и Республики Таджикистан, а также Правительство российской Федерации и Правительство Республики Таджикистан. Медиа-инкубатор «MOYDVGUPS» в качестве партнеров представляли организации медиа-сферы.

Дальнейшая реализация и мультипликативность проекта определяется агентством как дальнейшие планы по реализации проекта после завершения грантового финансирования, а также как распространение опыта по реализации проекта в других регионах [4].

При реализации ДМБИ достигается эффект создания общего пространства сотрудничества между российскими и таджикскими молодыми предпринимателями путем вовлечения широкого круга молодежи РФ в мероприятия проекта. Успешная реализация проекта позволит транслировать в молодежной среде лучшие наработанные практики в области российско-таджикского молодежного предпринимательского сотрудничества и коопера-

ции, актуализируя и формируя надпрофессиональные навыки молодежи. Организованные процессы международного взаимодействия между представителями образования, бизнеса, науки и органов власти обеспечат более эффективную кооперацию активных кадров на межотраслевом поле и будут способствовать инновационному развитию территорий Дальнего Востока. Наработанные в ходе образовательных и деловых мероприятий проекта методики будут применены в образовательном процессе ведущих вузов региона. Наблюдая опыт прошлых лет и констатируя увеличение количества партнеров мероприятий и степени их активности, целесообразно отметить повышенный интерес к проводимым на территории Дальнего Востока молодежным мероприятиям и прогнозировать рост партнерской сети. В будущем планируется распространить данный проект на остальные субъекты Дальневосточного федерального округа, расширяя при этом границы международного сотрудничества, например на такие страны, как Индия, Узбекистан, Киргизия и т.д.

При реализации медиа-инкубатора «MOYDVGUPS» происходит продвижение конструктивных форм самоорганизации молодежи в интернет-среде, расширение положительного, позитивного виртуального и медиа-пространства региона. Успешная реализация проекта позволяет транслировать в сообществе вузов РФ и в молодежной среде лучшие практики в области формирования социально ориентированного молодежного контента, технологии развития системного творческого мышления, межкультурной и межотраслевой коммуникации, социального проектирования в медийной сфере и управления в информационном пространстве.

Агентство уделяет большое внимание **информационному сопровождению проекта**, представлению информации о реализации всех мероприятий в СМИ, особенно молодежных. Кроме того, что оба проекта вызвали интерес региональных телеканалов, авторы заранее разработали медиа-план, в котором были задействованы студенческие СМИ, молодежные интернет-ресурсы, социальные сети. Вся информация по проектам представлялась студенчеством на информационном портале #moydvgups и в интеренет-журнале «FERRUM», который являлся результатом работы медиа-инкубатора «MOYDVGUPS».

Таким образом, представленные эффективные практики реализации молодежной политики в вузе на примере грантовых проектов агентства Росмолодежи, с одной стороны, демонстрируют комплексное применение современных социально-педагогических технологий в высшей школе, с другой стороны – возможные варианты решения государственных задач в соответствующих научно-методически обоснованных и профессиональных условиях.

ЛИТЕРАТУРА

1. Грантовая поддержка Росмолодежи. – URL: https://fadm.gov.ru/activity/grant/details (дата обращения: 04.11.2019).

2. ДВГУПС получил гранты на реализацию. – URL: http://moydvgups.ru/grant.html (дата обращения: 15.09.2019).

3. Концепция воспитательной деятельности ДВГУПС на 2016–2020 годы. – URL: http://www.dvgups.ru/studtopmenu/uvr (дата обращения: 04.11.2019).

4. Методические рекомендации Всероссийского конкурса молодежных проектов среди высших учебных заведений. – URL: http://grant.myrosmol.ru/methodical-recommendations/ (дата обращения: 04.11.2019).

5. Об утверждении требований к административным и организационным мерам, техническим и программно-аппаратным средствам защиты детей от информации, причиняющей вред их здоровью и (или) развитию : приказ Министерства связи и массовых коммуникаций Российской Федерации от 16.06.2014 г. № 161. – URL: //https://rg.ru/2014/08/20/deti-dok.html (дата обращения: 15.09.2019).

6. Об утверждении Основ государственной молодёжной политики до 2025 года : распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.11.2014 г. № 2403-р. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_171835/ (дата обращения: 15.09.2019).

7. Стратегия социально-экономического развития Дальнего Востока и Байкальского региона на период до 2025 г. : распоряжение Правительства Российской Федерации от 28.12.2009 г. № 2094-р. – URL: http://docs.cntd.ru/document/499091773 (дата обращения: 04.11.2019).

8. *Тюрина, Ю.А.* Социодинамика образовательного процесса в России: социологический анализ / Ю.А. Тюрина. – Санкт-Петербург : Изд. дом С.-Петерб. ун-та, 2009. – 256 с.

9. *Тюрина, Ю.А.* Трансформация образования в советской и постсоветской России: сравнительный анализ : монография. В 2 т. / А.А. Тюрина, – Хабаровск : Изд-во ДВГУПС, 2012. – Т. 1 – 203 с. – 2013. – Т. 2. – 232 с.

10. О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года : указ Президента Российской Федерации от 07.05.2018 г. № 204. – URL: http://kremlin.ru/acts/bank/43027 (дата обращения: 18.08.2019).

11. Об образовании в Российской Федерации : федер. закон № 273-ФЗ : [принят Гос. Думой 29.12.2012 г. ; с изменениями 2020 г.]. – URL: http://zakon-ob-obrazovanii.ru/ (дата обращения: 18.08.2019).

12. *Archer, M.* Realism Social Theory: the Morphogenetic Approach / M. Archer. – Cambridge : University Press, 1995. – 345 p.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-107-112

СТУДЕНЧЕСКИЕ ОБЪЕДИНЕНИЯ И САМООРГАНИЗАЦИЯ В УСЛОВИЯХ ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ

И.А. Гареева

С.Р. Обручникова

В статье рассматривается проблема студенческих объединений и самоорганизации студентов в высших учебных заведениях. Анализируются мотивация, потребность и причины объединения студентов и степень их самоорганизации. Уточняется роль вуза в объединениях и самоорганизации студентов. Установлен факт, что студенты младших курсов более склонны к объединениям и самоорганизации, в то время как у студентов старших курсов мотивация к объединениям более низкая.

Ключевые слова: самоорганизация, студенты, студенческие объединения, творческие объединения, высшие учебные заведения.

STUDENT ASSOCIATIONS AND SELF-ORGANIZATION IN HIGHER EDUCATIONAL INSTITUTIONS

I.A. Gareeva

S.R. Obruchnikova

The article raises the problem of voluntary student associations and students self-organization in higher educational institutions. It analyzes the motivation, need and reasons for the association of students and the degree of their self-organization. The role of the university in the associations and self-organization of students is specified in the article. It has been established that junior students are more prone to associations, while senior students have lower motivation for associations, as well as self-organization.

Key words: Self-organization, students, student associations, creative associations, higher educational institutions.

Трансформационные изменения, происходящие в политической, экономической и социальной жизни общества, требуют актуализации процессов студенческих объединений и самоорганизации студенческой молодежи. Роль студенчества в современных условиях остается достаточно высокой, так как студенческая молодежь – это всегда особая социально-демографическая группа общества, нацеленная на активные изменения в жизни, с высоким уровнем социальных возможностей, мобильности и креативности. В период студенчества молодые люди претерпевают процессы личной самоорганизации, овладевают совокупностью навыков и способностей самостоятельно решать свои жизненные проблемы, адаптироваться к сложным современным социально-экономическим условиям [13]. Целью высшего учебного заведения является подготовка квалифицированного специалиста, способного после окончания вуза активно включиться в общественную, социальную, профессиональную жизнь [9]. Студенческая молодежь больше, чем какая-либо другая группа, стремится к социальной активности.

Основываясь на научных исследованиях, посвящённых студенческим объединениям, таких авторов, как Бушуева А.А., Цветкова К.Д, Волкова Е.Н., Вереитинова Т.В., Михалюк О.С, Румянцева Н.А., Баринова А.Н., Гриценко Н.Е. [3; 8; 11; 15], а также на трудах Э. Дюркгейма, К. Маркса, М. Вебера, которые выступают методологической базой представленного исследования, видится возможным проанализировать процессы студенческих объединений и самоорганизации в условиях высших учебных заведений. Описывая объединения, Э. Дюркгейм указывал, что в основе единства людей лежат общность интересов, сознания и совести. К. Маркс считал, что важнейшим механизмом социальных дей-

Гареева Ирина Анатольевна – доктор социологических наук, профессор кафедры социальной работы и психологии Тихоокеанского государственного университета (г. Хабаровск).

Gareeva Irina Anatolyevna – Professor of the Department of Social Work and Psychology, Doctor of Sociological Sciences, Associate Professor at Pacific National University (Khabarovsk).

E-mail: gar_ia@mail.ru

Обручникова Сабина Рамильевна – аспирант Тихоокеанского государственного университета (г. Хабаровск).

Obruchnikova Sabina Ramilievna – Postgraduate student, Pacific National University (Khabarovsk).

E-mail: Osr86@mail.ru

© Гареева И.А., Обручникова С.Р., 2020

ствий в объединениях людей является труд, а эффективное удовлетворение потребностей возможно лишь сообща. Труд способствует удовлетворению потребностей человека и развитию социальной сферы через социальное взаимодействие. М. Вебер указывал, что существенным признаком человеческих объединений является то, что сообщества формируют нормативно-ценностную структуру, которая обеспечивает ориентацию всех членов объединения на удовлетворение и достижение коллективных целей. М. Вебер отмечал, что такие объединения находятся в поиске постоянного равновесия, так как члены объединения всегда преследуют и свои собственные эгоистичные цели и желают удовлетворить индивидуальные потребности. Однако общие качества, общие ситуации и поведение, характерные для членов объединения, не всегда гарантируют наличие общей сплоченности и общности.

Студенческие объединения – это объединения, основанные на добровольных началах, которые создаются с целью совместного решения различных вопросов студенческой деятельности, а также улучшения качества студенческой жизни.

Роль студенческих объединений имеет большое значение. Студенческие объединения позволяют улучшить жизнь студентов, решить трудные ситуации, донести до администрации требования и ожидания студентов. Студенческие объединения в условиях вуза выступают связующим звеном между студентами и администрацией [14]. В условиях высшей школы основной целью студенческих объединений является самореализация и самовоспитание студентов.

В зависимости от направления деятельности различают следующие виды студенческих объединений: это студенческие научные сообщества; творческие студенческие коллективы; спортивные объединения; общественные объединения (студенческий профком и студенческий совет); волонтерские объединения; информационные объединения (студенческое радио, телевидение, студенческая газета); профессиональные студенческие отряды проводников и вожатых, студенческое кадровое агентство); клубы памяти и др.

Студенческие объединения являются механизмом социального взаимодействия студенческой среды. Любое объединение основано на принципах добровольности, самоуправляемости, инициативности и создается на основании общности интересов и для реализации общих целей. Студенческим объединениям присущи все вышеперечисленные качества, а также единство и общность интересов всех участников объединения и обширность социальных контактов.

Социальные объединения основаны на реализации потребностей общения и осуществляются в соответствии с целями и намерениями субъектов объединения [10]. Подразумевается, что члены вступают в объединения на основе доброй воли. Однако достижение совместных целей понуждает субъектов вступать в объединения и помимо воли. Так, социальные взаимодействия в таких объединениях, как армия, могут осуществляться и помимо воли субъектов. По мнению П. Сорокина, индивиды постоянно вступают в различные объединения с целью получения доступа к ресурсам, которые могут быть возможны лишь в условиях объединения.

Выделяют несколько групп факторов, обусловливающих объединения. Это факторы объективного порядка (природные, механические), биологические факторы (удовлетворение базовых потребностей), социально-психологические факторы (общность мыслей, чувств, переживаний). Эти факторы можно рассматривать как факторы сплочения, однако наряду с ними в объединении действуют и факторы, препятствующие распаду объединения с целью сохранения его целостности, и эта группа факторов по отношению к субъекту будет выступать как насилие и принуждение. Однако и ее можно также отнести к факторам сплочения внутри самого объединения.

Организация студенческих объединений в условиях вуза является для студенческой молодежи возможностью развития личностного потенциала, а также возможностью реализации собственного потенциала в решении проблем общественного характера [7]. Примером тому могут быть волонтерские студенческие организации, которые в настоящее время очень популярны среди студенческой молодежи.

Для студенческих объединений характерна ориентация на формирование у студентов способности к самостоятельному выбору форм деятельности, основанная на раннее приобретенном социальном опыте и интересе. Многие студенты до поступления в вуз участвовали в творческих коллективах, спортивных клубах, экологических отрядах, но не все из них хотели бы в дальнейшем заниматься этими видами деятельности. А социальный опыт в ходе совместной деятельности у студентов, участвующих в студенческом объединении, как развивается, так и накапливается. В ходе социального взаимодействия в студенческих объединениях происходит стихийный отбор коммуникативных актов, поступков, действий, как социально негативных, так и социально позитивных, вырабатывается социальная позиция, формируются цели дальнейшей жизни. Таким образом, в ходе социальных взаимодействий в студенческих объединениях у студентов выстраивается образ самого себя. А социальный опыт будет выполнять несколько функций: поддержание социальной интегрированности людей,

социальное воспроизводство сообществ и аккумулирование локальных культурных черт.

Не все студенты в процессе обучения в высших учебных заведениях вступают в студенческие объединения. Для одной группы студентов мотивом вступления в студенческие объединения может быть расчет (карьерный рост, доступ к ресурсам), для другой группы это может быть потребность активного участия в социальной жизни. К потребностям, обусловливающим объединение, П. Сорокин относил удовлетворение умственных запросов, необходимость разделения труда, стремление взаимодействия на основе общих интересов. Объединяясь с другими и координируя свои усилия, индивид предполагает в первую очередь решить свои проблемы, с которыми справиться самостоятельно ему не под силу. Индивид готов оказывать в случае необходимости поддержку другим, надеясь, что в трудную минуту члены группы его поддержат.

Студенческие объединения создаются по собственной инициативе студентов, объединяющихся на основании общих интересов и для реализации общих целей. Основными элементами объединения являются добровольность, общность, открытость, спонтанность. Таким образом, студенческим объединениям присущи все признаки социальной открытой системы. Социальные студенческие объединения можно рассматривать как малую социальную группу, члены которой находятся в непосредственном общении и объединены общей социальной деятельностью [5].

В сентябре–ноябре 2019 г. было проведено авторское социологическое исследование среди студентов первых-четвертых курсов вузов города Хабаровска (n-210). В опросе приняли участие 53 % девушек и 47 % юношей. Возраст участников опроса распределился следующим образом: 17–19 лет – 48 %; 20–22 года – 39 %; 23 года и старше – 13 %. Только 2 % респондентов, участвующих в опросе, считают, что приняли бы добровольное участие в студенческом объединении. Почти все респонденты (99 %) состоят в студенческих профсоюзных организациях вузов, 0,5 % являются членами волонтерских организаций, 1,5 % – члены студенческих отрядов, 0,5 % – члены иных организаций, в том числе и религиозных. Большая часть студентов на протяжении обучения в вузе никогда не проявляет активности в участии в общественной жизни группы, факультета, вуза. Среди опрошенных студентов 95 % принимали участие в мероприятиях, организованных вузом, только на первом курсе при посвящении их в студенты. Опросы среди студентов старших курсов показали, что в период обучения не более 5–7 % студентов добровольно принимали участие в каких-либо мероприятиях, проводимых в группе, на факультете, в вузе. На вопрос: «В чем выражалось ваше участие в мероприятии, проводимом в вузе?» 51 % респондентов ответили, что их участие ограничивалось только «ролью зрителя в зале». К мероприятиям, которые их могут объединить, студенты относят гала-концерты «Студенческая весна», студенческие конференции, студенческие советы факультетов и заседания студенческой профсоюзной организации. Студенты поддерживают практику создания студенческих объединений «сверху», и в настоящее время не видят перспектив изменения ситуации в сторону большей самостоятельности студентов, так как полагают, что преимущественный контроль со стороны администрации вуза будет сохраняться. Респонденты считают (63 %), что студенческие объединения очень стабильны и со стороны студентов «для их создания особых инициатив не требуется».

Студенческие объединения способствуют реализации интересов, потребностей студентов, самосовершенствованию, самоопределению. По результатам опроса выявлено, что та часть студентов, которые являются членами каких-либо объединений и организаций (2 %), более четко формулируют свои жизненные цели. Так, 15 % из этой группы хотели бы продолжить обучение, 23 % желали бы построить свою карьеру в органах местного самоуправления, региональной власти, 17 % уверены, что смогут успешно организовать свой бизнес, 44 % убеждены, что смогут себя реализовать эффективно, и только 1 % не дали ответа. Респонденты из этой группы отметили, что не менее двух раз в год они принимают участие в различных слетах, конференциях, тренингах, проводимых на уровне студенческих объединений. Они отмечают, что эти мероприятия способствуют расширению их коммуникаций, приобретению практического опыта, расширению кругозора, креативному подходу к любой деятельности, активности, целеустремленности. Та часть студентов, которые не состоят в каких-либо студенческих объединениях, кроме как в студенческой профсоюзной организации, считают, что все эти навыки они могут приобрести в процессе жизни, и не считают для себя критичным, что у них нет опыта участия в студенческом объединении. Одним из вариантов студенческого объединения студенты рассматривают студенческий совет общежития (15 %). Студенты отмечают большое количество проблем при проживании в общежитии. Бытовые проблемы раздражают студентов, однако на вопрос: «Назовите причины бытовых неудобств проживания в общежитиях?» 37 % респондентов, проживающих в общежитии, указали, что «все зависит от администрации», 23 % признали, что «многое зависит от самих студентов», 30 % считают, что «это проблемы временные, и я готов с ними смириться». На вопрос: «По-

средством чего студенты, проживающие в общежитии, могут повлиять на бытовую комфортность?» 47 % ответили «поддерживать чистоту», 33 % «постоянно обращаться в администрацию», 14 % «обращаться в Росздравнадзор», 30 % «не обращать внимания, студенческие общежития всегда некомфортны в бытовом плане». Предложенный ответ: «самостоятельно создавать студенческие советы общежития» выбрали 3 % (при ответах на этот вопрос допускался выбор до 3 ответов). В творческих студенческих объединениях участвуют не более 1 % студентов. В основном это танцевальные коллективы. Некоторые из студентов (2 %), и до поступления в вуз участвующие в танцевальных, творческих, спортивных коллективах, желали бы реализовать себя в этих направлениях деятельности и в вузе. Вуз создает все возможные условия для таких студентов. На информационных досках размещается информация об имеющихся творческих, спортивных коллективах в вузе.

Наиболее яркое проявление в студенческой среде на уровне социального взаимодействия имеет самоорганизация. Студенчество самоорганизуется на уровне формальных студенческих групп, небольших компаний друзей, студенческих объединений по интересам, досуга и творческих притязаний, а также на уровне социальных сетей [4; 6].

Коренчиков Р.А. выделяет следующие принципы самоорганизации:

– наличие общего интереса у множества людей;

– согласие членов группы с тем, что в процессе совместной деятельности результаты могут гораздо выше, нежели если каждый трудился бы по отдельности;

– согласие членов группы с тем, что результат совместной деятельности будет приносить пользу каждому члену группы;

– способность группы более конструктивно решать возникающие в процессе взаимодействия проблемы и противоречия;

– согласие членов группы с распределением ролей в коллективной деятельности.

Рассматривая проблемы студенческой самоорганизации, можно выделить ряд признаков, обусловливающих объединение: студенчество постоянно подвергается воздействию различных внешних и внутренних факторов; в результате воздействия этих факторов студенчество постоянно изменяется качественно и структурно, в том числе и сами студенческие объединения; состав студенчества непостоянен и ежегодно обновляется; если для иных объединений причин самоорганизации может и не быть, однако объединения создается, то для студенческих объединений характерны причины организованности.

Для развития самоорганизации студентов в вузе должна быть создана соответствующая среда, поддерживающая студенческие объединения [1]. По нашему мнению, необходимым условием студенческой самоорганизации является физическое наличие студенческой группы и организация учебного процесса. В настоящее время в вузах системы воспитательных служб с идеологией воспитательного характера по отношению к студенту утрачивают своё значение, так как характер их деятельности и элементы патернализма тормозят процессы самоорганизации у студентов, подавляют самостоятельность, инициативность со стороны студентов. Институт кураторства предусмотрен только на первых курсах обучения, однако и это может тормозить процесс самоорганизации студентов. В современных условиях в вузах активно развивается институт наставничества, и, по нашим наблюдениям, этот вид деятельности можно рассматривать как студенческое объединение, которое способствует активному развитию студенческой самоорганизации. Следует признать, что среди современных студентов преобладает высокая степень автономности [2; 5], и уже на первых курсах студенты активно самоорганизуются на уровне студенческих групп с помощью социальных сетей. В формальных учебных группах студенты осваивают и используют эмпирические знания, приобретают практические знания и опыт, обмениваются информацией. Однако для полного саморазвития, участия в общественной жизни студентам необходимо формальное участие в деятельности общественных объединений. Создание студенческих объединений за счет самоорганизации является для молодежи возможностью коррекции и развития личностного потенциала. В процессе социологического опроса мы не обнаружили подтверждений, что на уровне самоорганизации в учебной группе студенты принимали решение об участии в каком-либо студенческом объединении.

Процессы самоорганизации в студенческой среде обладают рядом противоречий. Наблюдается низкая готовность российской молодежи к самоорганизации и взаимодействию. Это объясняется тем, что студенчество является особой социальной группой, которая отличается от других социально-демографических групп условиями жизни, бытом, системой ценностных ориентаций, социальным поведением и психологией. Современным студентам приходится более тщательно планировать свою деятельность, жизнь, рационально распределять имеющиеся ресурсы (финансовые, временные, здоровья), проявлять настойчивость в достижении целей. Очевидно, что чем выше у студентов готовность к участию в студенческих объединениях, тем лучше проявляется социальная активность студентов [2; 14]. До 20 % студентов, участвующих в

опросе, считают необходимым условием участие в студенческих объединениях, однако низкая активность участия объясняется студентами нехваткой времени (15 %) и работой в свободное от учебы время (10 %).

К качествам, стимулирующим самоорганизацию студента, Беликов В.А. относит: саморегуляцию, инициативность, сдержанность, самостоятельность, решительность, самодисциплину, энергичность. К качествам, тормозящим самоорганизацию в студенческой среде относят: забывчивость, пассивность, низкий уровень воспитания и образования, отсутствие позитивной жизненной цели. Описанные личностные качества самоорганизации опосредуют эффективность групповой (коллективной) самоорганизации. В свою очередь, достаточно развитые личностные качества будут способствовать успешному созданию групповых объединений.

Процессы самоорганизации связаны с мотивацией студентов к объединениям. Так, в группах с высоким уровнем самоорганизации (связь между собой посредством социальных сетей во внеучебное время) студенты считают, что этот уровень взаимодействия для них достаточный (45 %). Они имеют доступ к информации, необходимой для их обучения (расписание занятий, информация, связанная с организацией учебного процесса, ссылки на источники литературы и др). Чаще всего студенты не видят необходимости в студенческих объединениях (33 %).

Практически все студенты, участвующие в опросе, состоят в профсоюзной студенческой организации, но видят в этом только выгоды для себя – получение материальной помощи, оплату проезда к месту проживания в период каникул. Они совершенно не задумываются о том, что такая форма объединения направлена на всех и каждого, а не на отдельного студента. Обучающиеся не хотят или не могут видеть результаты студенческих объединений, которые выражаются в приобретении социального опыта, практик социального взаимодействия, возможности саморазвития.

Таким образом, в процессе опроса нами не было выявлено четких мотивационных побуждений у студентов к объединениям. Следует учесть, что мотивационные побуждения обеспечивают взаимодействие с другими индивидами, что может в дальнейшем способствовать взаимодействию уже на уровне объединения. Недостаточное формирование мотивационных побуждений приводит к нерациональной регуляции поведения и изменению мотивов поведения. Степень выраженности мотивации зависит от потребностей. Так, мотивы, связанные с социально-экономическими вопросами, тесно связаны с обеспечением жизненных благ. Эти мотивы побуждают индивида к определенному виду занятий, к стремлению занять достойное положение в обществе и стимулируют материально. Мотивы, связанные с оптимизацией жизненного цикла, побуждают индивида к ускоренной социальной мобильности, т.е. быстрому достижению жизненного успеха.

Мотивация к самоорганизации студентов связана с такими изменениями, как развитие личностных качеств, приобретение практических навыков, мобилизация в достижении результатов. У студентов высока потребность завершить начатое дело, достигнуть поставленных целей, креативно подходить к решению задач. Поэтому объединения и самоорганизация должны способствовать формированию позитивной мотивации к социально активной деятельности. Однако в условиях жесткой конкуренции у студентов на первый план выдвигаются иные жизненные ценности, переориентированные в большей степени на личностные проблемы. Основанием для объединения студентов могут выступать и различные ценности, которые могут быть основанием для дифференциации людей. Характер ценностей индивида обусловливает вариативность поведения. Таким образом, в условиях объединения или самоорганизации вариативность поведения социальных агентов способствует более эффективному достижению целей. Ценностные ориентации современного студенчества направлены на достижение успеха в процессе обучения (получение диплома) и тесно связаны с процессом самоорганизации.

Студенческая молодежь является наиболее подготовленной к процессам самоорганизации и объединения. Процессы самоорганизации студенческой молодежи лежат в плоскости специфических проблем молодежи в целом. Для студенческой молодежи в начале обучения характерны неясные, смутные представления об окружающем мире и о своей дальнейшей жизни и судьбе, уклончивые суждения и поведение, побуждающие молодежь к поиску различных вариантов собственного развития. Упорядочивание отношений в студенческой среде приводит к упорядочиванию интеграционных процессов, происходящих в социальном пространстве вуза. Находясь в условиях социальных, экономических и других рисков, молодежь выбирает из всех возможных вариантов свой собственный путь. Если у индивида отсутствует надежный социальный ориентир, то этот выбор может быть противоречив и социально неэффективен. В условиях студенческого объединения выбор индивида может быть скорректирован и станет более полезным как для самого индивида, так и для объединения в целом. Так, студенчество, стремясь к объединению, посредством самоорганизации решает проблемы группового и индивидуального самосохранения, а в частности способностью адаптироваться к изменяющимся условиям; формировать творческую, самостоятельную личность; вырабатывать варианты поведения;

развивать качества личности, необходимые для формирования профессиональных качеств.

Таким образом, студенчество стремится к объединению для решения групповых задач, адаптации, реализации интересов, формирования творческой личности, выработки вариантов поведения. Кроме того, в процессе самоорганизационных взаимодействий у студентов происходят и изменения на личностном уровне: студенты овладевают навыками взаимодействия в группе, отбора приемлемых форм поведения в группе, привычек, способностью к адаптации и эффективной коммуникации. Студенческие объединения являются механизмом организации социального взаимодействия в студенческой среде и самоорганизации на личностном уровне. Однако в условиях вуза при наличии достаточного количества различных студенческих объединений и возможности для развития процессов самоорганизации студентов эти формы взаимодействия остаются недостаточно использованными или используются спорадически и стихийно со стороны самих студентов.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Апиш, Ф.Н.* Самостоятельная работа как способ развития мотивации и самоорганизации учебной деятельности студента / Ф.Н. Апиш // Культурная жизнь Юга России. – 2008. – № 2 (27). – С. 45–48.

2. *Баженова, Н.Г.* Исследование влияния курса обучения в вузе на психологические характеристики самоорганизации студентов, участвующих в общественных организациях / Н.Г. Баженова // Психология, социология и педагогика. – 2015. – № 8 (47). – С. 53–61.

3. *Бушуева, А.А.* Управление студенческим объединением / А.А. Бушуева, К.Д. Цветкова // Инновационные подходы к решению профессионально-педагогических проблем. – 2017. – С. 3–5.

4. К определению понятия позитивной социализации молодежи / Е.Н. Волкова, Т.В. Вереитинова, И.В. Волкова, О.С. Михалюк // Вестник Мининского университета. – 2016. – № 2. – С. 99–105.

5. *Голицына, И.Н.* Самоорганизация студентов в социальных сетях / И.Н. Голицына // Ученые записки ИСГЗ. – 2013. – Т. 11, № 1–1. – С. 99–105.

6. *Даутов, Д.Ф.* Параметры самоорганизации малых групп студентов / Д.Ф. Даутов // Психология обучения. – 2015. – № 8. – С. 107–114.

7. *Добророднова, О.В.* Самоорганизация студентов вуза в досуговой деятельности / О.В. Добророднова// Современные тенденции развития науки и технологий. – 2015. – № 6–9. – С. 105–107.

8. *Еремицкая, И.А.* Проблемы самоорганизации в условиях динамичного взаимодействия студентов и среды, прокрастинация и самоорганизация у студентов вуза / И.А. Еремицкая, И.В. Андреева // Общество: социология, психология, педагогика. – 2019. – № 3. – С. 91–97.

9. *Куликова, С.С.* Формирование компетенции самоорганизации студентов как основы обучения в современной образовательной среде университета / С.С. Куликова, Т.Н. Носкова // Известия Российского государственного педагогического университета им. А.И. Герцена. – 2009. – № 83. – С. 78–88.

10. *Ржевский, Г.А.* Самоорганизация в социальных системах / Г.А. Ржевский // Онтология проектирования. – 2014. – № 4 (14). – С. 8–17.

11. *Румянцева, Н.А.* Студенческие объединения в высших учебных заведениях / Н.А. Румянцева, А.Н. Баринова, Н.Е. Гриценко // Исследование различных направлений развития психологии и педагогики : сб. ст. междунар. науч.-практ. конф. В 3 ч. – Уфа : ООО Аэтерна, 2017. – С. 195–197.

12. *Фалеева, Л.В.* Образовательное пространство вуза как фактор развития культуры самоорганизации личности студента / Л.В. Фалеева // Образование и саморазвитие. – 2012. – № 6 (34). – С. 16–20.

13. *Усольцева, Д.В.* Управление процессами самоорганизации студентов / Д.В. Усольцева // Ломоносовские чтения на Алтае : сб. науч. ст. междунар. молодежной школы-семинара (Барнаул, 5–8 ноября, 2013 г.). В 6 ч. – Барнаул, 2013. – С. 282–285.

14. *Шабалина, С.Д.* Особенности самоорганизации студентов первого курса / С.Д. Шабалина, А.Д. Устьянцева // Современные тенденции развития образования, науки и технологий : сб. науч. тр. по материалам VIII междунар. науч.-практ. конф. – 2019. – С. 130–134.

15. *Хижная, А.В.* Современные тенденции развития российских студенческих отрядов / А.В. Хижная, А.А. Бушуева // Инновационные подходы к решению профессионально-педагогических проблем : сб. ст. по материалам Всерос. заочной науч.-практ. конф. (15 мая 2016 г.). – Нижний Новгород : Мининский университет, 2016. – С. 188–191.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-113-119

ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ ВОВЛЕЧЕНИЯ МОЛОДЕЖИ В СОЦИАЛЬНО-ПРОЕКТНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

И.В. Королева

В статье анализируются организационно-методические условия вовлечения молодежи в социально-проектную деятельность. Автором представлен как теоретический анализ проблемы, так и практические материалы с учетом опыта Приамурского государственного университета им. Шолом-Алейхема.

Ключевые слова: социальный проект, молодежь, социальная работа с молодежью, социальная субъектность, инновационные компетенции.

ORGANIZATIONAL AND METHODOLOGICAL CONDITIONS FOR INVOLVING YOUNG PEOPLE IN SOCIAL PROJECT ACTIVITIES

I.V. Koroleva

The article analyzes the organizational and methodological conditions for involving young people in social project activities. The author presents both a theoretical analysis of the problems and practical materials taking into account the experience of the Amur State University named after Sholom-Aleichem.

Key words: social project, young people, social work with young people, social subjectivity, innovative competencies.

Большинство трудностей подрастающего поколения находятся на стыке молодёжь–общество, в результате чего эффективное решение проблем молодых граждан возможно только при их активном взаимодействии с социумом. Наладить такое взаимодействие – одна из главных задач в социальной работе с молодёжью. Мы убеждены, что целью социальной работы с молодежью как деятельности является не решение ее проблем, а оптимизация механизмов реализации жизненных сил и социальной субъектности индивида или социальной группы. Молодость как этап взросления изначально «настроена» на существование в проблемной зоне, и поэтому необходимо не решать проблемы молодежи, а учить ее эффективным способам их решения, выступая в роли фасилитатора. Особенность социальной работы с молодыми в таком понимании заключается в том, что молодежь рассматривается не как объект воспитания, а как субъект социального действия, социального обновления [12].

О.Н. Безрукова называет базовые условия продуктивной социальной работы с молодежью. Она, по мнению автора, должна носить общественно-государственный характер и быть направлена на активизацию действий и развитие партнерства ее основных субъектов: органов государственной власти, местного самоуправления, институтов гражданского общества, коммерческих и некоммерческих организаций, самой молодежи по обеспечению эффективной реализации государственных и общественных интересов в процессе социального становления и самореализации молодежи [1: с. 35].

Исходя из результатов проведенного анализа, нами определены базовые теоретические положения, ставшие основой практической части исследования.

1. Социальная работа с молодежью является одним из направлений социальной работы, содержание которой определяется основными тенденциями молодежной политики. Именно она задает вектор развития социальным службам.

2. В рамках исследования мы рассматриваем не молодежь как специфическую группу, а молодость как этап жизненного пути, проходимый каждым человеком. Задачи социальной работы в этом случае будут определяться перспективами взросления; деятельность социальных служб ориентирована на поддержку оптимизации процессов социализации.

3. Социальная работа при таком походе понимается как механизм формирования социальной компетентности и субъектной позиции молодых людей как в отношении собственных проблем, так и общества в целом. Повышение эффективности молодежной политики и социальной работы с молодежью будет определяться тем, насколько удастся развить

Королева Ирина Васильевна – кандидат педагогических наук, декан факультета социально-культурной деятельности сервиса Приамурского государственного университета им. Шолом-Алейхема (г. Биробиджан).

Koroleva Irina Vasilievna – Dean of the Faculty of Social and Cultural Activities of the Service, Candidate of Pedagogical Sciences, Associate Professor, Amur State University named after Sholom-Aleichem (Birobidzhan).

E-mail: 19700512@mail.ru

© Королева И.В., 2020

человеческий капитал молодежи, помочь ей ответить на вызовы времени, превратить ее в активного субъекта преобразования самого себя и общества.

В современных условиях вопросы социальной поддержки молодежи видятся по-новому, основной упор делается на формирование механизмов ее самореализации и проявления жизненного потенциала. Это, в свою очередь, требует новых управленческих и организационно-технологических решений на всех уровнях, новой нормативно-правовой базы и специализированной подготовки и переподготовки кадров, что предполагает разработку модели социальной поддержки молодежи на уровне региона.

Концепция долгосрочного социально-экономического развития Российской Федерации на период до 2020 г. целью государственной молодежной политики определяет развитие потенциала молодежи и его использование в интересах инновационного развития страны. Развитие малых территорий, в том числе находящихся на Дальнем Востоке, сегодня является важной задачей. Значимым ресурсом развития регионов является молодежь. Так, на территории Еврейской автономной области (ЕАО) молодежь активно участвует в общественной жизни, проявляет желание участвовать в решении социальных проблем территории, вести инновационную деятельность. Это подтверждается активным участием в реализуемых социальных проектах, различных конкурсах, общественной деятельности (конкурс грантов члена Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации Р.Э. Гольдштейна для молодежных авторских проектов «Измени жизнь к лучшему»; проект «Территория действия» по подготовке молодых лидеров в сфере управления, политической и общественной деятельности ЕАО и др.). Но при этом молодежь испытывает существенные затруднения в сфере социально-проектной деятельности. Причина заключается в отсутствии требуемых компетенций. Проведенные исследования, анализ конкурсных материалов, опыт организации школ и конкурсов социального проектирования показывают, что молодежь не владеет на должном уровне навыками целеполагания (до 80 %), планирования (до 70 %), публичной презентации (до 40 %); технологией социального проектирования в целом (до 80 %). Это существенно ограничивает условия для самореализации молодежи, отрицательно влияет на качество проектов, созданных для решения задач инновационного развития территории области. Молодежь нуждается в организации на территории области интерактивной образовательной площадки по подготовке к самостоятельной социально-проектной деятельности. Анализ выявленных проблем и потребностей молодежи позволили нам сформулировать цель исследования: изучение организационно-методических условий развития социально-проектной деятельности молодежи на территории ЕАО.

В широкую социальную практику проектирование вошло посредством системы образования. Метод проектного обучения сегодня набирает все большую популярность. По мнению ученых, этому способствуют несколько обстоятельств. В.Д. Симоненко полагает, что «проектность является определяющей стилевой чертой современного мышления, одним из важнейших признаков современной культуры, связанной с творческой деятельностью человека» [17]. Безусловно, это обстоятельство объективно связано с развитием человечества и вызовами современности. Существенным фактором современности в развитии проектных технологий стала демократизация общества, которая среди прочего подразумевает вовлечение подростков и молодежи в процесс принятия решений (на различных уровнях) посредством их участия в различных проектах, направленных на развитие формальных и неформальных гражданских институтов. Проектирование рассматривается в таком случае и практическим воплощение «социального лифта» для молодых, и инструментом активизации молодежного потенциала. В силу сложных социальных процессов молодежь была отодвинута от процессов управления, настало время менять отношение.

Актуализация проектных методов работы с молодежью связана непосредственно с изменениями в самой системе образования, которые связаны с переосмыслением требований к образовательным результатам и системе образования в целом, традиционных подходов к отбору содержания и технологий образовательного процесса. С одной стороны, в системе обучения и воспитания актуализируется субъектная роль ребенка, подростка и молодого человека; с другой стороны, в глобальном масштабе ослабевают корневые идентификационные связи личности с традиционным социальным окружением: семьей, родом, этносом, родной культурой, в связи с чем важнейшей социальной функцией образования становится развитие гражданского общества, поддержание государственности и стабильности в стране. Для формирования субъектности развивающейся личности и реализации указанной функции метод проектов является универсальным и одним из наиболее эффективных инструментов [7].

В целях обнаружения требуемого потенциала социального проектирования в работе с молодежью обратимся к определению содержания самого понятия «проект». «Проект (от лат. projectus – буквально "брошенный вперед"): 1) Разработанный план сооружения, постройки, изготовления или реконструкции чего-либо. 2) Предварительный, предположительный текст какого-либо документа. 3) План, замысел, намерение» [16]. Наиболее полное и адекватное целям нашего исследования определение мы нашли у В.А. Лукова, который рассматривает проектирование «как конструирование индивидом, груп-

пой или организацией действия, направленного на достижение социально значимой цели и локализованного по месту, времени и ресурсам» [9: с. 7].

Разработка социального проекта должна предваряться анализом ситуации на основе социологических исследований, изучением социально-экономической ситуации в регионе и в целом в стране, оценкой ожиданий и настроений населения. Такое проектирование представляет собой достаточно сложный процесс – от прогнозирования ожидаемой эффективности реализации проекта до разработки и обоснования его временных, финансовых, организационных, кадровых условий и механизмов [5; 30].

Несмотря на очевидность и четкость формулировок, Е.С. Полат отмечает, что у нас до сих пор нет однозначного понимания сущности проектирования как метода [15]. Отсюда проектом в реальной практике называют самые разные виды деятельности. Неоднозначность трактовок снижает эффективность использования социального проектирования, что существенно затрудняет процесс внедрения проектной практики в социальную среду, часто приводит к подмене понятий и видов деятельности.

Социально ориентированное проектирование все чаще используется как технология обучения и воспитания учащихся и студентов, суть которой заключается в создании условий для реализации социальных проб (практик) ребенка, подростка и молодого человека; исследование технологии социального проектирования и проектной деятельности обучающихся получило отражение в современных научных и прикладных работах [3].

Т.Л. Стенина, сравнивая собственно проектную деятельность с социальным проектированием, констатирует, что «к использованию социального проектирования как педагогической технологии имеет смысл предъявлять требования, соотносимые с использованием метода проектов в образовании: наличие социально значимой проблемы, для решения которой требуются интегрированные знания; высокая значимость предполагаемых результатов; самостоятельная деятельность субъектов проектирования» [18]. Несмотря на педагогическую ориентированность высказывания, мы считаем, что его в полной мере можно отнести и к социальной работе.

Рассматривая социальное проектирование как технологию социальной работы с молодежью, мы предполагаем несколько разноуровневых моделей. Безусловно, основной является собственно технология проектирования, которая включает в себя в качестве основных следующие этапы:

– разработку концепции проекта;
– оценку жизнеспособности проекта;
– планирование проекта;
– составление бюджета;
– защиту проекта;
– предварительный контроль;
– этап реализации проекта;
– коррекцию проекта по итогам мониторинга;
– завершение работ и ликвидацию проекта [8].

Вместе с тем это систематизированная деятельность, направленная на освоение проектных инструментов, и тогда ее можно рассматривать как некую образовательную технологию, но междисциплинарный характер деятельности выводит ее за рамки образования. Рассматривая технологию социального проектирования с этой точки зрения, обратимся к описанной О. Маловой технологии формирования у студентов проективных компетенций, которая включает в себя три этапа [11].

Первый этап – подготовка проектировочных команд. В программу обучения необходимо, по мнению О. Маловой, включать следующие темы: «Особенности проектной деятельности. Социальное проектирование», «Выявление противоречий, формулирование проблемы, обоснование её актуальности», «Постановка цели и задач проекта», «Как организовать информационный поиск. Оценка информации», «Определение оптимальных способов проектной деятельности», «Составление портфолио и презентация результатов проекта». На этом этапе студенты должны получить необходимые знания и научиться выявлять и формулировать социальную проблему, обосновывать её актуальность; правильно ставить цель и определять задачи проектной деятельности; адекватно оценивать свои возможности и имеющиеся ресурсы; грамотно вести информационный поиск, оценивать и практически использовать полученную информацию; проводить социологические, экономические, педагогические и иные исследования с использованием различных методов (наблюдение, анкетирование, интервьюирование и т.д.); обрабатывать различными методами и интерпретировать полученные результаты исследований; осуществлять деловую переписку и вести переговоры с представителями общественности, органов власти; взаимодействовать со СМИ; планировать и организовывать деятельность; составлять портфолио; публично защищать проект; работать в малых группах; участвовать в дискуссиях и дебатах.

Второй этап – самостоятельная проектная деятельность команд при педагогическом сопровождении проектной деятельности. Деятельность студентов на данном этапе чаще всего организуется в следующем порядке: выбор социальной проблемы, сбор необходимой информации, разработка оптимальных вариантов решения проблемы, реализация разработанного плана действий проектной команды, подготовка к защите проекта.

Третий этап – публичная защита социального проекта. Для этого процесс разработки и реализации проекта, его результаты, выводы должны быть описаны в отчёте в форме портфолио. Процедура

защиты проекта традиционно состоит из двух компонентов: презентации командой своего проекта и ответов на вопросы экспертов, жюри и зрителей. В связи с этим весьма важно обучение молодежи навыкам презентации проектов потенциальным заказчикам и целевым группам, доведения результатов проекта до общественности, СМИ, использования положительных результатов проекта в общественно-политическом и идеологическом пространстве. С.В. Иванова отмечает, что необходимой частью такой подготовки должны быть «психологические тренинги, формирующие мотивацию и умение работать с людьми в режиме "мягких технологий", готовность сотрудничать с любой аудиторией по содержательной (проектной) тематике, обучающие созданию "имиджа" проекта, соответствующего современным взглядам и ожиданиям» [6].

В широком понимании социальное проектирование – это технология инкубирования молодежных инициатив. Она включает в себя оба названных выше подхода, объединенных на синергитических принципах, и предполагает комплексную системную реализацию нескольких параллельных процессов: от обучения и различных стратапов, через реализацию молодежных инициатив к обобщению и тиражированию опыта. При этом решение текущих социальных проблем мы определяем как социальный эффект. Основной целью становится развитие социальной компетентности и человеческого потенциала молодежи. Именно этот подход к пониманию технологии социального проектирования мы рассматриваем в эмпирической части исследования.

Период последних двух десятилетий развития проектного метода в российском образовании и социальной работе с молодежью можно условно разделить на несколько стадий: от первых робких опытов через фактическую легализацию и легитимизацию проектной деятельности в образовательном и социальном пространстве [2; 4; 8; 10; 13; 14 и др.].

Как мы уже отмечали выше, в рамках исследования нам важно описать потенциал проектной деятельности в плане возможностей развития человеческого потенциала молодежи, ее самостоятельности, ответственности, формирования умений планировать свою деятельность и принимать решения. Проведенные многочисленные исследования в этой области указывают на то, что, занимаясь разработкой и реализацией проектов, молодые люди приобретают следующие компетенции:

– ценностно-смысловую – готовность ценить окружающий мир, успешно ориентироваться в нем, осознавать свое социальное предназначение, уметь выбирать смысловые и целевые ориентиры для своих действий и поступков, принимать решения;

– общекультурную – осведомленность об особенностях национальной и общечеловеческой культуры, духовно-нравственных основах жизни человека и человечества, отдельных народов, культурологических основах и традициях семьи и социума, роли науки и религии в жизни отдельного человека, их влиянии на цивилизационные процессы, эффективных способах организации свободного времени;

– учебно-познавательную – готовность к организации самостоятельной познавательной деятельности: целеполаганию, планированию, анализу, рефлексии, самооценке собственного образования; владение различными методами познания;

– информационную – способность самостоятельно работать с различными источниками информации, искать, анализировать и отбирать необходимые сведения, организовывать, преобразовывать, сохранять и передавать их;

– коммуникативную – знание необходимых языков, способов взаимодействия с ближайшими и дальними окружением и событиями; навыки работы в команде, умение выполнять различные социальные роли в коллективе, презентовать себя, вести дискуссию и т.п.;

– социально-трудовую – опыт деятельности в гражданско-общественной области (освоение функций гражданина, наблюдателя, избирателя, представителя) и в социально-трудовой сфере (в роли потребителя, покупателя, клиента, производителя), знания в области семейных отношений, в вопросах экономики, производства и права;

– личностную (подразумевающую самосовершенствование) – готовность к физическому, духовному и интеллектуальному саморазвитию, навыки эмоциональной саморегуляции [7].

Опираясь на результаты теоретического и эмпирического исследования, мы разработали предложение, направленное на систематизацию социально-проектной деятельности, преодоление выявленных затруднений и технологизацию процесса (в широком понимании социального проектирования). Для получения положительного результата мы предлагаем объединить имеющиеся в вузе инициативы и опыт работы в новую социально-образовательную конструкцию «Бюро социального проектирования» (далее – Бюро), которое является сложным системным объектом и должно стать структурным подразделением университета. Создание и прекращение деятельности Бюро должно производиться приказом ректора университета. Оно может действовать только в соответствии с Конституцией Российской Федерации, законом Российской Федерации «Об образовании», Федеральным законом «Об утверждении Федеральной программы развития образования», иными нормативными правовыми актами в области науки и образования, Уставом университета и локальными нормативными актами, решениями ученого совета университета, приказами ректора, Положением.

Целями создания и деятельности Бюро являются мониторинг, отбор, инкубирование инновационных проектных идей и разработок, выявление креативной молодежи, проявляющей способность к инновационной проектной деятельности, содействие реализации проектов социальной направленности. Бюро выполняет роль инкубатора в университете, обеспечивая систему отбора, обучения, поддержки креативной молодежи, занимающейся проектной деятельностью.

Основные задачи Бюро:

– развитие инновационного, креативного мышления у обучающихся университета;

– выявление и отбор обучающихся, занимающихся разработкой инновационных проектов в социальной сфере;

– оказание консультационных, образовательных, информационных, посреднических услуг обучающимся и сотрудникам университета в области построения, реализации и презентации проектов социальной направленности;

– поддержка молодежных инициатив в социально значимой деятельности, стимулирование интереса к задачам социального проектирования и личностного роста, к сотрудничеству через проекты и различные формы социального партнерства;

– распространение и подкрепление позитивного практического опыта социального проектирования обучающихся через содействие их участию в проектных событиях других вузов, конференциях, семинарах, конкурсах, публикациях в средствах массовой информации и научных изданиях;

– формирование базы данных инновационных проектов и разработок;

– содействие реализации инновационных проектных разработок.

Бюро социального проектирования состоит из пяти сегментов: Школы социального проектирования; Площадки проектного ресурсного обеспечения; Инкубатора студенческих проектов и инициатив; Площадки тиражирования лучших социальных практик и проектных идей; Площадки мониторинга. Системное взаимодействие всех площадок понимается нами как технология социального проектирования, реализация которой позволит добиться развития проектных компетенций у молодых людей и становления социальной компетентности. На каждой площадке должна быть организована работа сообразно цели.

Школа социального проектирования предполагает подготовку не только обучающейся молодежи (ученики школ, студенты СПО и ВО), но и молодых педагогов общеобразовательных школ и университета. Предполагается проведение осенней и весенней школ для учащейся молодежи, обучение студентов в рамках курса по выбору «Основы социального проектирования» и педагогов в рамках курсов повышения квалификации «Социальное проектирование в образовательном пространстве». Для старшеклассников (9–10-е классы) общеобразовательных школ предполагается факультативный курс, прошедший апробацию в лицее университета.

Площадка проектного ресурсного обеспечения предполагает наличие постоянно действующего на базе вуза учебно-методического центра для организации консультационных часов для обучающейся молодежи; формирование базы и предоставление желающим учебно-методических материалов, рекомендаций, памяток; наполнение содержанием специального раздела сайта вуза. Работа этого сегмента возможна при непосредственном контакте участников проекта и в интерактивном режиме. На перспективу в этом сегменте рассматривается взаимодействие не только с обучающейся молодежью, но и с трудящейся.

Инкубатор студенческих проектов и инициатив является центром всей конструкции Бюро. В его задачи входит поддержка написания социальных проектов: оформление, реализация, освещение в СМИ, деловые игры. Особое значение имеет организация проектного взаимодействия и патронирование образовательных и социальных организаций и учреждений в социально-проектной деятельности.

Площадка тиражирования лучших социальных практик и проектных идей предполагает проведение собственных традиционных мероприятий и участие в сторонних. Это могут быть конкурсы молодежных социальных проектов внутривузовского, межвузовского, регионального, всероссийского уровней, выездные форумы, семинары. Это площадки свободного общения, обмена опытом и формирования молодежного сообщества. Даная площадка может использоваться как кадровый ресурсный центр с привлечением работодателей.

Площадка мониторинга предполагается как инструмент для своевременного отслеживания проблем, определения перспектив развития и корректировки деятельности Бюро. В задачи этого сектора входит разработка анкет и диагностических материалов, анкетирование и тестирование, обработка и публичное представление данных о социально-проектной деятельности молодежи. Этот сектор является научно-исследовательским центром в области социального проектирования, его результаты могут использоваться для подготовки отчетов, разработки предложений и корректировки деятельности Бюро. Центр может стать площадкой для выполнения выпускных квалификационных работ студентами разных направлений и уровней подготовки.

В качестве практической реализации представленной в работе технологии нами разработан и внедряется в практику социальный проект при поддержке Федерального агентства по делам молодежи (Росмолодежь). Актуальность проекта подтверждается и

Стратегией инновационного развития России до 2020 г. Среди основных задач инновационного развития в документе названо создание условий для формирования у граждан компетенций инновационной деятельности: способности и готовности к разумному риску, креативности и предприимчивости, умения работать самостоятельно, готовности к работе в команде и в высококонкурентной среде. Участие в работе Проектного бюро позволит молодежи овладеть необходимыми компетенциями.

Для реализации проекта у университета накоплен достаточный потенциал по подготовке молодежи к социальному проектированию. С 2014 г. в университете и с его участием на территории области реализовано более 10 различных проектов по развитию социально-проектной деятельности молодежи и становлению инновационных компетенций:

– организация семинаров-практикумов по социальному проектированию, образовательных площадок и форумов: университетские форумы «Кто, если не мы!», включающие компоненты социально-проектной деятельности (с 2011 г.); «Школа социального проектирования» для школьников при поддержке агентства «Росмолодежь» (2014 г.) и др.;

– организация конкурсных мероприятий: университетский конкурс социально значимых проектов «Start-up» (2015 г.); конкурс социальных проектов «Социальные проблемы как основа социального проектирования», реализуемый с 2017 г. на постоянной основе и др.;

– реализация образовательных программ: курс по выбору «Основы социального проектирования» для студентов вторых курсов; факультативный курс «Основы социального проектирования» для учащихся лицея университета и т.д.

Проект «Социальный коллайдер» представлен в обновленной форме: расширены категории целевой группы за счет включения рабочей молодежи и наставников; в проект включены инкубационный трек и сессия, предполагающая реализацию 20 проектов, разработанных участниками Бюро; увеличено время реализации проекта до трех месяцев.

Проектное бюро ориентировано на формирование и развитие социально-проектных компетенций, необходимых для инновационной деятельности, и подготовку молодежи ЕАО к самостоятельному социальному проектированию. Прошедшая обучение молодежь получит действенный инструмент самореализации, будет обеспечивать тиражирование социально-проектного опыта в ДФО. Проект в перспективе будет способствовать формированию инновационного потенциала региона и вовлечению в социальную практику молодежи.

Цель: подготовка 100 человек – представителей молодежи области к самостоятельной социально-проектной деятельности в период с октября по декабрь 2019 г. в рамках интерактивной образовательной площадки «Проектное бюро "Социальный коллайдер"».

Задачи:

1. Организация теоретической подготовки молодежи ЕАО к социально-проектной деятельности.

2. Организация условий для приобретения опыта и закрепления навыков социально-проектной деятельности у молодежи ЕАО.

3. Информационное и аналитическое сопровождение проекта. Участники «Социального коллайдера» – молодежь ЕАО (100 чел.) и ее наставники – в течение трех месяцев пройдут теоретическую подготовку и освоят полный цикл социального проектирования при непосредственном экспертном сопровождении в целях освоения требуемых компетенций.

В рамках проекта будет реализовано три сессии:

1) образовательная сессия осуществляется на базе университета в 2 заезда по 2 дня и состоит из трех последовательных треков:

– теоретического трека (теоретическое обучение с участием специалистов ПГУ им. Шолом-Алейхема, Управления по внутренней политике Правительства ЕАО),

– инкубационного трека (разработка и апробация проектов с участием экспертов, имеющих опыт в проектной деятельности),

– презентационного трека (защита проектов);

2) реализационная сессия осуществляется в течение 1 месяца (проекты реализуются на соответствующих площадках области при постоянном информационном сопровождении);

3) итоговая 2-дневная сессия с защитой реализованных проектов на конкурсной основе и конкурсной программой для участников проекта.

Количественные показатели проекта:

1. Участники проекта – молодежь области в количестве 100 чел. (студенты 40 чел.; учащиеся общеобразовательных школ 35 чел.; рабочая молодежь 25 чел.).

2. Подготовка 20 наставников для сопровождения социально-проектной деятельности по завершении проекта.

3. Разработка и реализация участниками Проектного бюро 20 молодежных социальных проектов.

4. Выпуск информационных сюжетов в социальных сетях и на интернет-порталах – 60.

Качественные показатели проекта:

1. Подготовка носителей инновационных компетенций и опыта проектной деятельности, готовых к его распространению в области и за ее пределами.

2. Обеспечение методической поддержки самостоятельной социально-проектной деятельности молодежи (Рабочая тетрадь по социальному проектированию).

3. Обобщение и распространение опыта социально-проектной деятельности (электронный сборник реализованных проектов в рамках Проектного бюро).

Партнер проекта – Комитет социальной защиты правительства ЕАО – обеспечивает участие экспертов в конкурсных мероприятиях; информационную поддержку проекта. ПГУ им. Шолом-Алейхема обеспечивает площадки для реализации очных мероприятий проекта, разработку и реализацию программы теоретической подготовки, включая подготовку методических материалов; разработку наградной продукции проекта, конкурсной документации; трансферт участников в период очных сессий в пределах города Биробиджана.

Опыт реализации проекта тиражируется через:

– распространение обобщеннного опыта (электронный сборник реализованных в рамках Бюро социальных проектов) и методических материалов (рабочая тетрадь по социальному проектированию);

– тиражирование программы проекта на удаленных территориях ЕАО, в ДФО и других регионах РФ (по согласованию);

– привлечение команды проекта к участию в форумах, образовательных проектах федерального агентства «Росмолодежь», Минобрнауки РФ и др. на территории ДФО и других регионов РФ (по согласованию).

Проведенные нами экспериментальные мероприятия показали недостаточность имеющихся организационно-методических условий для вовлечения молодежи в социально-проектную деятельность. С учетом полученных результатов нами была разработана комплексная модель по организации проектной деятельности молодежи, которая позволит оптимизировать условия ее осуществления, позволит молодым людям в большем объеме реализовывать собственные инициативы и самостоятельно реализовывать проектные идеи. Разработанная технология может использоваться в социальной проектной деятельности молодежи для решения проблем социализации, становления социальной компетентности и развития субъектной позиции представителей молодого поколения.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Безрукова, О.Н.* Социология молодежи : учебно-методическое пособие / О.Н. Безрукова. – Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2004. – 35 с.

2. *Белова, Т.Г.* Развитие исследовательской деятельности учащихся в Монтессори образовании / Т.Г. Белова // Вестник ОГУ. – 2011. – № 2 (121). – URL: https://cyberleninka.ru/article/n/razvitie-issledova-telskoy-deyatelnosti-uchaschihsya-v-montessori-obrazovanii (дата обращения: 26.02.2018).

3. *Власова, Ю.Ю.* Школьная проектная олимпиада: результаты эксперимента / Ю.Ю. Власова, Е.А. Князькова, Л.С. Пастухова // Педагогическое искусство. – 2017. – № 2 (2). – С. 14–23.

4. *Гизатулина, О.И.* Проектная деятельность учащихся с использованием ИКТ / О.И. Гизатулина // Молодой ученый. – 2016. – № 11. – С. 1682–1688. – URL: https://moluch.ru/archive/115/30678/ (дата обращения: 13.02.2018).

5. *Иванов, О.Б.* Формирование образовательного пространства: междисциплинарный взгляд / О.Б. Иванов, С.В. Иванова // Философские науки. – 2016. – № 1. – С. 39–49.

6. *Иванова, С.В.* Возможности использования проектного метода в образовании и работе с молодежью на современном этапе / С.В. Иванова, Л.С. Пастухова // Образование и наука. – 2018. – Т. 20, № 6. – С. 29–49.

7. *Иванова, С.В.* Проектная деятельность в образовании и работе с молодежью / С.В. Иванова // Моя страна – моя Россия : сб. материалов Всерос. конкурса молодежных авторских проектов и проектов в сфере образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий. – Москва, 2016. – С. 41–43.

8. *Кочнев, С.В.* Фактор «участия молодежи» в процессах модернизации российского общества: региональный и местный аспекты / С.В. Кочнев, Л.С. Пастухова // Социальная политика и социология. – 2009. – № 10 (52). – С. 14–34.

9. *Луков, В.А.* Социальное проектирование : учебное пособие / В.А. Луков. – 9-е изд. – Москва : Московский гуманитарный университет; Флинта, 2010. – 240 с.

10. *Малеева, С.П.* Проектная деятельность по краеведению как средство формирования познавательной и творческой активности детей дошкольного возраста / С.П. Малеева // Инновационные педагогические технологии : материалы Междунар. науч. конф. (г. Казань, октябрь 2014 г.). – Казань : Бук, 2014. – С. 95–97. – URL: https://mo-luch.ru/conf/ped/archive/143/6330/ (дата обращения: 13.02.2018).

11. *Малова, О.* Социальное проектирование как средство гражданского воспитания студентов / О. Малова // Высшее образование в России. – 2007. – № 10. – С. 125–128.

12. *Павлюк, С.В.* Молодежь как объект социальной работы / С.В. Павлюк // КАНТ. – 2014. – № 1 (14). – С. 72–73. – URL: https://cyberleninka.ru/article/n/molodezh-kak-obekt-sotsialnoy-raboty (дата обращения: 13.02.2018).

13. *Пастухова, Л.С.* Международный опыт молодежного парламентаризма / Л.С. Пастухова // Вестник Саратовского государственного социально-экономического университета. – 2010. – № 2. – URL: http://cyberleninka.ru/article/n/mezhdunarodnyy-opyt-molodezhnogo-parlamentarizma (дата обращения: 13.02.2018).

14. *Пастухова, Л.С.* Инструмент социального проектирования в системе работы с молодежью и образовании: практики применения / Л.С. Пастухова // PolitBook. – 2015. – № 4. – URL: http://cyberleninka.ru/artic- le/n/instrument-sotsialnogo-proektirovaniya-v-sisteme-raboty-s-molodezhyu-i-obrazovanii-praktiki-primeneniya (дата обращения: 13.02.2018).

15. *Полат, Е.С.* Метод проектов / Е.С. Полат. – URL: http://schools.keldysh.ru/labmro/lib/polat2.htm (дата обращения: 19.11.2017).

16. Проект // Большой толковый словарь. – URL: http://gramota.ru/slovari/dic/?word= %D0 %BF %D1 %80 %D0 %BE %D0 %B5 %D0 %BA %D1 %82&all=x (дата обращения: 08.07.2017).

17. *Симоненко, В.Д.* Технологическая культура и образование (культурно-технологическая концепция развития общества и образования) / В.Д. Симоненко. – Брянск : БГПУ, 2001. – 214 с.

18. *Стенина, Т.Л.* Педагогические цели социального проектирования как метода обучения / Т.Л. Стенина // Вестник Оренбургского государственного университета. – 2011. – № 2 (121). – С. 344–349.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-120-124

ПРОЕКТНАЯ РАБОТА КАК СПОСОБ ФОРМИРОВАНИЯ НАДПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Д.В. Парыгина

С.В. Копейкина

В статье рассматривается проблематика формирования надпрофессиональных компетенций у студентов высшего учебного заведения. В качестве решения данной проблемы авторами предлагается проектная работа вуза совместно с профильными предприятиями.

Ключевые слова: надпрофессиональные компетенции, интерактивные технологии, высшее образование, профильные предприятия, проектный метод.

PROJECT WORK AS A WAY OF FORMATION OVER-PROFESSIONAL COMPETENCIES

D.V. Parygina

S.V. Kopeikina

The article deals with the problems of the formation of over-professional competencies among students of a higher educational institution. As a solution to this problem, the authors propose the university's project work in conjunction with core enterprises.

Key words: over-professional competencies, interactive technologies, higher education, core enterprises, project method.

Изменения, происходящие в мировом сообществе, требуют от предприятий качественно нового подхода к кадровой политике. Глобализация, рост конкуренции в экономике, старение населения, быстрое технологическое развитие и автоматизация, увеличение производства и акцент на его экологичности, усложнение систем управления, а также появление новых профессий указывают на то, что в недалеком будущем востребованным и успешным будет мультикультурный специалист, обладающий навыками программирования и работы с большими массивами данных, имеющий критическое мышление, а также способный работать в команде [1]. Это, безусловно, не отменяет наличия основополагающих знаний, получаемых в процессе обучения через формирование общекультурных и профессиональных компетенций, подход к пониманию которых, что стоит также отметить, изменился в образовательных стандартах нового поколения. Государство поддерживает проекты, направленные на развитие и пропаганду навыков будущего, подталкивая учебные заведения сместить акцент на студента и его интересы с учетом быстро меняющихся условий рынка труда.

Свое начало компетентностный подход в высшем образовании берет в 1970-х гг. в США (Мак-Клелланд Д., Бояцис Р., Спенсеры Л. и С.). Исследователями уже тогда подчеркивалась равная необходимость развития как профессиональных, так и поведенческих навыков для специалистов. С 2000-х гг. компетентностный подход и его внедрение в систему образования стал объектом для исследований большого количества отечественных ученых в различных областях (Вербицкий А.А., Ксенофонтова Х., Хуторский А.В. и др.) [7]. Со временем его основные положения дополнялись, но основополагающий принцип – усилить практическую ориентацию образования за пределами предметно-знаниевой парадигмы образовательного пространства – остался.

Обзор научной литературы показал, что, несмотря на актуальность данной темы, до сих пор нет единого определения понятия «надпрофессиональные компетенции».

Некоторые исследователи (Займист Г.И., Щелкова Т.В., Кирилова А.В., Оробинский В.В., Кашанина Т.В. и др.) понимают под надпрофессиональными компетенциями набор компетенций, отлича-

Парыгина Диана Викторовна – старший преподаватель кафедры экономики и коммерции, Факультета воздушных сообщений Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Parygina Diana Viktorovna – Senior Lecturer of the Department of Economics and Commerce, Faculty of Air Communications at Far Eastern State Transport University (Khabarovsk).

E-mail: apple-bit@mail.ru

Копейкина Светлана Васильковна – доцент кафедры технологии транспортных процессов и логистики, декан Факультета воздушных сообщений Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Kopeikina Svetlana Vasilkovna – Dean of the Faculty of Air Communications, Associate Professor of the Department of Technology of Transport Processes and Logistics at Far Eastern State Transport University (Khabarovsk).

E-mail: air@festu.khv.ru

© Парыгина Д.В., Копейкина С.В., 2020

ющихся от узкопрофессиональных [2]. Таким образом, общекультурные и общепрофессиональные компетенции, указанные в Федеральном государственном образовательном стандарте (ФГОС), можно отнести к надпрофессиональным, что в нашем понимании не верно. В ФГОС образовательному учреждению предлагается ряд компетенций в соответствии с видами деятельности, на которые будет ориентирована основная профессиональная программа подготовки, что позволяет сделать вывод о том, что все компетенции ФГОС являются профессиональными.

Поэтому нам будет ближе международная практика по разделению компетенций на hard skills (digital-skills), к которым отнесем компетенции ФГОС, и soft skills – надпрофессиональные компетенции (Байденко В.И., Боголюбов Л.Н, Зеер Э.Ф., Andrews J., Tilly C. и др.), которые не привязаны, в отличие от первой группы компетенций, к определенному профессиональному стандарту [5; 6].

С нашей точки зрения, надпрофессиональные компетенции – это комбинация способностей и талантов человека, позволяющих ему адаптироваться к конкретной деятельности в соответствии с требованиями позиции в меняющихся условиях и определяющие его конкурентоспособность на рынке труда. По мнению исследователей [4], надпрофессиональные компетенции учитывают требования различных ролей сотрудника, совокупность которых отражает уникальные требования к специалисту, его способностям. Таким образом, меняется и модель формирования компетенций студента во время обучения в университете (рис. 1).

Сегодня надпрофессиональные компетенции рассматриваются как учеными, так и работодателями как весомый фактор успешности специалиста в условиях цифровой экономики, поскольку считается, что именно эти компетенции формируют его мультидисциплинарное видение ситуационных проблем и способствуют выбору оптимальных, инновационных и перспективных вариантов их решения.

Переходя к вопросу о составе надпрофессиональных компетенций, следует отметить, что их количество, в отличие от профессиональных, определить сложно. Одни исследователи обозначают минимум три компонента: креативное мышление («мышление за рамками»), умение учиться и постоянное стремление к самообразованию, лидерские качества [5]. А в зарубежной практике их часто называют «4С» (communication, collaboration, critical thinking, creativity).

На Всемирном экономическом форуме в Давосе в 2016 г. был составлен перечень ключевых навыков и компетенций для XXI в.:

1) список грамотностей (базовая грамотность, умение считать, научная и культурная грамотность);

2) список компетенций (умение решать задачи и проблемы, творческий подход и т.п.);

3) список необходимых качеств (любознательность, предпринимательские способности, способность к коллективной работе и т.д.).

К профессиональным навыкам были отнесены: комплексное многоуровневое решение проблем, критическое мышление, креативность в широком смысле, умение управлять людьми, взаимодействие с людьми, эмоциональный интеллект, формирование собственного мнения и умение принимать решения, клиентоориентированность, умение вести переговоры, гибкость ума.

Агентство стратегических инициатив России предлагает 11 ключевых надпрофессиональных компетенций, которые перекликаются с вышерассмотренными [1]:

– экологическое мышление;
– управление проектами и процессами;
– работа в условиях неопределенности, нестабильности, сложности;
– программирование / искусственный интеллект / робототехника;
– художественное творчество;
– мультиязычность / мультикультурность;
– бережливое производство;
– системное мышление;
– работа с людьми;
– межотраслевая коммуникация;
– клиентоориентированность.

В отличие от профессиональных компетенций, о сформированности которых свидетельствуют дипломы об образовании, сертификаты с курсов повышения квалификации и прочие документы, надпрофессиональные компетенции обычно не имеют формального подтверждения [4]. Они формируются в процессе работы над реальными проектами, вовлечения в деятельность предприятия, участия в интерактивных площадках и подобных мероприятиях, которые часто не предполагают оформления подтверждающих документов. Данный факт затрудняет оценку надпрофессиональных компетенций потенциальных работников. Именно поэтому учебные заведения совместно с профильными предприятиями должны развивать проекты, вовлекающие студента уже в процессе обучения в практическую деятельность, открывающие ему доступ к реальному положению дел в отрасли, а также позволяющие работодателям еще до принятия решения о трудоустройстве оценить обучающегося.

Метод проектов, или метод проблем, был разработан в начале XX в. В его основе лежат взгляды американского психолога и педагога Дж. Дьюи. В это же время данный метод стал предметом изучения для отечественных ученых (Б.В. Игнатьев, Е.Г. Кагаров, М.В. Крупенина, В.Н. Шульгин и др.).



Рис. 1. Схема компетентностного подхода к образованию

Под руководством русского педагога С.Т. Шацкого в 1905 г. была создана группа сотрудников, внедряющая проектную технологию в педагогическую практику [8]. С того времени в российском образовании применение проектного метода в своем становлении прошло три этапа [3].

1. Активное практическое внедрение проектного метода (начало XX в. – 20-е гг. XX в.).

2. Запрет на применение (30-е – начало 80-х гг. XX в.).

3. Возобновление исследований и практического применения (вторая половина 1980-х гг. – по настоящее время).

В настоящее время проектный метод не только не теряет своей актуальности, но и активно применяется в отечественной и зарубежной практике.

Проект представляет собой план или программу действий, способ организации усилий по осуществлению намеченных целей и задач, а также институциональную форму для воплощения определенного замысла [10]. Соответственно проектирование – процесс разработки и создания проекта.

Преимущество применения метода проектирования для вузов заключается в том, что за счет активного вовлечения в работу студенты понимают, для чего им необходимы получаемые знания и как в дальнейшем они могут их использовать. Данный метод предполагает решение проблемы при помощи использования комбинации методов и технологий из различных сфер деятельности [9]. Это могут быть компьютерные технологии, моделирование, составление аналитических обзоров и т.д. Для студентов это интересный способ детальной проработки проблемы, который завершается реальным практическим результатом, оформленным определенным образом [8]. Проектирование позволяет развивать познавательные навыки, правильно ориентироваться в информационном пространстве, развивать творческое и критическое мышление, проявлять компетенцию в вопросах, связанных с темой проекта и т.п. Поэтому согласимся со следующим определением: метод проектов – это совокупность учебно-познавательных приемов, которые позволяют решить ту или иную проблему в результате самостоятельных действий студентов с обязательной презентацией своих результатов [9].

Таким образом, можно сделать вывод о том, что проектная работа является эффективным инструментом формирования и развития надпрофессиональных компетенций у студента. На наш взгляд, проектный метод при формировании надпрофессиональных компетенций будет эффективен только в случае одновременного взаимодействия не только студента и вуза, но и профильного предприятия.

Процесс взаимодействия предприятия и вуза будет представлен на примере совместного проекта ФГБОУ ВО ДВГУПС и АО «Хабаровский аэропорт» – «Крылья Дальнего Востока», целью которого является содействие стратегическому развитию АО «Хабаровский аэропорт» за счёт обеспечения холдинга необходимым количеством молодых работников, обладающих требуемыми профессиональными и надпрофессиональными навыками и корпоративными компетенциями, разделяющих корпоративные ценности и вовлеченных в решение корпоративных задач.

Целевая группа – студенты вузов Дальнего Востока. Несомненно, к участию будут привлекаться не только студенты выпускных курсов, так как они в большей степени интересны предприятию как потенциальные работники, но и студенты младших курсов, а также школьники.

Направления сотрудничества проекта: работа с молодежью, подготовка профессионально ориентированных кадров, сотрудничество в области научной деятельности – соответствуют Концепции долгосрочного социально-экономического развития РФ. Направления реализуются через организацию работы тематических площадок (департаментов) проекта «Крылья Дальнего Востока». Количество площадок и задачи их деятельности определяются в соответствии с целями и задачами как предприятия, так и вуза. В данном случае тематика проекта определяет следующие площадки: планирование деятельности предприятия, развитие туризма, качество авиатранспортных услуг, авиационную безопасность, инновационные разработки, средства массовой информации. Координируют работу площадок представители вуза и аэропорта. Для каждой площадки определяется ведущий преподаватель от вуза, специалист от производства и студент. Функционал каждого участника представлен на рис. 2.



Рис. 2. Схема взаимодействия участников проекта

Площадки функционируют в течение года (рис. 3). За это время студенты в рамках каждой площадки работают над реальными проектами, тематику которых устанавливает предприятие по согласованию с вузом. Для студентов выпускных курсов, принимающих участие в работе площадок, разрабатываемая тема может являться темой выпускной квалификационной работы, что добавит последней практической значимости. Тема проекта прописывается в индивидуальном задании студента на практику, а подготовка и защита отчета будут способствовать первичной обработке информации, оценке ее значимости и полноты, определению дальнейшего направления исследования. В работу площадок на первом этапе вовлекаются школьники, что также способствует раннему формированию надпрофессиональных компетенций будущего специалиста. На третьем этапе участники проекта посетят серию тренингов, которые помогут развить необходимые навыки. Завершающий этап проекта – проведение экспериментальной площадки, которая включает в себя защиту отработанных проектов, открытый диалог, профессиональные мастерские, интерактивную площадку.

Особое внимание стоит уделить завершающему этапу – экспериментальной площадке, на которой будут подведены итоги формирования надпрофессиональных компетенций. Экспериментальная площадка будет работать в течение трех дней. Первый день – открытие, организация работы профессиональных мастерских и лекториев. Второй день – привлечение представителей производства к участию в диалоге со студентами, проведение тренингов по подготовке к защите проектов. Третий день – защита проектов на базе аэропорта. Для защиты проектов формируются рабочие группы каждого департамента из числа студентов, принимавших участие в разработке проектов, и представителей предприятия из отдела, на который ориентирован проект. Защита предполагает первичную защиту через презентацию проекта перед экспертной комиссией, работу в группе над замечаниями и корректировку проекта с возможным привлечением гостей аэропорта, финальную защиту с присуждением мест. По итогу защиты участники получают сертификаты.

Качественными результатами проекта являются:

– формирование у студентов надпрофессиональных компетенций;

– выполнение выпускных квалификационных работ по актуальной тематике, результаты которых могут быть применены на предприятии;

– раннее формирование целевых установок у будущих специалистов.

Количественными результатами проекта являются:

– повышение процента трудоустройства выпускников в транспортные предприятия;

– увеличение числа студентов, вовлеченных в научную деятельность;

– увеличение числа сотрудников с высшим профильным образованием.

Для успешного внедрения проектного метода необходимо, чтобы он соответствовал требованиям, предъявляемым к проектной работе (таблица).



Рис. 3. Этапы проведения площадки «Крылья Дальнего Востока»

Таблица

Требования к использованию метода проектов

Требование	Характеристика проекта	Соответствие требованиям
1. Наличие значимой в исследовательском, творческом плане проблемы и задач, требующих обобщения знаний, исследовательского поиска для их решения	Тематика проектов разрабатывается предприятием, учитывает производственную специфику, требует сбора актуальной информации во время полевых исследований	Соответствует
2. Практическая, теоретическая и познавательная значимость предполагаемых результатов	Проект реализуется как на базе вуза (научная значимость), так и на базе предприятия (практическая значимость)	Соответствует
3. Организованная самостоятельная деятельность студентов: индивидуальная, парная, групповая	Работа студентов в группе, распределение обязанностей, выполнение индивидуальных позиций	Соответствует
4. Структурирование содержательной части проекта с указанием поэтапных результатов	Проект реализуется поэтапно, каждый этап предполагает составление отчета о проделанной работе	Соответствует
5. Использование исследовательских методов: определение проблем, вытекающих из задач исследования, выдвижение гипотезы их решения, обсуждение методов исследования, оформление конечных результатов, анализ полученных данных, подведение итогов, корректировка, выводы	В ходе реализации проекта студенты проводят исследования, полученные результаты представляют в виде итоговой презентации с защитой на экспертной площадке	Соответствует

Все требования, предъявляемые к проектной работе, соблюдены. Очевидно, что данный проект позволит повысить эффективность работы предприятия, сформировать надпрофессиональные компетенции у студентов и школьников.

Таким образом, совместная проектная работа позволит не только вузам идти в ногу со временем, обучая востребованных специалистов, но и предприятию выстроить работу по кадровому обеспечению перехода к экономике будущего.

ЛИТЕРАТУРА

1. Глава АСИ назвала компетенции будущего для успешности на рынке труда // Агентство стратегических инициатив. – 07.06.2019. – URL: https://asi.ru/news/105035/ (дата обращения: 16.09.2019).

2. *Займист, Г.И.* Формирование надпрофессиональных компетенций будущих юристов в процессе обучения / Г.И. Займист // Юридическое образование в Республике Беларусь и зарубежных странах. – 2018. – С. 15–19.

3. *Иванова, С.В.* Возможности использования проектного метода в образовании и работе с молодежью на современном этапе / С.В. Иванова, Л.С. Пастухова // Образование и наука. – 2018. – Т. 20, № 6. – С. 29–49.

4. *Каххаров, Ш.* Над-профессиональные компетенции и управление ими / Ш. Каххаров // Организационная психология. – 2014. – Т. 4, № 4. – С. 103–120.

5. *Лычко, Л.Я.* Формирование у студентов надпрофессиональных компетенций в процессе обучения говорению на английском языке / Л.Я. Лычко // Ломоносовские чтения-2019. – 2019. – С. 22.

6. *Максименко, Л.С.* Теоретические подходы к определению профессиональных и надпрофессиональных компетенций в условиях современной экономики / Л.С. Максименко, А.О. Дерновая // Актуальные научные исследования в современном мире. – 2019. – № 1–1(45). – С. 30–34.

7. *Пеша, А.В.* Анализ существующих подходов к вопросу формирования надпрофессиональных компетенций выпускников высших учебных заведений / А.В. Пеша // Достойный труд – основа стабильного общества. – 2019. – С. 196–201.

8. *Подковко, Е.Н.* Проектные технологии как средство реализации новых стандартов высшего образования / Е.Н. Подковко // Глобальный научный потенциал. – 2019. – № 3(96). – С. 92–95.

9. *Шагивалеева, Г.А.* Технология проектного обучения в организации самостоятельной работы студентов среднего профессионального образования / Г.А. Шагивалеева // Современная высшая школа: инновационный аспект. – 2011. – № 1. – С. 36–39.

10. Энциклопедический словарь. – URL: http://lib.deport.ru/slovar (дата обращения: 16.09.2019).

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-125-132

ПРОЕКТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В УНИВЕРСИТЕТЕ: ОПЫТ И ПРОБЛЕМЫ

В.С. Хамидулин

Проектно-ориентированное обучение (далее ПрОО) предназначено для развития у студентов компетенций XXI в., необходимых в условиях, когда знания быстро теряют актуальность, а изменения трудно прогнозируемы. Существует несколько моделей реализации проектно-ориентированного обучения в образовательных программах вузов, из которых в работе рассматриваются модель интегрированных учебных планов, модель опционального ПрОО и ограничительная модель, реализующаяся в условиях, когда в учебном плане проектная деятельность представлена как отдельная дисциплина, формально не интегрированная с другими учебными курсами. В работе представлено описание проблем, характерных для реализации ПрОО по третьей модели.

Ключевые слова: проектно-ориентированное обучение, проектная деятельность, университеты, ДВФУ.

PROJECT-BASED TECHNOLOGIES AT THE UNIVERSITY: EXPERIENCE AND PROBLEMS

V.S. Khamidulin

Project-based learning (PjBL) is intended for the development of the 21st century competencies that students need in an environment where knowledge is rapidly loses its relevance and changes are difficult to predict. There are several models for the implementation of project-based learning in the educational programs of universities. This article discusses the model of integrated curriculum, the model of optional learning and limited model of project-based learning. The latter model is implemented in the context when the curriculum presents project activity as a separate discipline that is not formally integrated with others academic subjects. The paper presents a description of the problems of the implementation of the PjBL according to the third model.

Key words: project-based learning, project activity, universities, FEFU.

Введение

Университеты в своей истории прошли несколько этапов развития, от средневекового университета, дающего образование, до организации, производящей знание и сотрудничающей с различными заинтересованными сторонами в отраслях экономики и государственного управления (модель Университета 3.0) [3]. На данный момент наблюдается тренд перехода по крайней мере некоторых университетов от модели 3.0 к модели 4.0, которая также включает в себя производство знаний, инноваций и сотрудничество с отраслями, но при этом фокусируется на развитии так называемых навыков XXI в.: гибкости, приспособляемости, предпринимательства, самоуправления, социальных и межкультурных навыков, производительности, ответственности, лидерства, креативности, инновационности, критического мышления и решения проблем, коммуникативности, сотрудничества, информационной, медиа- и технологической грамотности [16]. Предполагается, что эти компетенции можно развивать посредством внедрения проблемно- и проектно-ориентированного обучения как в школьные, так и в университетские образовательные программы.

Проблемно- и проектно-ориентированное обучение часто воспринимаются как очень схожие между собой подходы, но на деле между ними есть значимые различия, хотя на данный момент происходит их сближение и объединение[1]. Общей чертой двух подходов является ориентация проектной деятельности студентов на работу с проблемами реального мира, а не с придуманными примерами. Далее мы будем говорить о проектно-ориентированном подходе, учитывая при этом, что он включает в себя проблематизацию, т.е. поиск и открытие реальных проблем, решение которых нужно разработать, а также акцент на использовании

[1] Принятая в университете Аалборга (Дания) модель так и называется: «Модель проблемно-ориентированного и проектно-ориентированного обучения», см.: [17].

Хамидулин Владислав Саидович – кандидат политических наук, доцент Департамента экономических наук Школы экономики и менеджмента Дальневосточного федерального университета (г. Владивосток).

Khamidulin Vladislav Saidovich – Candidate of Political Science, Associate Professor of the Department of Economic Sciences, School of Economics and Management at Far Eastern Federal University (Vladivostok).

E-mail: khamidulin.vs@dvfu.ru

© Хамидулин В.С., 2020

определенного инструментария работы с этими проблемами и достигнутых результатах.

Проектно-ориентированное обучение характерно и для модели университета 3.0. Пионерскими здесь являются датские университеты Роскилда и Аалборга, созданные в 1972 и 1974 гг. соответственно, образовательные программы которых на данный момент разработаны таким образом, что проектная деятельность занимает собой не менее 50 % всех зачетных единиц в каждом семестре [14]. Разумеется, актуальным этот подход будет и для модели университета 4.0, поэтому важной задачей является внедрение проектно-ориентированного обучения в учебные планы образовательных направлений практически любого университета. Однако такое внедрение будет связано с определенными трудностями, обусловленными таким образовательным подходом. Ниже будут описаны некоторые проблемы, опыт работы с которыми получен в Школе экономики и менеджмента ДВФУ при внедрении проектно-ориентированного обучения.

Модели и проблемы организации проектно-ориентированного обучения

Можно выделить три модели организации проектно-ориентированного обучения в вузе.

1. Модель интегрированных учебных планов. Например, в Аалборгском университете все образовательные программы проектно-ориентированы. Из общего объема зачетных единиц в каждом семестре 50 % из них отводится реализации проекта, а 50 % на модульные курсы, которые могут быть связаны с этим проектом, а могут и не быть с ним связаны. Тогда студенты формируют команды, которые работают над проектами каждый семестр на протяжении всех лет обучения в университете, сдают зачеты и экзамены. Это базовая модель в том смысле, что здесь в центре образовательного процесса находится проект, а предметные дисциплины и проектная деятельность (ПД) в учебном плане интегрированы.

2. Опциональная модель. Она представлена Институтом Хассо Платтнера Стэнфордского университета (США). Институт является наиболее известным и солидным учреждением, внедрившим дизайн-мышление[2] в образовательный процесс. Ключевая особенность – это свободный выбор. Студенты любого факультета, любого направления могут записаться на курсы дизайн-мышления, эти курсы не интегрированы с учебными планами образовательных направлений университета и не являются обязательными.

3. Ограничительная модель. Реализуется в Дальневосточном федеральном университете (ДВФУ), в частности, в Школе экономики и менеджмента (ШЭМ). Есть ограничения, поставленные учебными планами, в которых проектная деятельность идет отдельной дисциплиной. Схожесть с первой моделью в том, что есть процедура оценивания выполненного проекта (зачет или экзамен), хотя различия носят при этом качественный характер, основным из которых является отсутствие формальной интеграции предметного содержания учебного плана и проектной деятельности.

При реализации проектно-ориентированного подхода в образовательном процессе его разработчики неизбежно столкнутся с рядом проблем, которые нужно учитывать перед тем, как проектная деятельность будет запущена в реализацию. Бóльшая часть проблем является общей для всех трех выделенных моделей, но есть и еще одна очень важная проблема, о которой будет сказано в заключительной части статьи.

Прежде, чем приступать к внедрению проектно-ориентированного подхода, нужно определиться с тем, как именно будет проходить работа студентов (предполагается, что цели ПрОО известны, обсуждались и приняты всеми внутренними и, желательно, значимыми внешними стейкхолдерами). Для этого, во-первых, выбирается модель организации ПрОО, во-вторых, решается вопрос организации работы со студентами (будет ли сделан упор на аудиторную или же на самостоятельную работу), в-третьих, решаются организационные и ресурсные проблемы.

I. Выбор модели организации ПрОО. Опыт ШЭМ ДВФУ обусловлен ограничениями, установленными учебными планами. Учебные планы (УП) на бакалавриате и специалитете имеют традиционную предметную структуру и ни в коей мере не являются проектно-ориентированными. С позиции проектного подхода это большой минус, который, с одной стороны, ведет к разрыву между дисциплинами плана и проектной деятельностью, так как очень часто эти дисциплины имеют слабое отношение к содержанию, необходимому для ведения ПД, а с другой, заточены под традиционную лекционно-семинарскую систему преподавания со всеми ее недостатками[3]. Тем не менее ключевой особенностью ПрОО является возрастающая ответственность студентов за свое обучение. Это означа-

[2] Дизайн-мышление является методом творческого решения сложных, неоднозначных, слабоструктурированных проблем, с которыми сталкиваются люди, и ориентировано на эмпатию («вчувствование» проектировщиков в проблемы тех, кто их испытывает) и творческое применение метода проб и ошибок в ходе поиска решений этих проблем.

[3] См. книгу известного советского и российского педагога В.К. Дьяченко [2], хотя разработанная этим автором методика коллективного способа обучения не относится к проблемно- или проектно-ориентированным моделям.

ет, что они должны выстраивать свое отношение и свою деятельность к своему образованию таким образом, чтобы использовать содержание других дисциплин УП при реализации своих проектов. Руководство кафедрами, руководители образовательных программ, преподаватели других дисциплин должны быть проинформированы о специфике проектной деятельности, поддерживать студенческие команды в части определения и использования необходимого для ПД содержания собственных дисциплин. Это означает, что должно быть достигнуто согласие среди профессорско-преподавательского состава образовательной организации: ПД не может реализовываться в отрыве от профессионального содержания образовательных направлений, хотя, учитывая современные акценты на междисциплинарности и сотрудничестве, содержание этой деятельности не может быть сведено только к профессиональной составляющей (более того, это губительно для развития компетенций).

II. Работа со студентами. Ключевые характеристики ПрОО [8: с. 3–5]:

– студенты учатся, выполняя реальные, а не смоделированные задачи (learning by doing);

– внимание к проблемам реального мира. Студентам дается выбор из определенного набора тем, которыми они могут заниматься, при этом, как правило, студенческие команды редко когда полностью отвечают за определение проблемного вопроса, которым будут заниматься;

– роль тьютора. Оба подхода центрированы на студенте, а не на преподавателе. Роль преподавателя меняется: он становится фасилитатором, или наставником, когда вместо человека, передающего знания обучающимся, он помогает им конструировать его самостоятельно, в частности, поддерживая коммуникацию между студентами, стимулируя их рефлексию и предоставляя обратную связь. Студенты, таким образом, становятся более ответственными за свое обучение;

– междисциплинарность. Проблемы, которыми обычно занимаются студенты в своей проектной деятельности, выходят за рамки одной дисциплины и, часто, за рамки отдельного образовательного направления. Это стимулирует целостное (холистское) мышление и помогает развивать навыки решения проблем в нескольких областях человеческой деятельности;

– сотрудничество и групповая работа. Проектная деятельность требует комплексного взаимодействия как внутри группы, так и с внешними сторонами, что развивает навыки коммуникации, планирования и командной работы. Однако это же таит в себе опасность конфликтов и неудовлетворенности студентов;

– конечный продукт. Его виды могут варьироваться от стандартной академической работы до музыкального шоу или настольной игры.

Вопрос, который должны себе задать разработчики: смогут ли студенты самостоятельно реализовать эти характеристики, т.е. получить компетенции XXI в.? Какую нагрузку должны нести наставники, работающие со студенческими командами? Проектная деятельность предполагает использование определенного инструментария, связанного как с проблематизацией (исследованием проблемного поля, определением проблемы, генерации решения), так и с управлением содержанием и временем проекта. Сами студенты достаточно плохо справляются с освоением этого инструментария, поэтому от наставников требуются часто достаточно серьезные усилия по разъяснению смысла, целей и задач конкретных инструментов, а также техник их применения. Это означает, что на поддержку проектной деятельности должна быть отведена достаточная нагрузка. В ШЭМ на первых двух курсах ПД выстраивается на основе плотного взаимодействия наставников со студенческими командами в ходе аудиторной работы. Начиная с третьего курса студенты работают самостоятельно, общаясь с наставниками удаленно либо во время установленных консультаций. Здесь основными проблемами являются сложность используемых инструментов. Предполагается, что к третьему курсу студенты способны самостоятельно разбираться в том, какие инструменты в какой ситуации необходимы и как правильно их применять. Тем не менее акцент на самостоятельном поиске и формулировке проблемы (при фасилитации и экспертной поддержке наставника), генерации решения этой проблемы, групповой и индивидуальной ответственности за реализацию своего проекта делается уже на первом курсе. Студенты делятся на команды по 3–7 человек (хотя опыт показывает, что семь человек в команде – это много), каждой команде выделяется свой наставник, который обеспечивает поддержку ПД в ходе аудиторной и внеаудиторной работы студентов, команды разрабатывают проект, который затем публично защищают, получая зачет или зачет с оценкой.

Основной проблемой здесь является мотивация студентов к занятию проектами. Эта мотивация напрямую связана с тем, что называется самонаправляемым обучением. В проектно-ориентированном обучении студент в определенной степени контролирует, что изучает и как изучает, каким образом он обеспечивает результаты своего обучения. Преподаватель в этом отношении просто структурирует деятельность студентов, стимулирует рефлексию, осуществляет наставничество, консультирует по проблемным вопросам. Смысл же

того, что делается, генерирует сам студент. Для того чтобы проектно-ориентированное обучение было успешным, студенты должны быть мотивированы учиться, способны концентрировать свои усилия и внимание, отслеживать и оценивать свой прогресс, искать помощь в случае необходимости. Проблема заключается в том, что многие студенты, еще учась в школе, приобрели глубоко укорененные привычки быть пассивными получателями знания и не обладают указанными выше навыками, что ведет к их низким академическим результатам, а это, в свою очередь, ведет к негативному восприятию ПрОО с их стороны [7]. Основная задача в этом отношении – развитие у студентов навыка саморегулируемого обучения, а не сама организация обучения, основанного на проектах. Этот навык зависит не только от индивида, но и от окружающей его среды, поэтому университет и преподаватели, в свою очередь, должны создавать такую среду. Эти задачи напрямую связаны с проблемами, речь о которых пойдет ниже.

III. Организационные и ресурсные проблемы. Разработчикам нужно решать следующие вопросы:

– организация образовательного пространства (традиционные лекционные аудитории просто не подходят для креативной работы и активной коммуникации);

– подготовка наставников, которые должны обеспечивать проектную деятельность студентов;

– контроль и мониторинг образовательного процесса;

– связи с внутренними и внешними заинтересованными сторонами;

– методическое обеспечение образовательного процесса, от учебно-методических пособий до шаблонов применяемых инструментов;

– ресурсы, от канцелярских товаров, необходимых для творческой работы, до доступа к лабораторному оборудованию.

А. Организация образовательного пространства

Работа над проектом предполагает креативность, критическое мышление, коммуникацию и командную работу. Это означает, что студенты должны обладать свободой перемещения во время работы, общения с коллегами, использования инструментов поддержки (таких как стикеры, маркеры, карточки и т.п.). Это, в свою очередь, означает, что аудитория должна быть оборудована мебелью, которая позволяет такое перемещение, и соответствующим инвентарем: маркерными, пробковыми досками, возможно, подготовленными для размещения на них различного рода заметок поверхностями, зоной публичного общения, зоной релаксации.

Б. Подготовка наставников проектной деятельности

Обучение и подготовка наставников должны быть проведены до того, как начнется реализация ПД. *Обучение*: наставники должны владеть инструментарием ПД, понимать цели и задачи и особенности ПД в вузе. *Подготовка*: наставники должны быть активно согласны с концепцией ПД (т.е., говоря политическим языком, у разработчиков ПД должна быть гегемония, т.е. активная поддержка исполнителей). Очень серьезной ошибкой будет распределение нагрузки неподготовленным сотрудникам. Это чревато как активным отторжением ПД с их стороны, так и недовольством студентов, которые не будут понимать, что от них требуется и почему они на защите проекта получили именно такую оценку.

В. Контроль и мониторинг

Должна быть рабочая группа, которая будет поддерживать обратную связь с наставниками, преподавателями других дисциплин, студентами. Можно использовать для этого IT-инструменты, например сервисы Гугл. В ШЭМ создается для этих целей электронный репозиторий, в который студенты заносят результаты своей деятельности (промежуточные и окончательные итоги). Одной из возможных проблем является нежелание команд, чтобы их результаты видел кто-то еще помимо наставника (скажем, другие студенты). Также нужно позаботиться о том, чтобы эти материалы мог видеть и редактировать только ограниченный круг лиц (хотя лучшим вариантом будет открытость)[4]. Результаты контроля и мониторинга используются для дальнейших решений относительно изменения содержательной части курса и наставников, ведущих ПД. Очень важным здесь является выбор индикаторов, которые используются в мониторинге. Они могут быть и количественными, и качественными. К количественным относится, к примеру, своевременность загрузки промежуточных результатов работы в репозиторий, к качественным – отзывы студентов (получаемые неформальным и формальным путем) о работе своих наставников. Разумеется, к этим отзывам нужно относиться с крупицей соли, учитывая проблемы самонаправляемого обучения, указанные выше.

Г. Связи с внутренними и внешними сторонами

Внутренние стейкхолдеры: руководство образовательной организации, руководство ее подразделе-

[4] Впрочем, полная открытость, под которой подразумевается свободный доступ всех студентов к просмотру результатов работы своих коллег, может иметь негативные следствия в случае, когда при не самых лучших промежуточных результатах какая-то команда получает высшую оценку на итоговой защите проекта.

ниями (заведующие кафедрами, руководители образовательных программ и др.), сотрудники подразделений, с которыми коммуницируют команды в ходе ПД, если она каким-то образом связана с деятельностью этих подразделений. К внешним стейкхолдерам относятся представители бизнеса, некоммерческих организаций и учреждений, органов власти, заинтересованные в сотрудничестве со студентами, которые разрабатывают проект, связанный с проблемными областями, в которых действуют эти стейкхолдеры. Связи с ними могут обеспечивать кафедры (децентрализованное решение) либо сама рабочая группа (централизованный подход). В ШЭМ используется децентрализованный подход, когда кафедры активизируют свои связи с практиками из отраслей и стыкуют с ними студенческие команды. Здесь рекомендуется использовать такие традиционные инструменты проектного управления, как матрица (или карта) стейкхолдеров и план коммуникации со стейкхолдерами. Не нужно фокусироваться только на внешних заинтересованных сторонах. Опыт проектного управления в отраслях свидетельствует, что ключевым условием успеха любого проекта, реализуемого в организации, является поддержка этого проекта ее руководством [6].

Д. Методическое обеспечение образовательного процесса, от учебно-методических пособий до шаблонов применяемых инструментов

Здесь сразу нужно сказать об опасности перегрузки содержания ПД инструментами и активностями. У разработчиков может наблюдаться соблазн запихать в ПД вообще все, что можно, и тогда происходит дублирование содержания других дисциплин (например, разработка бизнес-планов), увеличение времени и усилий, которые требуются студентам на освоение этого содержания помимо самой проектной деятельности. В сознании студентов при этом происходит сдвиг значимости от результатов проекта к инструментам, которые заслоняют собой эти результаты, овеществляются (реифицируются) и становятся в этом сознании результатами проекта, а не тем, что способствует их достижению. Эта двойная реификация (в сознании разработчиков и в сознании студентов) является очень большой проблемой, которой нужно уделить самое пристальное внимание[5].

В любом случае проектная деятельность должна быть обеспечена методическим сопровождением, к которому могут обращаться наставники и студенты, когда им непонятны какие-то вопросы, а также шаблонами инструментов (например, бланки интервью, стратегия разработки вопросов для интервью, шаблоны планов наблюдений и пр.). Опасностью, которая здесь подстерегает всех, кто участвует в ПД, является склонность всех людей к сокращению своих энергетических затрат. Это означает, что часто бывает так, что если что-то непонятно, то человек бросает заниматься этими вещами. Это известный психологический эффект, который имеет важное дидактическое значение: все материалы должны быть понятными и иметь ссылки на другие материалы, которые проясняют интересующий вопрос подробней. Учебно-методическое обеспечение по определению не может быть разработано настолько подробно, что можно просто следовать ему дословно.

Очень важное значение имеют наглядные материалы: фото, видео (одной из амбициозных задач в этом отношении является разработка собственных видеоматериалов).

Е. Ресурсы, от канцелярских товаров, необходимых для творческой работы, до доступа к лабораторному оборудованию

Проектная работа связана с разработкой и обсуждением проблем, идей, планов и пр. Обсуждение групповое, в ходе которого необходимы средства визуализации и овеществления идей. Оно должно при этом сопровождаться тьюторской поддержкой и фасилитацией наставника и проходить в аудитории. К примеру, возьмем технику построения аффинной диаграммы (диаграммы родства) по методу Дзиро Кавакиты (KJ-техника). Во время мозгового штурма, посвященного разработке решения определенной проблемы, участники молча пишут на карточках (стикерах) свои варианты этих решений по методу «один вариант – одна карточка», где задача сгенерировать как можно больше таких вариантов. После того как время генерации вариантов закончено, участники мозгового штурма совместно их группируют по схожести и обсуждают значимость каждой группы и вариантов. Здесь нужны: стикеры, маркеры, поверхности, на которых можно разместить эти стикеры, маркерная доска для визуализации связей между вариантами и обсуждения. Если во время встречи происходит быстрое прототипирование какого-то решения при помощи бумажного прототипа, тогда участникам понадобятся цветная бумага, клей, ножницы, маркеры. Если прототипирование требует бадисторминга, тогда необходимы канцелярские принадлежности, свободное пространство. Для инженерных направлений, разумеется, необходимо лабора-

[5] Здесь нужно упомянуть о еще одном аспекте, а именно о том, что проект и проектно-ориентированное обучение – это разные виды практики. Если от проекта, который выполняется в реальном мире, обязательно требуется результат, то в проектно-ориентированном обучении очень часто бывает так, что результат при имеющихся ограничениях по срокам и бюджету получен быть не может. Это означает, что тогда интерес представляет собой путь, который прошла команда, чтобы разработать планы и определить предполагаемый результат проекта *как если бы* он был действительно реализован. См.: [9; 10].

торное оборудование для подготовки прототипов высокого разрешения.

Эджайл в образовательном процессе

Есть еще одна проблема концептуального характера. Она касается вопроса, какие результаты должны быть в итоге реализации ПрОО. Ключевым аспектом любого проекта является та ценность, которую он поставляет пользователю. Если внедрение проектно-ориентированного обучения рассматривать как проект, то главным пользователем этого обучения является студент. Разумеется, сама образовательная организация от реализации ПрОО также выигрывает, также получает какую-то ценность, однако схема здесь не прямая, а косвенная: образовательная организация поставляет ценность пользователю-студенту и в результате сама получает ценность, которая отнюдь не сводится к тем финансовым ресурсам, которые эта организация может привлечь в ходе обучения этих пользователей.

Итогом ПрОО должен быть сам человек с определенным набором компетенций («компетенций XXI в.»). Эти компетенции во многом зависят от уровня реализации ПрОО в данной организации, от того, насколько среда, процессы и люди этой организации способствуют формированию такого человека. Данные уровни можно описать при помощи концепции онтологических способов (модальностей) проектной работы – делание (doing), бытие (being) и становление (becoming) [10]. Применительно к ПрОО это означает различия в том, какую именно ценность поставляет этот тип обучения студенту.

Первый уровень – делание. Его можно описать так: «мы делаем проекты». Студенты получают задание: выполнить проект. Каким именно способом, им не говорится, предоставляется только самый общий инструктаж. В плане поддержки обеспечиваются только коммуникационные процессы и обратная связь от наставника. Ценность для студента в этом случае низкая, так как ему не дается знание о том, как добиваться нужных результатов, не тратя при этом лишних усилий и времени.

Второй уровень – бытие. Здесь «мы применяем инструментарий». Студентам предоставляется методическое сопровождение в части инструментальных средств управления проектом (например, методика структурной декомпозиции работ и диаграмма Гантта как инструмент управления сроками проекта, т.е. то, что рекомендуется таким стандартом, как PMI Project Management Body of Knowledge (PMBoK)). Ценность в данном случае генерируется в большем объеме, так как студенты учатся определять ситуации, в которых необходимо применять тот или иной инструмент, тем не менее здесь очень велика опасность той реификации инструментария, о которой говорилось выше.

Первые два уровня по сути представляют собой административные схемы, определяющие, что и как нужно сделать, чтобы получить оценку. Этого совершенно недостаточно.

Третий уровень – становление. Здесь ПрОО переходит из административной схемы в практику, которой занимаются и наставники, и студенты, и на этом уровне они занимаются трансформацией самих себя. Проекты здесь понимаются как комплексные и рефлексивные взаимодействия между людьми, в которых интуиция и опыт ценятся выше стандартизированных сводов знаний. ПрОО превращается в педагогику становления [10; 11]. Компетенции XXI в. можно в полной мере формировать только на этом уровне.

Внедрение ПрОО в образовательный процесс вуза – это не инструментальная история, а ценностная. ПрОО должно обеспечивать поставку ценности для конечного пользователя, которым является студент. Фундаментом здесь является идеология Эджайл с ее акцентом на людях и взаимодействии между ними, а не на инструментах и документации[6]. В основе этой идеологии лежит также непрерывное обучение, получение новых знаний. По сравнению с традиционными проектными подходами, акцентирующими внимание на выполнении видов деятельности, здесь базовое допущение заключается в том, что в начале проекта мы никогда не знаем всего, что нам нужно знать к концу проекта, поэтому внимание разработчиков фокусируется на генерировании потоков новых полезных возможностей и новых знаний, которые встраиваются в новый продукт и используются для его совершенствования [4]. Соответственно цель ПрОО заключается в том, что студенты приобретают компетенции, позволяющие им непрерывно получать знания о том, что нужно разрабатывать и как, с учетом той неопределенности, которая существует как в начале, так и в процессе разработки и реализации проекта.

Самоорганизующиеся команды объединяются на основе общих целей. В поиске решения проблемы эти команды сокращают конечную неопределенность, т.е. неопределенность в отношении того, какие функции должен иметь продукт (какую ценность, пользу эти функции будут нести пользователю), и выбирают наиболее приемлемые инструменты на основе принципа максимизации несделанной

[6] Эта идеология проектного управления и одновременно термин, означающий совокупность различных методик гибкого управления проектами, появилась в 2001 г. как результат встречи нескольких разработчиков программного обеспечения, выпустивших Манифест, в котором содержатся принципы гибкого управления проектами. Эти принципы оказались востребованными и в других отраслях экономики. См.: [1].

работы (сокращая тем самым неопределенность средств, необходимых для выполнения проекта). Работа строится нелинейно, изменения приветствуются. Это означает, что ви́дение конечного результата проекта может неоднократно пересматриваться в процессе работы, и это абсолютно нормально. Ненормальной является ситуация, при которой наставник становится в авторитарную экспертную позицию и заставляет команду идти только тем путем, который он считает единственно верным, разрабатывать функционал, который определен им самим заранее, перед началом или в самом начале проекта, не допускает изменений в этом функционале[7]. Цель ПрОО в этом случае не достигается, студенты не получают нужных компетенций, ценность не производится и не поставляется конечному пользователю.

Особое значение при этом имеет отношение к неудачам. Проекты – очень рискованное мероприятие[8], и поэтому в образовательном процессе нельзя делать упор только на получение позитивных результатов. Проектная деятельность ведется в течение семестра. К концу семестра команда, предпринявшая значительные усилия в ходе разработки и проверки гипотезы своего проекта, может прийти к выводу, что идея, которая лежит в его основе, на самом деле пользователям не нужна. Это также абсолютно нормальная ситуация. В реальном мире полученное знание об этом позволило бы значительно сократить финансовые и временные затраты, когда организация или проектная команда смогли бы вовремя остановиться и не доводить ситуацию до момента, который может обернуться, скажем, банкротством. Риски для студентов заключаются в том, что при понимании того, что идея проекта не нужна, они могут быть вынуждены все равно готовиться к защите проекта, на которой комиссия, в случае наличия критериев оценивания, ориентированных только на результат, может выставить им низкую оценку.

Заключение

Наш опыт на данный момент не выходит за пределы второго уровня ПрОО, уровня бытия. Связано это, прежде всего, с организацией учебного плана, потому как педагогика становления требует гораздо более значимых усилий со стороны наставника, а эти усилия не позволяются установленной нагрузкой. При этом наставник сам должен быть человеком, который постоянно самотрансформируется. Это не человек, который, стоя перед студентами, читает им лекцию. Это человек, который дает возможность обучающемуся формировать свои компетенции самостоятельно, но при этом не бросает его на волю волн, отказывая по каким-то причинам в поддержке. В этом отношении вопросам подготовки наставников нужно уделить первостепенное внимание, от этого зависит успешность любой из представленных выше моделей организации ПрОО.

Для того чтобы перейти на уровень становления, нужно менять принципы организации обучения. Идеальным вариантом был бы переход к первой модели обучения – аалборгской, или к интегрированным учебным планам. В наших условиях ограниченную интеграцию можно сделать через разработку дисциплин по выбору вариативной части учебного плана. Можно также взять элементы второй модели, когда в учебном плане есть проектная деятельность как отдельная дисциплина, но для ее поддержки организуются модульные факультативы. В этом отношении следует констатировать, что ограничительная модель организации ПрОО является в лучшем случае переходной, и это означает, что в ШЭМ она будет меняться. В любом случае должны сохраняться ориентация на работу с проблемами реального мира, командный характер проектной деятельности, ее самонаправляемый характер и рефлексивность.

ЛИТЕРАТУРА

1. Agile-манифест разработки программного обеспечения. – URL: https://agilemanifesto.org/iso/ru/manifesto.html (accessed: 12.05.2019).

2. *Дьяченко, В.К.* Новая дидактика / В.К. Дьяченко. – Москва : Народное образование, 2001. – 496 с.

3. *Ефимов, В.С.* Университет 4.0: философско-методологический анализ / В.С. Ефимов, А.В. Лаптева // Университетское управление: практика и анализ. – 2017. – Т. 21, № 1. – С. 16–29.

4. *Кон, М.* Agile: оценка и планирование проектов / М. Кон. – Москва : ООО «Альпина Паблишер», 2018. – 460 с. – Перевод изд.: Agile Estimating and Planning / Mike Kohn. – Prentice Hall, 2005. – 368 p.

5. *Сильвер, Н.* Сигнал и шум: почему одни прогнозы сбываются, а другие – нет / Н. Сильвер ; пер. с англ. П. Миронова. – Москва : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2015. – 850 с. – Перевод из.: Silver, N. The Signal and the Noise: Why So Many Predictions Fail – but Some Don't / Naite Silver. – Penguin Books, 2012. – 534 p.

6. Chaos Report 2015 // Standish Group. – URL: https://www.infoq.com/articles/standish-chaos-2015 (accessed: 12.05.2019).

[7] Тем более, что эксперт сам по себе не свободен от ошибок, более того, проведенные исследования показывают, что эксперты демонстрируют результаты, не отличающиеся от результатов простого гадания, см.: [5; 51].

[8] Гарольд Керцнер приводит пример: в фармацевтических компаниях типичный проект НИОКР занимает 3000 дней до этапа коммерциализации и стоит от 850 до 1,5 млрд долл. При этом менее 2 % проектов достигают полного успеха, генерируя 500 млн. долл. дохода. «Вы можете уволиться из такой компании после того, как поработали в трех или четырех проектах и все они были провалены» [11; 29].

7. *English, M.C.* Supporting Student Self-Regulated Learning in Problem- and Project-Based Learning / M.C. English, A. Kitsantas // Interdisciplinary Journal of Problem-Based Learning. – 2013. – № 7(2). – P. 128–150.

8. *Harmer, N.* Project-based learning. Literature review / N. Harmer // University of Plymouth, 2014. – URL: https://www.plymouth.ac.uk/uploads/production/document/path/2/2733/Literature_review_Project-based_learning.pdf (accessed: 12.05.2019).

9. *Hanney, R.* Doing, being, becoming: a historical appraisal of the modalities of project-based learning / R. Hanney // Teaching in Higher Education. – 2018. – Vol. 23, Is. 6. – P. 769–783.

10. *Hanney, R.* The problem of projects: understanding the theoretical underpinnings of project-led PBL / R. Hanney, M. Savin-Baden // London Review of Education. – 2013. – Vol. 11(1). – P. 7–19.

11. *Kerzner, H.R.* Project Recovery. Case Studies and Techniques for Overcoming Project Failure / H.R. Kerzner. – John Wiley & Sons, 2014. – 323 p.

12. *Kolmos, A.* Problem-Based and Project-Based Learning / A. Kolmos // University Science and Mathematics Education in Transition / Eds. by Ole Skovsmose, Paola Valero, Ole Ravn Christensen. – Springer, US, 2009. – P. 261–280.

13. *Kolmos, A.* Problem-Based and Project-Based Learning in Engineering Education. Merging Models / A. Kolmos, E. de Graaf // Cambridge handbook of engineering education research / Eds. by A. Johri, B.M. Olds. – Cambridge University Press, 2014. – P. 141–160.

14. *Kolmos, A.* Reconstructing the Aalborg Model for PBL – a case from the Faculty of Engineering and Science, Aalborg University / A. Kolmos, J.E. Holgaard, V. Dahl // The 4th International Research Symposium on Problem-Based Learning (IRSPBL) (2–3 July 2013). – Kuala Lumpur, Malaysia, 2013. – P. 289–296.

15. *Krauss, J.* Thinking Through Project-Based Learning: Guiding Deeper Inquiry / J. Krauss, S.K. Boss. – Corwin, 2013. – 216 p.

16. *Korkmaz, G.* Theoretical Foundations of Project Based Curricula in Higher Education / G. Korkmaz, N. Kalayci // Çukurova Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi. – 2019. – Vol. 48, № 1. – P. 236–274.

17. Principles of Problem and Project Based Learning. The Aalborg PBL Model // Aalborg University. – URL: https://www.en.aau.dk/digitalAssets/66/66555_pbl_aalborg_modellen-1.pdf (accessed: 08.04.2019).

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-133-137

ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ УНИВЕРСИТЕТЫ В ПЕРСПЕКТИВЕ ИНТЕРНАЦИОНАЛИЗАЦИИ

Э.О. Леонтьева

В статье рассматривается потенциал дальневосточных вузов в связи с интернационализацией высшего образования. Отмечается, что в связи с падением привлекательности высшего образования внутри региона обучение иностранных студентов могло бы стать ресурсом, компенсирующим потери от снижения численности российских студентов, для чего необходимы такие условия, как повышение роли английского языка, исследовательской составляющей и информационных технологий в научных коммуникациях. Показывается, что обучение иностранных студентов в дальневосточных вузах ориентировано на совершенно другие условия и стандарты, что делает прогнозы в отношении будущей интернационализации дальневосточных вузов неутешительными.

Ключевые слова: высшее образование, дальневосточные вузы, интернационализация, иностранные студенты.

FAR EASTERN UNIVERSITIES IN THE PERSPECTIVE OF INTERNATIONALIZATION

E.O. Leontyeva

The article discusses the potential of Far Eastern universities in connection with the internationalization of higher education. It is noted that in view of the decline in the attractiveness of higher education within the region, training of foreign students could become a resource to compensate for the loss from a decrease in the number of Russian students, which requires such conditions as an increase in the role of the English language, the research component and information technology in scientific communications. It is shown that the training of foreign students in Far Eastern universities is focused on completely different conditions and standards, which makes forecasts regarding the future internationalization of Far Eastern universities unpromising.

Key words: higher education, Far Eastern universities, internationalization, foreign students.

Тема интернационализации и глобализации образования в последнее время становится всё более популярной у исследователей. Процессы, начавшиеся с академической революции конца 70-х гг. XX в. в США, сейчас охватили почти все страны мира, и всё более очевидно, что образование становится той площадкой, на которой разыгрываются карты большой политики. В свою очередь, национальная образовательная политика постоянно корректируется так, чтобы абсолютно все российские вузы, включая и дальневосточные, были ориентированы на международную деятельность. В проекции на конкретный регион и отдельный вуз это означает, что каждое учебное заведение так или иначе позиционировано в глобальном образовательном пространстве, а регион в целом можно рассмотреть как часть этого пространства в определённых координатах. Эта цель и была поставлена в настоящей статье.

Ф. Альтбах, являющийся на сегодняшний день, пожалуй, самым известным исследователем высшего образования, показал наиболее значимые тренды, задающие вектор в развитии международного образования, к которым отнёс массовое высшее образование, глобализацию, формирование общества знаний (в котором важнейшую роль играют исследовательские университеты), а также информационные технологии [1: с. 48]. Следуя его логике, будем считать, что именно эти факторы определяют конкурентоспособность университета в международном масштабе, и соответствие или несоответствие им можно рассматривать как определённую систему координат, показывающую место университета и регионального академического мира в глобальном пространстве высшего образования. Используя заданные направления, рассмотрим потенциал дальневосточных вузов в связи с интернационализацией высшего образования. Так, рост глобализации Ф. Альтбах связывает с двумя аспектами. Первый – массовизация образования, выражающаяся в увеличении численности международных студентов, второй – повышение роли английского языка в научных коммуникациях [1: с. 53], на кото-

Леонтьева Эльвира Октавьевна – доктор социологических наук, доцент, заведующий кафедрой социологии, политологии и регионоведения Тихоокеанского государственного университета (г. Хабаровск).

Leontyeva Elvira Octavievna – Doctor of Sociology, Associate Professor, Head of the Department of Sociology, Political Science and Regional Studies at Pacific National University (Khabarovsk).

E-mail: elvira.leontyeva@gmail.com

© Леонтьева Э.О., 2020

ром реализуются образовательные программы для международных студентов и проводятся международные исследования. В соответствии с этим будем считать необходимыми условиями для успешной интернационализации такие факторы, как рост численности иностранных студентов, развитие в вузе образовательных программ на английском языке, интеграция международных студентов в научные исследования и развитие информационных технологий, ориентированных на обучение иностранных студентов. Вначале рассмотрим общее состояние системы регионального высшего образования, затем её перспективы в связи с интернационализацией.

1. Основные показатели состояния высшего образования на Дальнем Востоке

По состоянию на 2017/18 учебный год в Дальневосточном федеральном округе насчитывалось 38 высших учебных заведений, из которых 30 – государственных и 8 негосударственных (табл. 1). Как и многие показатели развития Дальнего Востока, высшее образование распределяется неравномерно: 12 вузов находятся в Хабаровском крае, по 9 и 7 университетов приходятся на Приморский край и республику Саха соответственно и ещё 4 вуза расположены в Амурской области. В остальных субъектах округа, за исключением Чукотки, располагается по 1–2 университета.

Таблица 1

Количество высших учебных заведений и численность студентов в Дальневосточном федеральном округе [7: с. 328–331]

Регион	Количество вузов (гос/негос)	Численность студентов, тыс. чел.		Численность студентов на 10 тыс. чел	
		2013/2014	2017/2018	2013/2014	2017/2018
Республика Саха (Якутия)	7 (5/2)	35,1	23,9	368	248
Камчатский край	2 (2/0)	10,3	5	323	160
Приморский край	9(7/2)	66,3	48,7	342	255
Хабаровский край	12 (9/3)	68,7	47,7	513	359
Амурская область	4 (4/0)	24	15,9	296	199
Магаданская область	1 (1/0)	6,8	3,2	453	225
Сахалинская область	2 (1/1)	9,2	7	187	144
Еврейская АО	1 (1/0)	5,3	2,1	311	130
Чукотский АО	–	0,5	0,2	102	35
Итого по региону	38 (30/8)	226,2	153,8	363	249

Двум университетам региона присвоен особый статус. Это Дальневосточный и Северо-Восточный федеральные университеты. И только один вуз на округ – Дальневосточный федеральный университет – включён в проект повышения конкурентоспособности российских университетов.

В период 2005–2019 гг. дальневосточные вузы развивались в соответствии с теми же процессами и закономерностями, которые свойственны системе высшего образования страны в целом, связаны с изменением численности студентов – подъемом, ростом и последующим спадом, продолжающимся до настоящего времени. Эти изменения сопровождались процессом слияния и укрупнения вузов, первыми продуктами которых стали Дальневосточный и Северо-Восточный федеральные университеты, затем слияние Тихоокеанского государственного университета в г. Хабаровске и Дальневосточного государственного гуманитарного университета. За счёт таких реорганизаций существенных изменений в количестве вузов на территории не произошло.

Что касается численности студентов, то, как показывает табл. 2, она в соответствии с общероссийскими трендами показывает устойчивое снижение количества обучающихся с 2005 г.

Таблица 2

Динамика численности студентов в дальневосточных вузах [7: с. 340–343]

Регион	Численность, тыс. чел.			
	2005/06	2012/13	2013/14	2017/18
Республика Саха (Якутия)	46,8	37,9	35,1	23,9
Камчатский край	17,4	12,6	10,3	5
Приморский край	102,0	76,4	66,3	48,7
Хабаровский край	88,9	73,1	68,7	47,7
Амурская область	32,2	25,6	24,0	15,9
Магаданская область	10,0	8,5	6,8	3,2
Сахалинская область	14,0	11,7	9,2	7
Еврейская АО	8,2	7,0	5,3	2,1
Чукотский АО	–	0,1	0,5	0,2
Итого по региону	319,5	252,9	226,2	153,8

В целом общий взгляд на данные по развитию высшего образования на Дальнем Востоке показывает, что для региона характерны те же тенденции, что и для других регионов. Давно забытый бум на высшее образование 2001–2004 гг., выраженный в цифрах 2005 г., сменился долгим спадом. Но если в первое десятилетие этого спада 2006–2015 гг. примерно все регионы одинаково потеряли около четверти своих студентов, то спад последних нескольких лет именно для Дальнего Востока отличается гораздо более высокими темпами, чем для других федеральных округов России. Так, если средний по регионам темп падения численности студентов за период

2010–2017 гг. был около 40 %, для дальневосточных вузов он составил 50 % и стал самым низким в сравнении с другими федеральными округами.

Посмотрим на такой показатель, как численность студентов на 10 тыс. чел. – примерную долю студентов в общей структуре населения. В среднем по России на 2018 г. этот показатель составил 393 чел. Вот как он выглядит в региональной разбивке и динамике с 2000 г. (табл. 3).

Таблица 3

Численность студентов на 10 тыс. населения по регионам ДФО [7: с. 344–347]

Федеральный округ	Годы			
	2000	2005	2013	2018
В среднем по России	324	493	393	289
Центральный	390	569	450	332
Северо-Западный	377	534	408	301
Южный	258	412	352	256
Северо-Кавказский	253	400	327	221
Приволжский	284	469	376	288
Уральский	293	472	372	262
Сибирский	330	470	380	287
Дальневосточный	295	494	363	249

Так же, как и другие, этот показатель подтверждает соответствие региональных изменений общероссийским. Тем не менее в отношении Дальнего Востока и здесь наблюдается определённая специфика. Так, в период «образовательного бума» 2003–2008 гг. дальневосточный регион был одним из лидеров по численности студенчества на 10 тыс. чел. Этот показатель был на уровне среднего по стране, выводя регион на третье место после Центрального и Северо-Западного округов. К 2013 г. ситуация заметно меняется – 363 студента на 10 тыс. населения, что существенно ниже среднероссийского. Позиции региона резко снизились с третьего до шестого места, уступая по численности студентов всем, кроме Южного и Северо-Кавказского федеральных округов. В 2018 г. этот показатель снижается ещё больше, падая до предпоследней позиции. Таким образом, за последние 5–7 лет дальневосточный регион утратил свои позиции одного из ведущих в образовательном пространстве России.

Ранее мы уже объясняли этот феномен введением ЕГЭ в 2009 г. [4] и последующим за этим ростом образовательных миграций выпускников школ. Наши исследования 2017–2018 гг. [5] подтверждают тот факт, что значительное количество дальневосточников, имеющих детей-старшеклассников, рассматривают возможность их обучения за пределами региона.

В последние год-два наметился ещё один фактор, снижающий привлекательность высшего образования для жителей региона и не только дальневосточного – это рост популярности среднего профессионального образования. Всё большее количество абитуриентов – причём не только после 9-го, но и после 11-го класса делают свой выбор в пользу обучения в учреждениях системы СПО, которые в последние годы отмечают неуклонный рост качества набора.

Всё это означает, что привлекательность дальневосточных вузов падает неуклонно, и большинство из них не только не имеют шансов на привлечение абитуриентов из других регионов, но и теряют доверие местных жителей.

Возможно, снижение позиций внутри региона компенсируется ростом привлекательности на международном направлении, с которым эксперты и аналитики связывают ближайшие перспективы высшего образования.

2. Вызовы интернационализации: есть ли шанс

Вызовы интернационализации мы рассмотрим в соответствии с упомянутыми в начале критериями Ф. Альтбаха – численностью иностранных студентов, развитием в вузе образовательных программ на английском языке, интеграцией международных студентов в научные исследования и развитием информационных технологий, ориентированных на обучение иностранных студентов. Из всех этих показателей только один – численность иностранных студентов – принят как официальный для оценки эффективности деятельности вуза Министерством науки и высшего образования, и его можно измерить в количественных значениях. Именно поэтому ситуация с данным показателем является наиболее оптимистичной в сравнении с другими.

Численность иностранных студентов в дальневосточных вузах (табл. 4) так же, как и в целом по России, показывает устойчивый рост с 2013 г. По общей (абсолютной) их численности дальневосточные вузы существенно отстают от других регионов, в разные годы показывая долю от 2,3 до 3,8 % [6: с. 85–124], занимая последние позиции среди других федеральных округов, что объясняется небольшой долей региона в населении страны в целом.

Таблица 4

Динамика численности иностранных студентов по федеральным округам [6: с. 85–124]

Федеральный округ	Годы				
	2004–2005	2007–2008	2010–2011	2013–2014	2016–2017
Центральный	41 527	53 063	58 461	68 168	88 479
Северо-Западный	15 723	17 206	19 875	26 517	34 802
Южный	4931	7611	7172	9967	21 658
Приволжский	4825	7757	9725	16 433	32 911
Уральский	2915	2326	2869	5307	8681
Сибирский	10 385	10 110	13 781	22 437	30 142
Северо-Кавказский	–	–	2294	3106	5799
Дальневосточный	1945	3109	4555	4288	6848
Всего	82 251	101 182	118 730	183 065	229 320

Если взять относительные показатели – долю студентов в соотношении российских и иностранных (табл. 5), т.е. долю иностранных студентов в общей численности, – мы видим, что регион занимает позиции в середине списка, уступая место четырём федеральным округам.

Таблица 5

Соотношение российских и иностранных студентов по федеральным округам в 2016–2017 гг. (посчитано автором на основании данных [6: с. 119; 7 с. 340–343]**)**

Федеральный округ	Численность российских студентов, тыс. чел.	Численность иностранных студентов, тыс.чел.	Доля иностранных студентов, %	Место региона по доле
Центральный	1359,6	88 479	6,5	2
Северо-Западный	430,3	34 802	8,1	1
Южный	434,4	21 658	4,9	4
Приволжский	880,5	32 911	3,7	6
Уральский	328,2	8681	2,6	7
Сибирский	575,1	30 142	5,2	3
Северо-Кавказский	229,7	5799	2,5	8
Дальневосточный	161,8	6848	4,25	5
Всего в среднем	4399,5	229 320	5,2	–

Следовательно, по доле иностранных студентов дальневосточные вузы показывают не самые худшие результаты. Это означает, что если ориентироваться только на численность иностранных студентов, то определённый потенциал для международного влияния и развития интернационализации у региона есть. И действительно, за прошедшие годы дальневосточными вузами проделана огромная работа по налаживанию международных связей и отработаны каналы рекрутинга иностранных студентов, дающие стабильный результат в виде повышения их численности.

Что касается качественных показателей, связанных с наличием доступных для иностранцев образовательных программ и информационно-коммуникационных технологий, ориентированных на международное образование, здесь ситуация вызывает ряд вопросов.

Подавляющее большинство иностранцев, обучающихся в вузах Дальнего Востока, – это китайские студенты. Даже преобладающий по России контингент из стран СНГ здесь представлен очень незначительно [6]. Большинство китайских студентов, обучающихся в дальневосточных вузах, прибывают из Северо-Восточных провинций, что подтверждает уже сложившийся в научной литературе стереотип о приграничном притяжении между дальневосточными образовательными центрами и близкими к ним по географии провинциями Китая. Однако наши исследования 2017–2018 гг. [3] показывают, что в современной картине китайской образовательной миграции на Дальний Восток региональное разнообразие стало гораздо более заметным. Здесь представлена практически вся география КНР, имеются представители 18 из 23 провинций, двух автономных районов и городов центрального подчинения (Пекин и Шанхай) [3: с. 26]. Расширение географии является фактом, работающим на повышение перспектив региона в отношении интернационализации.

С одной стороны, всё это показывает, что интерес к российскому образованию есть также и у стран, представляющих собой так называемое дальнее зарубежье. С другой стороны, интерес китайских студентов к получению высшего образования в России в целом и вузах ДФО в частности вызван не соображениями престижа и качества образования, а в первую очередь интересом к культуре и языку и вытекающим из этого желанием изучать русский язык [3: с. 37].

Соответственно и все образовательные программы, предлагаемые китайским студентам, разработаны на русском языке и ориентированы на формирование этого навыка, а также на их адаптацию в русскоязычной среде. Многие китайские студенты, приезжающие на обучение в Россию, владеют русским языком в минимальной степени и зачисляются на начальном этапе обучения на подготовительные курсы. В статистике вуза обучающиеся на языковых программах также считаются иностранными студентами, и в этом смысле помогают университетам в достижении нужных показателей по их численности. В свою очередь, университеты, используя этот ресурс, не ориентированы ни на повышение качества образования для этого контингента, ни на разработку альтернативных программ на английском языке. В таких условиях можно рассчитывать на то, что рост потребности в высшем образовании в КНР и их избыток человеческих ресурсов сформируют тот стабильный на некоторое время поток студентов из Поднебесной, который обеспечит относительно успешную работу существующих в дальневосточных университетах каналов их рекрутинга и практик обучения. При этом все условия, работающие на долгосрочные успехи в интернационализации – разработка программ на английском языке, научные исследования и информационные технологии – не относятся к числу приоритетных целей. Имеет место классическая институциональная ловушка, когда в рамках работающих формальных правил выполняются официальные требования, происходит ориентация на воспроизводство полученных результатов за счёт экстенсивного роста (численности студентов) и не формируются условия для долгосрочного инновационного развития в этом направлении.

Таким образом, из всех условий, предполагающих успешную интернационализацию, в вузах дальневосточного региона наиболее благоприятная ситуация складывается только в отношении академической мобильности, выражающейся в росте численности иностранных, в первую очередь китайских, студентов. Однако образовательная и информационная среда вузов не ориентирована на качественный рост этого контингента. Большинство существующих образовательных программ, предлагающихся иностранным студентам, реализуются на русском языке. Уровень языковой и базовой подготовки почти исключает возможность интеграции иностранных студентов в научные коллективы и научно-исследовательскую работу вузов. Английский язык, необходимый для конкуренции в глобальном образовательном пространстве, не является в дальневосточных университетах базовым языком научных и образовательных коммуникаций.

Из всего этого можно сделать один вывод. Географическое положение и территориальная близость к КНР дают дальневосточным вузам естественный и даже уникальный ресурс для роста – потенциальных абитуриентов из азиатских стран. Чтобы быть успешным игроком на этом направлении, требуется коренной пересмотр стратегий интернационализации вузов и их переориентация с экстенсивного на инновационный и интенсивный путь развития. Это значит, что главные цели в программах интернационализации должны определяться работой не на рост численности зарубежных студентов, а на привлечение студентов более высокого уровня подготовки и более требовательных к качеству образования. Все необходимые условия для достижения и реализации этих целей у дальневосточных университетов есть.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Альтбах, Ф.* Глобальные перспективы высшего образования / Ф. Альтбах. – Москва : НИУ ВШЭ, 2018. – 548 с.

2. *Арефьев, А.Л.* Китайские студенты в России / А.Л. Арефьев // Высшее образование в России. – 2010. – № 12. – С. 54–66.

3. Интернационализация российских вузов: китайский вектор / Н.Е. Боревская (рук.) [и др.] ; гл. ред. И.С. Иванов ; Российский совет по междунар. делам (РСМД). – Москва : Спецкнига, 2013. – 72 с.

4. *Задорожин, В.А.* Китайские студенты в России и российские студенты в КНР: общее и особенное в социальных портретах / В.А. Задорожин, Э.О. Леонтьева, М.В. Садловская. – Хабаровск : Изд-во Тихоокеан. гос. ун-та, 2018. – 106 с.

5. *Зубарев, А.Е.* Результаты мониторинга взаимодействия университетов-партнеров Ассоциации вузов Дальнего Востока, Сибири России и Северо-Восточных регионов Китая / А.Е. Зубарев, Е.А. Белевич // Вестник Тихоокеанского государственного университета. – 2016. – № 4(43). – С. 115–122.

6. *Леонтьева, Э.О.* Китайские студенты в Росси и российские студенты в КНР: опыт сравнения / Э.О. Леонтьева // Регионалистика. – 2019. – Т. 6, № 5. – С. 79–92.

7. *Леонтьева, Э.О.* Региональное университетское пространство и образовательные стратегии семей (на примере российского Дальнего Востока) / Э.О. Леонтьева, А.П. Резниченко // Высшее образование сегодня. – 2016. – № 12. – С. 62–66.

8. *Леонтьева, Э.О.* Стратегии дальневосточников в сфере высшего образования и их влияние на миграционную активность в регионе / Э.О. Леонтьева, А.П. Резниченко // Регионалистика. – 2019. – Т. 6, № 2. – С. 23–37.

9. *Леонтьева, Э.О.* Патриотизм и общественное благо в системе ценностей российских и китайских студентов / Э.О. Леонтьева // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2019. – № 2. – С. 132–137.

10. Образование в Российской Федерации // Статистический ежегодник. – Москва : НИУ ВШЭ, 2014. – 464 с.

11. Обучение иностранных граждан в высших учебных заведениях РФ : стат. сб. Вып. 15 / Министерство образования и науки Российской Федерации. – Москва : Центр социологических исследований, 2018. – 152 с.

12. Регионы России. Социально-экономические показатели : стат. сб. – Москва : Росстат, 2018. – 1162 с.

13. *Тюрина, Ю.А.* Стратегии адаптации дальневосточной молодёжи в контексте высшего образования – трудоустройство / Ю.А. Тюрина // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2013. – № 3 (39). – С. 184–193.

14. Экспорт российских образовательных услуг : стат. сб. Вып. 7 / Министерство образования и науки РФ. – Москва : Социоцентр, 2017. – 496 с.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-138-143

ПРОБЛЕМЫ ПРОФИЛАКТИКИ И ПРАВОПРИМЕНЕНИЯ В СВЯЗИ С СЕМАНТИЧЕСКОЙ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТЬЮ ТЕРМИНА «ЭКСТРЕМИЗМ»

Ю.А. Леонтьев

В статье обосновывается тезис о том, что успешность профилактики экстремизма в молодежной среде как важная составная часть воспитательной функции образовательного процесса в вузах, а также эффективность правоприменительной практики во многом зависят от корректности определения признаков экстремизма как в юридическом, так и в социально-философском контексте. В статье анализируются диспозиции закона № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности», которые содержат семантическую неопределенность, порождающую произвольные толкования и провоцирующую судебные решения, вызывающие негативную общественную реакцию. В статье обосновывается актуальность устранения существующих семантических проблем, связанных с трактовкой термина «экстремизм», и предлагается логико-методологический подход к решению этой задачи.

Ключевые слова: экстремизм, профилактика экстремизма, правоприменительная практика, семантическая неопределенность, способы определения, интуитивные и размытые понятия, пролиферация, дефинитивный эскиз.

PREVENTION AND ENFORCEMENT ISSUES IN CONNECTION WITH THE SEMANTIC UNCERTAINTY OF THE GLOSSARY ITEM «EXTREMISM»

Yu.A. Leontyev

The article asserts that the likelihood of success in terms of the prevention of extremism amongst youth is largely dependent on the accurate identification of the signs of extremism in both legal and socio-philosophical contexts. The article analyzes the dispositions of Federal Law No. 114 “On Countering Extremist Activities”, which contain semantic uncertainty that generates arbitrary interpretations, and likewise provokes judicial decisions that cause a negative reaction amongst the public. The article substantiates the relevance of eliminating the existing semantic problems associated with the interpretation of the glossary item “extremism”, and proposes a logical and methodological approach to solving this problem.

Key words: extremism, the prevention of extremism, law enforcement practice, semantic uncertainty, methods of definition, intuitive and vague concepts, proliferation, definitive sketch.

Определив точно значения слов, вы избавите человечество от половины заблуждений.

Р. Декарт

Одной из важных воспитательных задач образовательного процесса в вузах является профилактика экстремизма в молодежной среде. Однако на сегодняшний день эта задача далека от решения не только вследствие напряженной социально-политической обстановки в мире и в нашей стране, но во многом и по причине недостаточной проясненности самого понятия экстремизма как в философском, так и в юридическом смысле.

В культовом произведении Михаила Булгакова «Собачье сердце» есть очень любопытный эпизод. В ходе обеденного диалога с доктором Борменталем о сущности и причинах разрухи профессор Преображенский на замечание доктора: «Контрреволюционные вещи вы говорите, Филипп Филиппович, не дай Бог, вас кто-нибудь услышит», – отвечает: «Ничего опасного, никакой контрреволюции. Кстати, вот еще слово, которое я совершенно не выношу. Абсолютно неизвестно – что под ним скрывается? Черт его знает!» [1: с. 566].

Те, кто изучал историю не для ЕГЭ и смотрел советские кинофильмы, помнят, что значило в то время обвинение в контрреволюции и какие последствия имело навешивание ярлыка «контра». Однако прояснением этого понятия как феномена и как концепта тогда, естественно, никто не занимался, не до того было. Для тех, кто непосредственно осуществлял диктатуру пролетариата и красный террор, это было даже удобно. Можно было произвольно любого неугодного объявить «контрой»,

Леонтьев Юрий Алексеевич – кандидат философских наук, доцент кафедры социологии, политологии и регионоведения Тихоокеанского государственного университета (г. Хабаровск).

Leontyev Yuri Alekseevich – Candidate of Philosophical Sciences, Associate Professor of the Department of Sociology, Political Science and Regional Studies at Pacific State University (Khabarovsk).

E-mail: leontevy@yandex.ru

© Леонтьев Ю.А., 2020

а после этого уже и доказывать ничего не надо. Как ни парадоксально, но сейчас у нас на уровне массового сознания и повседневного употребления имеет место похожая ситуация с термином «экстремизм».

В течение последних нескольких лет (особенно летом 2018 г.) в нашей стране прокатилась волна скандалов, связанных с необоснованным, по мнению общественности, применением антиэкстремистских статей, прежде всего, к молодежи. Апофеозом этого протеста стал так называемый «марш матерей», связанный с делом «Нового величия» [5]. Председатель совета по правам человека при Президенте Российской Федерации (на тот момент) М.А. Федотов выступил с инициативой о пересмотре положений закона № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности», трактующих само понятие экстремизма, которое, по мнению Федотова, является слишком широким и расплывчатым [2].

В результате по предложению Президента Российской Федерации ст. 282 УК РФ была скорректирована в сторону смягчения. В пояснительной записке к предложению Президента Российской Федерации, в частности, отмечено, что «анализ правоприменительной практики показал, что не во всех случаях привлечение к уголовной ответственности по ст. 282 является обоснованным» [7].

Кроме этого, вышло постановление Пленума ВС РФ от 20 сентября 2018 г. о судебной практике по уголовным делам экстремистской направленности, в котором указано, что необходимо «Обратить внимание судов на то, что гарантированные Конституцией Российской Федерации и международно-правовыми актами свобода мысли и слова, а также право свободно искать, получать, передавать, производить и распространять информацию любым законным способом могут быть ограничены только в исключительных случаях, прямо закрепленных в федеральном законе, в той мере, в какой это необходимо в демократическом обществе в целях защиты основ конституционного строя, нравственности, здоровья, прав и законных интересов других лиц, обеспечения обороны страны и безопасности государства, общественного порядка, территориальной целостности» [6].

Еще раньше, соответственно в 2013 и 2015 гг., состоялись судебные процессы по поводу признания экстремистской литературой «Бхагават-гиты как она есть» (священного текста так называемых кришнаитов) и мусульманской книги «Мольба (дуа) к Богу: ее значение и место в исламе», содержащей аяты из Корана. В первом случае даже имел место дипломатический демарш со стороны Индии. В результате суд вынес оправдательный приговор. Во втором же случае обвинительный приговор, вынесенный в Южно-Сахалинске, вызвал такую волну возмущения среди мусульман, что пришлось в срочном порядке вносить в закон № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности» дополнение в виде ст. 3.1, которая гласит: «Библия, Коран, Танах и Ганджур, их содержание и цитаты из них не могут быть признаны экстремистскими материалами» [10]. Фактически принятое решение ничем не отличается от того, что в методологии науки называется гипотеза ad hoc (для данного случая). Это видимость решения проблемы, нечто временное, как строительные леса. Гипотеза ad hoc в физике переднего края – дело обычное, но в юриспруденции, тем более в Федеральном Законе – это нечто нетривиальное.

Конституция Российской Федерации (ст. 19) гласит: «Государство гарантирует равенство прав и свобод человека и гражданина независимо от пола, расы, национальности, языка, происхождения, имущественного и должностного положения, места жительства, отношения к религии, убеждений, принадлежности к общественным объединениям, а также других обстоятельств» [3].

В ч. 2 ст. 29 Конституции Российской Федерации содержится норма, согласно которой «не допускаются пропаганда или агитация, возбуждающие социальную, расовую, национальную или религиозную ненависть и вражду. Запрещается пропаганда социального, расового национального, религиозного или языкового превосходства» [4].

Юридическое определение совокупности экстремистских действий в российском законодательстве представлено ст. 1 Федерального закона № 114-ФЗ от 25 июля 2002 г. «О противодействии экстремистской деятельности», содержащей 13 наименований такой деятельности:

1) насильственное изменение основ конституционного строя и нарушение целостности Российской Федерации;

2) публичное оправдание терроризма и иная террористическая деятельность;

3) возбуждение социальной, расовой, национальной или религиозной розни;

4) пропаганда исключительности, превосходства либо неполноценности человека по признаку его социальной, расовой, национальной, религиозной или языковой принадлежности или отношения к религии;

5) нарушение прав, свобод и законных интересов человека и гражданина в зависимости от его социальной, расовой, национальной, религиозной или языковой принадлежности или отношения к религии;

6) воспрепятствование осуществлению гражданами их избирательных прав и права на участие в референдуме или нарушение тайны голосования, соединенные с насилием либо угрозой его применения;

7) воспрепятствование законной деятельности государственных органов, органов местного самоуправления, избирательных комиссий, общественных и религиозных объединений или иных организаций, соединенное с насилием либо угрозой его применения;

8) совершение преступлений по мотивам, указанным в пункте «е» части первой ст. 63 Уголовного кодекса Российской Федерации;

9) пропаганда и публичное демонстрирование нацистской атрибутики или символики либо атрибутики или символики, сходных с нацистской атрибутикой или символикой до степени смешения, либо публичное демонстрирование атрибутики или символики экстремистских организаций;

10) публичные призывы к осуществлению указанных деяний либо массовое распространение заведомо экстремистских материалов, а равно их изготовление или хранение в целях массового распространения;

11) публичное заведомо ложное обвинение лица, замещающего государственную должность Российской Федерации или государственную должность субъекта Российской Федерации, в совершении им в период исполнения своих должностных обязанностей деяний, указанных в ст. 1 данного закона и являющихся преступлением;

12) организация и подготовка указанных деяний, а также подстрекательство к их осуществлению;

13) финансирование указанных деяний либо иное содействие в их организации, подготовке и осуществлении, в том числе путем предоставления учебной, полиграфической и материально-технической базы, телефонной и иных видов связи или оказания информационных услуг [10].

Уже беглый анализ перечня признаков экстремизма вызывает вопросы. Например, п. 3 *«возбуждение социальной, расовой, национальной или религиозной розни»*. В каких единицах и каким прибором измеряется «возбуждение»? Какие конкретно слова, выражения считаются достаточными для фиксации факта возбуждения? Или дело в реакции аудитории, а слова не имеют значения? Если так, то какая именно должна быть реакция аудитории? В чем она выражается?

Далее, п. 4 *«пропаганда исключительности, превосходства либо неполноценности человека по признаку его социальной, расовой, национальной, религиозной или языковой принадлежности или отношения к религии»*.

Если относительно интерпретации понятия «пропаганда» еще можно решить вопрос путем конвенции о масштабах целевой аудитории, хотя и такой подход вызывает много вопросов, то с интерпретацией понятия «исключительность» дело обстоит еще сложнее. Например, утверждение, что пророк Мухаммед – «печать пророков», это исключительность Ислама по отношению к другим религиям или нет? Это утверждение превосходства мусульман или нет? Судья Н.Л. Перченко из Южно-Сахалинска посчитала, что да. Хорошо, Коран и Библию трогать нельзя, а как быть с современными текстами, содержащими ссылки на эти источники? Точного ответа пока нет.

Наконец п. 11 *«публичное заведомо ложное обвинение лица, замещающего государственную должность Российской Федерации или государственную должность субъекта Российской Федерации, в совершении им в период исполнения своих должностных обязанностей деяний, указанных в ст. 1 данного закона и являющихся преступлением»*. Обвинение, даже заведомо ложное, в экстремизме – это экстремизм. Хорошо. Но тогда точно также заведомо ложное обвинение в краже есть кража, а обвинение в убийстве есть убийство. Это логический нонсенс.

Таким образом, недостаточная ясность в трактовке понятия «экстремизм» не только препятствует осуществлению профилактики этого явления, но и провоцирует юридические казусы, наиболее ярким из которых стал уже упомянутый «казус Перченко». Напомним суть дела. Одиннадцать аятов Корана, опубликованные в книге «Мольба (дуа) к Богу: ее значение и место в исламе», признаны экстремистскими по решению судьи городского суда Южно-Сахалинска Н.Л. Перченко. Решение состоялось 12 августа 2015 г.

Как отмечается в решении суда, «Компонентный анализ показал, что в спорном тексте Аллах противопоставляется неопределенному множеству богов, существующих в других религиях и являющихся ложными, а мусульмане, поклоняющиеся Аллаху, характеризуются как истинные и противопоставляются многобожникам, принадлежащим другим конфессиям и также являющимся ложными. В данных фрагментах указывается на преимущество одной группы лиц перед другими людьми на основании их отношения к религии, принадлежности к исламу, к мусульманам» [8].

Формально такое определение соответствует одной из диспозиций закона № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности», а именно: «пропаганда исключительности, превосходства либо неполноценности человека по признаку его социальной, расовой, национальной, религиозной или языковой принадлежности или отношения к религии».

Как и следовало ожидать, это решение вызвало крайне болезненную реакцию мусульманского сообщества. Его главным рупором выступил Рамзан Кадыров. Глава Чечни потребовал «строгого наказания для провокаторов, принявших данное судебное решение и пытающихся взорвать ситуацию в

нашей стране», назвав судью и прокурора «национальными предателями и шайтанами». Более того, Кадыров пригрозил им: «Если же должным законным образом с ними не разберутся, то в первую очередь из меня сделают преступника. Я лично ПРИЗОВУ их к ответу, ибо для меня в этой жизни нет ничего выше Корана. И я готов защищать его до конца. Я осознаю всю ответственность за свое требование и готов ее нести» (Орфография сохранена. – *прим. NEWSru.com*) [9].

В результате Президент Российской Федерации предложил парламенту внести в ФЗ № 114-ФЗ поправки, запрещающие рассматривать как экстремистские священные тексты традиционных религий России, а равно и цитаты из них. Религиозные деятели всех конфессий дружно одобрили такое предложение. Разумеется, парламент эти поправки принял. Однако юристы встретили его с опасением, так как это крайне осложнит доказательную процедуру по привлечению к ответственности современных проповедников религиозного экстремизма, которые активно цитируют Священное Писание.

Возникают закономерные вопросы: как быть, если цитаты из священных текстов содержатся в явно экстремистских материалах? Является ли наличие таких цитат индульгенцией для этих материалов в целом? А как быть со священными текстами тех религий, которые не указаны в законе, например с той же Бхагават-гитой? Они что, второго сорта? Значит, и люди этих религиозных конфессий второго сорта? А как быть с Сунной, хадисы которой также священны для мусульман-суннитов (т.е. для большинства мусульман)? А как быть с Данджуром – второй частью буддийского канона – который также не указан в перечне? Очевидно, что возникает определенное смысловое напряжение между статьей 3.1 и одним из пунктов статьи 1, который уже был процитирован выше.

Упомянутые выше юридические коллизии не сводятся целиком к субъективным факторам, связанным с конкретными исполнителями. Дело в том, что, действительно, в большинстве случаев имелись формальные основания для возбуждения дел именно из-за нечеткости определений и формулировок.

Что же касается работы по профилактике проявлений экстремизма – одной из главных воспитательных задач вузов – то она, очевидно, не сводится к чисто юридическому контексту. Здесь мы выходим в социально-философское смысловое пространство, поэтому в процессе коммуникации с целевой аудиторией необходимо учитывать не только существующие юридические конвенции, но и реально существующие речевые практики употребления указанных терминов.

Как было показано выше, даже закрепленные в законе определения понятия экстремизма вызывают вопросы. Еще большая неопределенность имеет место в обыденных речевых практиках. Даже в научных работах, не говоря о публицистике, имеет место слишком широкий смысловой диапазон. Кроме того, есть понятия, которые часто употребляются в контексте разговора об экстремизме как близкие по значению, а иногда и синонимичные. Это, прежде всего, такие понятия, как экстремальность, радикализм, фанатизм, фундаментализм и терроризм. Эти понятия часто употребляются наряду с понятием «экстремизм» либо как синонимичные, либо как взаимодополняющие.

Очевидно, что в контексте профилактики экстремизма первостепенное значение имеет анализ реально существующих языковых практик. Во всяком случае, для интерпретации экстремизма как концепта необходимо соотнесение этого понятия со смысловым контекстом, в котором оно используется.

При этом важное значение имеет выбор методологии такого соотнесения. Очевидно, что чисто спекулятивный подход здесь малопродуктивен, так как данный спектр понятий давно и активно функционирует в языковых практиках. Это означает, что любая дефиниция, которая входит в явный конфликт с этими практиками, просто разобьется о конкретные примеры из жизни. Наиболее продуктивный путь, на наш взгляд, – это движение от языковых практик к дефинитивной фиксации неких инвариантов с целью достижения смысловой конвенции, а ни в коем случае не навязывание неких готовых дефиниций.

К сожалению, анализ речевых контекстов употребления, а также экспликация и интерпретация понятия «экстремизм» и понятий, близких ему по значению, может быть осуществлена только на достаточно большом количестве конкретных примеров. Это невозможно сделать в рамках одной статьи. Поэтому здесь мы ограничимся некоторыми идеями методологического характера о подходе к возможному дефинированию термина «экстремизм» в социально-философском контексте.

Прежде всего, необходимо указать на зависимость выбора способов выполнения операции определения от типологии понятий с точки зрения их потенциальной определимости. В логике по данному основанию понятия делятся на три основных типа:

1) *дефинитивные понятия* – имеющие резкий объем и резкое содержание (нам точно известны все элементы класса и все ключевые предикаты содержания);

2) *интуитивные понятия* – имеющие резкий объем, но размытое содержание (нам точно известны элементы класса, но перечень предикатов проблематичен, например из-за их большого количества);

3) *размытые понятия* – имеющие размытый объем и размытое содержание (существуют разно-

гласия как по поводу перечня элементов класса, так и, соответственно, по поводу их предикатов).

Исходя из этой классификации, принято понятиям первого типа давать строгие реальные определения (как правило, атрибутивно-реляционные, реже – генетические). Такие определения и являются дефинициями в узком смысле слова. Однако строгие дефиниции возможны только в тех случаях, где ключевых (конститутивных) предикатов совсем немного. Скажем, не более пяти-шести. Иначе определение становится слишком громоздким и не выполняет своей важнейшей функции – уточнения и локализации значения.

Понятия, обозначающие достаточно богатую и многообразную реальность (а социальная реальность именно такова), не поддаются такому методу. Они относятся ко второму типу, к интуитивным понятиям. Поскольку для таких богатых и многообразных феноменов составить финитный перечень предикатов крайне затруднительно, то принято, не претендуя на строгость, использовать более мягкие приемы, чем дефиниция. Это такие приемы, как: описание, характеристика, сравнение, пример, остенсия (прямой показ) и иногда даже метафора (в целях включения в соавторство адресата определения путем подключения его воображения и интуиции).

Наконец, понятия третьего типа (размытые) предполагают заключение терминологической конвенции. Поскольку здесь имеет место достаточный методологический произвол, то обыкновенно они выглядят как обычные родовидовые определения и ничем внешне не отличаются от определений-дефиниций первого типа. Однако в действительности между ними существует важное различие, о котором следует помнить.

Определения-конвенции всегда являются *номинальными*, а не *реальными*. Это значит, что к ним не применимо правило соразмерности, требующее совпадения объемов определяемого и определяющего. Ведь эти определения не описывают объективную реальность, а задают (предписывают) контекст ее локализации в смысловом поле. На практике это означает, что о таких определениях либо вообще не спорят, либо спорят иначе: не с точки зрения истинности/ложности, а с точки зрения целесообразности, эффективности, эвристичности. Очевидно, что спор такого типа может продолжаться бесконечно, так как никакой решающий эксперимент здесь невозможен.

Теперь, после сделанных разъяснений, попробуем рассмотреть понятие «экстремизм» с точки зрения сформулированной модели. Очевидно, что это не дефинитивное понятие в силу, хотя бы, многообразия проявлений экстремизма и его типов (политический, религиозный, экономический, гендерный, экологический и т.п.).

Является ли это понятие интуитивным? Попробуем разобраться. Существуют ли такие проявления экстремизма, относительно которых возможен, по крайней мере, социологический консенсус (мнение большинства)? – Видимо, да. Очевидно, что проявления терроризма (захват заложников, взрывы и т.п.) большинство, если не все, расценят как экстремизм. Точно так же люди крайне чувствительны к расовой, национальной, религиозной, половой, возрастной дискриминации. Здесь тоже имеет место некий негласный консенсус. А теперь спросим, а есть ли такие феномены, которые одни люди воспринимают как явный экстремизм, а другие нет (причем и те и другие группы социологически значимы)? – К сожалению, да. Например, отношение к сексуальной ориентации и способам удовлетворения сексуальных потребностей. Например, юридические стандарты отношения к ЛГБТ в ЕС и в нашей стране различны. Еще больше они отличаются в исламских странах. Известно, что так называемое ЛГБТ-сообщество в нашей стране считает, что к ним относятся недостаточно толерантно, что по отношению к ним имеет место не только бытовой, но и юридический экстремизм. В то время как большинство населения, включая депутатов ГД, очевидно, так не считают. Вспомним также казус Pussy riot, расколовший общество на тех, кто посчитал эту акцию экстремистской, и на тех, кто посчитал таковым излишне строгий (с их точки зрения) приговор.

Таким образом, понятие «экстремизм» оказывается как интуитивным, так и размытым, т.е. занимает некое промежуточное положение. Именно этим объясняется повышенная сложность определения данного понятия и существующее многообразие подходов к решению указанной задачи. Исходя из сформулированных выше методологических предпосылок, очевидно, что пытаться дать строгую дефиницию понятию «экстремизм» наивно. Значит, необходимо применить к его анализу все другие имеющиеся возможности. Поскольку это понятие является интуитивным, то можно воспользоваться всеми приемами, сходными с определением, для того чтобы максимально раскрыть всю смысловую палитру данного феномена. Однако поскольку это понятие не только интуитивное, но и размытое, одного этого недостаточно. Необходимы определенные конвенции, призванные устранить разногласия по поводу отдельных проявлений этого многообразного феномена.

Такой подход можно уподобить методу пролиферации Пола Фейрабенда, который он предложил для научных теорий. Вместо элиминации теорий в поисках наиболее истинной, сознательное умножение теорий в целях наиболее полного раскрытия реальности. Такой подход применительно к определениям мы называем «дефинитивный эскиз».

Таким образом, успешность профилактики проявлений экстремизма в молодежной среде, а также эффективность правоприменительной практики во многом зависят от того, удастся ли устранить те семантические проблемы, которые были указаны выше. Данные проблемы носят комплексный характер и открывают широкое поле деятельности как для юристов, так и для лингвистов, философов, логиков и других специалистов в области социально-гуманитарного знания. Разумеется, устранение семантических проблем не решит проблему профилактики экстремизма автоматически, но создаст необходимые предпосылки для существенного продвижения вперед в решении данной задачи.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Булгаков, М.А.* Мастер и Маргарита. Театральный роман. Собачье сердце / М.А. Булгаков. – Томск : Томское книжное изд-во, 1989. – 566 с.

2. Глава СПЧ: при изменении закона об экстремизме осужденных за репосты амнистируют. – URL: https://tass.ru/obschestvo/5465382 (дата обращения: 10.02.2020).

3. Конституция Российской Федерации. Ст. 19. – URL: https://www.zakonrf.info/konstitucia/19/ (дата обращения: 30.01.2020).

4. Конституция Российской Федерации. Ст. 29. – URL: https://www.zakonrf.info/konstitucia/29/ (дата обращения: 30.01.2020).

5. «Новое величие». Домашний арест Марии Дубовик и Анны Павликовой. – URL: https://zona.media/online/2018/08/16/pavlikova-dubovik (дата обращения: 10.02.2020).

6. О судебной практике по уголовным делам экстремистской направленности : постановление Пленума ВС РФ от 20 сент. 2018 г. – URL: https://www.sova-center.ru misuse/docs/2018/09/d40044/ (дата обращения: 10.02.2020).

7. Путин внёс в Госдуму пакет поправок по частичной декриминализации статьи 282 УК. – URL: https://mediamera.ru/post/26069 (дата обращения: 10.02.2020).

8. Сахалинский судья объявил экстремистскими аяты священного Корана. – URL: http://www.muslim-info.com/sahalinskiy-sudya-obyavil-ekstremistkimi-ayaty-svyaschenno-ko-korana.html (дата обращения: 12.02.2020).

9. Судье из Южно-Сахалинска, которая сочла экстремистской книгу об исламских молитвах, грозит Рамзан. – URL: http://www.pravda.info/news/145996.html (дата обращения: 12.02.2020).

10. О противодействии экстремистской деятельности : федер. закон № 114-ФЗ [принят Гос. Думой 25.07.2002 г. (ред. от 23.11.2015 г.)]. – URL: http://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-25072002-n-114-fz-o/#000006 (дата обращения: 10.02.2020 г.).

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-144-148

ФОРМИРОВАНИЕ НАВЫКОВ МЕЖКУЛЬТУРНОЙ КОММУНИКАЦИИ У СТУДЕНТОВ ВЫСШЕГО УЧЕБНОГО ЗАВЕДЕНИЯ

Е.Л. Луценко

О.Г. Злобина

В данной статье рассматриваются вопросы формирования навыков межкультурной коммуникации у студентов высшего учебного заведения. Проанализированы понятия «межкультурная компетенция» и «межкультурный тренинг». Дается анализ метода межкультурного тренинга, основных компонентов тренинга и особенностей их применения в области межкультурного иноязычного обучения и воспитания.

Ключевые слова: коммуникации, образование, общение, высшее образование, студенты.

FORMATION OF INTERCULTURAL COMMUNICATION SKILLS AMONG STUDENTS OF A HIGHER EDUCATIONAL INSTITUTION

E.L. Lutsenko

O.G. Zlobina

The authors discuss the formation of intercultural communication skills among students of a higher educational institution and analyze the concepts of "intercultural competence" and "intercultural training". The article gives an analysis of the intercultural training method, the main components of the training and the features of their application in the field of intercultural foreign language training and education.

Key words: communications, education, interpersonal communication, higher education, students.

Радикальные перемены в жизни современного российского общества, степень его развития, процессы глобализации и интеграции, постоянное расширение сфер международного, межнационального общения со всей очевидностью показывают, что дальнейшее развитие человечества возможно только в условиях диалога представителей разных национально-культурных и религиозных сообществ, способных понять и принять другую культуру в качестве равноценной своей родной культуре.

В этих условиях образование студентов рассматривается в качестве средства безопасного и комфортного существования в новом социуме, а целью обучения становится формирование межкультурной коммуникации.

Укрепление социальной и духовной консолидации в обществе, вызванное растущей глобальной взаимозависимостью между народами и нациями, создание высокой культуры межличностного и межнационального общения сегодня важно, как никогда.

В связи с этим особую актуальность приобретают научные исследования, которые ориентированы: а) на поиск путей повышения эффективности изучения мира и культуры народа, говорящего на том или ином языке; б) на преодоление культурного барьера, создаваемого национальными особенностями культур-коммуникантов; в) на обучение диалогу культур, т.е. на формирование межкультурной коммуникации как средства становления и развития языковой личности студента-иностранца при усвоении русского языка.

Особую значимость данная проблема приобретает при включенной форме обучения иностранных студентов: на данном этапе обучения русскому

Луценко Екатерина Леонидовна – кандидат социологических наук, доцент кафедры международных коммуникаций, сервиса и туризма Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Lutsenko Ekaterina Leonidovna – Candidate of Sociological Sciences, Associate Professor of the Department of International Communications, Service and Tourism at Far Eastern State Transport University (Khabarovsk).

E-mail: luce-ekaterina@yandex.ru

Злобина Ольга Георгиевна – кандидат социологических наук, доцент, директор Института международного сотрудничества Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Zlobina Olga Georgievna – Candidate of Sociological Sciences, Associate Professor, Director of the Institute of International Cooperation at Far Eastern State Transport University (Khabarovsk).

E-mail: ifc@festu.khv.ru

© Луценко Е.Л., Злобина О.Г., 2020

языку полученные ранее знания и умения интегрируются, обобщаются и получают свое дальнейшее развитие на межпредметном уровне в целях профессионально ориентированной их переработки под контролем системно-интегрированных операций индивидуального осознании. Поэтому исследование процесса интеграции лингвистических знаний и практических умений, а также этапов их дальнейшего развития у иностранных студентов-филологов при обучении в условиях языковой среды представляет актуальную педагогическую проблему.

В структуре межкультурной коммуникации выделяют теоретическую и практическую готовность студентов как два органически связанных интегративных компонента.

Понятие «межкультурная коммуникация» начали впервые употреблять в США на специальных психологических тренингах по подготовке специалистов к пребыванию за границей. Цель подобных занятий – сформировать способность адекватно реагировать на проявление чужого, непривычного в поведении представителей иных культурных традиций. Отечественные ученые дают следующее определение межкультурной коммуникации: «Межкультурная коммуникация – это совокупность специфических процессов взаимопонимания партнеров по общению, принадлежащих к разным культурам и языкам, осознающих тот факт, что каждый из них является "другим", и понимающих некую "чужеродность" своего партнера по общению» [1]. «Межкультурная коммуникация – адекватное взаимопонимание двух участников коммуникативного акта, принадлежащих к разным культурам» [2].

Под межкультурной коммуникативной направленностью подразумевается: а) иерархия потребностей и интересов; б) система доминирующих мотивов поведения; в) преобладающая тенденция поведения, определяющая отношение человека к окружающим, к себе, к будущему; г) система ценностных ориентаций личности [3].

С нашей точки зрения, межкультурная коммуникативная направленность представляет собой систему мотивов, убеждений, основу ценностной ориентации личности иностранного студента в иносоциокультурном коммуникативном поведении. При этом межкультурная коммуникативная направленность, на наш взгляд, включает:

а) мотивацию необходимости обучения межкультурной коммуникации с целью познания культурно-речевой специфики носителей языка и культуры;

б) стратегическую способность как способность эффективно участвовать в коммуникативной деятельности, выбирать правильную стратегию коммуникативного толерантного поведения с представителями иноязычной культуры;

в) экспрессивную способность как способность к самовыражению личности иностранного студента в процессе межкультурной коммуникативной деятельности;

г) интеракционную способность как способность адекватно влиять на партнера в процессе межкультурного общения.

По своей сущности межкультурная коммуникация – это межперсональная коммуникация в специальном контексте, когда один участник общения обнаруживает культурное отличие другого [4]. А эти различия могут приводить к каким-либо трудностям в общении. У представителей разных культур по-разному происходит дешифровка полученного сообщения. Неадекватность понимания внеязыковой информации разными сторонами приводит к напряженности, трудности или невозможности общения. Изучение и анализ научно-теоретической и методической литературы позволили прийти к выводу, что процесс формирования такого понятия, как межкультурная коммуникация, недостаточно изучен, и это, в свою очередь, затрудняет совершенствование процесса формирования межкультурной коммуникации у студентов неязыковых специальностей [5].

Значительную часть будущих специалистов характеризуют отсутствие установки на восприятие иного образа мышления, терпимости и уважения к иноязычным культурам, отсутствие развитых коммуникативных умений по преодолению языковых барьеров [6].

Низкий уровень владения межкультурной коммуникацией выпускников вуза не позволяет социально адаптироваться и интегрироваться как в профессиональный социум своей страны, так и в мировое сообщество. В этих условиях возникает потребность более внимательного и обстоятельного рассмотрения проблемы общения и взаимопонимания различных народов и культур. Эта потребность и привела к рождению как новой науки – межкультурной коммуникации (cross-cultural communication), так и самостоятельной учебной дисциплины с таким же названием, имеющей своей целью развитие навыков и умений общения у представителей разных культур.

Полагаем, что формировать навыки межкультурной коммуникации возможно с помощью тренингов. На сегодняшний день не существует общего определения понятия тренинга, поэтому толкование его значения очень широкое. Некоторые исследователи считают его формой обучения, другие методом, третьи процессом. Приведем некоторые определения понятия тренинга: форма интерактивного обучения, целью которого является развитие компетентности межличностного и профессионального поведения в общении; является одним из важ-

нейших методов в системе профессиональной подготовки; особый метод получения знаний, который отличается от своих аналогов тем, что все его участники учатся на собственном опыте настоящего момента; планомерно осуществляемая программа разнообразных упражнений по формированию и совершенствованию умений и навыков в той или иной сфере человеческой деятельности. Существует также такое понятие, как межкультурный тренинг.

Свое начало межкультурный тренинг берет в Северной Америке. Первые опыты относятся к 60–70-м гг. XX в. Однако в тот период времени на первый план выдвигалась тематика межкультурной коммуникации, что было обусловлено социальной спецификой страны, а именно совместной работой социальных работников с этническими меньшинствами, целью которой было преодоление конфликтных ситуаций и недоразумений.

В 80–90-е гг. тема межкультурного тренинга приобрела особую актуальность в связи с началом глобализационных процессов и, как следствие, возникновения большого количества международных корпораций, увеличивающегося количества международных обменов и необходимости оптимизировать интеграцию и культурную ассимиляцию.

Основоположником идеи использования тренинга как метода обучения в сфере межкультурного общения был Г. Триандис. Согласно его теории благодаря разыгрыванию различных ситуаций осуществляется ознакомление с межкультурными особенностями различных национальных групп в процессе межличностных контактов. Сформированная способность использования полученных знаний в новых ситуациях общения является успешным итогом тренинга [7].

Дж. Леви дает следующую трактовку понятия межкультурного тренинга: он рассматривает его как ряд взаимосвязанных событий или действий, как базис для формирования культурной саморефлексии, культурно обусловленных поведенческих реакций или навыков, что детерминирует положительное восприятие реалий иной культуры [8]. Р. Брислин дает следующую дефиницию данного понятия: он определяет его как процесс интенсивной интеграции в социум, а в случае межкультурного тренинга – интенсивной интериоризации собственных культурных ценностей (вхождения индивида в культуру своего народа) и аккультурации (вхождения индивида в чужую для него культуру) [8].

Многочисленные программы, целью которых является межкультурный тренинг, подразумевают реальное общение с представителями других культурных групп и ставят перед собой задачу максимально облегчить процесс ассимиляции культурного меньшинства в социум и дают возможность более продуктивно организовать процесс учебы и работы в поликультурном мире. Правильно продуманный тренинг помогает избежать конфликтных ситуаций, причиной которых выступают культурные различия.

По мнению Р. Пейджа, реализация межкультурного тренинга с целью решения таких задач помогает достижению следующих весьма значимых социальных целей, а именно:

1) сокращению различных предубеждений и дискриминации в социальном и культурном плане;

2) предотвращению межкультурных конфликтов и осуществлению гармоничных отношений между представителями различных национальных культур [9].

Т.Г. Стефаненко, один из основоположников российской теории межкультурного тренинга, подчеркивает, что каждая программа межкультурного тренинга задает вопрос: как отдельно взятому человеку следует вступить в процесс общения с представителями других культур, чтобы цели акта коммуникации были успешно реализованы? [10].

А.П. Садохин утверждает, что тренинг является универсальным методом обучения межкультурному общению, так как именно он «приводит к способности не только слушать своего партнера по общению, чувствовать себя уверенно с другими участниками диалога, выстраивать успешную систему взаимоотношений с собеседниками, избегать конфликтов, преодолевать возникающие сложности» [11: с. 251].

По мнению А.П. Садохина, тренинг был не только апробирован, но и зарекомендовал себя как продуктивный метод при формировании межкультурной компетентности, поскольку именно он делает возможным развитие умения рефлексии при столкновении с иноязычной культурой, позволяет избегать несоответствия при столкновениями с проявлениями другой культуры, так выстраивать процесс межкультурного общения, чтобы не возникало конфликтных ситуаций, а различия в привычках, национальные особенности и так далее не являлись бы барьерами при достижении коммуникативного резонанса, когда возникают сбалансированные действия коммуникантов [11: с. 253].

Данное мнение о роли тренинга основывается на том, что научиться общению с представителями других культур возможно только путем целенаправленного проигрывания типичных ситуаций, протекающих различным образом в различных культурах. Формирование межкультурной компетенции возможно только при условии общения с представителями иных культур; через предъявление коммуникантам иных культурных реалий, целью которого является использование приобретенных знаний в широком поле межкультурного общения.

В научной литературе существует два базовых определения межкультурного тренинга: 1) меж-

культурный тренинг (или кросскультурный тренинг) – это метод активного развивающего обучения, позволяющий сформировать практические навыки межкультурного взаимодействия, подготовиться и преодолеть отрицательные последствия культурного шока; 2) межкультурный тренинг – это обучающий процесс, предназначенный для межкультурного научения, т.е. приобретения поведенческих, когнитивных и аффективных навыков, необходимых для эффективного общения и взаимодействия в разных культурах [12].

Исследователи межкультурной коммуникации выделяют шесть основных подходов к межкультурному тренингу.

Среди них:

1) информационный, или ориентированный на факты. Обучающиеся получают сведения о стране, в которой они предполагают жить, из лекций, дискуссий, видеофильмов, материалов для чтения;

2) атрибутивный. Такой подход объясняет поведение человека с точки зрения другой культуры;

3) культурной осведомленности. Предполагается познакомить обучающихся с основными идеями межкультурных отношений через изучение культурных ценностей, норм поведения, существующих в другой стране;

4) когнитивно-поведенческой модификации. Согласно этому подходу в тренинге анализируются частные проблемы приспособления к чужой культуре. Участникам тренинга, например, предлагается написать список тех моментов, которые они находят полезными, а затем трудными в собственной стране, далее рассмотреть особенности принимающей страны, обучаясь избегать в дальнейшем трудностей в новой культуре;

5) эмпирического научения. Его основным отличием от других подходов является то, что обучающиеся максимально вовлечены в процесс. Целью здесь является ознакомление с жизнью другой страны путем активного получения опыта, находясь непосредственно в другой культуре или имитируя такую ситуацию;

6) взаимодействия. В его процессе обучающиеся взаимодействуют с представителями другой культуры или опытными людьми, знакомыми с другой культурой, обучаясь при этом ощущать себя с ними комфортно, что позволит им быстрее адаптироваться к чужой культуре [14].

Роль межкультурного тренинга в формировании коммуникативной компетентности заключается в восполнении недостатка умений и навыков, которые не могут быть приобретены при коммуникации, а также это работа по переосмыслению коммуникативного опыта, расширению знаний, необходимых для более компетентного взаимодействия с окружающим миром [13].

Основные задачи межкультурного тренинга заключаются в следующем:

1) знакомить обучающегося с межкультурными различиями, которые отражаются на межличностном взаимодействии; для этого необходимо исследовать и проигрывать ситуации, в которых определенные процессы, происходящие в двух культурах, неодинаковы;

2) обеспечить возможность переноса полученных знаний на новые ситуации взаимодействия с представителями другой культуры; это достигается при знакомстве с характерными особенностями чужой культуры;

3) развивает толерантность к различным установкам, убеждениям и ценностям;

4) развивает языковые навыки;

5) формирует культурно-уместные поведенческие реакции;

6) помогает справиться с культурным шоком;

7) развивает культурное самосознание;

8) развивает установки, помогающие воспринимать новую культуру в позитивном свете.

Межкультурные профессиональные тренинги могут только подготавливать обучающихся к общению с представителями другой культуры, помогать тем, кто в данный момент уже контактирует с представителями чужой культуры, или способствовать реинтеграции человека в свою культуру после пребывания за границей.

Для решения межкультурных проблем непосредственно в чужой культуре существуют межкультурное посредничество и межкультурное репетиторство.

Межкультурное посредничество – это посредническая деятельность при открытых и скрытых конфликтах в мультикультурных командах [15]. Медиатор (посредник) выступает в качестве конфликт-менеджера, который анализирует и решает проблему вместе с конфликтующими сторонами путем анализа видеоматериалов, раскрытия причин конфликта и т.д.

Таким образом, мы рассмотрели различные методы обучения навыкам межкультурной профессиональной коммуникации студентов вуза. Все названные методы используются в многочисленных программах, формирующих навыки межкультурной профессиональной коммуникации в России (в некоторых учебных заведениях) и за рубежом.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Гениева, Е.Ю.* Библиотека как центр межкультурной коммуникации / Е.Ю. Гениева. – Москва : Российская политическая энциклопедия (РОССПЭН), 2015. – 794 с.

2. *Леонтович, О.* Введение в межкультурную коммуникацию / О. Леонтович. – Москва : Гнозис, 2015. – 368 с.

3. *Григорьев, Б.В.* Intercultural Communication / Межкультурные коммуникации / Б.В. Григорьев, В.И. Чумакова. – Москва : Петрополис, 2012. – 404 с.

4. *Мошняга, Е.В.* Концептуальное пространство межкультурной коммуникации в туризме в условиях глобализации : монография / Е.В. Мошняга. – Москва : Советский спорт, 2014. – 713 с.

5. *Корнилов О.А.* Контексты межкультурной коммуникации : учебное пособие / О.А. Корнилов. – Москва : КДУ, 2015. – 184 с.

6. *Михеева, Н.Ф.* Испанский язык и межкультурная коммуникация / Н.Ф. Михеева. – Москва : Либроком, 2012. – 272 с.

7. *Triandis, H.* Intercultural Educationand Training / H. Triandis // Understanding the USA. ACross-Cultural Perspective / Peter Funke (Ed.). – Tuebingen, 1989. – 333 p.

8. *Хухлаев, О.Е.* Технологии психологического сопровождения интеграции мигрантов в образовательной среде : учебно-методическое пособие для педагогов-психологов / О.Е. Хухлаев, М.Ю. Чибисова. – Москва : МГППУ, 2013. – 273 с.

9. *Paige, R.M.* Intercultural trainer competencies. Handbook of intercultural training / R.M. Paige. – Thousand Oaks (Cal.), 1996. – P. 148–165.

10. *Стефаненко, Т.Г.* Этнопсихология : практикум : [учебное пособие для студентов вузов] / Т.Г. Стефаненко. – Москва : АспектПресс, 2006. – 208 с.

11. *Садохин, А.П.* Межкультурная коммуникация : учебное пособие / А.П. Садохин. – Москва : Альфа-М; ИНФРА-М, 2009. – 288 с.

12. *Садохин, А.П.* Введение в теорию межкультурной коммуникации : учебное пособие / А.П. Садохин. – Москва : РГГУ, 2016. – 256 с.

13. *Муллагалиева, Л.К.* Концепты русской культуры в межкультурной коммуникации : словарь. 10–11 класс / Л.К. Муллагалиева. – Москва : Ладомир, 2015. – 234 с.

14. *Тимашева, О.В.* Введение в теорию межкультурной коммуникации / О.В. Тимашева. – Москва : Флинта, 2014. – 487 с.

15. *Таратухина, Ю.В.* Деловые и межкультурные коммуникации : практикум : [учебное пособие для академического бакалавриата] / Ю.В. Таратухина. – Москва : Юрайт, 2016. – 286 с.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-149-153

О ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ ВОЗМОЖНОСТЯХ МОЛОДЕЖНЫХ ПОЛИЭТНИЧЕСКИХ СООБЩЕСТВ

В.Н. Никитенко

С.А. Соловченков

В статье анализируются воспитательные возможности межнационального общения в молодежных политэтнических сообществах в Дальневосточном регионе России. Приводятся данные социологических опросов, отражающие отношения дальневосточной молодежи к вопросам национальной самоидентификации, межэтнических отношений, национального самовыражения и т.д. Предлагаются конкретные меры, направленные на воспитание культуры межэтнического взаимодействия и преодоление существующих негативных тенденций.

Ключевые слова: молодежные полиэтнические сообщества, воспитательные возможности, межнациональное общение, межэтнические отношения.

ON EDUCATIONAL OPPORTUNITIES OF YOUTH MULTIETHNIC COMMUNITIES

V.N. Nikitenko

S.A. Solovchenkov

The article analyzes the educational opportunities of interethnic communication in youth polyethnic communities in the Far Eastern region of Russia. The author provides data from sociological surveys that reflect the attitudes of Far Eastern youth to issues of national self-identification, inter-ethnic relations, national self-expression, etc. Specific measures are proposed aimed at fostering a culture of inter-ethnic interaction and overcoming existing negative trends.

Key words: youth multiethnic communities, educational opportunities, interethnic communication, interethnic relations.

Российское государство на протяжении всей своей истории являлось многонациональным государством, каковым оно остается и в настоящее время. Всякое межнациональное сообщество содержит в себе примеры различных по характеру межэтнических взаимоотношений – согласие, толерантность, ксенофобию. Соответственно для полиэтнического сообщества одной из главных внутренних угроз являются межэтнические конфликты, нередко доходящие до их крайних форм – национализма и национального экстремизма. Дальний Восток, как и вся Россия, является территорией с «пестрой» этнической картой, и исследования данного вопроса представляются крайне актуальными. При всем внимании к данному вопросу со стороны этнографов, этнологов и социологов в педагогической науке данный потенциал исследован и использован крайне слабо.

При этом стоит отметить, что полиэтническое молодежное сообщество обладает огромным потенциалом в воспитательном и образовательном плане. Даже само по себе, без дополнительных внешних воздействий, оно способно формировать культуру межэтнического взаимодействия, принятие иноэтничности.

Современные отечественные этносоциологи отмечают: «Некоторые политики и обществоведы полагают, что чем реже ученые и практические работники будут ставить этносоциальные, этнические вопросы, тем благополучнее станет общественная атмосфера. Но политика умолчания и недоговорок, как показывает история, в том числе и совсем недавняя, ни к чему хорошему привести не может» [2]. При этом некоторые из полученных в процессе социологических опросов результаты позволяют утверждать, что для молодежной среды политика «умолчания и недо-

Никитенко Виктор Николаевич – доктор педагогических наук, профессор, заведующий лабораторией Института комплексного анализа региональных проблем Дальневосточного отделения Российской академии наук (г. Биробиджан).

Nikitenko Viktor Nikolaevich – Doctor of Pedagogical Sciences, Professor, Head of the Laboratory of Institute for Complex Analysis of Regional Problems of the Far Eastern Branch of the Russian Academy of Sciences (Birobidzhan).

Соловченков Сергей Александрович – кандидат социологических наук, ученый секретарь Института комплексного анализа региональных проблем Дальневосточного отделения Российской академии наук (г. Биробиджан).

Solovchenkov Sergei Aleksandrovich – Candidate of Sociological Sciences, Scientific Secretary, Institute for Complex Analysis of Regional Problems of the Far Eastern Branch of the Russian Academy of Sciences (Birobidzhan).

E-mail: solovchenkov@yandex.ru

© Никитенко В.Н., Соловченков С.А., 2020

говорок» по поводу межэтнических отношений и самоидентификации является неприемлемой.

На протяжении достаточно длительного периода времени начиная с 2007 г. под руководством доктора педагогических наук, профессора Виктора Николаевича Никитенко сотрудниками лаборатории региональных социально-гуманитарных исследований Института комплексного анализа региональных проблем Дальневосточного отделения Российской академии наук проводился сбор материалов об этнической самоидентификации и воспитательных возможностях полиэтнических молодежных сообществ Дальнего Востока России.

Сбор социологического материала проводился на территории Еврейской автономной области, Хабаровского края, Республика Саха (Якутия). В общей сложности в опросе приняли участие около 1,5 тысяч молодых людей, которые отнесли себя к 32 различным этносам. Каждая молодежная группа, члены которой приняли участие в опросе, включала в себя представителей минимум 3 и максимум 8 национальностей.

Как и следовало ожидать, больше всего опрошенных считают себя русскими. Помимо этого были и представители титульных национальностей стран СНГ, национальных субъектов Российской Федерации, аборигенных народов Дальнего Востока, граждан из стран Азиатско-Тихоокеанского региона.

Этот факт отражает специфику этнической структуры населения региона, которое формировалось (и продолжает формироваться) путем миграции представителей разных национальностей из бывших окраин Российской империи со времени присоединения к ней дальневосточных территорий, потом из союзных республик бывшего СССР. Эта миграция была как спонтанной (происходившей по собственной инициативе переселенцев), так и организованной со стороны государства (вплоть до принудительной) [4].

Большое влияние на бесконфликтный характер сосуществования оказал и исторически сложившийся на данной территории менталитет местного, коренного населения. Очень многие исследователи, сталкивавшиеся с аборигенным населением, отмечали их исключительное дружелюбие. И подобная ситуация характерна для всей территории Дальнего Востока.

О доброжелательных межэтнических отношениях пишет в своих заметках и краевед из с. Казакевичево Н.Ф. Милушова. Она отмечает, что для местных гольдов, приезжих русских переселенцев, приезжих китайцев были характерны взаимопомощь и сотрудничество в решении многих хозяйственных вопросов [9].

У коренных и укоренившихся жителей этих территорий не было каких-либо земельных, иных имущественных притязаний и претензий на исключительность в отношениях с другими переселенцами, независимо от их этнической принадлежности. Иначе говоря, история заселения россиянами Дальнего Востока свидетельствует о том, что изначально, начиная с прибытия на эту территорию первых российских переселенцев, между людьми стали складываться достаточно устойчивые бесконфликтные взаимоотношения. Такого рода отношения характерны и для современных россиян-дальневосточников, что замечают и отмечают люди, впервые оказавшиеся в качестве гостей или по каким-либо иным причинам на Дальнем Востоке. Молодёжные сообщества – производные от сложившихся в этом регионе общественных отношений – отражают характер межэтнических отношений в них.

Стоит отметить и тот факт, что формирующиеся в Приамурье и Приморье субэтносы переселенцев-казаков очень органично вписывались в общую тенденцию. Об этом свидетельствуют материалы, изложенные Б.Л. Бруком в своем отчете для Комитета по земельному устройству трудящихся евреев (КОМЗЕТа) по итогам исследования территории в междуречье Биры и Биджана. Он отмечал, что численность местного населения крайне невелика, не превышает 30 тысяч человек, расселено оно крайне редко и в основном состоит из людей, которые переселились на приамурские территории совсем недавно, т.е. фактор укорененности еще не возник. Эти люди еще не привыкли чувствовать, что эта территория – их дом. Единственным исключением, по словам Б.Л. Брука, были старые переселенцы-казаки, направленные на поселение еще царским правительством в середине XIX в. Брук отмечал, что казаки жили на этих территориях весьма богато и широко, владели большими наделами земли на берегах Амура. Местные казаки никогда не видели евреев, но против переселенцев ничего не имели и даже радовались, что населения станет больше [3].

Очень большие изменения привнесли еврейские переселенцы на приамурские территории. Что показательно, никакого отторжения со стороны местного населения к приезжим евреям не наблюдалось. И сами приезжающие весьма органично вписались в существовавшие схемы расселения и хозяйства. Резко изменилось соотношение этносов, ускорилось развитие, появились непривычные для местных жителей географические названия на языке идиш. Весьма интересным является тот факт, что местное, не еврейское, население области не просто приняло новую для него культуру, но и само в нее стало включаться.

Переселенцы из еврейских местечек обладали характерными для них специальностями ремесленников, аптекарей, лекарей, парикмахеров, портных, сапожников, кулинаров, торговцев, учителей и др. Их интеграция в социальное пространство области способствовала расширению спектра социальных

услуг для всего проживающего здесь населения. Переселенцы активно стали осваивать профессии строителей, мебельщиков, земледельцев, механизаторов промышленного и сельскохозяйственного производства и др. Евреи-переселенцы учились у старожилов, старожилы, в свою очередь, многое перенимали у евреев. Вскоре старожилы убедились в социальной значимости еврейского населения, ибо появились дополнительные возможности для получения услуг специалистов, которые среди ранее укоренившихся здесь жителей были редкими.

Усилиями переселившейся творческой еврейской интеллигенции стали издаваться в области газеты, литературно-художественные и общественно-политические журналы, появились литература еврейских писателей, национальный еврейский театр и фольклорные еврейские коллективы, синагога. Всё это и многое другое способствовало формированию уважительного отношения старожилов к еврейской диаспоре.

Всероссийская перепись населения 2010 г. зафиксировала в Еврейской автономной области около 176 тысяч жителей, среди которых в разных количествах представлены более 100 национальностей: русские – 90,7 %, украинцы – 2,8 %, евреи – 0,9 %, татары – 0,5 %, другие национальности – 2,9 %, не указавшие национальности – 2,2 % [11]. Иначе говоря, состав жителей Еврейской автономной области в настоящее время в достаточном приближении моделирует полиэтнический состав населения всей Российской Федерации.

Многими жителями области разделяется особый колорит, связанный с еврейской культурой, происходит её интеграция с другими этническими культурами. Это выражается в добровольном приобщении граждан еврейской и нееврейских национальностей к изучению языков идиш и иврит, а также основ еврейской культуры в общеобразовательных школах, в учреждениях профессионального и дополнительного образования.

Человек, знающий идиш, пройдя по городу Биробиджану, увидит достаточно большое количество надписей на этом языке, услышит большое количество слов, перекочевавших в наш разговорный язык, и все это при условии, что еврейского населения в ЕАО в настоящее время менее одного процента. Современное народное творчество создало одну из самых популярных в Еврейской автономной области поговорок – «Евреем можешь ты не быть, но по-еврейски жить обязан». И таких примеров множество.

Наряду с еврейскими общинами в ЕАО сложились и другие национальные сообщества, в том числе корейское и мусульманское, которые также вносят свой вклад в гармонизацию межнациональных отношений.

Корейская диаспора на территории ЕАО стала складываться более 150 лет назад. Местом сосредоточения корейцев было село Благословенное. Наиболее заметным публичным самовыражением корейской общины стали организованные по её инициативе в 2014 г. торжества, посвящённые 150-летию корейской диаспоры в России и 69-летию освобождения Кореи от японских милитаристов. Жители города и области проявили во время торжественных мероприятий высокий интерес к общине, фольклорным выступлениям корейских творческих групп и к экзотической корейской кухне.

В последние годы всё активнее проявляет себя в области диаспора мусульманских народов. Естественно, что культура исповедующих ислам внесет свой дополнительный вклад в межэтнические отношения на территории ЕАО. Мусульманские праздники «Курбан-байрам», «Навруз» и другие стали в области всенародными, и первые лица автономии через СМИ официально поздравляют с этими праздниками мусульман и других жителей области, равно как и с Новым годом, Рождеством Христовым, еврейскими праздниками Пейсах и Ханука.

Таким образом, сочетание спонтанных и организованных форм межнационального взаимодействия способствует доминированию в Еврейской автономной области позитивных межэтнических отношений.

Студенческие сообщества в большинстве вузов России в разной мере отражают национальный состав населения страны и являются полиэтническими. Не составляют в этом плане исключения и вузы российского Дальнего Востока.

Межличностное общение студентов в таких группах заключает в себе дополнительные возможности для воспитания культуры межэтнических отношений. Когда речь идёт о воспитании в полиэтническом сообществе, то имеет значение не только культура каждого этноса, а кросскультурные процессы, взаимообмен культурами.

Особенности воспитания в полиэтнических сообществах, в отличие от воспитания в моноэтнических, обусловлены рядом обстоятельств, среди которых существенное значение имеют следующие:

– сам факт многонациональности состава сообщества;

– повышенный интерес каждого члена сообщества к входящим в него представителям других этносов, как к чему-то иному, отличному от людей собственной национальности;

– потребности каждого члена сообщества к национальному самовыражению;

– возможности для взаимной презентации колорита различных национальных культур, обычаев, традиций;

– возможности для взаимного духовного обогащения путём интериоризации каждым членом сообщества специфических особенностей представителей других этносов [6].

Большинство студентов в ответах на вопросы предложенной анкеты отметили, что им хотелось бы иметь больше возможностей для публичного национального самовыражения, чем на самом деле им это предоставлялось в школах или других учреждениях довузовского образования и предоставляется в вузах. Более половины опрошенных выразили желание расширять свои знания о культуре других этносов.

Исследование выявило и другие показатели, которые следует учитывать в этнокультурном воспитании студенческой молодёжи. Эти показатели позволяют сделать вывод о том, что для студенческих полиэтнических сообществ Дальнего Востока характерны не только терпимые отношения к представителям иных национальностей, но заинтересованные и дружелюбные. И это является тем положительным фактором, на который следует опираться в воспитательной работе со студентами.

Опрос студентов выявил и факторы, затрудняющие воспитание культуры межэтнических отношений:

– немногие из них задумываются наедине с собой и разговаривают в кругу друзей о своей национальной принадлежности или делают это крайне редко;

– более 60 % студентов отметили, что не придают значения повседневному общению со сверстниками и другими людьми иных национальностей.

Такого рода индифферентность некоторые современные этносоциологи считают следствием длительно проводимой в России «политики умолчания» относительно этнической принадлежности граждан и их межэтнических отношений. Нет необходимости доказывать, что воспитание студентов с учётом их полиэтнического состава может способствовать предупреждению проявлений ксенофобии, стихийных или организованных межэтнических конфликтов.

Что касается общения в полиэтнической среде, то большинство молодых дальневосточников чувствуют себя в ней достаточно комфортно. Значительная часть опрошенных отметила, что они не испытывают чувства неприязни к людям иных национальностей, при общении не смущаются в связи со своей этнической принадлежностью, редко испытывают стыд за людей своей национальности, не раздражаются при близком общении с ними и вообще для большинства этническая принадлежность партнёров по общению не имеет значения. Тем не менее последнее является не вполне благоприятным фактом для воспитания культуры межэтнического общения, ибо подлинная этнокультура предполагает учёт при общении национальных особенностей партнёра и уважительное отношение к нему и культуре этноса, к которому он себя относит.

Большинство молодых людей не осуждают, а даже одобряют межэтническую дружбу и межэтнические браки – предпосылки для ассимиляции этносов. Очевидно, эти молодые люди ничего не имеют против ассимиляции и межэтнического смешения. Такого рода отношение молодёжи к возможной ассимиляции этносов следует считать особенным именно для полиэтнического дальневосточного населения, но оно меньше проявляется в мононациональной среде, особенно среди народов мусульманской веры.

Для жителей Дальнего Востока привычно быть в полиэтнической среде, они не испытывают особого напряжения среди людей других национальностей.

Приведенные данные позволяют сформулировать ряд небольших выводов, на наш взгляд, весьма позитивных:

- почти все молодые люди без сомнений идентифицируют себя с тем или иным этносом (не указали свою этническую принадлежность менее 1 % опрошенных);
- 75 % молодых дальневосточников гордятся своей национальной принадлежностью и уважительно относятся к культуре, традициям и обычаям других народов, одобряют дружбу между людьми разных национальностей и большинство из них хотят больше знать о культуре, традициях и обычаях этноса, к которому они себя относят, а также других народов;
- большинство молодых людей (84 %) никогда не испытывали дискриминационных отношений в связи со своей национальной принадлежностью;
- больше половины юношей и девушек никогда не испытывают никакого напряжения в окружении представителей других этносов или чувств неприязни к людям иной национальности, не раздражаются при близком общении с людьми другой этнической принадлежности, относятся к межнациональным бракам одобрительно или как к обычному явлению.

Приведённые выше выводы говорят о том, что большинство молодых дальневосточников предрасположены к позитивным, бесконфликтным межэтническим отношениям. Не только среди молодёжи, но и в целом на российском Дальнем Востоке преобладает ситуация бесконфликтного сосуществования людей различных национальностей.

Оценивая воспитательный потенциал полиэтнических сообществ, хотелось бы подчеркнуть, что именно в таких сообществах возможно подлинное патриотическое и интернациональное воспитание. Попытки патриотического воспитания в мононациональных сообществах таят в себе опасность скатывания к национализму, а интернациональное воспитание внутри только одного этноса – к космополитизму. И то и другое является нежелательной крайностью в воспитании.

Особое значение имеет воспитание культуры межэтнических отношений у студентов педагогических специальностей, ибо только педагоги с высоким уровнем такой культуры способны исполь-

зовать возможности социального полиэтнического пространства для воспитания.

Межнациональное общение студентов само по себе является одним из видов деятельности, мотивированной взаимным интересом представителей различных этносов.

Педагогам профессионального образования необходимо сделать предметом своего анализа национальные составы студентов и использовать возможности межэтнического общения для воспитания у них потребностей в бесконфликтном сосуществовании и взаимодействии с представителями различных национальностей.

Необходимо предлагать студентам курсы по выбору, раскрывающие особенности культуры, традиций и обычаев различных этносов, прежде всего, входящих в студенческие сообщества.

Важно способствовать проведению студентами исследований, особенно в гуманитарной и социально-экономической областях, по проблемам национальных культур, межэтнических взаимодействий и межнациональных отношений; представителям разных этносов создавать условия для публичного национального самовыражения, а не довольствоваться ситуацией умалчивания национальности студентов (содействовать формированию постоянных и временных разноэтнических студенческих групп, проведению тематических круглых столов для студентов разных национальностей, студенческих фестивалей этнических традиций и культуры, интернациональных студенческих клубов и т.п.).

Необходимо создавать условия для публичного национального самовыражения представителей разных этносов, а не довольствоваться ситуацией умолчания субъектами образовательного процесса о своей национальной принадлежности (способствовать формированию постоянных и временных разноэтнических творческих групп, проведению тематических круглых столов представителей разных национальностей, фестивалей этнических традиций и культуры, интернациональных клубов и т.п.).

Межнациональное согласие будет оставаться на российском Дальнем Востоке и распространяться на обширные территории многонациональной России, если ему придавать значение на всех ступенях системы образования. В многонациональной стране воспитание не может быть полноценным без использования потенциала полиэтнических сообществ, в которых имеются наилучшие условия не только для воспитания толерантности, но и более ценного личностного качества – культуры межэтнических отношений.

Толерантность как терпимое отношение к людям иной национальности может служить началом культуры межэтнических отношений, но не сводиться только к терпимости. Основанием для такого вывода являются результаты изучения межэтнических отношений в молодёжных сообществах на российском Дальнем Востоке.

Межнациональное общение в студенческой среде имеет такие возможности для воспитания, которыми не обладают многие другие средства и методы вузовского образования. Кроме того, межнациональное общение – путь к повышению уровня собственной общей культуры студентов и к их успеху в будущей профессиональной деятельности.

Получив опыт этнокультурного образования на этапе профессиональной подготовки, студенты приобретают основы для трансформации этого опыта на свою последующую жизнедеятельность в полиэтнической социальной среде.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Арутюнян, Ю.В.* Этносоциология / Ю.В. Арутюнян, Л.М. Дробижева, А.А. Сусоколов. – Москва, 1998.

2. *Афанасьев, В.Ф.* Этнопедагогика нерусских народов Сибири и Дальнего Востока / В.Ф. Афанасьев. – Якутск, 1979. – 184 с.

3. *Вайсерман, Д.И.* Биробиджан: мечты и трагедия. История ЕАО в судьбах и документах / Д.И. Вайсерман. – Хабаровск : РИОТИП, 1999. – 512 с.

4. Восток России: миграции и диаспоры в переселенческом обществе. Рубежи XIX–XX и XX–XXI веков / науч. ред. В.И. Дятлов. – Иркутск : Оттиск, 2011. – 624 с.

5. *Гуревич, В.С.* О Еврейской автономной области всерьёз и с улыбкой / В.С. Гуревич, В.А. Цап ; ред. И.З. Манойленко, И.П. Попкова. – Биробиджан, 2011. – 187 с. – (Серия «Библиотека Биробиджанской еврейской общины "Фрейд"»).

6. *Кукушин, В.С.* Этнопедагогика / В.С. Кукушин. – Москва–Воронеж, 2002. – 304 с.

7. *Кусарбаев, Р.И.* Формирование культуры межнационального взаимодействия у студентов высших учебных заведений : автореф. дис. ... канд. пед. наук / Р.И. Кусарбаев. – Москва, 2001.

8. *Ларин, А.Г.* Китайские мигранты в России. История и современность / А.Г. Ларин. – Москва : Восточная книга, 2009. – 512 с.

9. *Милушова, Н.Ф.* Точка на карте Родины: село Казакевичево / Н.Ф. Милушова. – Хабаровск, 2001. – 169 с.

10. *Неустроев, Н.Д.* Этнопедагогика народов Севера / Н.Д. Неустроев. – Якутск, 1999. – 140 с.

11. Официальный сайт Всероссийской переписи населения 2010 года. – URL: http://www.gks.ru/free_doc/new_site/perepis-2010/croc/perepis_itogi1612.htm (дата обращения: 10.09.2019).

12. *Портнягин, И.С.* Этнопедагогика «Кут-Сюр»: педагогические воззрения народа Саха / И.С. Портнягин ; отв. ред. Г.Н. Волков. – Москва, 1998. – 184 с.

13. *Примак, П.В.* Этнокультурная адаптация евреев Еврейской автономной области к общественным трансформациям на рубеже XX–XXI вв. / П.В. Примак. – Владивосток : Дальнаука, 2011. – 231 с.

14. *Файн, Т.А.* Национальная школа – фактор гармонизации межнациональных отношений в ЕАО / Т.А. Файн // Педагогика. – 2000. – № 4. – С. 106–108.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-154-161

СРЕДСТВА МАССОВОЙ ИНФОРМАЦИИ КАК ФАКТОР ФОРМИРОВАНИЯ СЕМЕЙНЫХ ЦЕННОСТНЫХ ОРИЕНТАЦИЙ СТУДЕНЧЕСКОЙ МОЛОДЕЖИ

С.С. Халикова

В статье актуализирована проблема влияния средств массовой информации на формирование семейных ценностей студенческой молодежи. Представлены результаты проведенного социологического исследования, включающего в себя как изучение взглядов студентов по рассматриваемой проблематике, так и экспертное мнение. Результаты исследования подтверждают факт постепенной утраты семейных ценностей у молодежи при непосредственном воздействии на это явление средств массовой информации (СМИ).

Ключевые слова: молодежь, студенчество, ценностные ориентации, семейные ценности, семья, средства массовой информации, интернет.

MASS MEDIA AS A FACTOR IN THE FORMATION OF FAMILY VALUE ORIENTATIONS OF STUDENTS

S.S. Khalikova

The article actualizes the problem of the mass media influence on the formation of family values of students. The results of a sociological study, which includes both a study of students' views on the issues under consideration, and expert opinion, are presented in the article. The results of the study confirm the fact of the gradual loss of family values among young people with a direct impact of the mass media influence.

***Key words*:** youth, students, value orientations, family values, family, mass media, Internet.

Исследование формирования системы ценностных ориентаций семьи и брака у студенческой молодежи представляется сегодня актуальным в контексте происходящих в стране и мире сложных процессов, свидетельствующих о переоценке культурных ценностей предыдущих поколений, нарушении преемственности в передаче социокультурного опыта. Именно позитивные, традиционные семейные ценности нуждаются в глубоком исследовании и популяризации среди всех социальных групп, особенно среди молодежи.

Молодежь, и студенчество в том числе, как особая социально-демографическая группа является наиболее динамичной частью общества и характеризуется специфической ролью и местом в системе общественного воспроизводства. Поэтому изучение проблем этих групп общества является актуальным, поскольку будущее каждой страны во многом зависит от ее молодого поколения, тех ценностных ориентиров, которые преобладают в его миропонимании.

Поскольку семья является одним из базовых элементов социальной организации, обеспечивающих нормальную жизнедеятельность государства, кризисные явления в этой сфере способны вызвать дестабилизацию в обществе. В то же время, очевидно, что общество заинтересовано в духовно прочной семье, способной вырастить физически и нравственно здорового ребенка. Ведь физическое, социальное, нравственное здоровье подрастающего поколения – это и есть здоровье нации в целом. Именно поэтому продвижение семейных ценностей и их усвоение социумом должно помочь сохранению семьи и послужить эффективной мерой борьбы с демографическим кризисом. Будущее российской семьи во многом зависит от того, какие семейные ценности будут усвоены современным поколением.

Влияние средств массовой информации носит столь всеохватывающий характер, что, по мнению некоторых исследователей, от них зависит технологический и социальный прогресс государства, место в мировой экономике и экономическая кон-

Халикова Светлана Сергеевна – кандидат социологических наук, доцент кафедры государственного и муниципального управления и служебного права Дальневосточного института управления – филиала Российской академии народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации (г. Хабаровск).

Khalikova Svetlana Sergeevna – Candidate of Sociology, Associate Professor of the Department of State and Municipal Management and Service Law, Far-East Institute of Management, Branch of the Russian Presidential Academy of National Economy and Public Administration (Khabarovsk).

E-mail: halikovas@yandex.ru

© Халикова С.С., 2020

курентоспособность страны. По глобальности воздействия на личность и возможности способствовать формированию мировоззрения информационные технологии и средства массовой информации, в первую очередь телевидение, можно сравнить с участием семьи в социализации личности. По подсчетам специалистов, в одной среднестатистической семье телевизор работает до 7 часов в сутки.

Ещё в 2004 г. данные социологических исследований показали, что на формирование ценностных ориентаций семья оказывает 50 % влияния, СМИ – 30 %, школа – 10 %, социум – 10 %. Поэтому трудно переоценить роль прессы, телевизионных и радиопередач в формировании представлений об окружающем мире и нормах жизни в сознании наших сограждан, особенно подрастающего поколения [2].

Образ семьи, представленный сегодня в СМИ, создает эталоны семьи, которые впоследствии сопровождают человека всю его жизнь, оказывая значительное влияние на его мировосприятие. Люди, как правило, принимают те готовые социальные нормы поведения, которые убедительно пропагандируются средствами массовой информации как одобряемый стереотип образа жизни. Человек неосознанно подражает образам семьи, рекламируемым в СМИ. Современные исследователи первопричиной депопуляции называют кризис семьи, проявившийся, в первую очередь, как кризис системы ценностей [1]. В настоящее время семья перестает быть ценностью для людей, исчезают мотивы, побуждающие вступать в брак, рожать и воспитывать детей. Решение проблем современной российской семьи следует искать именно в сфере социально-нравственных установок. Ценностные ориентации семьи, которые репрезентируют СМИ, во многом определяют современные модели семейного поведения и создают значимые эталоны семьи, которые сопровождают человека всю жизнь и оказывают основополагающее влияние на его мировоззрение.

Создание позитивного или негативного образа семьи в СМИ формирует целый спектр поведенческих стереотипов. В частности, – моду на многодетность или бездетность. СМИ тиражируют образцы и модели поведения людей, которые в дальнейшем в сознании человека начинают выступать ориентиром для их жизни и деятельности. Демонстрируемые в СМИ модели семьи могут стать примером для подражания при создании молодежью собственных семей.

Информационный контент, который формирует СМИ, а именно – паритет социально значимой, развлекательной, рекламной, негативно-психологической, стереотипизированной информации – формирует вкусы и пристрастия аудитории.

Особую остроту сегодня приобретает изучение изменений, происходящих в сознании современной молодежи. Неизбежная в условиях ломки сложившихся устоев переоценка ценностей, их кризис более всего проявляются в сознании этой социальной группы. Так как именно студенческая молодежь находится в детородном возрасте, необходимо изучать ее жизненные планы, семейные ценностные ориентации.

Молодое поколение, мировосприятие которого складывается в изменившейся информационной среде, часто оказывается неспособным приобрести верные ориентиры в потоке сильно искаженной информации, передаваемой разными каналами СМИ. При существующем идеологическом вакууме чрезвычайная необъективность и противоречивость информационных потоков способствуют тому, что мировоззрение простых людей становится все менее цельным, оказывается более подверженным манипуляции, воздействию пропаганды ложных идеалов и ценностей жизни.

В результате воздействия различных СМИ институт семьи значительно изменился, так как изменились сами базовые ценности и функции семьи в обществе, что проявилось в распространении проституции, моде на «красивую» жизнь, потребительском отношении, ориентации на материальные ценности, индивидуализме, социальном сиротстве, отказе от детей, беспризорности, бродяжничестве, а также росте алкоголизма и наркомании. На все эти тенденции оказывает влияние интернет.

В настоящее время интернет как вид СМИ оказывает преимущественно негативное влияние на рост количества отрицательных явлений в сфере семьи, брака, таких как снижение количества браков и рост числа разводов, снижение рождаемости, распространение модели однодетной семьи, ослабление родственных связей, невыполнение семьей своих функций и распространение различных отклоняющихся от общепринятых форм семейного поведения (например, однополые браки). Существует огромное количество сайтов, посвященных семейным ценностям, однако они не настолько популярны, как интернет-ресурсы, разрушающие семейные ценности.

Кризис и деградация семейных ценностей вызваны стереотипизацией массового сознания, которая происходит под влиянием интернета и распространяемых им ценностей. Сегодня люди предпочитают интернет-общение живому общению, проводя время в социальных сетях. В этих сетях женатые мужчины (женщины) знакомятся с другими девушками (парнями), и это общение пагубно сказывается на семьях. Люди перестают ценить свои семьи, считая, что в любой момент они могут создать новые. Свобода выбора общения в социальных сетях, сайтах знакомств развращает людей, создавая иллюзию того, что вокруг огромное коли-

чество людей и всегда можно найти себе пару. Люди становятся менее терпимыми к недостаткам других людей и в таких условиях не торопятся создавать семью, заводить детей.

Интернет предоставляет огромное количество видеоконтента: в основном различные популярные голливудские фильмы, сериалы и ролики. В большинстве этих фильмов семейные ценности не пропагандируются, а наоборот, пропагандируется свобода отношений, преимущества отсутствия ответственности.

Кроме того, в интернете можно посмотреть популярные российские сериалы и некоторые телевизионные каналы, качество передач и серий которых оставляет желать лучшего в отношении пропаганды семейных ценностей. На сегодняшний день основной целью этих каналов и сериалов является отвлечение внимания населения от насущных и важных проблем в жизни страны и «отупление» населения, внимание которого привлекается посредством демонстрации негативных моментов и запретных тем. Интернет-каналы и сериалы продвигают свободу сексуальных отношений и насилие, а не пропагандируют семейные ценности, так как их главной целью является рост рейтингов, а не забота о формировании у населения семейных ценностей.

Свобода слова в средствах массовой информации породила свободу в связях, на смену целомудренной скромности пришла вызывающая откровенность, а новые ценности, которые сегодня как норма, некий образец воспринимаются молодым поколением, часто просто шокируют. Современное общество – это общество, в котором центральное место занимает идеология потребительства и наслаждения, а также культ власти, жестокости, денег, силы, соперничества и секса.

Активное использование сексуальных элементов и мотивов характерно сегодня и для рекламной продукции. Зомбируемый рекламой человек считает, что купить можно всё: любовь, удовольствие, радость жизни, талант, взаимопонимание. Меняются установки молодого поколения: теперь принято считать, что добиться уважения в обществе можно, лишь обладая материальными благами и красивой внешностью. В сознании и поведении молодых людей усиливаются прагматические установки, стремление к материальному достатку, благополучию и успеху.

Особенностью современных средств массовой информации является заниженное внимание к обычным российским семьям с их реалиями, проблемами и радостями. В преобладающем информационном потоке скандальные истории из жизни звезд, светских львиц, известных бизнесменов, преступников, причем чем более шокирующими и вызывающими являются подробности, тем скорее это вызывает общественный интерес. Телевизионные передачи или статьи в журналах о полных, многодетных семьях, гармоничных внутрисемейных отношениях, взаимной супружеской и материнской любви и верности, семейных традициях и домашнем уюте сегодня становятся редким исключением из правил.

В связи с актуальностью темы было проведено социологическое исследование [9], целью которого явилось изучение отношения студенческой молодежи к различным видам СМИ, а также анализ влияния средств массовой информации на систему семейных ценностных ориентаций в данной возрастной группе.

Методами исследования явились:

– анкетный опрос студенческой молодежи высших учебных заведений г. Хабаровска;

– экспертный опрос руководителей государственной телевизионной и радиовещательной компании «Дальневосточная» г. Хабаровска;

– контент-аналитическое исследование на предмет присутствия, формулировки и содержания информации об основных семейных ценностях в материалах газет и телепередач.

Генеральную совокупность анкетного опроса составляет студенческая молодежь высших учебных заведений г. Хабаровска. По данным официальной статистики, студенческая молодежь высших учебных заведений (РАНХиГС, ДВГГУ, ДВГУПС, ХГАиЭП, ДВГАФК) г. Хабаровска составляет 34 339 человек. Тип выборки – случайный.

Методом анкетного опроса охвачено 380 респондентов. Обоснованием численного значения данной выборки послужил расчет выборочной совокупности, предложенный учеными В.И. Паниотто и В.С. Максименко. В их научном труде предлагается формула для расчета объема выборки. Согласно расчету по формуле выборка, при условии, что объем генеральной совокупности насчитывает более 34 339 человек, должна составить 380 человек. Результаты будут получены при степени уверенности 0,95 и погрешности в 5 %.

Отбор респондентов – случайный на этапе отбора и квотный (в разрезе половозрастных, образовательных, профессиональных и поселенческих характеристик населения). Статистическая погрешность не превышает 5 %.

Для экспертного опроса были привлечены сотрудники телевизионной и радиовещательной компании г. Хабаровска в количестве 15 человек: 10 женщин и 5 мужчин в возрасте 29–60 лет, с высшим образованием.

Для контент-аналитического исследования выбраны 2 государственных телеканала (Первый канал и ТНТ), 1 краевой телеканал (6 ТВ), 3 газеты («Тихоокеанская звезда», «Приамурские ведомости», «Комсомольская правда»).

Основным инструментарием исследования явилась анкета для студенческой молодежи, в которой дан перечень закрытых вопросов относительно влияния СМИ на формирование семейных ценностных ориентаций студенческой молодежи. Это классическая анкета, состоящая из 3 основных частей: вводной части – обращения к респондентам, которое содержит краткое изложение цели исследования и инструктаж по заполнению анкеты; основной части – вопросов, касающихся проблемной ситуации; так как исследование призвано решить ряд разноплановых задач и гипотез, то для удобства заполнения анкеты все вопросы распределены по смысловым блокам; заключительной части – «паспортички», содержащей стандартные вопросы, касающиеся личности респондента.

Также была разработана анкета для опроса экспертов (сотрудников Всероссийской государственной телевизионной и радиовещательной компании, г. Хабаровск) в целях изучения их мнения о влиянии СМИ на формирование семейных ценностей молодежи. Анкета содержит 13 вопросов разных типов.

Для контент-аналитического исследования был разработан бланк на предмет присутствия данных об основных семейных ценностях в материалах газет и телепередач.

В анкетном опросе «Влияние СМИ на формирование семейных ценностных ориентаций молодежи» приняли участие 24 % молодых людей в возрасте 18 лет, 17 % – 19 лет, 27 % – 20 лет, 32 % – 21 год. Из общего количество опрошенных 54 % составили представители мужского пола и 46 % – женского.

Согласно проведенному исследованию большинство респондентов, а именно 84 %, ежедневно используют средства массовой информации в качестве источника получения информации. Связано это с тем, что на современном этапе развития общества СМИ окружают молодежь в большом количестве. Говоря об источниках информации, наиболее популярными среди опрошенных, являются интернет (88 %) и телевидение (71 %). Интернет уже давно стал не только системой хранения и передачи сверхбольших объемов информации, он стал новым слоем повседневной реальности и сферой жизнедеятельности для большинства молодежи. В результате у пользователей компьютерных сетей возникает целый ряд интересов, целей, мотивов, установок, а также форм психологической и социальной активности, непосредственно связанных с этим пространством. При этом 81 % опрошенных чаще всего посещают сайты, связанные с образованием, 78 % респондентов предпочитают в интернете социальные сети, 56 % преимущественно просматривают сайты, посвященные фильмам, 49 % – музыке, 50 % – новостям и 36 % – литературе. В последние годы наблюдается ускоренная компьютеризация всех сфер общественной жизни, и на пути развития информационных технологий почти полностью отсутствуют какие-либо барьеры.

Анализ приверженности к просмотру телевизионных программ выявил, что среди молодежи лидируют телеканалы ТНТ (89 %), СТС (81 %), «Первый канал» (71,6 %), канал «Ю» (63 %). Наименьший интерес для молодежи представляют телеканалы местного телевидения (38 %), канал «Звезда» (24 %), канал «Россия» (21 %). Таким образом, молодежь в большинстве своем предпочитает развлекательные телевизионные каналы, отдавая преимущество реалити-шоу, юмористическим шоу, музыкальным клипам, сериалам. Телевидение является важным агентом социализации. Оно не просто информирует человека, но и погружает нас в определенные типы существования, навязывает их нам. От того, как телевидение преподносит те или иные события, существенно зависит восприятие этих событий зрителями. Поскольку телевидение обеспечивает возможность наглядно-образного восприятия, его эмоциональное влияние на индивида более сильное.

По количеству уделяемого времени средствам массовой информации получены следующие данные: 51 % опрошенных уделяют средствам массовой информации более 6 часов в день, 24 % – 4–6 часов, 18 % – 1–3 часа и лишь 7 % уделяют им менее часа в день. Данные показатели говорят о тесной вовлеченности средств массовой информации в жизнь молодых людей.

Что касается видов информации, интересующей современных молодых людей, то опрос выявил их интерес к информации о музыке и музыкальных новинках (64 %); 50 % молодежи отметили как важную для себя познавательную информацию. Сравнительно высоким оказался интерес респондентов к информации о семье и семейных отношениях (44 %), а также к информации о моде и косметике (40 %).

Относительно других содержательных видов информации показатели по ним распределились таким образом: спортивная – 36 %, информация о культуре – 34 %, криминальная и экономическая информация – по 30 %, прочая информация – 24 %.

Согласно проведенному исследованию 58 % молодых людей не анализируют информацию, полученную через СМИ. Эти данные говорят, что в большинстве своем молодежь воспринимает информацию из СМИ за истину, не проверяя ее и не задумываясь над ней. У пользователей при таком большом количестве информации, поступаемой сегодня через каналы СМИ, просто не остается времени на ее проверку и осмысление.

44 % респондентов допускают, что информация, получаемая ими через СМИ, не всегда полезна, и 27 % считают, что информация вовсе не является полезной для них. Причем респонденты осознают, что потребляют ненужную им информацию, но продолжают ее потреблять. Сегодня у молодежи развивается клиповое мышление. Средства массовой информации стали подстраиваться под воспитанную ими аудиторию. Например, текст в статьях становится фрагментированным, разбитым на перемежающиеся смысловые блоки небольшого объема. Он насыщен большим количеством коротких фраз, и главная его задача – создать не логическое, а эмоциональное отношение к происходящему. В результате роль читателя сводится к простому потреблению информации. Делая упор только на эмоции, легче заставить человека руководствоваться полученной информацией в повседневной жизни.

С наибольшим доверием среди прочих средств массовой информации респонденты отметили телевидение (69 %). Связано это, скорее всего, с наличием на телевидении новостных программ, в которых всё должно быть официально, выступлений известных политических деятелей. Печатным СМИ доверяют 15 % респондентов, интернету – 11 % и радио – 5 %.

Изучая планы студентов относительно создания собственной семьи, мы получили следующие результаты: 32 % респондентов уже состоят в браке, 34 % собираются создать семью в ближайшее время, 11 % не планируют вступать в брак и создавать семью вообще, 3 % затруднились ответить на данный вопрос.

Согласно результатам проведенного исследования доминирующими семейными ценностями среди студенческой молодежи являются любовь и забота (52 %), взаимоподдержка и взаимопомощь (43 %), материальная обеспеченность (38 %). Среди причин, которые могли бы побудить вступить в брак, были отмечены: любовь – 48 %; желание создать семью – 27 %; рождение ребенка – 14 %; расчет – 6 %; независимость от родителей – 5 % (рисунок).

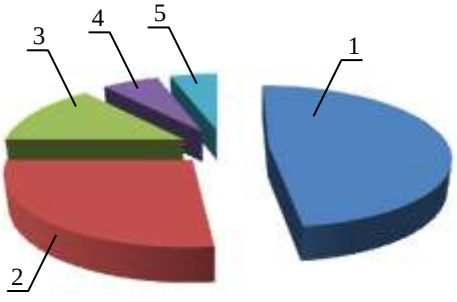


Рисунок. Распределение ответов на вопрос «Какие причины могли бы побудить вступить Вас в брак?», % от числа опрошенных: *1* – любовь; *2* – желание создать семью; *3* – рождение ребенка; *4* – расчет; *5* – независимость от родителей

Описывая свой семейный идеал, студенты чаще выбирают достаточно традиционные, консервативные ценности – полную семью (наличие обоих партнеров), почтительное, уважительное отношение к старшему поколению, официальный брак, один брак на всю жизнь.

В современном российском обществе происходит трансформация представлений о семье. Стереотипизированные образы семьи, сформированные СМИ, влияют на тенденции и оценки семейно-брачных отношений. По мнению 52 % опрошенных респондентов, СМИ непосредственно влияют на выбор модели семейного поведения и на формирование семейных ценностей молодежи. Одобряемые СМИ семейные ценности получают признание и становятся нормами поведения молодежи. Из числа респондентов, которые ответили, что СМИ влияют частично, 41 % также считают, что СМИ оказывают влияние на эти процессы, но наряду с другими социальными факторами (воспитание, традиции). Важным здесь является не просто фиксация определенного поведения, но именно его позитивная оценка, поиск разных образцов поведения. Семейные ценности, пропагандируемые СМИ, получают признание и становятся нормами поведения.

В целом 62 % молодых людей отмечают, что темам семьи, брака и семейных ценностей в СМИ внимания сегодня уделяется мало. Тем не менее в целом позиция, с которой СМИ транслируют образ семьи и семейных отношений, представляется студенческой молодежи довольно позитивной (61 % опрошенных). Важно отметить, что речь идет о субъективном восприятии, и аудитория видит часто именно то, что хочет. Можно допустить, что в определенной мере проблема восприятия решается возможностью аудитории выбирать: если потребителю СМИ не нравится какая-то тематика, он может сменить канал и потреблять то, что ему нравится. Соответственно в этом случае потребитель СМИ будет воспринимать контент позитивно и считать, что СМИ транслируют то, что ему нравится, в позитивном ключе.

В первую очередь заметим, что, по мнению 54 % опрошенных, СМИ чаще с одобрением представляют семьи с детьми – и малодетные, и многодетные семьи, и семьи с родными и приемными детьми. Иными словами, сам факт наличия ребенка (детей) демонстрируется в СМИ в позитивном ключе. Чаще с одобрением, чем с осуждением, по оценке молодежи, в СМИ представляется официально зарегистрированный брак и один брак на всю жизнь (57 %). С одобрением транслируются также семьи, в которых с уважением и почтением относятся к старшему поколению (45 %). При этом,

скорее в позитивном ключе, как считают 51 % студентов, СМИ транслируют семьи, состоящие только из супругов и детей (т.е. когда представители старшего поколения проживают отдельно). В отношении же больших, многопоколенных семей оценки транслируемого образа сравнительно более неопределенны.

В оценках молодежи СМИ в негативных тонах транслируют нетрадиционные и официально не признаваемые в нашей стране отношения (однополые отношения, многоженство, многомужество), а также супружеские измены.

Вопрос о возможности и необходимости влияния на содержание СМИ затрагивает важную тему перспектив государственной информационной политики, в том числе направленной на укрепление семейных ценностей. Согласно результатам исследования, существенное большинство (61 %) студенческой молодежи г. Хабаровска оценивают некоторые передачи российского телевидения как вредные, аморальные и опасные для просмотра. Действительно, программы российского телевидения оставляют желать лучшего. Сцены насилия, смерти с демонстрацией большого количества крови, крупных планов этих явлений как будто целенаправленно создаются, чтобы вбить в головы российского телезрителя чувства страха, отвращения, опустошенности.

По результатам проведенного исследования, молодежь фактически единодушно (67 %) высказалась за то, что государство должно поддерживать морально-нравственные ценности, повышать значимость семьи и семейных ценностей среди россиян.

Однако 42 % опрошенных выступили за то, что управление СМИ – дело исключительно профессионалов, треть респондентов (31 %) – в поддержку необходимости государственного регулирования содержания СМИ, связанного с семейной тематикой, и лишь около трети (27 %) позитивно отнеслись к общественному влиянию на содержание вещания. Результаты настоящего исследования демонстрируют тот факт, что молодежь готова потреблять контент, но все менее стремится влиять на его содержание, быть активным субъектом медиапотребления. Как следствие – падение доли граждан, поддерживающих участие в управлении телевещанием со стороны общественности.

Согласно экспертному опросу 80 % респондентов согласились с утверждением, что СМИ сегодня мало уделяют внимание семейной тематике, продвижению семейных ценностей. При этом 73 % опрошенных высказали мнение, что СМИ оказывают непосредственное влияние на выбор модели семейного поведения и формирование семейных ценностей.

Ответы на вопрос о том, какое влияние СМИ оказывают на формирование семейных ценностных ориентаций молодежи, распределились следующим образом: позитивное – 7 %; скорее позитивное, чем негативное – 20 %; скорее негативное, чем позитивное – 40 %; негативное – 4 %; затрудняюсь ответить – 7 %.

Сотрудники телевизионной и радиовещательной компании считают, что такие семейные ценности, как любовь, материнство, семейные традиции, забота о себе и близких, продвигаются в большей степени через прессу и телевидение, радио же как наименее популярный и востребованный вид СМИ не занимает лидирующих позиций.

В вопросе субъектов регулирования контента СМИ из предложенного набора наибольшую долю голосов получили общественные советы (47 %), заметно опередив как государственные органы (13 %), так и профессиональные организации работников масс-медиа (33 %), лишь 7 % участников опроса выбрали в этом качестве религиозные организации.

Таким образом, сотрудники СМИ в своей значительной части весьма активно поддерживают вариант выполнения функции по регулированию контента СМИ со стороны общественности (в лице авторитетных общественных деятелей или общественных советов) – в противоположность студентам, которые несколько в большей степени доверяют управление вещанием профессионалам.

Среди мероприятий, которые проводятся сегодня в СМИ для продвижения семейных ценностей, эксперты выделили: освещение в средствах массовой информации положительного опыта усыновления детей-сирот, сюжеты об опекунстве, бескорыстии, транслируемые в новостях, программы поддержки материнства и детства, опубликование большого количества материалов о мероприятиях, направленных на возрождение семейных традиций, охрану здоровья матери и ребёнка, профилактику сиротства, уровня и качества жизни семьи.

Около трети экспертов (34 %) имеют свои собственные материалы, в которых в позитивном ключе рассказывается о примерах семейных отношений и которые респонденты в принципе хотели бы включить в свои публикации, передачи и т.п. На основе полученных данных можно заключить, что основными причинами, помешавшими (мешающими) авторам включать собственные материалы о семье в публикации или передачи, являются две: неподходящий формат СМИ и позиция руководства, редколлегии или владельца СМИ. Эти данные подтверждают, что несовпадение позиций журналистов и руководства СМИ в вопросах продвижения образа семьи и семейных ценностей – явление нередкое.

Результаты исследований показали, что средства массовой информации играют огромную роль в формировании семейных ценностей молодежи, поскольку занимают значительную часть времени в

досуге молодежи. В силу своего воздействия на сознание СМИ способны менять мнения и вкусы, политическую и идеологическую ориентацию, манипулировать сознанием людей. Это то пространство, в котором создается имидж семьи, ее нравственно-этический статус, воспитывается чувство ответственности перед близкими. Особенно важной видится функция телевидения и интернета, поскольку именно эти разновидности СМИ сегодня являются самыми популярными среди молодых людей. Формирование общественного мнения очень важно для создания имиджа семьи. А молодежная аудитория, которая при всем эгоцентризме, скепсисе и эпатажности является достаточно пластичной и податливой, представляет благодатный материал для внедрения определенных «схем» и «фреймов», среди которых фрейму «семья» отводится если не главное, то одно из ведущих мест.

Целью контент-анализа было изучение телевизионных каналов (Первый канал, РЕН-ТВ, 6-ТВ) в период с 01.03 по 01.04.2018 г. и изучение материалов газет («Приамурские ведомости», «Комсомольская правда» и «Тихоокеанская звезда») в период с 01.12.2017 по 01.06.2018 г. Было выделено 6 категорий семейных и антисемейных ценностей: брак–развод; крепкая семья–семейное насилие; верность супругов–измена супругов; семейный отдых–карьеризм; любящая жена (мать)–безответственная жена (мать); любящий муж (отец)–безответственный муж (отец).

Информационные и общественно-политические программы российского телевидения чаще всего актуализируют информацию о традиционных браках, крепких дружных семьях, доверии, верности, бескорыстии. В телевизионных сюжетах информация о семейных праздниках, традициях, о совместном семейном отдыхе сопровождается положительной оценкой. Пропагандируется верность супругов, взаимное уважение любовь. Антисемейные ценности встречаются в эфире гораздо реже. Негативная оценка сопровождает материалы о карьеризме, неверности, безответственности.

В то же время российские телеканалы изобилуют информацией о преступлениях сексуального характера. Слово «педофил» стало привычным, хотя еще десятилетие назад оно не было известно широким массам. Намеренная актуализация данной проблемы способна негативно повлиять на общественный климат и на людей со слабой психикой.

Стоит отметить, что телевидение толерантно к неполным семьям, материалы о них не сопровождаются негативными отзывами. Интересен портрет современной семьи, создаваемый телевидением, которая представлена главным образом в нуклеарном варианте: мать, отец и ребенок. Наименьшее количество материалов в СМИ наблюдается у телевизионных сюжетов о старших родственниках. Это свидетельствует о том, что межпоколенческие связи все меньше актуализируются в СМИ. Нуклеарная семья, оторванная от своих корней и традиций, в меньшей степени способна сформировать у ребенка уважение к авторитету и старшим, а также транслировать ценности долженствования и нравственную культуру.

В СМИ гораздо больше материалов о безответственных родителях, нежели о любящих матерях и отцах. При этом материнская любовь получает бóльшую оценку, чем отцовская. Информационные, общественно-политические программы российского телевидения активно пропагандируют молодую семью и ранний брак. Обращает на себя внимание тот факт, что в СМИ приветствуется как брак по любви, так и брак по расчету.

При анализе телепередач и прессы складывается впечатление, что в настоящее время масс-медиа предпочитают больше освещать политические и экономические новости, сплетни о звездах шоубизнеса, сенсации, а не семейные ценности. Основной тенденцией российских СМИ является нацеленность на экстраординарные события и новости-сенсации. В связи с этим уменьшается объем публикаций на другие тематики, в частности на тему семьи и семейных отношений.

К тому же сообщения на тему семьи доминируют в печатных СМИ, хотя их продвижение будет иметь больший успех среди молодых людей, которые сосредоточены на интернете, радио и телевидении. Следовательно, популяризация семейных ценностей среди этой аудитории при таких показателях абсолютно неэффективна. Таким образом, в целях преодоления демографического кризиса стоит изменить информационный контент электронных масс-медиа в области освещения семейной темы.

Семейно-ориентированная информационная политика должна развиваться сразу в нескольких направлениях. Главной целью такого развития должно стать постепенное становление семейно-ориентированной информационной среды. В процессе этого становления особенно важно найти правильный баланс между поощрительными и запретительными мерами. Важной задачей является содействие развитию современной семейной информационной культуры, которая помогала бы сегодняшней семье искать и находить собственные ответы на острые вызовы современности. Семейные традиции прошлого не транслируются в настоящее автоматически, поскольку изменились условия жизни всего социума, и современная семья сталкивается с иными вызовами, чем во времена наших предков. Формирование семейно-ориентированной информационной политики является творческой задачей, смысл которой – пробудить

созидательную энергию, способную проявлять и тиражировать положительные образы современной семьи. В то же время созданный талантливыми творцами и транслируемый в СМИ положительный образ современной российской семьи должен быть органически вписан в положительный образ национального будущего. Без ощущения и осознания реальных и мотивирующих перспектив для себя и своих детей человеку трудно сделать шаг к тому, чтобы обзавестись семьей и сохранить ее.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Верещагина, А.В.* Кризис института традиционной семьи в России и семейные траектории молодой семьи / А.В. Верещагина, А.П. Бандурин, С.И. Самыгин // Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки. – 2016. – № 11. – URL: https://cyberleninka.ru/article/n/krizis-instituta-traditsionnoy-semi-v-rossii-i-semeynye-traektorii-molodoy-semi (дата обращения: 21.11.2019).

2. *Добреньков, В.И.* Российское общество: современное состояние и перспективы (от социологии кризиса к социологии надежды) / В.И. Добреньков // Вестник МУ. – 2004. – № 1. – С. 12–14.

3. *Карцева, Л.В.* Российская семья на рубеже двух веков : монография / Л.В. Карцева. – Казань : РИЦ «Школа», 2001. – 135 с.

4. *Касаркина, Е.Н.* Готовность к браку и семейные ценности современной молодежи / Е.Н. Касаркина, Т.В. Соловьева, Д.А. Бистяйкина // КПЖ. – 2018. – № 6 (131). – URL: https://cyberleninka.ru/article/n/gotovnost-k-braku-i-semeynye-tsennosti-sovremennoy-molodezhi (дата обращения: 04.11.2019).

5. Молодая семья региона: особенности состояния и перспективы развития // Социология: журнал Российской социологической ассоциации. – 2008. – № 2. – С. 198–206.

6. *Реан, А.А.* Отношение молодежи к институту семьи и семейным ценностям / А.А. Реан // Национальный психологический журнал. – 2016. – № 1 (21). – URL: https://cyberleninka.ru/article/n/otnoshenie-molodezhi-k-institutu-semi-i-semeynym-tsennostyam (дата обращения: 21.11.2019).

7. Социальный потенциал молодежи региона: социологический анализ / ред. Ю.В. Березутский. – Хабаровск : ДВАГС, 2005. – 148 с.

8. Социальный потенциал молодых семей как фактор развития региона : монография / под общ. ред. Н.М. Байкова, Ю.В. Березутского. – Хабаровск : ДВИУ – филиал РАНХиГС, 2013. – 129 с.

9. Социологическое исследование «Влияние СМИ на формирование семейных ценностных ориентаций молодежи» (анкетный опрос, экспертный опрос, контент-анализ) / науч. ред. С.С. Халикова. – Хабаровск : Дальневосточный институт управления – филиал РАНХиГС, 2018.

10. *Халикова, С.С.* Социальная адаптация супругов в первый год совместной жизни: социологический анализ / С.С. Халикова, Д.А. Снегирева // Ученые заметки ТОГУ. – 2016. – Т. 7, № 4. – URL: http://pnu.edu.ru/media/ejournal/articles-2016/TGU_7_125.pdf (дата обращения: 12.03.2019).

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-162-171

ГЛУБИНА ПОНИМАНИЯ ПРОФЕССИИ В КОНТЕКСТЕ ОБСУЖДЕНИЯ ПРОБЛЕМЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЗДОРОВЬЯ

В.П. Яссман

Статья посвящена обсуждению значения концептуализации предмета деятельности в ментальной сфере профессионала как системообразующего фактора, определяющего психологическую структуру профессионального здоровья. Утверждается, что личностная и профессиональная зрелость наилучшим образом передают ту психологическую феноменологию, для обозначения которой применяется термин «профессиональное здоровье». Проводится мысль о том, что здоровье личности профессионала предполагает когнитивное и личностное соответствие требованиям профессии, глубинное понимание её предмета.

Ключевые слова: профессиональное здоровье, личностная зрелость, ментальные репрезентации, субъектная активность, понимание, предмет деятельности, концептуализация, взрослость, автономность.

DEPTH OF PROFESSION UNDERSTANDING IN THE CONTEXT OF THE DISCUSSION OF PROFESSIONAL HEALTH PROBLEMS

V.P. Yassman

The article is devoted to the discussion of the importance of the conceptualization of the subject of activity in the mental sphere of a professional, as a system-forming factor that determines the psychological structure of professional health. It is argued that personal and professional maturity best convey the psychological phenomenology for which the term occupational health is used. The idea is being made that the health of a professional's personality implies cognitive and personal compliance with the requirements of the profession, with a deep understanding of its subject.

Key words: professional health, personality maturity, mental representations, subjective activity, understanding, subject of activity, conceptualization, adulthood, autonomy.

Проблема профессионального здоровья напрямую связана с проблемой профессионального становления человека, формирования его как субъекта деятельности, которая поднималась в работах Б.Г. Ананьева (1974), Е.И. Борисовой (1974), А.В. Брушлинского (1994), Е.А. Климова (1991), Т.В. Кудрявцева (1981) и др. Задачей профессиональной подготовки является достижение надежного поведения индивида в конкретных и типичных жизненных и профессиональных условиях. Для этого человек должен соответствовать предмету профессиональной деятельности и быть зрелой и здоровой личностью. Релевантность предмету деятельности предполагает его понимание, что, в свою очередь, определяется сформированностью в ментальной сфере соответствующих психических репрезентаций, посредством которых содержание профессии концептуализируется и моделируется. Тем самым появляется возможность говорить о концептуальной основе профессионального здоровья и личностной зрелости профессионала.

Закрепившееся в психологическом обиходе словосочетание «профессиональное здоровье», с нашей точки зрения, терминологически неверно, поскольку здоровье – это свойство целостной личности. В противном случае получается, что в профессии человек может быть нездоровым, а в других сферах жизнедеятельности совершенно иным образом функционировать, либо наоборот. Думается, что введение данного термина строилось по той же логике, что и введение И.В. Дубровиной в 1998 г. термина «психологическое здоровье». И сделано это было для того, чтобы сместить акцент с преимущественно клинического контекста понимания здоровой личности по принципу «то, что не нарушение, то здоровье» к феноменологическому.

Здоровье понимается как динамическое равновесие человека с окружающей природой и социальной средой, которое позволяет ему полноценно выполнять социальные функции, как оптимальный и эффективный уровень функционирования организма. По сути проблема здоровья личности – это проблема полноценности и эффективности функционирования и жизнедеятельности человека, в отношении которой, собственно, и преломляются копья научных дискуссий. Проявлениями нарушения здоровья личности являются профессиональная

Яссман Виктор Павлович – кандидат психологических наук, доцент кафедры общей, юридической и инженерной психологии Социально-гуманитарного института Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Yassman Viktor Pavlovich – Candidate of Psychological Sciences, Associate Professor of the Department of General, Legal and Engineering Psychology of Social and Humanitarian Institute at Far Eastern State Transport University (Khabarovsk).

E-mail: yassman.vik@yandex.ru

© Яссман В.П., 2020

деформация и эмоциональное выгорание. Чтобы выжить, весь психологический склад человека должен быть заточен на сохранение свой психофизиологической целостности. В этом случае эмоциональное выгорание (как и профессиональная деформация) будет указывать на низкую устойчивость человека. Но тогда встаёт вопрос: «Толерантность к эмоциональному выгоранию – биологически заложенное или приобретённое свойство личности?». Если мы исходим из того, что человек не выживает, а творит свою жизнь, т.е. выступает активным субъектом собственной жизни, её творцом, тогда эмоциональное выгорание будет указывать на само отчуждение человека от своей аутентичной духовной сути и на утрату способности эффективно управлять собой и регулировать свою жизнь, своё функциональное состояние и поведение. Если мы рассматриваем эмоциональное выгорание как следствие воздействия объективных, но непереносимых условий, тогда мы отказываем человеку в способности к самоуправлению и осознанной саморегуляции как высшему проявлению субъектной активности. Таким образом, способность управлять собственной субъектной активностью входит в структуру здоровья личности в качестве высшего метасистемного уровня психологической самоорганизации человека. Осознанная саморегуляция является общим показателем уровня самоуправления, непосредственно отражает степень эффективности человека в профессиональной сфере, его способность к полноценной жизнедеятельности и устойчивость к эмоциональному выгоранию.

Психическое здоровье в качестве составного элемента здоровья в целом является совокупностью психических характеристик, обеспечивающих динамическое равновесие с реальностью и возможность выполнения социальных функций. Следовательно, психически здоровый человек адаптирован к социуму и может успешно функционировать в нем. В определение термина «психологическое здоровье» закладывалась возможность развития человека на всем протяжении его жизненного пути. Данный термин И.В. Дубровиной определялся как динамическая совокупность психических свойств, обеспечивающих гармонию между различными сторонами личности, человека и общества, а также как возможность полноценного функционирования человека в процессе жизнедеятельности. Тем самым произошла некоторая подмена понятий. То, что подразумевается под «психологическим здоровьем», наилучшим образом раскрывает термин «зрелость личности». По аналогии с этим и в отношении «профессионального здоровья» целесообразнее использовать термин «профессиональная зрелость».

В качестве стержневых характеристик психологического здоровья были выделены два вида саморегуляции, внутренняя и внешняя, а также развитая активность, рассматриваемая как качество субъекта деятельности, включающее саморегуляцию и комплексную мобилизацию. Активность в данном контексте понимается как особое высшее личностное образование, влияющее на весь жизненный путь человека и проявляющееся в его жизненной позиции и концепции жизни. В принципе та же логика приложима и к профессиональному здоровью. Профессионализм подразумевает наличие у субъекта зрелой концепции профессии, т.е. глубокое понимание предмета профессиональной деятельности и, безусловно, здоровую жизненную позицию.

В рамках транзактного анализа Эрик Берн исходил из тех убеждений, что люди от рождения являются душевно здоровыми, и даже переживая эмоциональные затруднения, способны оставаться разумными и полноценными человеческими существами. Тем самым им был поставлен вопрос об экзистенциальных позициях, которые являются концептуальным и функциональным ядром личности, определяющим систему отношений к самому себе и к другим. Таких позиций четыре: «Я в порядке, Ты в порядке», «Я в порядке, Ты не в порядке», «Я не в порядке, Ты в порядке», «Я не в порядке, Ты не в порядке». Эффективность взаимодействия в профессиональной сфере деятельности и здоровый профессиональный климат обусловлены тем, какие из указанных жизненных позиций воплощаются людьми, выполняющими профессиональные задачи. Мысль о том, что для полной реализации творческого потенциала человеку необходимо принять жизненную позицию «Я в порядке, Ты в порядке», является ключевой, поскольку лишь она соответствует тому качеству личности, которое подразумевается понятиями психологического и профессионального здоровья. В рамках транзактного анализа речь идёт об аутентичности, автономности и ответственности. Все остальные позиции в концепции транзактного анализа указывают на различные варианты невротического сценарного поведения, проявляющегося в превосходстве, нарциссизме, комплексах неполноценности, негативизме, беспомощности, обидчивости, обесценивании и т.д. Достижение автономии является конечной целью в теории и практике транзактного анализа. Она означает владение собой, определение своей собственной судьбы, принятие ответственности за свои действия и чувства, отказ от типов поведения, не относящихся к делу или неуместных «здесь и теперь» [10: с. 290]. Подлинная автономная личность, согласно Э. Берну, та, которой присущи осознанность, спонтанность и искренность. Автономия предполагает способность решать различные проблемы, используя все ресурсы взрослой личности. В контексте модели эгосостояний взрослость понимается как способность

адекватно воспринимать объективную реальность, принимать эффективные и осознанные решения и действовать конструктивно.

Можно много писать о профессионализме, но если вышеобозначенные образующие здоровья личности не входят в модель профессионально важных качеств и если человеку, осуществляющему профессиональную деятельность, эти качества не присущи, то никакого профессионального здоровья не будет, поскольку человек профессионально и личностно не дозрел. Представители профессии, реализующие иные жизненные позиции, создают в профессиональной среде конфликтные ситуации, манипулятивный (игровой) тип взаимодействия, уходят от ответственности, создают риски для возникновения опасных ситуаций и ошибок в деятельности.

Концепт «здоровье» в психологии труда рассматривается в кругу таких понятий, как эффективность деятельности, профессиональное самосохранение, профессионализм или профессиональная компетентность, профессиональная пригодность, работоспособность и т.п. Утверждается, что профессиональное здоровье является гарантом безопасности жизнедеятельности, сохранения физического здоровья, работоспособности и профессионального долголетия человека в процессе трудовой деятельности. Особенную актуальность это приобретает для группы «профессионального риска». Общепринятой трактовки термина «профессиональное здоровье» в науке пока не сложилось, границы определений размыты. Вполне адекватным является определение профессионального здоровья, данное И.П. Бобровницким и В.А. Пономаренко. Данное качество ими рассматривается как процесс сохранения и развития регуляторных свойств организма, его физического, психического и социального благополучия, что обеспечивает высокую надежность профессиональной деятельности, профессиональное долголетие и максимальную продолжительность жизни [6].

Профессиональная компетентность и профессиональная зрелость личности. В связи с обсуждением проблемы профессионального здоровья необходимо раскрыть содержание понятий «профессиональная компетентность» и «профессиональная зрелость личности». По сравнению с изучением личностной и социальной зрелости исследований в области профессиональной зрелости в контексте развития личности недостаточно. Существует неоднозначность в трактовке тождественных понятий. Б.Г. Ананьев отмечает, что в психологической литературе происходит замена понятия «зрелость» понятием «взрослость» и не считает их тождественными. Однако если взрослость понимать в контексте транзактного анализа, то между этими понятиями нет концептуального конфликта. Для Б.Г. Ананьева зрелая личность – это личность общественно активная, это гражданин страны в полном смысле этого слова.

П.Я. Гальперин считает, что определение степени зрелости личности устанавливается по оценке ее действий в системе отношений, существующих в данном обществе, согласно показателям того, насколько успешно он овладевает предназначенной ему деятельностью. В.А. Петровский связывает зрелость личности с персонализацией, полаганием своего бытия в других людях. А.Н. Леонтьев показателем зрелости личности считает сложившуюся устойчивую иерархию мотивов.

А.А. Реан в качестве базовых компонентов личностной зрелости выделяет ответственность, терпимость, саморазвитие и позитивное отношение к миру. Последний компонент в данном ряду охватывает три предыдущих и одновременно присутствует в каждом из них. Позитивное отношение к миру, по сути, выражает экзистенциальную позицию «Я в порядке, Ты в порядке», сформулированную Э. Берном.

По мнению М.Ю. Семенова, зрелая личность – это тип личности, образующийся в результате личностного роста и имеющий сформированное устойчивое единство личностных черт и ценностных ориентаций, развитое нравственное сознание, сложившуюся иерархическую мотивационно-потребностную сферу, где доминируют высшие духовные потребности. Личностно зрелый человек в данной трактовке характеризуется потребностью выходить за существующие пределы своей жизни и решать проблемы совершенствования и развития как своего общества, так и всего человечества, активно владеет своим социальным окружением. Ему свойственны психологическое здоровье, возможно более полное самовыражение и самораскрытие, продуктивность и творчество, тенденция развиваться в направлении все большей сложности, самодостаточности и компетентности, стремление к смыслу жизни, к реализации ценностей и ответственности за них.

Понятие «профессиональная зрелость» не является определяемым однозначно, различными авторами оно понимается по-разному. А.П. Чернявская на основе обобщения работ Д. Сьюпера, Б. Вестбрука и проведенного ею эмпирического исследования в российских условиях выделила такие параметры профессиональной зрелости, как: автономность, информированность, умение принимать решения, умение планировать свою профессиональную жизнь, эмоциональная вовлеченность. Данная позиция согласуется с обозначенным нами выше пониманием взрослости (зрелости) в транзактном анализе. Е.А. Комаревцева уровень профессиональной зрелости связывает с умением учитывать условия деятельности и соотносить их с личными потребностя-

ми и стремлениями, а также соизмерять требования профессии со своими возможностями.

Близким профессиональной зрелости является понятие «компетентность». В психологии компетентность рассматривается как специфическая способность, позволяющая эффективно решать типичные проблемы и задачи, возникающие в реальных ситуациях повседневной жизни (И.Н. Шпильриен, С.Г. Геллерштейн, Е.А. Климов, В.Д. Шадриков, К.К. Платонов, Н.В. Кузьмина). Соответственно этому профессиональная компетентность определяется как «способность соблюдать установленный стандарт, применяемый в какой-либо профессии». На соотносимость понятий «компетентность» и «компетенция» с понятием «профессиональные способности» указывает В.Д. Шадриков.

Д.Л. Томпсон и Д. Пристли определяют профессиональную компетентность как систематизированную совокупность знаний, высоких моральных норм и профессионального кодекса.

По мнению М.А. Дмитриевой и С.А. Дружилова, профессиональная компетентность трактуется как наиболее полная осведомленность субъекта труда о предмете деятельности. В узком смысле профессиональная компетентность включает знания, умения, навыки, а также способы их реализации в деятельности, общении и саморазвитии личности. В широком смысле профессиональная компетентность включает уровень успешности взаимодействия с социальной средой.

Мы также придерживаемся позиции, что научное исследование содержания и специфики профессиональной деятельности требует выявления её предмета. Предметность выступает в качестве основной характеристики деятельности вообще и профессиональной в частности, это то, чему посвящены деятельность, труд и активность человека. Как один из видов «особенной» деятельности профессиональная деятельность в этом смысле полностью соответствует определению, данному А.Н. Леонтьевым, согласно которому предмет деятельности – это то, что «отличает одну деятельность от другой, состоит в различии их предметов» и «придает ей определенную направленность». Формула А.Н. Леонтьева «предмет деятельности – это её собственный мотив», то, чему посвящена деятельность, для нас является ключевой. Отсюда принцип предметности становится узловым пунктом деятельностного подхода, без детального освещения и раскрытия которого невозможно понять смысл и пафос этой конкретно-научной методологии изучения человека. А.Г. Асмолов подчёркивает, что принцип предметности образует ядро методологии деятельностного подхода к изучению личности. Согласно В.Д. Шадрикову, деятельность, которая рассматривается с позиции её продуктивности и прикладной значимости, оказывается жёстко детерминированной и несвободной. Следовательно, такая деятельность ограничена по возможностям развития личности. Тем самым можно говорить о духовной включённости человека в деятельность, настроенности человека на глубокое понимание её предмета и особенностей. С нашей точки зрения, ментальная репрезентация предмета профессиональной деятельности обусловливает глубину и качество её понимания, т.е. выступает внутренним условием, преломляющим внешние причины. Но справедлива и обратная формула, высказанная В.Д. Шадриковым: «внутренний мир человека действует через внешнее и этим сам себя изменяет». Тем самым внутреннее и внешнее, бытие и сознание оказываются динамически связанными, находятся в непрерывном круговом взаимодействии.

В диссертационном исследовании Е.А. Манчилиной, проведенном под нашим руководством, осуществлялось исследование ценностно-смысловой сферы студентов разных специальностей (профессия человек/человек и профессия человек/знак по классификации Климова). Полученные результаты убедительно показали, что нет принципиальной связи между типом профессии и ценностно-смысловой сферой личности, поскольку основное качественное отличие между специалистами определяется особенностями образа мира самой личности, т.е. внутренними условиями, и позволяет говорить о наличии двух отличающихся направленностей личности в отношении целей активности. Первая показывает наличие стремления воспринимать и ощущать собственную жизнь как продуктивную, с наличием конечного продукта (самоактуализация) и удовлетворенностью от самого процесса активности, что в целом позволяет говорить об общей ориентированности этой группы на цель и процесс в деятельности. Для второй более характерной оказывается ориентация на социальное и личностное благополучие.

Бесспорно, сам выбор профессии и овладение профессиональными навыками оказывают влияние на становление личности. Но вот успешность есть не столько результат организованной учебной деятельности, сколько следствие внутренних предпосылок. Ответ на вопрос: «откуда берутся эти предпосылки?» можно найти, если понять, какие, часто случайные, воздействия определили развитие интереса к деятельности в той или иной области и тем самым предопределили успешность продвижения в ней человека.

Согласно М.А. Холодной, направленность и избирательность индивидуальной активности детерминируются интенциональными психическими структурами. Они определяются как особые субъективные состояния (состояния направленности ума), которые по своим механизмам являются продуктом эволюции индивидуального ментального

опыта, а по форме выражения – неопределенно переживаемыми и в то же время чрезвычайно устойчивыми чувствованиями. Согласно С.Л. Рубинштейну, объект детерминирует мышление не непосредственно, а через процесс анализа, иными словами, связь исходных внешних условий мышления и его результатов опосредована закономерным внутренним ходом мыслительного процесса. Согласно Д.Б. Богоявленской, «…именно внутренние условия ситуации закономерно и однозначно определяют понимание ситуации» [7]. Но чтобы вскрыть эти внутренние условия, человек должен быть готов к этому. Внутренний мир человека должен быть открыт той деятельности, которую он избрал в качестве своей профессии.

Таким образом, внутренний мир человека может быть по-разному открыт миру, по-разному «заточен» или «настроен» к различным предметным областям, что выступает внутренним условием продвижения человека внутри деятельности. Открытость человека миру обнаруживает себя в глубине концептуального понимания человеком предмета деятельности и составляет, с нашей точки зрения, одну из основных характеристик внутреннего мира человека. Положение о том, что предмет деятельности наделён собственным «характером требований», предъявляемых субъекту, является исходным в нашем исследовании. Однако эти требования всегда преломляются через внутренний мир человека, через образ мира, через предуготованность человека к видению предмета определённым образом, через постижение его сущности. Причём понимание сущности предмета задает специфику субъектно-объектных отношений в деятельности, позволяет выстроить во внутреннем мире человека особое субъективное (ментальное) пространство деятельности, которое представляет собой многостороннюю и рекурсивную систему семантических отношений. Вместе с тем глубина этого видения (постижения, понимания) может быть различной: от формального и поверхностного понимания предмета до постижения его сущностного концептуального ядра. С нашей точки зрения, глубина видения предмета обусловливает включённость субъекта в деятельность, его захваченность предметом. В.Ф. Петренко считает, что понятие «видеть» предусматривает определённую степень развитости сознания, представленности тех или иных качеств, признаков объекта в системе значений. При этом структуры значения, опосредующие восприятие, непосредственно вплетены в ткань образа; субъект видит не схему образа, воспринимает не значения, а означенный образ. Вместе с тем «сознание не просто дублирует с помощью знаковых средств отражаемую реальность, а выделяет их в идеальные обобщённые модели действительности» [5].

Наиболее ярко глубина постижения сущности предмета проявляется в творчестве. Так, применительно к лётной профессии высшее проявление творчества – сохранность жизни человека в небе. Поэтому творчество синонимично профессионализму, поскольку именно профессионализм является «гарантом летной и человеческой надежности, ... гарантом безопасности полета» [20]. При этом В.А. Пономаренко исходит из, казалось бы, очевидных истин: «в каждой профессии есть работники, специалисты и профессионалы». К сожалению, много людей «работают» в разных областях, формально относясь к делу, однако авиация «…Без профессионализма … становится транспортом» [20].

Мы всецело разделяем мнение В.А. Пономаренко о том, что профессиональные знания, умения и навыки не есть центральное звено личности, а лишь средство развития своих общечеловеческих возможностей и сущностных сил. В.А. Пономаренко пишет: «Знания, умения и навыки – это "прививаемые" рефлексы к способностям, а духовность – изнутри имманентно присущее, которой он сам насыщает профессию» [20]. Через «духовное пространство» проходит линия разграничения профессионала от специалиста, где системным свойством выступают взаимоотношения со своей совестью. Согласно В.А. Пономаренко, «духовное пространство» – это внутренний мир, формируемый любовью к деятельности, потребностью в духовной свободе, и потому исключающий духовную глухоту. Эта мысль созвучна концепту взрослости и автономности в транзактном анализе. По сути, концепты зрелости и здоровья (личностного и профессионального) призваны воплотить эту идею, идею духовной свободы и ответственности.

Специфические особенности «предметных» интенциональных действий убедительно были описаны создателем теории «построения движения» и «физиологии активности» Н.А. Бернштейном. Согласно его представлениям движения в предметном уровне ведёт не пространственный, а смысловой образ, а соответственно двигательные компоненты цепей уровня действий диктуются и подбираются по смысловой сущности предмета и того, что должно быть проделано с ним. Вместе с тем феномен предметности мгновенно исчезает, стоит лишь изъять объект из той или иной деятельности, из той или иной культуры. Ни на каком объекте, взятом самом по себе, не написано, что он является мотивом деятельности личности, и в то же время любой объект может превратиться в мотив деятельности (предмет потребности), наделяться таким сверхчувственным системным качеством, как «характер требования», когда он попадает в определённую систему деятельностей человека. Такой «характер требования» обусловлен свойствами предмета.

Предметный мир, окружающая действительность при этом понимаются не как кантовская «вещь в себе», в которой законсервированы существующие безотносительно к общественной человеческой практике признаки и качества, а как «очеловеченный мир», как культурно-историческое бытие человека. Восприятие и осознание человеком мира оказывается, таким образом, производным от культурно-исторического бытия человека. В той или иной общественно значимой деятельности субъекта или общества как совокупного субъекта раскрываются, распредмечиваются предметные свойства, формируется образ и значение предмета. Согласно С.Л. Рубинштейну, «…деятельность, в процессе которой выступает чувственный образ предмета, – это не единый акт сотворения образа, отделяющегося от чужеродных ему материальных физиологических процессов, а координированный ряд чувственных деятельностей – чувственного анализа и дифференцировки различных свойств предмета и чувственного синтеза, связывающего отдельные чувственные качества в цельный образ предмета. Образ связан с отражательной деятельностью не только по происхождению, но и по существу» [24: с. 71]. Поскольку в значении фиксируются свойства объекта, существенные с точки зрения общественной практики, его можно рассматривать как превращенную форму деятельности, где в качестве признаков значения содержатся виртуальные свойства объекта. Человек в процессе деятельности «вычерпывает» предметные свойства. Как показано в работах В.Ф. Петренко, каждый человек «несет» в себе ментальное пространство, которое задаёт собственный смысловой контекст, обладает собственной эмоциональной окраской и диктует свои правила построения действий… Каждое ментальное пространство описывает свою собственную реальность – реальность человеческого представления…» [18: с. 21]. Понимание сущности предмета задает специфику субъектно-объектных отношений в деятельности, позволяет выстроить во внутреннем мире человека особое субъективное (ментальное) пространство деятельности, которое представляет собой сложную систему семантических отношений. Вместе с тем глубина этого видения (постижения, понимания) может быть различной – поверхностной и глубинной. Наиболее ярко глубина постижения сущности предмета проявляется на примере творчества. Так, Д.Б. Богоявленская проводит аналогию между уровнем интеллектуальной активности (ИА) и «глубиной видения художника», поскольку в основе их лежит свойство выходить в своей деятельности за пределы заданного, т.е. за рамки заданных требований. «Видение», по мнению Д.Б. Богоявленской, – это не только то, что формально изображено на картине, но нечто гораздо более широкое, сливающееся с мировоззрением. «Видение» выступает как результат активного творческого целеполагания, углубленного познания мира. Оно характеризуется активным присвоением как уже имеющихся форм осмысления и освоения действительности, так и новых, открываемых художником. Истолковать процесс видения можно, прежде всего, как поиск и одновременно выражение собственной концепции мира, как индивидуальный строй мышления и мироощущения, формирующийся в результате познания действительности и определяющий способность художника видеть, воспринимать мир так, а не иначе [7].

Понимание предметного содержания особенной деятельности предполагает его истолкование и интерпретацию, что осуществляется через призму концептуальных понятий. Например, изначально теория психоанализа пыталась объяснять поведение человека в терминах смыслов: «поведение имеет определённый смысл, который можно вывести из истории этого смысла в жизни личности». Позже такое объяснение вступило в противоречие с объяснением в терминах энергии, сил, механизмов и физических аналогий, что привело к практическому исчезновению понятия «смысл» в психоанализе и его возрождению уже позже, в публикациях последователей З. Фрейда. Таким образом, динамика развития человека в деятельности происходит вслед за изменением того круга терминов (понятий), которые человек выбирает для объяснения тех или иных вещей и явлений, для объяснения предмета той сферы жизнедеятельности, с которой связана его активность. Такая динамика может носить различный характер. Круг терминов может быть кардинально изменён, полностью пересмотрен, он может быть подкорректирован, пересмотрен (путем замены одних терминов другими, наиболее верно отражающими смысл ситуации, существенные стороны вещей и явлений), может быть углублён и расширен. Кроме этого, круг этих понятий во внутреннем мире человека может иметь разную глубину их представленности.

Идея глубины познавательной активности в контексте разработки теории уровней обработки информации выдвигалась ранее в рамках подхода к исследованию памяти, разработанного канадско-шотландским психологом Фергюсом Крэйком совместно с его коллегой Робертом Локартом [9: с. 376]. Запоминание считается непроизвольным побочным продуктом в общем случае немнестической познавательной активности, а его прочность и длительность сохранения – функцией «глубины» этой активности. Согласно этому подходу обработка материала может осуществляться на разных уровнях, связанных с выделением поверхностных (перцептивных) или глубоких (семантических) признаков.

При этом внутри каждого из уровней обработки можно выделить формы анализа, которые, в свою очередь, также различаются по глубине и по обширности вовлекаемых ассоциативных связей: «вертолёт» можно определить, как «то, на чём летают», как «летательный аппарат тяжелее воздуха» или как «летательный аппарат тяжелее воздуха, идея которого впервые была высказана Леонардо да Винчи». Таким образом, согласно Б.М. Величковскому, глубина переработки, а следовательно, и память представляют собой скорее континуум (или градиент), чем дискретную цепочку блоков. Уровень переработки при этом определяется интенцией субъекта. Круг терминов и понятий, в которых происходит объяснение предмета определенной деятельности, задаёт актуальную временную систему отношений человека. Отношения, соответствующие реальным актуальным потребностям, мотивам и целям человека, свойственные ему, с нашей точки зрения, образуют систему значимых отношений человека. Выявить как актуальную, так и значимую систему отношений человека возможно путем ассоциативного эксперимента, интервьюирования, проективных методик и семантических дифференциалов.

Видение субъектом мира и предмета деятельности носит не только концептуальный характер и опосредуется концептуальными структурами и моделями, но и отличается глубиной проникновения в сущность вещей. Использование категории «глубина» для описания постижения человеком сущности явлений и самого человека, а также в качестве параметра оценки и анализа феноменов психики, психических явлений для психологии не является чем-то принципиально новым. Уже в обыденном обиходе распространены такие оценки человека, как глубокий или поверхностный, которые имплицитно несут в себе не только то, насколько глубоко человек понимает мир, его отдельные фрагменты, смысл происходящего и т.д., но в целом склад внутреннего мира самого человека. За подобными оценками человека лежат особенности его ценностно-смысловой сферы, представления о правильности или ошибочности действий в различных областях жизни, жизненная позиция, направленность, профессионализм, компетентность, духовность и т.п. Г. Хант пишет: «Мы говорим, что кто-то оказывается перед "тяжёлым" решением, или называем кого-либо "глубоким" или "поверхностным", "ярким" или "жёстким". Мы "вынашиваем" мысли и чувства "в" уме, "загораемся" надеждой, а понимание приходит к нам во "вспышке". "Глубинная" психология в поисках натуралистического объяснения нашей "глубочайшей" реальности говорит о "расколах" в первоначальной самости и их потенциальном "соединении"» [28: с. 207]. Р. Арнхейм (1961) говорит то же самое о метафорических и потому перцептуальных основах любого самоотнесения: «Глубина ума … по-английски называется словом, которое содержит латинский корень fundus, т.е. дно… Глубина – это не просто удобная метафора для описания психологического феномена, но единственно возможный способ самого представления этого понятия. Глубина ума немыслима без осознания физической глубины. Отсюда – образное качество любых теоретических высказываний» (Цит. по: [28: с. 207]). Эвристичность категории «глубина» при оценке явлений заключается в её очевидности, поскольку функция глубины имплицитно, в качестве онтологического начала присутствует практически во всех сферах жизнедеятельности и взаимодействия человека с миром, формах и способах отражения (познание, сознание, понимание, поведение и т.п.). Устройство самого мира, как это убедительно доказывается в холодинамической концепции мироздания, также включает поверхностный (эксплицитный) и глубинный (имплицитный) уровни.

Таким образом, понятие «глубина» несёт в себе универсальный метафорический принцип анализа внутренней и внешней жизни человека, выступает метафорическим описательным аспектом анализа психических и социально-психологических феноменов. Можно выделить ряд концепций, в которых понятие «глубина» используется в качестве описывающей категории: голографическую теорию сознания Д. Бома и К. Прибрама; концепцию Образа мира; учение о языке и сознании А.Р. Лурия, Л.С. Выготского; концепцию языковой компетентности Н. Хомского; концепцию познавательной активности в теории уровней обработки Фергюса Крэйка и Роберта Локарта применительно к исследованию памяти; концепцию интеллектуальной активности Д.Б. Богоявленской; модель организационной культуры (Хофстеде-Шейна (1980; 1992); Моргунов, Рязанов, 2005); уровни отношения к труду В.Н. Мясищева и др.

С нашей точки зрения, понятие «глубина» воплощает собой уровневый подход к описанию и анализу психических явлений и потому выступает функцией и интегративным методологическим принципом исследования внутреннего мира человека и его поведения. С позиций уровневого подхода к исследованию концептуального видения предмета деятельности, разрабатываемого нами, глубина понимания деятельности обусловлена следующими устремленностями: 1) установкой на саморазвитие своего внутреннего мира в деятельности (активности в деятельности); 2) склонностью рассматривать предмет деятельности не в рамках заданного, требуемого и поощряемого, а в системе широких, выходящих за непосредственные концептуальные рамки деятельности связей и отношений,

в системе трансперсональных связей, универсальных бытийных ценностей; 3) тенденцией рассматривать деятельность не как источник выживания, а как условие личностного и духовного саморазвития; 4) стремлением рассматривать предмет деятельности в контексте общечеловеческих ценностей, что обусловлено выбором таких целей деятельности и способов (путей) их реализации, которые отвечают этим общечеловеческим ценностям (цели и способы деятельности включены в семантическую структуру деятельности).

Таким образом, глубина понимания предмета деятельности выступает концептуальной основой (внутренним условием) профессионализма профессиональной компетентности и зрелости, профессионального и личностного здоровья. Б.М. Величковский отмечает, что «понимание», в широком смысле этого слова, прямо определяется имеющимися у человека концептуальными структурами. Поясняя эту мысль в контексте процесса обучения, Б.М. Величковский пишет: «Если обучение, несмотря на усилия учащихся и преподавателей, не приводит к пониманию предмета, то причиной этого может быть отсутствие понятийной базы или же неправильная категоризация» [9]. Выделенная закономерность, с нашей точки зрения, может быть распространена на все области жизнедеятельности человека, поскольку у каждой из них имеется свой предмет, а концептуальное видение этого предмета, отношение к нему предопределяет и поведение человека в той или иной области жизнедеятельности.

Иначе говоря, понимание мира и частных его характеристик определяется «развитостью» человека, т.е. уровнем развития его духовной сферы, его внутреннего мира, способностью «видеть» мир не фрагментарно, а целостно, многогранно и сущностно. Не случайно расширение горизонта сознания и углубление картины мира является целью многих духовных практик. Сказанное распространяется на любую форму активности человека в любой области жизнедеятельности, предмет каждой из которых представлен во внутреннем мире человека в форме субъективных семантик. Видение (понимание) предметного содержания определенной (конкретной) деятельности предполагает истолкование и интерпретацию, что осуществляется сквозь призму ментальных репрезентаций (концептуализация).

С нашей точки зрения, динамика развития человека в деятельности коррелирует с изменением того круга терминов (понятий, личностных конструктов и других ментальных репрезентаций), которые в сознании субъекта концептуально отображают её предметное содержание. В зависимости от активности субъекта круг таких терминов может быть в той или иной степени изменен. Поиск терминов, наиболее точно передающих смысл ситуации и раскрывающих существенные стороны вещей и явлений, свидетельствует о такой субъектной активности.

Для того, чтобы выявить глубину понимания респондентами предмета деятельности, все полученные ассоциации распределяются в соответствии с разработанной нами моделью структурно-тематического анализа ассоциативных данных и моделью уровней понимания предмета деятельности (поверхностных, промежуточных и глубинных). В нашем понимании, каждый уровень отражения предмета деятельности во внутреннем мире человека – это способ его измерения в определённом ценностно-смысловом контексте семантического пространства личности. Мы считаем, что выделенные нами уровни обозначают ценностно-смысловые контексты, в которых происходит измерение отображаемого во внутреннем мире человека; указывают на глубину видения субъектом предмета своей деятельности в той или иной сфере жизнедеятельности; позволяют судить об особенностях и своеобразии образа мира и внутреннего мира человека; выступают концептуальной основой активности человека. Эмпирически нами выделено следующее содержательное наполнение уровней:

1. Поверхностный (обыденное, поверхностное, фрагментарное представление о предмете деятельности, формальное овладение некоторыми способами решения задач). Для этого уровня свойственна фрагментарность понимания предмета, что раскрывается в случайных, далеких, формальных, стереотипных, конкретно-ситуативных, наивных эмоционально-чувственных ассоциациях.

2. Нормативный (промежуточный). Как правило, это культурно и профессионально детерминированный уровень. На этом уровне человек может демонстрировать высокий уровень овладения профессиональными знаниями в определённой сфере жизнедеятельности и профессиональное владение способами решения специфических для данной деятельности задач, высокий уровень мастерства при осуществлении деятельности, но при этом понимание предмета деятельности очерчено традиционными рамками требований. Для этого уровня характерны ассоциации, отражающие императивно-операциональные знания (стратегия и тактика поведения в профессиональной деятельности); требования к личности профессионала, личностные характеристики (оценочная составляющая); теоретические знания в условной области жизнедеятельности.

3. Глубинный. Мы предполагаем, что для каждой предметной области существует свой ядерный, глубинный слой, заданный высшими ценностями или категориями, напрямую не детерминированными непосредственными задачами, решения которых требует сама ситуация деятельности). Ассоциации этого уровня означивают ценностно-смысловое

«ядро» предмета. Глубинный уровень предполагает такой способ когнитивной деятельности, который начинается из наиболее возможного всеобъемлющего целого и спускается до частей как подцелых таким образом, как это свойственно действительной природе вещей, что помогает воссоздать иную реальность – более целостную и гармоничную.

Вопрос о том, на каком основании расценивать и интерпретировать связи как поверхностные, нормативные (промежуточные) и глубинные, требует специального анализа. Успешность, эффективность и объективность интерпретации любых экспериментальных данных основана на четких, объективных критериях, которые сводили бы к минимуму возможность субъективизма. Поэтому для уровневой оценки ассоциаций необходимо опираться на объективную эталонную модель. Такая модель детерминирована культурными ценностями и представлениями, которые могут разделяться или не разделяться испытуемыми. Если человек не ориентируется на систему эталонных ценностей, то и в ассоциациях людей эти ориентации будут отсутствовать, поскольку не входят в их значимую систему отношений.

Понятия представлены в сознании человека в зависимости от его индивидуальности, этнической, гендерной, профессиональной, религиозной принадлежности и других типов идентичности. В основе каждого концепта лежит его идея, которая содержательно отражена в семантическом пространстве образа мира конкретного человека. Поскольку ассоциации выступают формой существования значения, то их анализ позволяет раскрывать понимание человеком идеи понятия и личностное отношение к обозначаемому им явлению. Отсюда анализ ассоциативных реакций позволяет выявлять специфику отображения явлений как отдельным человеком, так и группами лиц. В плане описания отображения идеи понятия в образе мира респондентов структурно-тематический анализ ассоциативных данных позволяет реконструировать вкладываемое респондентами в понятие семантическое содержание.

При описании ассоциативных данных нами применён метод структурно-тематического анализа. Каждое понятие отражено в семантическом пространстве образа мира в зависимости от многих факторов, и прежде всего от типа субъектной активности человека. В модель анализа ассоциативных данных, раскрывающих профессию, включены следующие параметры: 1) отражение предметного содержания профессии; 2) ценность профессии; 3) личное отношение к профессии; 4) профессионально важные качества субъекта профессии; 5) атрибутивные (фоновые) характеристики профессии.

Тем самым мы можем говорить об уровнях отображения идеи понятия в ментальной сфере личности от поверхностного до глубинного. «Глубинные» ассоциации раскрывают такое понимание своей профессии, которое, с одной стороны, отражает её суть, а с другой – субъектную активность, направленную на развитие своей личности в целом, в частности в данной профессиональной сфере. Глубина понимания предмета труда становится параметром в оценке профессионализма. А глубина отображения идеи понятий в ментальной сфере человека может выступать методологическим принципом анализа личностной зрелости человека. На примере полученных ассоциаций на стимул «моя работа» при исследовании военнослужащих поверхностный уровень преимущественно представлен атрибутивными (фоновыми) характеристиками, которые описывают внешние составляющие деятельности. В группе с высокой степенью эмоционального выгорания этих характеристик значительно больше, что выступает семантическим показателем профессионального истощения. При оценке сути деятельности в обеих группах указывается ведущая задача – связь, планирование и организация управления. Яркие различия наблюдаются при сравнении оценочных ассоциаций, описывающих отношение к деятельности. Общим для обеих групп является ответственность. Ассоциации первой группы в большей степени несут эмоционально негативную окраску (Рутина, Бестолковость, Невыгодная, Обыденная, Некомфортная, Травматизм, Театр, Анекдот, Цирк, Ужас, Бюрократия). Во второй группе профессия описывается как (Сложная, Напряженная, Востребованная, Квалифицированная, Опасная, Коллективная, Военная, Престижная, Помогающая, Не удовлетворяющая, Руководящая, Приносит доход). Причем если в первой группе работа описывается как невыгодная, то во второй она востребованная и престижная и приносит доход. Относительно ассоциаций, раскрывающих требования к профессии, обеими группами она описывается как требующая много времени. Вместе с тем в первой группе она требует преодоления, а во второй больших знаний, что говорит о различии в мотивационной составляющей по отношению к профессии.

Таким образом, довод, положенный нами в основу анализа ассоциативных данных, заключается в том, что предмет профессиональной деятельности, выступающий в качестве её собственного мотива, может быть описан посредством её структурных компонентов, таких как: мотив, цель, понимание проблемного поля деятельности, стратегические или тактические способы решения профессиональных задач, регуляция и контроль за своими действиями в ходе достижения профессиональных целей. Соответственно качество овладения профессией должно обусловливаться степенью и глубиной концептуализации её предмета в сознании студен-

тов как субъектов, в данном случае, познавательной деятельности, направленной на постижение профессии. Иными словами, эффективное овладение профессией требует от студентов проявления их субъектной активности, направленной на познание предмета выбранной ими профессии. В свою очередь, такая субъектная активность требует зрелости мотивационно-целевой структуры их профессиональной направленности и зрелости в концептуализации предмета изучаемой профессии, поскольку зрелость концептов, описывающих содержание профессии, определяет глубину понимания её предмета и степень осмысленности и отрефлексированности как при её выборе, так и при её осуществлении. Тем самым субъективная концептуализация предмета деятельности выступает ценностно-смысловой основой здоровья профессионала.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Ананьев, Б.Г.* Человек как предмет познания / Б.Г. Ананьев. – Санкт-Петербург : Питер, 2001.– 272 с.
2. *Ананьев, Б.Г.* Человек как предмет познания / Б.Г. Ананьев. – Санкт-Петербург : Питер, 2001. – 288 с.
3. *Асмолов, А.Г.* Психология личности: культурно-историческое понимание развития человека / А.Г. Асмолов. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Смысл ; Академия, 2007. – 528 с.
4. *Бернштейн, Н.А.* Очерки по физиологии движений и физиологии активности / Н.А. Бернштейн. – Москва : Медицина, 1966.
5. *Бобровницкий, И.П.* Антропоэкологические аспекты профессионального здоровья и некоторые биохимические подходы в проблеме его оценки у лиц опасных профессий / И.П. Бобровницкий, В.А. Пономаренко // Косм. биол. – 1991. – Т. 25, № 2. – С. 31–36.
6. *Богоявленская, Д.Б.* Психология творческих способностей / Д.Б. Богоявленская. – Москва : Академия, 2002. – 320 с.
7. *Брушлинский, А.В.* Субъект: мышление, учение, воображение / А.В. Брушлинский. – Москва : Ин-т практ. психол., 1996. – 387 с.
8. *Величковский, Б.М.* Когнитивная наука: основы психологии познания. В 2 т. Т. 1 / Б.М. Величковский. – Москва : Академия, 2006. – 432 с.
9. *Джеймс, Мюриел.* Рожденные выигрывать / Мюриел Джеймс, Дороти Джонгвард. – Москва : Прогресс ; Универс, 1993. – 333 с.
10. *Дубровина, И.В.* Психология : учебник для студентов средних пед. учеб. заведений / И.В. Дубровина, Е.Е. Данилова, А.М. Прихожан ; под ред. И.В. Дубровиной. – Москва : Академия, 1999. – 464 с.
11. *Климов, Е.А.* Человек как субъект труда и проблемы психологии / Е.А. Климов // Вопросы психологии. – 1984. – № 4. – С. 5–14.
12. *Климов, Е.А.* Образ мира в разнотипных профессиях / Е.А. Климов. – Москва : Изд-во Моск. ун-та, 1995. – 224 с.
13. *Комаревцева, Е.А.* Личностная и профессиональная зрелость специалиста / Е.А. Комаревцева // Ананьевские чтения-2006 : материалы науч.-практ. конф. / под ред. Л.А. Цветковой, А.А. Крылова. – Санкт-Петербург : Изд-во СПбГУ, 2006. – С. 257–259.
14. *Леонтьев, А.Н.* Деятельность. Сознание. Личность / А.Н. Леонтьев. – Москва : Смысл; Академия, 2005. – 352 с.
15. *Леонтьев, А.Н.* Проблемы деятельности в психологии / А.Н. Леонтьев // Вопросы философии. – 1972. – № 9. – С. 101.
16. *Ломов, Б.Ф.* Методологические и теоретические проблемы психологии / Б.Ф. Ломов. – Москва : Наука, 1984. – 443 с.
17. *Петренко, В.Ф.* Основы психосемантики / В.Ф. Петренко. – 2-е изд., доп. – Санкт-Петербург : Питер, 2005. – 480 с. – (Серия «Классический университетский учебник»).
18. *Поляков, С.Э.* Феноменология психических репрезентаций / С.Э. Поляков. – Санкт-Петербург : Питер, 2011. – 688 с.
19. *Пономаренко, В.А.* Созидательная психология / В.А. Пономаренко. – Москва : Московский психолого-социальный институт; Воронеж : НПО «МОДЭК», 2000. – 848 с. – (Серия «Психологи Отечества»).
20. Практическая психология образования / под ред. И. В. Дубровиной. – Москва, 1998. – 592 с.
21. *Реан, А.А.* Личностная зрелость и социальная практика / А.А. Реан // Теоретические и прикладные вопросы психологии. – Санкт-Петербург, 1995. – Вып. 1. – С. 194–202.
22. *Реан, А.А.* Проблемы и перспективы развития концепции локуса контроля личности / А.А. Реан // Психологический журнал. – 1998. – № 4. – С. 249–251.
23. *Рубинштейн, С.Л.* Основы общей психологии / С.Л. Рубинштейн. – Санкт-Петербург : Питер, 2013. – 712 с.
24. *Рубинштейн, С.Л.* Бытие и сознание. Человек и мир / С.Л. Рубинштейн. – Санкт-Петербург : Питер, 2003. – 512 с. – (Серия «Мастера психологии»).
25. *Рыбалко, Е.Ф.* Возрастная и дифференциальная психология / Е.Ф. Рыбалко. – Ленинград, 1990. – 256 с.
26. *Семенов, М.Ю.* Особенности отношения к деньгам людей с разным уровнем личностной зрелости / М.Ю. Семенов. – URL: .http://selfmoney.narod.ru/semen.htm (дата обращения: 18.11.2019).
27. *Хант, Г.Т.* О природе сознания: с когнитивной феноменологической и трансперсональной точек зрения / Г.Т. Хант ; пер. с англ. А. Кисилёва. – Москва : АСТ, 2004. – 555 с.
28. *Холодная, М.А.* Психология интеллекта: Парадоксы исследования / М.А. Холодная. – Томск : Изд-во Том. ун-та.; Москва : Барс, 1997. – 392 с.
29. *Шадриков, В.Д.* Деятельность и способности / В.Д. Шадриков. – Москва : Логос, 1994. – 320 с.
30. *Шадриков, В.Д.* Мир внутренней жизни человека / В.Д. Шадриков. – Москва : Университетская кн.; ЛОГОС, 2006. – 392 с.

ПРОБЛЕМЫ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-172-179

КЕРАМИКА ДРЕВНЕГО ПОСЕЛЕНИЯ БИДЖАН-4

М.А. Габрильчук

М. Фукуда

Д. Куникита

Обращение к изучению пластинчатых комплексов Еврейской автономной области обусловлено рядом обстоятельств. Основными из них являются: малочисленность зарегистрированных поселений неолита в области, отсутствие полноценных данных по средненеолитическим культурам региона (что создаёт своего рода информационный вакуум между культурами Среднего и Нижнего Амура), неясность связей и векторов культурных влияний древних сообществ и проч.

Предлагаемая к рассмотрению статья посвящена предварительному анализу керамического материала нового комплекса памятника Биджан-4 периода среднего неолита, характер каменной индустрии которого ориентирован на подготовку подпризматических микронуклеусов, их расщепление и получение ножевидных заготовок. Гончарная продукция поселения обладает яркими индивидуальными особенностями, не имеющими прямых аналогов в известных памятниках археологии юга Дальнего Востока, но в то же время раскрывает культурные индикаторы, указывающие на связь с раннекондонско-руднинским кругом культур. Прежде всего, это декоративные элементы, сформированные на базе ромбических узоров, а также ряда менее распространённых, но знаковых особенностей орнамента.

Керамика памятника Биджан-4 выглядит достаточно разнородной, и в силу этих причин поделена на комплексы, которым до выяснения подробностей присвоен условный номер. На сегодняшний момент раскопом вскрыта небольшая территория. Поэтому пока не ставится вопрос об окончательном определении культурной принадлежности всех найденных материалов. Несмотря на это, в статье в качестве предположения высказывается мысль о возможности восприятия биджанских комплексов как переходного или недостающего звена в цепочке ранненеолитических–средненеолитических культур Приамурья.

Ключевые слова: ранний неолит, средний неолит, Средний и Нижний Амур, биджанский комплекс, пластинчатые технологии расщепления, раннекондонская культура.

CERAMICS OF THE ANCIENT SETTLEMENT OF BIJAN-4

M.A. Gabrilchuk

M. Fukuda

D. Kunikita

The appeal to the study of plate complexes of the Jewish Autonomous region is due to a number of circumstances. The main ones are: the small number of registered Neolithic settlements in the region, the lack of complete data on the middle Neolithic cultures of the region (which creates a kind of information vacuum between the cultures of the Middle and Lower Amur), the obscurity of connections and vectors of cultural influences of ancient communities, and others. The proposed article is devoted to a preliminary analysis of the ceramic material of the new complex of the Bijan-4 monument of the middle Neolithic period, the nature of the stone in-

Габрильчук Михаил Анатольевич – научный сотрудник Научно-исследовательской лаборатории археологии и палеогеографии Хабаровского краеведческого музея им. Н.И. Гродекова.

Gabrilchuk Mikhail Anatolievich – Research Officer of Scientific Research Laboratory of Archeology and Paleogeography at N.I. Grodekov Khabarovsk Museum of Regional Studies.

E-mail: mastervx2957@mail.ru

Фукуда Масахиро – кандидат философских наук, доцент Высшей школы гуманитарных наук и социологии Токийского университета (Япония).

Fukuda Masahiro – Candidate of Science (Philosophy), Associate Professor of Graduate School of Humanities and Sociology of University of Tokyo (Japan).

E-mail: fukuda@l.u-tokyo.ac.jp

Куникита Даи – кандидат философских наук, доцент Высшей школы гуманитарных наук и социологии Токийского университета (Япония).

Kunikita Dai – Candidate of Science (Philosophy), Associate Professor of Graduate School of Humanities and Sociology of University of Tokyo (Japan).

E-mail: dkunikita@yahoo.co.jp

© Габрильчук М.А., Фукуда М., Куникита Д., 2020

dustry of which is focused on the preparation of subprismatic micronuclei, their splitting and obtaining knife-shaped blanks. The pottery of the settlement has bright individual features, on the one hand, which have no direct analogues in the famous monuments of archeology of the South of the Far East, and at the same time reveals cultural indicators that indicate a connection.

Key word: Early Neolithic, middle Neolithic, middle and lower Amur, Bijan complex, plate splitting technologies, early Kondon culture.

Введение

На сегодняшний момент изучение неолита на территориях Хабаровского края и Еврейской автономной области позволяет выделять культуры, имеющие локальное распространение, проще говоря, имеющие небольшой географический ареал. Примером могут служить комплексы типа ямихтинского [11], мариинского [8], харпичанского [5].

В Ленинском районе ЕАО в 2017 г. выявлены новые керамические комплексы, представленные пока единственным найденным поселением Биджан-4. Памятник расположен на относительно пологой площадке одной из сопок крайней западной оконечности хребта Малый Даур, примыкающей к реке Унгун. Высота объекта культурного наследия 20–25 м над уровнем береговой линии.

Основная часть

На поселении пока не выявлено котлованов жилищ или иных древних строений. Планиграфически и стратиграфически можно проследить только отдельные ямы, как хозяйственного назначения, так и использовавшиеся, предположительно, в качестве углублений для столбовых опор. Площадь вскрытого участка местности пока не позволяет сделать выводы о конкретной организации пространства поселения.

Каменная индустрия памятника выглядит достаточно однородно (требуются дополнительные полевые исследования) и ориентирована на расщепление подпризматических по форме микронуклеусов и получение ножевидных пластинок.

В стратиграфических разрезах грунта шурфа удалось проследить два культурных слоя. Верхний – бурая супесь с крупным щебнем и нижний – черная супесь с мелким гравием (рис. 1). С каждым из них связан отдельный комплекс керамической посуды. Материалы обоих комплексов присутствуют как в верхнем, так и в нижнем слое, но в разном количественном исчислении.

Керамический комплекс № 1 представляет собой внешне неоднородные материалы, предварительно маркируемые типами 1 и 2.

Керамический комплекс № 1. Тип № 1 (рис. 2). Керамика с декорированием поверхностей ромбическими и зубчатыми оттисками, доминированием примесей песка в глиняном тесте. Комплекс в большей степени следует связывать с верхним слоем в стратиграфической ситуации – бурой супеси с активной примесью щебня – продуктов выветривания и разрушения скального основания сопки.

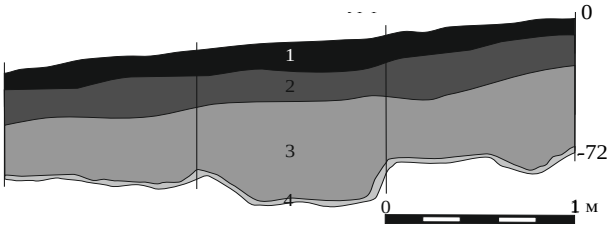


Рис. 1. Стратиграфический разрез шурфа памятника Биджан-4. Восточная стенка. Слой 1. Дёрн чёрного цвета с корнями кустарников, структура комковато-зернистая. Представлен в виде разреза пласта мощностью от 10 до 18 см с общим уклоном к северу. Слой 2. Бурая супесь с щебнем (продукт разрушения каменной породы). Представлена в виде разреза пласта мощностью до 25 см с общим уклоном к северу. Основа археологического материала – комплекс № 1. Слой 3. Супесь чёрного цвета с мелким гравием. Представлена в виде разреза пласта мощностью до 55 см с общим уклоном покрова к северу. Основание слоя в центральной и южной части ямами впущено в материк (антропогенный фактор). Основа археологического материала – комплекс № 2. Слой 4. Скальная поверхность грязно-оранжевого цвета с продуктами её эрозии из щебня и дресвы

Керамика ручной лепки, плоскодонная. Визуально различимы активные примеси песка с характерным блеском кварца. Зоны орнаментации ёмкостей – верхняя часть сосудов. Поверхности заглажены, ангоб не отмечен. Формы сосудов близки к элементарным (слабопрофилированным). Встречаются сосуды ведрообразной формы. Орнамент стенок ёмкостей построен из оттисков ромбов и часто сопровождается мелкозубчатыми (реже шнуровыми) оттисками по внешней кромке венчиков или на обрезе венчика. Ромбы могут иметь сетчатое заполнение ложа.

Керамический комплекс № 1. Тип № 2 (рис. 3, 4). Керамика с декорированием поверхностей овально-накольчатыми оттисками и прочерченными линиями, доминированием примесей дресвы в глиняном тесте.

Керамика ручной лепки, плоскодонная. Визуально различимы активные примеси мелкопородных обломков и песка (без кварцевого блеска). Поверхности хорошо заглажены, вплоть до полировки. Формы сосудов близки к элементарным: ведрообразным, баночным. Зоны орнаментации ёмкостей – верхние части сосудов. Орнамент внешних стенок достаточно унифицирован. Его элементами являются горизонтальные ряды насечек (или узких вытянутых овальных оттисков), горизонтальные ряды прочерченных линий, часто перечёркнутых под наклоном. Редко встречаются оттиски ромбов с сетчатым заполнением, вертикальные насечные оттиски, прочерченные линии, образующие ромбические фигуры вертикальной ориентации.



Рис. 2. Керамический комплекс № 1. Тип № 1 (размеры разные)



Рис. 3. Керамический комплекс № 1. Тип № 2



Рис. 4. Фрагменты керамики с овальными, накольчатыми оттисками и прочерченными линиями раннекондонской культуры поселения Князе-Волконское-1

Типы керамики и комплекс в известной степени условны до выяснения подробностей их характера. Их соотношение и хронология относительно друг друга пока не ясны.

Фрагменты комплекса № 1, тип № 2 датированы двумя радиоуглеродными датами, полученными с фрагментов керамики, и относятся к первой половине VII тыс. до н.э. (таблица, № 4–5).

Керамический комплекс № 2 поселения Биджан-4 существенно отличается от комплекса № 1. По ряду признаков в нём выделено также два типа.

Тип 1 (рис. 5). Керамика с неорганическими примесями и позитивным рельефом в декорировании внешних поверхностей.

Таблица

Радиоуглеродные даты керамики поселения Биджан-4

№ п/п	Место забора пробы	Фото фрагмента	^{14}C (BP)	Возраст, до н.э. (калиброванные даты, программа Calib Rev 7.0.4)	Индекс и номер даты
1	Остатки органики на внутренней стенке фрагмента		6845±25	5772–5667	TKA-22248
2	Остатки органики на внутренней стенке фрагмента		6700±25	5662–5608	TKA-22249
3	Остатки органики на внешней стенке фрагмента		6640±40	5631–5508	TKA-22232
4	Остатки органики на внешней стенке фрагмента		7860±25	6775–6638	TKA-22250
5	Остатки органики на внешней стенке фрагмента		7895±25	6828–6649	TKA-22251



Рис. 5. Керамический комплекс № 2. Тип № 1

Керамика ручной лепки, плоскодонная. Визуально различимы активные примеси мелкопородных обломков и песка (без блеска поверхностей). Сосуды хорошо заглажены. Формы ёмкостей элементарные. Зоны орнаментации – верхние части сосудов. Рисунок внешних стенок достаточно унифицирован. В декорировании поверхностей применяются валики – налепные или сделанные с помощью защипов теста и составленные в горизонтальные волнообразные ряды, а также ромбические сетки. Валики представляют собой узловатые линии. На некоторых фрагментах такое декорирование вызывает устойчивые ассоциации со скрученным шнуром.

Валики сглажены, иногда со слабым рельефом. Прикреплялись непосредственно на неподготовленную поверхность (пазов не обнаружено), часть валиков отлетели от стенок. Рядом с валиками, в субгоризонтальной плоскости, имеются узкие оттиски, похожие на ногтевые (технического характера происхождения), оставленные мастером при формировании налепов.

Найден археологически целый сосуд баночной формы небольшой высоты. Орнамент его стенок образован тремя рядами горизонтальных валиков (защипнутых тестом из стенки ёмкости), в верхней части сосуда перемежающихся с ногтевыми оттисками. На верхней кромке венчика имеются короткие косые насечки.

Керамический комплекс № 2. Тип 2 (рис. 6, 7). Керамика с органическими примесями, которую в большей степени следует связывать с нижним культурным слоем – супесью чёрного цвета с крупной дресвой.

Керамика ручной лепки, плоскодонная. Визуально различимы активные примеси органического наполнителя (ракушка). Прочность фрагментов разная:

а) невысокая (рыхлые и слоистые черепки);

б) устойчивая к механическим воздействиям. Поверхности ёмкостей заглажены.

В декорировании сосудов применялись два типа рельефности: негативный (см. рис. 6) и позитивный (см. рис. 7). Первый был основан на применении защипов или налепных валиков, составленных в горизонтальные волнообразные ряды и ромбические сетки, точно так же, как и в типе керамики № 1. Рисунок налепных сеток-декоров иногда усиливался прочерчиванием линий в заполнении ромбов. Кромки сосудов часто украшены наклонными оттисками зубчатого штампа.

Принцип позитивного декорирования этого типа сосудов практически полностью повторяет тип керамики с неорганическими примесями.

Сосуды с негативным типом декорирования поверхностей встречаются реже. Здесь отмечена керамика, украшенная рядами грубых горизонтальных шнуровых оттисков с характерными узловатыми сегментами и фрагменты с ромбическими оттисками.

Шнур как элемент декора прослежен, как говорилось выше, в оформлении ёмкостей налепными валиками. Что касается ромбов, то с технической стороны вопроса их внешний облик ничем не отличается от ромбов, например, комплекса № 1, тип № 2. В обоих случаях ложе ромбов украшено сеткой.

Фрагменты комплекса № 2, тип № 2 датированы тремя радиоуглеродными датами, полученными с фрагментов керамики, и относятся к первой половине VI тыс. до н.э. (таблица, № 1–3).



Рис. 6. Керамический комплекс № 2. Тип 2.
Керамика с органическими примесями в тесте и негативным рельефом орнамента



Рис. 7. Керамический комплекс № 2. Тип 2.
Керамика с органическими примесями и доминированием позитивного рельефа декора в орнаменте

Получается, что керамика поселения Биджан-4 хронологически распадается как минимум на два комплекса, между которыми около тысячи лет разницы. Пока это предварительные результаты датирования. Количество радиоуглеродных дат памятника необходимо пополнять, а исследования на предмет соотношения комплексов и их типов продолжать, поскольку они, с одной стороны, показывают отличия, с другой – согласование.

Под взаимосвязью комплексов и типов керамики следует понимать совокупность признаков объединительного характера, таких как ромбические символы, зоны орнаментации, формы кромок венчиков, орнаментация кромок венчиков.

Под процессом трансформации следует понимать совокупность факторов, вносящих изменения в облик материалов памятника от типа к типу, от комплекса к комплексу. К таковым следует отнести:

– разность состава формовочных масс (органические и неорганические примеси). Даже в рамках органического типа можно наблюдать разную степень подмешивания органического отощителя в глиняное тесто (от небольших и мелких по размеру частиц до крупных);

– степень прочности фрагментов;

– типы рельефности в орнаментации, их сочетания в рамках указанных комплексов;

– разность элементов декора поверхностей сосудов.

Заключение

Поиски параллелей биджанской керамики на смежных территориях приводят нас к раннекондонско-руднинскому кругу культур. Так, общими для керамики поселения Биджан-4 и раннекондонского поселения Князе-Волконское-1 являются сосуды с ромбическими, круглыми и овально-насечными оттисками, мотивами горизонтальных перечеркнутых линий (единичными, правда) (см. рис. 2–4), формы кромок сосудов. В биджанской керамике также возможно формирование многрецептурного состава глиняных формовочных масс и типов керамики с отдельным орнаментом, подобно тому как это происходит на Нижнем Амуре в раннем кондоне.

Биджанские сосуды с неорганическими примесями и позитивным рельефом в декорировании внешних поверхностей напоминают сосуды с волнообразными налепными валиками приморских поселений Шекляево-7, Сергеевка-1 сергеевского этапа руднинской культуры и имеют параллельную хронологию существования (7–6 тыс. C^{14} л.н. [1: с. 114]) (рис. 8, № 4–6). Руднинский этап руднинской культуры таких поселений, как Лузанова Сопка-2 и Рудная Пристань, перекликается с материалами комплекса № 1 памятника Биджан-4, также имеет приближенную друг к другу хронологию (7,5–7 тыс. C^{14} л.н. [1: с. 114]). Здесь сближение материалов происходит в использовании ромбических, овальных, округлых штампов, зональности декора (рис. 8, № 1–3).

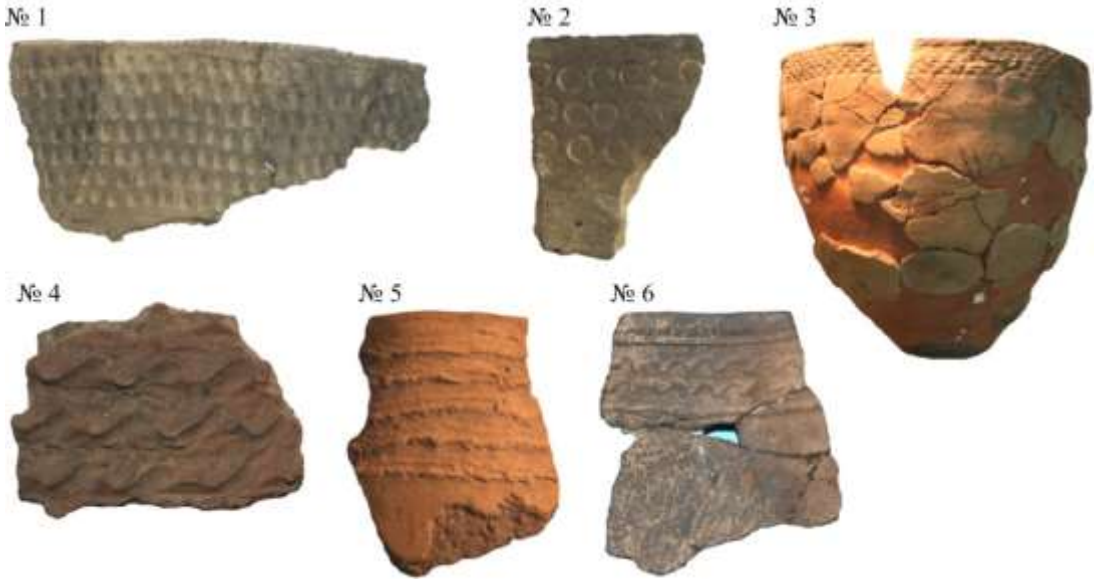


Рис. 8. Материалы памятников руднинской культуры (Приморский край):
№ 1–3 – памятник Рудная Пристань; № 4 – памятник Лузанова Сопка-2;
№ 5 – памятник Сергеевка-1; № 6 – памятник Шекляево-7

Сейчас не ставится задача детального сопоставления биджанских комплексов, раннекондонской и руднинской культур. Это было бы преждевременно на фоне общей изученности памятника на р. Унгун. Нами отмечены только некоторые точки соприкосновения средненеолитических комплексов, имеющих к тому же собственный облик и отличительные черты.

Насколько биджанская керамика согласуется или отличается от синхронных ей раннекондонской и руднинской культур, покажут дальнейшие полевые исследования.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Батаршев, С.В.* Руднинская археологическая культура в Приморье : монография / С.В. Батаршев ; отв. ред. Н.А. Клюев. – Владивосток : Рея, 2009. – 200 с.

2. *Габрильчук, М.А.* Биджан-4. Новый памятник периода среднего неолита в ЕАО / М.А. Габрильчук // Восток Азии: проблемы изучения и сохранения историко-культурного наследия региона. К 15-летию Центра по сохранению историко-культурного наследия Амурской области. – Санкт-Петербург : Восток, 2018. – 300 с.

3. *Габрильчук, М.А.* Биджан-4. Неолитические комплексы. Предисловие к изучению / М.А. Габрильчук // Записки Гродековского музея. Древняя история юга Дальнего Востока. Вып. 37. – Хабаровск, 2019. – С. 5–18.

4. *Габрильчук, М.А.* Кондонский конгломерат в свете современных исследований (Нижнее Приамурье) / М.А. Габрильчук // Записки Гродековского музея. Древняя история юга Дальнего Востока. Вып. 37. – Хабаровск, 2019. – С. 28–50.

5. *Габрильчук, М.А.* Керамические комплексы многослойного памятника Харпичан-4 / М.А. Габрильчук, А.В. Малявин // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2019. – Т. XVI, Вып. 4. – С. 124–134.

6. *Деревянко, А.П.* Новопетровская культура Среднего Амура / А.П. Деревянко. – Новосибирск : Наука, 1970. – 204 с.

7. Об археологических раскопках памятника Новопетровка III в Амурской области в 2003 г. / А.П. Деревянко, С.П. Нестеров, С.В. Алкин [и др.]. – Новосибирск; Чечжу : Изд-во Фонда культуры и искусства Чечжудо Респ. Кореи, 2004. – 116 с.

8. *Деревянко, А.П.* Неолитические поселения в низовьях Амура (Отчёт о полевых исследованиях на острове Сучу в 1999 и 2002 гг.) / А.П. Деревянко, Ю-Чжон Чо, В.Е. Медведев. – Сеул : Изд-во ГИИКН РК, 2003. – Т. 1. – 445 с.

9. *Нестеров, С.П.* Российско-корейские археологические исследования в Амурской области в начале XXI века / С.П. Нестеров. – URL: https://vestnik.nsu.ru/historyphilology/files/6070687d0b7c19223dcf9f1d0f5574e0.pdf (дата обращения: 07.11.2019).

10. *Шевкомуд, И.Я.* К вопросу о кондонской культуре в Нижнем Приамурье (исследования поселения Князе-Волконское-1 в 2006 г.) / И.Я. Шевкомуд, М.В. Горшков // Северная Евразия в антропогене: человек, палеотехнологии, геоэкология, этнология и антропология : материалы всерос. конф. с междунар. участием, посвящ. 100-летию со дня рождения Михаила Михайловича Герасимова. – 2007. – Т. 2. – С. 306–310.

11. *Шевкомуд, И.Я.* К проблеме раннего неолита в Нижнем Приамурье: результаты исследования поселения Ямихта / И.Я. Шевкомуд, М. Фукуда, С. Онуки // Первобытная археология Дальнего Востока России и смежных территорий Восточной Азии: современное состояние и перспективы развития : материалы региональной науч. конф. (Владивосток, 18–20 ноября 2015 г.). – Владивосток, 2015. – С. 11–32.

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-180-185

ЗАИМСТВОВАНИЯ ИЗ ВОСТОЧНЫХ ЯЗЫКОВ В РУССКИЙ ЯЗЫК ВОСТОЧНОГО ЗАРУБЕЖЬЯ И ИХ СПЕЦИФИКА

И.К. Косицына

В статье рассматриваются актуализированные экзотизмы и непосредственные заимствования из восточных языков в русском языке восточного зарубежья. Процесс обновления и пополнения словарного запаса, в том числе посредством заимствований, характеризует русский язык в Китае первой половины XX в. как живую языковую систему. Одним из основных источников лингвистического материала является журнал «Рубеж», издававшийся в Харбине – культурном центре русского восточного зарубежья – с 1926 по 1945 г., а также дневники, мемуары, художественные произведения, написанные эмигрантами преимущественно в 20–40-х гг. XX в.

Ключевые слова: русский язык в Китае, заимствование, экзотизм, непосредственное заимствование, заимствования из восточных языков.

BORROWINGS FROM EASTERN ASIAN LANGUAGES INTO THE RUSSIAN LANGUAGE OF EASTERN ASIAN COUNTRIES AND THEIR SPECIFICITY

I.K. Kositsyna

The article deals with actualized exotisms and direct borrowings from Eastern Asian languages into the Russian language of the Eastern countries. The process of updating and replenishment of vocabulary, including through borrowings, characterizes the Russian language in China in the first half of the twentieth century as a living language system. One of the main sources of linguistic material is the magazine Rubezh, published in Harbin, in the cultural center of the Russian Eastern countries, from 1926 to 1945, as well as diaries, memoirs, and art works written by emigrants mainly in the 20-40th of the 20th century.

Key words: Russian language in China, borrowing, exotism, direct borrowing, borrowings from Eastern Asian languages.

В 80-х гг. XX в. появилась возможность исследовать наследие постреволюционной эмиграции, были опубликованы статьи, монографии, в том числе и по русскому языку. Это научные труды Ю.Н. Караулова [13], Л.М. Грановской [4], Е.А. Земской [11], М.Я. Гловинской [2], Н.И. Голубевой-Монаткиной [3], А. Зеленина [10] и др., базирующиеся на исследованиях языка русской эмиграции в западном направлении и посвященные разным аспектам темы, в том числе и вопросу заимствований.

Язык русской восточной эмиграции стал объектом лингвистического исследования несколько позже. Находясь в специфичном языковом окружении и обладая особым статусом, фактически изолированный от метрополии, русский язык в восточном зарубежье продолжал полноценно функционировать на протяжении почти всего XX в. [21]. Есть факты, свидетельствующие не только о высокой сохранности русского языка, но и о его развитии: появлялись новые слова, созданные по моделям русского языка и с использованием средств словообразовательной системы русского языка, развивалась полисемия [21: с. 143–149; 15: с. 94–100].

Новые слова в русском языке восточного зарубежья появлялись и путем заимствования [21: с. 133–143]. Все заимствования в русском языке восточного зарубежья можно разделить на две основные группы: заимствования из восточных языков и заимствования из западно-европейских языков. Объектом анализа в данной статье выступают заимствования из восточных языков.

Цель статьи – рассмотреть заимствования из восточных языков в русском языке восточного зарубежья первой половины XX в.

Источником материала для исследования послужили русскоязычный журнал «Рубеж», издававшийся в Харбине с 1926 по 1945 г., мемуары И. Дьякова [8], Е. Таскиной [37], Е. Ширинской [39], Л. Дземешкевич [7], В. Слободчикова [32], О. Ильиной-Лаиль [12], дневниковые записи И.И. и А.Н. Серебренниковых [14] и др., а также поэзия и проза русского восточного зарубежья. Часть источников создавалась непосредственно в исследуемый период (журналы, дневники, художественная проза и поэзия), другие получили графическое выражение во второй половине XX в., но были написаны с опорой на воспоми-

Косицына Ирина Константиновна – аспирант кафедры русского языка, коммуникации и журналистики Амурского государственного университета (г. Благовещенск).

Kositsyna Irina Konstantinovna – Postgraduate Student of the Department of the Russian Language, Communication and Journalism at Amur State University (Blagoveshchensk).

E-mail: saga-82@mail.ru

© Косицына И.К., 2020

нания, дневники, эпистолярное наследие непосредственными участниками событий (мемуары). Таким образом, в научный оборот введен новый языковой материал, демонстрирующий способ бытования русского языка вне метрополии в первой половине XX в.

Под заимствованием мы традиционно понимаем «элемент чужого языка, перенесенный из одного языка в другой в результате языковых контактов» [6: с. 158]. Как отмечал Л.П. Крысин, «…к внешним, неязыковым причинам заимствования слов одного языка другим следует отнести наличие более или менее тесных политических, экономическо-промышленных и других связей между народами-носителями языков», а «лексика – это область языка в наибольшей степени "открытая" для всякого рода внешних влияний, область, в которой находят отражения все изменения, происходящие в социальной жизни общества» [16: с. 26].

Наличие значительного количества заимствований из восточных языков в русском языке восточного зарубежья связано с неизбежными контактами представителей русской диаспоры с носителями этих языков. Большинство авторов, чье творчество послужило источником языкового материала для данного исследования, проживало на территории Харбина, Шанхая, Пекина – многонациональных и, как следствие, многоязычных городов Китая. Основными языками-донорами среди восточных языков стали китайский и японский.

Процесс активного заимствования лексики из китайского языка начался еще во времена строительства Китайской Восточной железной дороги (КВЖД). Вынужденная эмиграция из России в Китай стала катализатором этого процесса. Известно, что «при магистрали была предусмотрена 50-верстная, так называемая полоса отчуждения, в зоне которой происходило тесное взаимодействие между русскими и китайскими подданными как на бытовом, неофициальном уровне, так и между чиновниками и приграничными администрациями» [19: с. 150]. В Харбине 20–40-х гг. XX в. русскому можно было обойтись без знания китайского языка, это было связано с высоким статусом русского языка на этой территории, обусловленным рядом лингвистических и экстралингвистических причин [21], но китайский язык все же звучал вокруг русскоязычного населения. Наименования многих реалий китайского быта и культуры нашли отражение в русском языке восточного зарубежья. Что же касается японского языка, то русский язык активно пополнялся заимствованиями из него в период оккупации Маньчжурии японцами. Заимствования из других восточных языков были малочисленны и в данной статье не рассматриваются.

Остановимся на заимствованиях из китайского и японского языков (56 единиц в исследуемом материале).

Заимствования из восточных языков в русском языке восточного зарубежья проходили естественную адаптацию к языковой системе русского языка: получали оформление средствами графики русского языка, часто имея вариативное написание, например, *маджан/мачжан, сёза/сёоза, сехаи/сяохаи*; включались в грамматическую систему, приобретая частеречную принадлежность и словоизменительные признаки (многие заимствования склонялись, например, *ама, джангуйда, кан, куня, маджан* и др.); осваивались семантически. Свидетельством успешной языковой адаптации является их словообразовательная активность: от них образовывались производные слова по словообразовательным моделям русского языка метрополии, напр., *геттоколодки, ихэтуаньский, маджанный, маджанница*, которые не исключались из поля нашего внимания.

Некоторые заимствования в контекстах заключены в кавычки и сопровождаются комментариями в скобках, что свидетельствует о неполной освоенности этих слов в русском языке восточного зарубежья. Подобный прием позволяет вводить в оборот новую лексику и, в частности, служит для прояснения «темных мест» читателям-неэмигрантам.

В *тематическом* отношении восточные заимствования можно разделить, например, на следующие группы: наименования лиц: *ама, гейша, джангуйда, куня*; наименования традиционных напитков и блюд: *гохан, лянсин, тяньбин, тяоцзы*; наименования традиционной одежды и обуви: *кимоно, момпэ, чикатаби*; наименования тканей: *фанза* (в значении «разновидность шелковой ткани»), *чесуча, шаньдун*; наименования сельскохозяйственных культур: *гаолян, сяомицза, чумиза*; наименования денежных единиц: *гоби, тунцзыр, фен, чох*; наименования жилых построек и предметов, имеющих отношение к их внутреннему убранству: *кан, татами, фанза* (в значении «китайский дом»), *хибачи*; наименования транспортных средств: *джинрикися, мачэ* и др. Большинство представленных в группах слов носит этнографический, региональный характер.

Среди заимствований из восточных языков, активно функционировавших в русском языке восточного зарубежья, можно выделить актуализированные экзотизмы и непосредственные заимствования. Рассмотрим эти группы подробнее.

1. Актуализированные экзотизмы в русском языке восточного зарубежья составляют 13 слов – 23 % от общего количества.

Это заимствования из китайского и японского языков, которые бытовали в русском языке метрополии, но не использовались там активно, существуя в статусе экзотизмов для обозначения реалий других стран и их культур. Среди них есть заимствования, обладающие высокой степенью частотности (*гаолян, фанза, хунхуз, кимоно*), а есть такие, которые встречаются единично (*лянсин*).

Л.П. Крысин в статье «Иноязычное слово как транслятор иной культуры» писал, что «среди лексики, заимствуемой каждым языком в тот или иной период его развития из других языков, значительный пласт составляют так называемые экзотизмы – слова, называющие реалии "чужой" жизни. Это могут быть названия объектов природы – деревьев, трав, пород диких и домашних животных, насекомых и т.п., национальных традиций, особенностей государственного устройства, семейного быта, национальных блюд и напитков, то есть всего того, в чем так или иначе проявляется своеобразие жизни народа и населяемой им территории» [17: с. 36]. Употребляясь в другом языке, экзотизм «как бы транслирует кусочек иной культуры, адресуя трансляцию людям, не являющимся носителями этой культуры» [17: с. 37]. Он также отмечал, что «при определенных обстоятельствах экзотизм может превратиться в слово, хотя и сохраняющее признаки иноязычности, но именующее реалию, которая прививается в жизни носителей языка-реципиента» [17: с. 37].

Подобный процесс утраты словом статуса экзотизма был характерен для некоторых заимствований в русском языке восточного зарубежья: они стали актуальны, востребованы, а называемые ими реалии перестали быть экзотикой, став частью повседневности (например, слова *гаолян, хунхуз, фанза* использовались не только для придания тексту особого колорита, они называли предметы и явления ставшего привычным пейзажа, быта и пр.). Это обусловило частотность и общеупотребительность многих из них.

Перечисленные ниже заимствования отражены в словарях иностранных слов и толковых словарях русского языка второй половины XIX – первой половины XX в. (имеются в виду такие словари, как «Словарь иностранных слов, вошедших в состав русского языка» под ред. А.Н. Чудинова (1894) [34], «Полный словарь иностранных слов, вошедших в употребление в русском языке» М. Попова (1907) [24], «Словарь иностранных слов, вошедших в состав русского языка» Ф. Павленкова (1907) [33], «Объяснение 25 000 иностранных слов, вошедших в употребление в русский язык, с означением их корней» А.Д. Михельсона (1865) [20], «Словарь живого великорусского языка» В.И. Даля (1863–1866) [5], «Толковый словарь русского языка» под ред. Д.Н. Ушакова (1935–1940) [38]) и, следовательно, могли быть известны русскоязычному населению Маньчжурии еще до эмиграции.

1.1. Заимствования из китайского языка составляют 10 слов – 18 % от общего количества: **гаолян** “китайское сорго”. *Шуршит головками созревший* ***гаолян*** [30: с. 621]; **лан и лян** “денежная единица”. *Отличившемуся в стрельбе выдавали единовременное вознаграждение в размере 15* ***лан*** [14: с. 227]. *7 000 000* ***лян*** *собрали тогда в Южном и Центральном Китае* [7: с. 66]. Слово зафиксировано в словаре В.И. Даля [5: Т. 2: с. 236] в варианте *лан*. Вариант *лян* свидетельствует о возможном вторичном заимствовании этого слова из китайского языка непосредственно в русский язык восточного зарубежья; **лянсин** “сорт зеленого китайского чая”. *И в фаянсовых посудах чай* ***лянсин*** *носит грустный узкоглазый бой Лайфу* [30: с. 361]; **фанза** “китайский дом”. *Условия жизни были суровыми, главные инженеры Югович и Игнациус расположились в саманных* ***фанзах*** [39: с. 6]; **фанза** “разновидность шелковой ткани”. *Китайской* ***фанзой*** *с чесучой всегда мы запасались* [30: с. 495]; **ханжа** “китайская хлебная водка”. *Увидеть старца – посох и котомку, джангуйду, высохшего, как лимон, торгующего кипятком и* ***ханжей*** [30: с. 293]; **ханшин** “китайская хлебная водка, то же, что ханжа”. *Согревались чаем, а иногда даже и китайским «****ханшином****»* [31: с. 91]; **хунхуз** “разбойник”. *Само название «****хунхузы****» означало «рыжебородые», т.к. в китайской опере разбойники обычно носили рыжую бороду* [12: с. 81]; **чесуча** “плотная шелковая ткань”. *Коконы тутового шелкопряда дают натуральный шелк, коконы дубового шелкопряда – плотную шелковую ткань, называемую* ***чесуча*** [32: с. 122]; **чумиза** “зерновая культура, близкая к просу”. *Звенящие волны* ***чумизы*** *и сжатый созревший ячмень* [23: с. 684].

1.2. Заимствования из японского языка составляют 3 слова – 5 % от общего количества: **банзай** “форма приветствия”. *И «благодарное» население с зубовным скрежетом, с покрасневшими от мороза и гнева лицами, со следами «радости», вызванной ненавистью к «хозяевам», кричало «****банзай****»!* [8: с. 18]; **гейша** “особо обученная девушка-японка”. *Девушки-****гейши****, являющиеся законченным образцом ниппонской моды, никогда не придерживаются новых фасонов* [29: с. 5]; **кимоно** “традиционная японская одежда”. *А маленькая женщина в ярком* ***кимоно****, похожая на бабочку с надломленными крыльями, стоит на коленях перед окном и поет невыразимо печальную, полную тоски и покорности, песню* [36: с. 402].

2. Непосредственные заимствования в русский язык восточного зарубежья составляют 43 слова – 77 % от общего количества.

Такие заимствования в русский язык восточного зарубежья попадали непосредственно из восточных языков через разговорный узус, а также из газет и журналов русского восточного зарубежья. В толковых словарях русского языка XIX и первой половины XX в. эти слова отсутствуют. Некоторые из них вошли и в русский язык метрополии позже, что отразилось в словарях конца XX – начала XXI в., например в «Толковом словаре иностранных слов» Крысина Л.П. (1998) [18], «Словаре русского языка» под ред. Евгеньевой А.П. (1999) [35], «Словаре русского языка» Ожегова С.И. под ред. Шведовой Н.Ю. (1990) [22], «Большом толковом словаре русского языка» под ред. Кузнецова С.А. (2000) [1] и

др. Однако большинство из зафиксированных слов так и остались яркой приметой русского языка в восточном зарубежье.

2.1. Заимствования из китайского языка составляют 29 слов – 52 % от общего количества: **ама** "китайская прислуга, в частности няня". *Еду готовил опытный повар-китаец, а квартиру убирала молодая китайская чета: бой и* ***ама*** [32: с. 185]. *Дети быстро научаются от своих* ***ам*** *говорить по-китайски* [14: с. 382]; **ба-гуа** "схема, используемая китайцами для гадания". ***Ба-гуа*** *он употребляет, когда гадает по какому-нибудь определенному вопросу* [14: с. 259]; **вамба** "суповая черепаха". *А уж* ***вамба*** *– с Черепашьей протоки, где она водилась с толстенным панцирем и лапами-лопатами – и вовсе не водилась в их доме, хотя настоящие гурманы готовили из нее суп* [7: с. 66]; **гоби** "денежная единица: маньчжурский юань". *На постройку больницы памяти доктора Казем-Бека собрано свыше 2000* ***гоби*** [28: с. 19]. *Я теперь целиком в «Голосе эмигранта», где зарабатываю около ста* ***гоби*** *– для одного не так уж, по-харбински, плохо* [7: с. 239]; **джангуйда** "хозяин лавки". *Увидеть старца – посох и котомку,* ***джангуйду****, высохшего, как лимон, торгующего кипятком и ханжей* [30: с. 293]; **ихэтуани** "дружины справедливости и мира". *С лозунгами: «Долой Цин», «Смерть иностранцам!»* ***ихэтуани*** *разрушили железные дороги, европейские здания, уничтожали иностранные товары* [37: с. 9], прил. **ихэтуаньский** *«Драматические события пережили строители КВЖД и в период* ***ихэтуаньского*** *(боксерского) восстания 1900 года»* [37: с. 9]; **кан** "глиняная лежанка с дымоходом внутри". *У них тоже глиняный был пол, но под ним рылись каналы, через которые от печки пускался горячий дым: обогревался и пол, и* ***каны****, возведенные на нем, где спали, ели и всю жизнь проводили китайцы* [7: с. 116]. *Старик еле держался на ногах и прилег на теплый* ***кан****, положив себе под голову обрубок дерева* [36: с. 45]; **куня** "китайская девушка, девочка". *Нет, они были настоящие* ***куни*** *(девочки) с самой настоящей китайской улицы* [7: с. 186]. *– Вон,* ***куня****! – Ишь, тоже, царица какая! – Лицо-то…лицо…брусничный кисель!* [30: с. 475]; **маджан и мачжан** "китайская азартная игра". *Коротают новогодний вечер и хозяева, и гости за* ***маджаном*** [30: с. 374]. *Я не играла в* ***маджан****, как многие европейские женщины в Шанхае, которые проводили время за этим китайским домино или за картами* [12: с. 172]. *Он рассказал мне, что начал сильно играть в* ***мачжан*** *и что порой сидит за этой игрой беспрерывно больше суток и плохо поэтому высыпается* [14: с. 305]; прил. **мачжанный** *«А сколько споров и ссор происходит при* ***мачжанных*** *расчетах, взаимных обвинений в неточности или недобросовестности!»* [14: с. 146] и сущ. **маджанница** *«Милочка с юмором рассказывала, как одна из* ***маджанниц*** *проигрывает помногу и никогда не платит»* [14: с. 146]; **мачэ** "китайская повозка". *На улицах Харбина ещё в канун Второй мировой войны тесно переплетались реалии быта, казалось бы, несовместимые: наряду с рикшами и двухколесными китайскими* ***мачэ*** *(повозки) – русские извозчики, позже – русские автотакси* [31: с. 37]; **сёза и сёоза** "китайский мальчик". *Мгновенно внедрившись меж русских со своими мельчайшими лавчонками, мадамками и кучей кунь и* ***сёз*** *(девочек и мальчиков), – прямо на улице устроили они огромные жестяные самовары и держали в них постоянный кипяток: за копейку – чайник, 45 копеек – ведро* [7: с. 54]. *Куня и* ***сёоза*** *(девочка и мальчик) с харбинской улицы 20-х гг., снятые Гиргилевичем* [7: с. 186]; **сеньшень** "учитель". *Китайский* ***сеньшень*** *(учитель) – уходивший в прошлое в условиях японской оккупации тип местного педагога в русских школах* [32: с. 79]. Слово было не вполне верно истолковано русскими эмигрантами. Вероятно, вежливое обращение к учителю «господин» было принято ими за само слово «учитель»; **сехаи и сяохаи** "дети". *Галдят* ***сехаи*** *вблизи харчевки* [23: с. 260]. *Бегом сбегали русские* ***сяохаи*** *(дети) к речному спуску, чтобы самую лучшую лодку выбрать* [7: с. 40]; **сингоуцзы** "китайская дыня". *Чего стоили, например, одни китайские дыни* ***син-гоуцзы*** [37: с. 124]; **сюаньчжи** "китайская рисовая бумага". *Это была китайская бумага сюаньчжи, мягкая, гигроскопичная, сохраняющая свой розовый, сиреневый, зеленый цвет и не поддающаяся никакой порче тысячу лет* [7: с. 70]; **сяомицза** "черный рис, то же, что чумиза". *Поля для нас были чужды – гаолян, без конца гаолян,* ***сяомицза*** *и бобы, тоже без конца* [37: с. 19]; **тахула и та-хула** "засахаренные ягоды боярышника на палочке". *Прощай, зимние китайские лакомства –* ***махула****, жареные каштаны, печеный батат*! [37: с. 123]. ***Та-хулу*** *куня спешит купить* [23: с. 260]; **тачинкин** "музыкальный инструмент". *Монотонно плачет струнный* ***тачинкин*** [30: с. 361]; **та-ши-фу** "шеф-повар". *Отличный повар-китаец –* ***та-ши-фу*** *– работал так, как работать могут только китайцы* [31: с. 18]; **тунцзыр** "китайская монета". *Мы дали им на весь хор 11 долларов и 30* ***тунцзыров****, чем они остались весьма довольны* [14: с. 94]; **тяньбин** "кукурузный блин". *Китайские кукурузные блины –* ***тяньбины*** *бабушка начиняла творогом и обжаривала до хрустящей красной корочки* [7: с. 59]; **тяоцзы** "китайские пельмени". *Их* ***тяоцзы*** *делались из пшеничной муки, с капустой и мясом* [7: с. 57]; **фацай** "прибыль". *Безудержная фантазия китайцев с неостановимым стремлением к* ***фацаю*** *(прибытку) создали это чудо* (о санях «толкай-толкай». *– прим. авт.*): *деревянная платформа на двоих с полостью для ног, удобное сидение с высокой спинкой, за ко-*

торой с железным шестом меж расставленных ног стоял китаец [7: с. 45]; **фен** “денежная единица”. *Около 7 гоби 50* ***фен*** *каждый взнос* [25]; **фумян** “период летней жары”. *Со страхом начинаю думать о приближающихся* ***фумянах.*** *Не подходящий для нас, сибиряков, местный климат сильно расшатывает здоровье* [14: с. 318]; **хана** “китайская хлебная водка, то же, что ханжа, ханшин”. *Продавали нитки и булавочки, торговали чаем и* ***ханой*** [30: с. 115]; **хунвейбин** “участник «культурной революции» в Китае”. *Это был пик «культурной революции» в Китае, когда полчища* ***хунвейбинов*** *громили всех и вся, в т.ч. и свою национальную культуру* [37: с. 35]; **шаньдун** “плотный шелк из провинции Шаньдун”. *Одета в костюм из бежевого* ***шаньдуна*** [12: с. 161]; **шоуцзе** “легкая засаленность”. *Китайским словом «****шоуцзе****» и японским «нарэ» назывался этот глянец, который образуется от человеческих рук* [7: с. 247].

2.2. Заимствования из японского языка (14 слов – 25 % от общего количества): **бенто** “порция еды, упакованная в коробочку”. *Продавцы* ***бенто*** *гортанно выкрикивали название своего товара* [36: с. 409]; **гетто и гета** “деревянные японские сандалии”. *В Харбине они* (японки. – *прим. авт.*) *чувствовали себя хорошо, по улицам ходили уверенно и одевались в нарядные кимоно и дорогие* ***гетто*** *с белыми носками из плотной ткани, с выделенным большим пальцем* [7: с. 69]. *Я – коза! У меня два копыта –* ***гета*** [40], сущ. **гетто-колодки** *«Всюду слышалась их речь, и стучали* ***гетто-колодки*** *по чужим тротуарам»* [7: с. 41]; **гохан** “еда”. *Очаровательная служанка, склоняясь до полу, с самым почтительным видом примет от вас распоряжения и принесет вам ниппонский* ***гохан*** *– самый разнообразный и вкусный обед и горячий, зеленый чай* [26: с. 9]. Гохан – это отварной рис, который мог быть основным блюдом или одним из его ингредиентов. Видимо, на этом основании слово *гохан* в русском языке восточного зарубежья стало синонимом японской еды вообще; **джинрикися** “общественный транспорт, то же, что рикша”. *Вообще-то это – изобретение японское: еще в шестидесятые годы XIX столетия забегали эти «коляски в человеческую силу» (****джинрикися****), но развитие свое получили именно в Китае* [7: с. 44]; **кемпейтай и кэмпэтай** “японская жандармерия”. *Одержимые великой идеей «До Урала», явились сюда насаждать свои* ***кемпейтаи*** *(жандармерии) и бактериологические отряды, где тифом, чумой и холерой заражали пленных американцев, австралийцев, и тех, кто без всякого плена всегда под руками: китайцев и русских* [7: с. 69]. *Они* (японцы. – *прим. авт.*) *сообщили, что скончался он от сердечного приступа, а у русских с языка не сходила их страшная, жестокая, неумолимая* ***кэмпэтай*** *(жандармерия)* [7: с. 250]; **кото** “музыкальный инструмент”. *Гитары японской* ***кото*** *в отдаленье щемящий и с детства знакомый надрыв* [30: с. 602]; **момпэ** “японские женские штаны-шаровары”. *Нас заставляют надевать защитную форму: у мужчин – японская киовакайка с назатыльником, обмотки, на женщинах – уродливые шутовские штаны –* ***момпэ*** [8: с. 16]; **нарэ** “патина, легкая засаленность, то же, что щоуцзе”. *Китайским словом «шоуцзе» и японским «нарэ» назывался этот глянец, который образуется от человеческих рук, а по-нашему – «засаленность», что подвергается у нас жесточайшей чистке, но китайцы с японцами возводят в эстетический принцип* [7: с. 247]; **сакура** “японская вишня”. *Нет там, в углу, как розовый туман, Сакуры куст. Он часовой на страже!* [30: с. 544]; **татами** “циновка”. *В квартире – только* ***татами****, устилавшие пол* [32: с. 140]; **тонаригуми и тонари-гуми** “соседская община из 10–15 дворов, а также сигнал тревоги, предназначенный для жителей, проживающих в них”. *В административном отношении он* (г. Харбин в 40-е гг. – *прим. авт.*) *был разделен на маленькие «клеточки» – десятидворки (****тонаригуми****)* [37: с. 118]. *Сигнал* ***тонаригуми*** *мгновенно поднял их всех от хибачи, их любимый рис уже без них доходил* [7: с. 69]; **то-фу** “соевый творог”. *На треугольных хромая ножках, мадамка с* ***то-фу*** *несет кульки* [23: с. 260]; **хибачи** “японская печь”. *Когда же горючее стало редкостью, пришлось переходить на японские* ***хибачи*** *– один из видов, кстати, очень удобной маленькой печурки* [37: с. 128]; **чикатаби** “японская рабочая обувь”. *От японского разгрома остались разоренные пакгаузы, к которым сбегали наиболее расторопные русские, чтобы добыть себе крепкие солдатские ботинки или резиновые* ***чикатаби*** [7: с. 37].

Судьба заимствованных из восточных языков слов различна: одни заимствования бесследно ушли вместе с языком русского восточного зарубежья; другие, параллельно или чуть позже входившие в русский язык метрополии, остались в русском языке (часто в ином графическом облике или с несколько отличным значением).

Процессы обновления и пополнения словарного состава, в частности, через лексические заимствования, характеризуют живые языковые системы, к каковой следует отнести русский язык в восточном зарубежье первой половины XX в. Особенности существования русской диаспоры в Китае в совокупности своих объективных и субъективных факторов способствовали длительному сохранению русского языка там как особой формы существования языка. К числу специфичных черт этой формы относится особый лексический пласт, характерный для речи носителей этой формы существования языка: это группа лексических заимствований из восточных языков. Большинство заимствований было из китайского языка – языка титульной нации

Китая и территории пребывания русской диаспоры в восточном зарубежье (70 %). 30 % заимствований было из японского языка, что обусловлено контактами с носителями японского языка в 30–40-е гг. XX в. Большое количество заимствований из восточных языков в русский язык восточного зарубежья отличает его от русского языка западного зарубежья и от русского языка в метрополии.

ЛИТЕРАТУРА

1. Большой толковый словарь русского языка / сост. и гл. ред. С.А. Кузнецов. – Санкт-Петербург, 2000. – 1536 с.
2. *Гловинская, М.Я.* Общие и специфические процессы в языке метрополии и эмиграции / М.Я. Гловинская // Язык русского зарубежья: Общие процессы и речевые портреты : коллективная монография / отв. ред. Е.А. Земская. – Москва ; Вена : Языки славянской культуры: Венский славистический альманах, 2001. – С. 339–490.
3. *Голубева-Монаткина, Н.И.* Эмигрантская русская речь / Н.И. Голубева-Монаткина // Русский язык зарубежья / отв. ред. Е.В. Красильникова. – Москва : УРСС, 2010. – С. 8–68.
4. *Грановская, Л.М.* Русский язык в «рассеянии». Очерки по языку русской эмиграции первой волны / Л.М. Грановская. – Москва : ИРЯЗ, 1995. – 176 с.
5. *Даль, В.* Толковый словарь живого великорусского языка. В 4 т. / В. Даль. – Москва : Рус. яз., 1978–1982.
6. *Добродомов, И.Г.* Заимствование / И.Г. Добродомов // Лингвистический энциклопедический словарь / гл. ред. В.Н. Ярцева. – Москва : Сов. энцикл., 1990. – С. 158–159.
7. *Дземешкевич, Л.К.* Дон Кихот Харбинский / Л.К. Дземешкевич. – Омск, 2001. – 347 с.
8. *Дьяков, И.* О пережитом в Маньчжурии за веру и Отечество. Записки православного / И. Дьяков. – Свято-Троицкая Сергиева Лавра, 2000. – 104 с.
9. *Ефремова, Т.Ф.* Современный толковый словарь русского языка. В 3 т. / Т.Ф. Ефремова. – Москва, 2000 // Словари и энциклопедии на Академике. – URL: http://dic.academic.ru/contents.nsf/efremova/ (дата обращения: 23.08.2017).
10. *Зеленин, А.* Язык русской эмигрантской прессы (1919–1939) / А. Зеленин. – Финляндия, 2007. – 662 с.
11. *Земская, Е.А.* Общие языковые процессы и индивидуальные речевые портреты / Е.А. Земская // Язык русского зарубежья: Общие процессы и речевые портреты : коллективная монография / отв. ред. Е.А. Земская. – Москва ; Вена : Языки славянской культуры : Венский славистический альманах, 2001. – С. 23–277.
12. *Ильина-Лаиль, О.* Восточная нить / О. Ильина-Лаиль. – Санкт-Петербург : Изд-во журн. «Звезда», 2003. – 288 с.
13. *Караулов, Ю.Н.* О русском языке зарубежья / Ю.Н. Караулов // Вопросы языкознания. – 1992. – № 6. – С. 5–18.
14. Китай и русская эмиграция в дневниках И.И. и А.Н. Серебренниковых. Т. 1: «Пока мы счастливы тем, что ничто не угрожает нам…» (1919–1934). – Москва : РОССПЭН, 2006. – 448 с.
15. *Косицына, И.К.* Новые слова в русском языке восточной эмиграции: словообразовательный аспект / И.К. Косицына // Вестник Томского государственного педагогического университета. – 2017. – № 3. – С. 94–100.
16. *Крысин, Л.П.* Русское слово свое и чужое: Исследования по современному русскому языку и социолингвистике / Л.П. Крысин. – Москва : Языки славянской культуры, 2004. – 888 с.
17. *Крысин, Л.П.* Слово в современных текстах и словарях: Очерки о русской лексике и лексикографии / Л.П. Крысин. – Москва : Знак, 2008. – 320 с.
18. *Крысин, Л.П.* Толковый словарь иноязычных слов / Л.П. Крысин. – Москва : Эксмо, 2006. – 944 с.
19. *Макуха, Н.А.* Влияние строительства КВЖД и образования Квантунской области на приграничные российско-китайские отношения в конце XIX – начале XX в. / Н.А. Макуха // Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке. – 2012. – № 1. – С. 148–154.
20. *Михельсон, А.Д.* Объяснение 30000 иностранных слов, вошедших в употребление в русский язык, с объяснением их корней. По словарям: Гейзе, Рейфа и др. / А.Д. Михельсон. – Москва, 1866. – 771 с. // Государственная публичная историческая библиотека России. – URL: http://elib.shpl.ru/ru/nodes/21412-mihelson-a-d-30000-inostrannyh-slov-voshedshih-v-upotreblenie-v-russkiy-yazyk-s-ob-yasneniem-ih-korney-po-slovaryam-geyze-reyfa-i-dr-m-1866#page/1/mode/grid/zoom/1 (дата обращения: 28.08.2017).
21. *Оглезнева, Е.А.* Русский язык в восточном зарубежье (на материале русской речи в Харбине) / Е.А. Оглезнева. – Благовещенск : Амурский гос. ун-т, 2009. – 352 с.
22. *Ожегов, С.И.* Словарь русского языка / С.И. Ожегов ; под ред. Н.Ю. Шведовой. – Москва : Рус. яз., 1990. – 917 с.
23. Паровозы гудят у Цицикара / сост. Мяо Хай // Литература русских эмигрантов в Китае. В 10 т. – Пекин : Кит. молодежь, 2005. – Т. 2. – 709 с.
24. *Попов, М.* Полный словарь иностранных слов, вошедших в употребление в русском языке / М. Попов. – Москва, 1911. – 458 с.
25. Рубеж. – Харбин, 1934. – № 33.
26. Рубеж. – Харбин, 1934. – № 37.
27. Рубеж. – Харбин, 1934. – № 47.
28. Рубеж. – Харбин, 1936. – № 7.
29. Рубеж. – Харбин, 1937. – № 29.
30. Русская поэзия Китая : антология / сост. В.П. Крейд. – Москва : Время, 2001. – 720 с.
31. Русский Харбин / сост. Е.П. Таскина. – Москва : Наука, 2005. – 352 с.
32. *Слободчиков, В.А.* О судьбе изгнанников печальной… Харбин. Шанхай / В.А. Слободчиков. – Москва : ЗАО Центрполиграф, 2005. – 451 с.
33. Словарь иностранных слов, вошедших в состав русского языка / сост. по материалам словаря Ф. Павленкова. – Санкт-Петербург, 1907. – 714 с.
34. Словарь иностранных слов, вошедших в состав русского языка. Материалы для лексической разработки заимствованных слов в русской литературной речи / под ред. А.Н. Чудинова. – Санкт-Петербург, 1894. – 991 с. // Российская государственная библиотека. – URL: http:// dlib.rsl.ru/viewer/01003636516#?page=1 (дата обращения: 28.08.2017).
35. Словарь русского языка. В 4 т. / под ред. А.П. Евгеньевой. – Москва : Рус. яз., 1999.
36. Соната над Хинганом / сост. Ли Цянвэй // Литература русских эмигрантов в Китае. В 10 т. – Пекин : Кит. молодежь , 2005. – Т. 3. – 605 с.
37. *Таскина, Е.* Неизвестный Харбин / Е. Таскина. – Москва : Прометей, 1994. – 192 с.
38. Толковый словарь русского языка. В 4 т. / под ред. Д.Н. Ушакова. – Москва, 1935–1940.
39. *Ширинская, Е.* Харбин. Маньчжурия / Е. Ширинская. – Сидней, 1998. – 50 с.
40. *Янковская, В.* По странам рассеяния / В. Янковская. – URL: http://litresp.ru/chitat/ru/ %D0 %AF/yankovskaya-viktoriya-yurjevna/po-stranam-rasseyaniya (дата обращения: 24.02.2017).

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-186-189

ФРЕЙМ КАК СРЕДСТВО ОПИСАНИЯ ТУРИСТИЧЕСКИХ ОБЪЕКТОВ

Ли Ян

Статья посвящена проблеме применения фреймового подхода к описанию туристических объектов на примере русского, английского и китайского языков. Актуальность проблемы обусловлена, прежде всего, повышенным вниманием к вопросам специфики межкультурного и межъязыкового взаимодействия, а также необходимостью и важностью исследования структуры текста описания туристических объектов, его лексико-грамматического наполнения, особенностей модели и реализации.

Ключевые слова: туристический объект; картина мира; фрейм-сценарий; фреймовый подход; ментальный образ; стереотипность ситуации.

FRAME AS A MEANS OF DESCRIPTION OF TOURIST OBJECTS

Li Yang

This article is devoted to the problem of applying the frame approach to the tourist sites description using the examples of Russian, English and Chinese. The urgency of the problem is due, first of all, to increased attention to the specifics of intercultural and interlanguage interaction, as well as the necessity and importance of studying the structure of the text describing tourist sites, its lexical and grammatical content, model features and implementation.

Key words: tourist site; picture of the world; frame script; frame approach; mental image; stereotypical situation

Проблема описания туристических объектов как одного из видов коммуникативной деятельности, целью которой является оказание определенного воздействия на адресата, сегодня весьма актуальна, что обусловлено повышенным интересом к специфике межкультурного и межъязыкового взаимодействия. Кроме того, современное развитие филологической и языковедческой науки подразумевает расширение внешних связей, актуализацию международного профессионального общения и интенсивное развитие профессиональной коммуникации [7: с. 7], что, в свою очередь, приводит к появлению интереса к изучению текстов описания туристических объектов на разных языках. Такие тексты, как правило, отличаются специфическим лексико-грамматическим содержанием и не подразумевают лишь использование конкретных речевых формул и клише, поэтому установление структуры текста описания туристических объектов, исследование особенностей его модели и реализации имеет огромное значение для выявления и фиксации компонентов описания, общих для разных языков и культур.

Один из универсальных способов выявления структуры и модели описания туристических объектов – фрейм. Он позволяет создавать сценарии и моделировать стандартную структуру конкретных текстов по мере усвоения и поступления сопутствующей и фактической информации, соединяя ее с накопленным опытом, а также дает возможность находить и фиксировать те компоненты описания, которые являются общими для разных языков и культур [10: p. 126]. Несмотря на большой объем исследований в этой области, которые начинаются с работ М. Минского [6], их результаты не связаны с реализацией фреймового подхода к описанию туристических объектов, что, безусловно, указывает на необходимость проведения тщательного и комплексного анализа этих текстов.

Понятие «фрейм» получило распространение в языкознании в 70-е гг. XX в. и обрело с тех пор довольно устойчивое и широкое применение в различных сферах научной деятельности как понятие, характеризующее устойчивую когнитивную структуру, ячейку, рамку или ментальный образ, который содержит в себе определенную информацию [3: с. 5]. Данное понятие интерпретировалось в конце XX в. по-разному, и сегодня оно не имеет однозначной трактовки. Так, например, по мнению М. Минского, «…Фрейм представляет собой структуру данных для представления стереотипных ситуаций» или способ их представления [6: с. 7–8]. Т.А. ван Дейк и его последователи определяли фреймы как «единицы знаний, организованные вокруг некоторых концептов, состоящих из основной, типической и потенциально возможной информации, которая ассоциирована с теми или иными концептами» [2: с. 17].

Ли Ян – аспирант кафедры образовательных технологий в филологии Российского государственного педагогического университета им. А.И. Герцена (г. Санкт-Петербург).

Li Yang – Postgraduate student at Herzen State Pedagogical University of Russia (Saint-Petersburg).

E-mail: liyang9110@vip.qq.com

© Ли Ян, 2020

Ч. Филлмор связывает фрейм с формализацией знаний, которая основана на интерпретации деятельности индивида в определенной ситуации. В частности, он отмечал, что «многие слова образуют группы, каждую из которых лучше изучать как единое целое. В каждом случае, для того чтобы понять смысл одного из членов группы, необходимо до некоторой степени понять, что значат они все. Такие группы слов удерживает вместе то, что они мотивируются, определяются и взаимно структурируются особыми унифицированными конструкциями знания или связанными схематизациями опыта, для которых можно использовать общий термин "фрейм"» [8: с. 54–55]. Этот подход подчеркивает особую организацию знания, формирующую способность понимать связанные между собой слова.

В статье принято определение фрейма как сложного образования, упорядоченного способа хранения и переработки информации, который (способ) обусловлен спецификой мышления человека, позволяющего ему стереотипизировать ситуации, отражающие наиболее характерные, основные моменты ряда близких ситуаций, которые принадлежат одному классу [4: с. 7]. Основными компонентами фрейма являются *имя фрейма* и *слоты фрейма*, которые, в свою очередь, отражают смысл фрейма как целого (имя) и соответственно конкретные знания и атрибуты фрейма (слоты) [1: с. 77]. Так, например, при выявлении специфики фрейма описания туристических объектов (дворцов) как способа их описания на основе изучения соответствующих текстов на разных языках удалось выделить такие основные обязательные слоты, как: 1) история строительства дворца; 2) внутренняя и внешняя отделка дворца; 3) чем знаменит дворец; 4) дворец сегодня; 5) адрес дворца. Эти слоты являются образами-отображениями соответствующих компонентов туристического текста (ситуации описания объекта для привлечения к нему внимания туриста). В свою очередь, описание туристического объекта – это способ предоставить информацию об объекте описания от отправителя к получателю.

Рассмотрим примеры текстов на разных языках. Русский текст «Юсуповский дворец» [9] включает в себя ряд слотов, среди которых следует выделить: «История строительства дворца», «Внутренняя отделка дворца», «Сокровища дворца», «Чем знаменит дворец», «Дворец после революции», «Дворец сегодня». Каждый слот передает информацию о знаменательных событиях, исторических реалиях и личностях. Английский текст *«Visiting the beautiful Kensington Palace in England»* («Посещение красивого Кенсингтонского дворца в Англии») [12] содержит в себе такие слоты, как: *«The history of the palace building»* («История строительства дворца»), *«Due to this famous palace»* («Чем знаменит дворец»), *«Palace today»* («Дворец сегодня»), *«Interior decoration of the palace»* («Внутренняя отделка дворца»), *«Palace Treasures»* («Сокровища дворца»). Эти слоты соотносятся со слотами представленного выше текста описания на русском языке. Китайский текст «故宫博物院 – 古物巡礼» («Национальный Дворец-музей Тайбэй») [11] также условно состоит из ряда слотов: «宫殿著名的原因» («Чем знаменит дворец»), «宫殿建筑史» («История строительства дворца»), «宫殿的室內裝修» («Внутренняя отделка дворца»), «故宫珍宝» («Сокровища дворца»), «今天的宫殿» («Дворец сегодня»). Подобные слоты присутствуют практически во всех текстах-описаниях туристических объектов на русском и английском языках.

Анализ сопоставимых и несопоставимых слотов и их языкового выражения предполагает [5: с. 117–118]: 1) анализ структуры значений используемых в тексте слов, т.е. их внутренней смысловой структуры, связей, типов лексических значений и др.; 2) парадигматический анализ внешних семантических отношений слов; 3) синтагматический анализ лексико-семантических и синтаксических связей слов. Проведенный анализ показал, что в рассматриваемых текстах присутствует лексика следующих видов:

1. Стилистически нейтральная (рус.: *культура, достопримечательность, памятник, история*; англ.: *architecture* (архитектура), *building* (строение), *culture* (культура); кит.: 故事 (история), 架构 (архитектура), 文化 (культура), 名胜古迹 (достопримечательность) и др.).

2. Общенаучная (рус.: *базироваться, прогресс, приспособление, универсальный*; англ.: *absorb* (поглощать), *accelerate* (ускорять), *stimulus* (стимул); кит.: 全能 (универсальный), 投资者 (инвестор), 现象 (явление), 过程 (процесс) и др.).

3. Предметно-ориентированная, т.е. историческая, архитектурная, искусствоведческая (рус.: *ансамбль, дворец, каркас, павильон*; англ.: *modernization* (модернизация), *relief* (рельеф), *rafters* (стропила), *terrace* (терраса); кит.: 曝光 (экспозиция), 柱 (колонна), 重叠 (перекрытие) и др.).

Кроме того, данные тексты, как правило, включают в себя лексику, имеющую отношение к профессиональным видам деятельности в туризме (транспорт, отель, реклама), а также лексику, обладающую «локально-национальными» чертами (*русское гостеприимство*, *English tea party* (английское чаепитие), 中国玫瑰 (китайская роза) и т.д.). При

этом лексические единицы данных текстов частично указывают на реальную «картину мира», основные их функции – рекламная и информативная (они содержат имплицитную информацию, обладающую такими функциональными характеристиками, как побудительность, оценочность, персуазивность [4: с. 11–12]). С точки зрения семантики рассматриваемые туристические тексты содержат лексику, номинирующую страноведческие сведения об истории, экономике страны, географии, информацию культурологического плана, за счет чего передается культура авторов текстов, а также социокультурные ценности тех систем, в которых были созданы эти тексты.

В рамках анализа туристических текстов на русском, китайском и английском языках была разработана общая структура фрейма туристического описания дворца (рисунок).

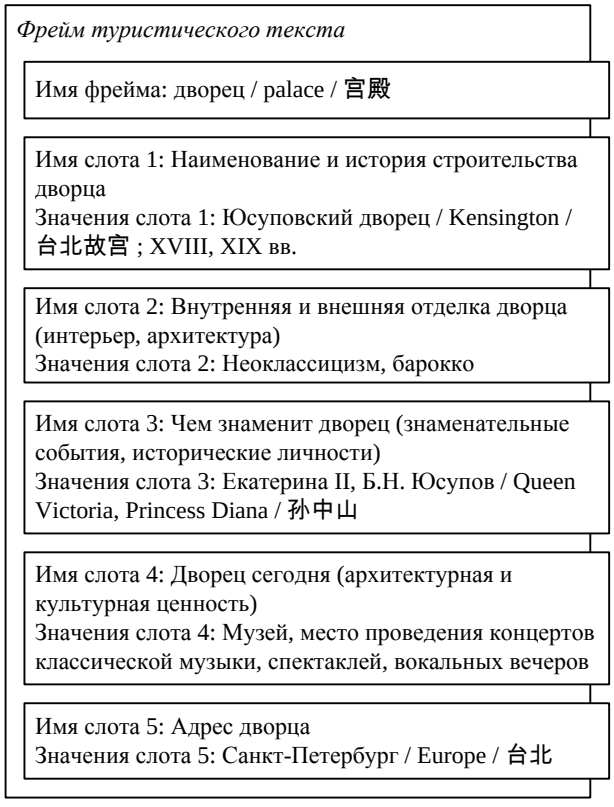


Рисунок. Структура фрейма туристического текста

Следует учитывать, что структура фрейма туристических текстов может содержать и более широкий набор информации (число слотов может быть произвольным), который зависит от конкретного объекта и языка описания. Так, общая для русского, китайского и английского языков структура фрейма туристического текста включает в себя имя фрейма: *дворец* (русс. яз.), *palace* (англ. яз.) и 宫殿 (кит. яз.). На более низких уровнях фрейма расположены слоты, содержащие информацию о названии дворца (Юсуповский дворец (рус.), Kensington (англ.), 台北故宫 Таибэи Гугун (кит.)), истории его строительства, местонахождении (Санкт-Петербург (русс.), Europe (англ.), 台北 Таибэи (кит.)), о связанных с объектом исторических личностях (Екатерина II, Б.Н. Юсупов (рус.), Queen Victoria, Princess Diana (англ.), 孙中山 СуньЧжуншань (кит.)) и т.д.

Вся информация, относящаяся к фрейму, располагается в его слотах, которые в данном случае могут быть рассмотрены с точки зрения иерархической структуры (слоты верхнего и нижнего уровней). Так, слоты верхнего уровня сопоставляются с определенными ситуациями, в то время как слоты нижнего уровня содержат большое количество информации, соотносящейся с каким-либо событием или ситуацией. Следовательно, рассматриваемые тексты представляют собой сложную модель фреймов, непосредственно связанных друг с другом.

Таким образом, рассмотрение специфики фрейма как средства описания туристических объектов на материале русского, китайского и английского языков позволяет сделать вывод, что фреймовый подход представляет собой эффективный метод выявления логической структуры текстов описания туристических объектов. Изучение фрейма текста способствует распознаванию и фиксации общих элементов описания для исследуемых языков, что позволяет выработать общие параметры, которым будет отвечать описание туристического объекта. При этом можно гармонизировать терминологию, которая соотносится со слотами фреймов текстов на русском, китайском и английском языках.

Фрейм является универсальным средством для описания туристических объектов на китайском, русском и английском языках. С помощью фрейма можно выявить отличия или сходства в текстовом и лексическом обеспечении при описании соответствующих объектов и гармонизировать терминологию языков. Выстраивая тексты в соответствии с подобными фреймовыми структурами и смысловыми связями, можно решить задачи включения необходимой информации по выбранной теме. Кроме того, фрейм, структурируя полученные человеком знания и опыт, является средством этого знания, давая возможность углублять эти знания и передавать их другим.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Дарбанов, Б.Е.* Теория схемы, фрейм, скрипт, сценарий как модели понимания текста / Б.Е. Дарбанов // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. – 2017. – № 6-2. – С. 75–78.

2. *Дейк, ван Т.А.* Язык. Познание. Коммуникация / Т.А. ван Дейк. – Москва : Прогресс, 1989. – 310 с.

3. *Звада, О.В.* Фрейм «morality» и его объективация в языке: на материалы английского языка : автореф. дис. ... канд. филол. наук : 10.02.04 / О.В. Звада. – Иркутск, 2003. – 16 с.

4. *Лазарев, В.В.* Теория фрейма: интердисциплинарный подход / В.В. Лазарев, Л.В. Правикова // Когнитивная парадигма: Фреймовая семантика и номинация : межвуз. сб. науч. ст. – Вып. 1. – Пятигорск, 2002. – С. 3–19.

5. *Масленникова, Е.М.* Фреймовое представление семантики текста / Е.М. Масленникова // Лингвистический вестник. – Ижевск, 2000. – С. 113–125.

6. *Минский, М.* Фреймы для представления знаний / М. Минский; пер. с англ. под ред. Ф.М. Кулакова. – Москва : Энергия, 1979. – 151 с.

7. *Нехлюдова, Л.А.* Тенденции развития современного языковедческого текста: лингвокультурологический анализ : дис. ... канд. филол. наук : 10.02.01 / Л.А. Нехлюдова. – Ростов-на-Дону, 2004. – 150 с.

8. *Филлмор, Ч.* Фреймы и семантика понимания / Ч. Филлмор // Новое в зарубежной лингвистике. – Вып. 23: Когнитивные аспекты языка. – Москва, 1988. – С. 52–67.

9. Юсуповский дворец. – URL: http://vnorco.com/m/articles/view/Юсуповский-дворец-Россия (дата обращения: 10.06.2019).

10. *Fillmore, Ch.* An alternative to checklist theories of meaning / Ch. Fillmore // Proceedings of the Berkley Linguistic Society. – Berkeley, 1975. – P. 123–131 – URL: https://pdfslide.net/documents/ an-alternative-to-checklist-theories-of-meaning.html (accessead: 29.07.2019).

11. The National Palace Museum – URL: http://www.icg-newtaipeicity2016.com/ visit-7.php (accessead: 10.06.2019).

12. Visiting the beautiful Kensington Palace in England. – URL: http://tripand travelblog.com/visiting-the-beatiful-kensington-palace-in-england (accessead: 10.06.2019).

DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-190-193

ЖЕЛЕЗНЫЕ ДОРОГИ СИБИРИ И ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА В ГОДЫ ГРАЖДАНСКОЙ ВОЙНЫ (1918–1922)

Статья вторая

Ю.Н. Ципкин

У.В. Ежеля

В центре внимания авторов – противостояние сил Народно-революционной армии, боровшейся за установление советской власти в Забайкалье и на Дальнем Востоке, и Дальневосточной армии (каппелевские и семеновские войска), поддерживаемой японскими интервентами. Рассматриваемый период охватывает события с февраля 1920 г. по ноябрь 1922 г. Железные дороги переходили из рук в руки, в огромной степени пострадали железнодорожники и подвижной состав, который семеновцы угоняли в Маньчжурию. Волочаевская операция 10–13 февраля 1922 г. решила исход военного противостояния на восточной окраине страны.

Ключевые слова: Гражданская война, Транссибирская магистраль, Китайско-Восточная железная дорога (КВЖД), белые режимы, интервенты, партизаны, Межсоюзный железнодорожный комитет (МЖК), железные дороги.

RAILWAYS OF SIBERIA AND THE FAR EAST DURING THE CIVIL WAR (1918-1922)

Article two

U.V. Ezhelya

Y.N. Tsypkin

The article recreates the pages of history of rail transport in Siberia and the Far East in the period of acute social conflict in Russia in 1918-1922 years. The Trans-Siberian and the Chinese Eastern railway had access to the main ports of Russia in the Pacific. The Amur and Ussuri Railways were seized by white guards and interventionists who carried out punitive actions against railway workers and civilians. As a consequence of this occupation policy in Primorye, the Amur region and Transbaikalia developed guerrilla movement. The authors cite numerous facts that show that during the years of the civil war, the Railways suffered greatly, being destroyed by a number of active participants in those events – the whites, the interventionists, the guerrillas, and the People's Revolutionary army.

Key word: Civil war, Trans-Siberian Railway, Chinese Eastern railway (CER), the white regimes, invaders, partisans, Inter-Union Railway Committee (IRC), railways.

Не добившись успеха под Иркутском, войска генерала Каппеля обошли город и двинулись на соединение с атаманом Семеновым через замёрзший Байкал. Объединение каппелевских и семеновских войск в Забайкалье произошло 11–15 февраля 1920 г. После их объединения белая армия получила название Дальневосточной.

Пятого марта 1920 г. в Верхнеудинске (ныне – Улан-Удэ) было образовано Временное земское правительство Прибайкалья. В него вошли представители бывшего Политцентра, ЦИКа Советов Прибайкалья и местные земцы. Девятого марта японцы стали эвакуироваться в Читу. Власть атамана Семёнова сохранялась до октября 1920 г.

В конце 1919 – начале 1920 г. началось формирование буферного государства – Дальневосточной республики. Инициаторами её создания выступили сначала руководители Политцентра, но затем инициативу перехватили большевики. Создавая ДВР, ЦК РКП (б) и СНК РСФСР исходили из невозможности советской России вести войну одновременно на трёх фронтах: против Врангеля на Юге, против Польши на Западе и против Японии на Дальнем Востоке.

В Приморье были сильны позиции большевиков, но эта уверенность в своих силах привела к политическому просчету – они приняли решение о восстановлении власти Советов в регионе. Интервенты среагировали мгновенно: японцы учинили бойню, в ходе

Ежеля Ульяна Васильевна – кандидат исторических наук, доцент кафедры теории и истории государства и права Дальневосточного государственного университета путей сообщения (г. Хабаровск).

Ezhelya Ulyana Vasilievna – Candidate of Science (History), Associate Professor of the Department of Theory and History of State and Law at Far Eastern State Transportation University (Khabarovsk).

E-mail: siavassa@yandex.ru

Ципкин Юрий Николаевич – доктор исторических наук, профессор (г. Хабаровск).

Tsypkin Yuri Nikolaevich – Doctor of Historical Sciences, Professor (Khabarovsk).

E-mail: siavassa@yandex.ru

© Ципкин Ю.Н., Ежеля У.В., 2020

которой погибли более 7 тыс. воинов революционной армии и мирных граждан. Были убиты большевики С.Г. Лазо, В.М. Сибирцев, А.Н. Луцкий. Они были схвачены японцами, опознаны и переданы офицерской банде В. Бочкарёва, бесчинствовавшей на Уссурийской железной дороге. Наиболее распространенной версией о гибели революционеров является их сожжение в топке паровоза $Е^{л}$ 629 на ст. Муравьёв-Амурский белыми офицерами [5: с. 369, 517]. Ныне – станция Лазо.

Возмущение действиями Японии со стороны жителей Владивостока и консульского корпуса было настолько велико, что интервенты вынуждены были 7 апреля 1920 г. возвратить к власти Временное правительство Приморской областной земской управы [10: с. 193–194]. Необходимость создания ДВР была доказана жестокими реалиями того времени.

Японское командование, в свою очередь, навязало Приморью крайне тяжёлый договор от 29 апреля 1920 г., который получил название «Дальневосточный Брест». Согласно ему приморские власти для поддержания порядка могли иметь только 4250 бойцов Дивизиона Народной охраны, причём оружие им выдавало японское командование. Русские части в Приморье не имели права находиться в 30-вёрстной полосе вдоль Уссурийской железной дороги. Японцы позже ушли с участка Хабаровск–Иман (ныне – Дальнереченск), и его заняли части Народно-революционной армии (НРА) ДВР [2: с. 485–487, 494–495; 5: с. 369, 517].

Японское выступление наносило прямой ущерб странам – членам Межсоюзного железнодорожного комитета, который выступил с протестом против захвата японцами российских железных дорог. Под давлением МЖК 7 мая 1920 г. Уссурийская железная дорога была передана из ведения Управления КВЖД в ведение собственного Управления дороги, т.е. под юрисдикцию Приморья. Управляющим Уссурийской железной дорогой был назначен русский инженер Н.Э. Спенглер. Это помогло навести на дороге элементарный порядок, востребовать часть средств от японского командования за перевозки войск и грузов. Общая задолженность войск интервентов Уссурийской железной дороге на 1 сентября 1921 г. составила более 1,6 млн рублей золотом. К тому же японское командование не выплатило Читинской, Амурской и Уссурийской железным дорогам почти 8 млн. В конце 1920 г. Управлению Уссурийской железной дороги удалось добиться взноса от японского командования в 400 тыс. рублей золотом через поставщиков угля с Сучанских шахт [4: Ф. 1736. Оп. 1. Д. 106 «б». Л. 164; Д. 106 «г». Л. 315–346].

Трагические события произошли и в Хабаровске. Интервенты захватили артиллерию и бронепоезд революционной армии [7: с. 18]. Героически сражался за хабаровский вокзал взвод моряков Амурской флотилии под командой Николая Хорошева. Большинство бойцов взвода погибли в последней штыковой атаке. Именно в это время в районе Хабаровска революционные войска, чтобы не допустить японцев по железной дороге в Амурскую область, территория которой тогда начиналась на левом берегу Амура, взорвали 2 фермы (12-ю и 13-ю) железнодорожного моста. Мост был полностью восстановлен только в марте 1925 г. А до этого действовала паромная переправа; зимой по ледовой переправе ходили очень короткие поезда – паровоз и три вагона.

С боями пробились на левый берег Амура части, из которых был создан сводный полк под командованием Ф. Петрова-Тетерина. Полк занял позиции в районе моста и протоки Бешеная. Попытки японских войск переправиться на левый берег на катерах и лодках были пресечены пулемётным огнём. 27 мая 1920 г. боевые действия между русскими и японскими войсками официально были прекращены.

Продолжались бои в районе захваченной белыми Читы. 16 октября 1920 г. из Забайкалья ушёл последний эшелон с японскими войсками. Причины их ухода: в самой Японии нарастал экономический и политический кризис; сильно было противодействие Народно-революционной армии и партизан; усиливались противоречия с США –основным противником Японии на российском Дальнем Востоке. 22 октября белая Чита пала под ударами НРА и партизан. Сам Семёнов еле успел вылететь из Читы на самолёте. Каппелевцы прикрывали отход семеновцев. Все, что нельзя было увезти с собой, взрывалось или сжигалось. И, тем не менее, НРА достались большие трофеи – 16 бронепоездов, десятки самолетов и автомобилей, около 100 орудий, много боеприпасов и снаряжения, масса железнодорожного имущества и т.д. [13: Ф. 221. Оп. 3. Д. 13. Л. 1–20; 3: с. 218–219].

В ноябре 1920 г. Дальневосточная белая армия, потерпев поражение в Забайкалье, отступила в Маньчжурию, а затем с помощью США, Японии и Китая была переправлена по КВЖД в Приморье. Перед белыми, отступившими в Китай, со всей остротой встал вопрос о дальнейшей судьбе. На территории Маньчжурии началось разоружение семеновских и каппелевских частей. Однако не все они сразу сдали оружие [8: p. 111–112]. Часть семеновских войск под командованием барона Р.Ф. Унгерна фон Штернберга ушла в Монголию. Остальные семеновцы и каппелевцы двинулись в эшелонах по КВЖД в Приморье . Под давлением Харбинского консульского корпуса Управление КВЖД, в котором служило много сторонников белогвардейцев, направило на ст. Пограничную 2 тыс. порожних вагонов. Также было отменено решение о разоружении белой армии [11: с. 267, 269–270].

Народное собрание Приморья приняло решение не пропускать белую армию, однако командующий

войсками области генерал В.Г. Болдырев дал указание управлению военных сообщений Уссурийской железной дороги пропустить белые эшелоны в область, тем более что кадеты и эсеры стояли за прием войск с КВЖД. По дороге двигалось 76 эшелонов с 26 тыс. чел. (среди них больные, раненые солдаты, офицеры и члены их семей).

Приморское правительство, будучи ограничено в своих возможностях, не смогло противостоять значительному потоку белых. Удалось, однако, убедить китайские власти разоружить белогвардейцев. Они были высажены из эшелонов и вошли в Приморье пешим порядком.

26 мая 1921 г. скопившиеся в Приморье белые части с помощью японцев совершили белый переворот и создали Временное Приамурское правительство под руководством предпринимателей братьев С. и Н. Меркуловых. 30 ноября белые части под командованием генерала В.М. Молчанова («белоповстанцы») выступили в поход на Хабаровск. Наступление проводилось по железной дороге. Белогвардейцы захватили бронепоезд НРА и, пользуясь слабой обученностью нового призыва войск ДВР и их малочисленностью, успешно продвигались вперёд. Правительство ДВР и командование Народно-революционной армией допустили немало ошибок в оценке противника, а также в реформировании НРА [12: Ф. 5. Оп. 1. Д. 2190. Л. 159; 4: Ф. 849. Оп. 1. Д. 200. Л. 8].

19 декабря 1921 г. В.М. Молчанов почти вплотную подошел с юга к Хабаровску. Чтобы отрезать частям НРА пути отступления на запад, В.М. Молчанов приказал генералу Н.П. Сахарову наступать со своей Поволжской бригадой по долине Амура и Уссури через станицу Казакевичево, в обход Хабаровска, на Волочаевку. Но из-за боя с Коммунистическим отрядом в с. Казакевичево, бойцы которого почти все погибли, белогвардейцы потеряли время. Бригада Н.П. Сахарова 20 декабря по открытой равнине и глубокому снегу вышла к Волочаевке и попыталась поджечь мост. Однако караульная рота и подоспевший бронепоезд НРА под командованием Ф.Н. Петрова-Тетерина отогнали противника. Отрезать Хабаровск от тылов НРА не удалось [7: с. 98–100; 1: с. 87 –88].

При отступлении командованию НРА удалось вывести из Хабаровска часть войск, эвакуировать семьи комсостава, спасти значительную часть материальных ценностей и боевой техники. В ходе отступления НРА потеряла 600 чел. только убитыми, три самолёта, бронепоезд, около 30 орудий [5: с. 528].

В ночь на 22 декабря 1921 г. белоповстанцы без боя заняли Хабаровск. Белым достались богатые трофеи, особенно на ст. Покровка, на левом берегу Амура, поскольку многое вывезти власти ДВР не успели. Слишком поздно, 19 декабря 1921 г., всего за три дня до сдачи белым Хабаровска, была построена ледовая переправа через Амур. Сказалось позднее становление льда, и перекатывать вагоны пришлось вручную. На ст. Амур было оставлено 9 паровозов (из них 4 неисправных), 111 товарных и 17 пассажирских вагонов. Со ст. Покровка на левом берегу паровозы удалось угнать, но было оставлено 173 вагона с оружием, обмундированием и продовольствием [4: Ф. 19. Оп. 1. Д. 10. Л. 1–2; 9: 3 янв.; 11 янв.; 14: с. 620–621].

Попытка взять ст. Ин в 55 км западнее Волочаевки и продвинуться дальше белоповстанцам не удалась. Командование белой армии сделало все от него зависящее, чтобы превратить район Волочаевки в неприступную крепость. Были возведены ледяные брустверы и другие сооружения, в том числе заграждения из колючей проволоки в несколько рядов. Волочаевскую сопку, господствующую над безлесной в то время равниной, белая правительственная пресса называла «дальневосточным Верденом». Вместе с тем В.М. Молчанов знал, что никаких резервов он не получит, и главной его задачей было удержаться на захваченных позициях, хотя бы до весны.

Волочаевская операция длилась с 10 по 13 февраля 1922 г. Десятого февраля состоялся первый штурм волочаевских укреплений белых, но он успеха не принёс. Разрушенный деревянный мост через небольшую речку Поперечную не был восстановлен, и бронепоезда НРА не смогли оказать бойцам действенную помощь, а артиллерия отстала от пехоты. Огромный урон наступающим наносили белые бронепоезда «Волжанин» и «Каппелевец». Лишь после наведения сапёрами временного моста через Поперечную бронепоезда № 8 и № 9 прибыли на помощь частям НРА под Волочаевку. Двенадцатого февраля народоармейцы штурмом заняли сопку Июнь-Корань. Действия бронепоездов НРА, а также обходной колонны Гюльцгофа с юга решили судьбу боя [4: Ф. 19. Оп. 1. Д. 58. Л. 10, 21; 7: с. 58].

Забайкальская группа войск Народно-революционной армии под командованием Н.Д. Томина двинулась по долине Амура и Уссури на юг с целью оградить Хабаровск от белых тылов. Как в зеркале, повторилась ситуация декабря 1921 г., только теперь группа НРА наступала от Волочаевки на ст. Корфовская южнее Хабаровска. Белые спешно эвакуировались из города, и 14 февраля части Народно-революционной армии ДВР без боя вошли в Хабаровск. Белые оставили в Хабаровске 600 вагонов, в том числе 102 вагона с фуражом и военным имуществом, склады с подарками из Приморья, ценности в госбанке. При отступлении белогвардейцы увезли с собой 100 чел. арестованных, которых разместили в двух теплушках, прицепленных к последнему бронепоезду, ушедшему из Хабаровска.

Меркуловский режим показал свою несостоятельность, и ему на смену пришел монархический режим М.К. Дитерихса. Но и при нём остановить общий развал власти и экономики не удалось. В преддверии

эмиграции началась массовая распродажа государственного имущества. Расхищались железнодорожные склады, имущество депо, продавались рельсы, тысячи пудов топочного мазута. С Уссурийской железной дороги на КВЖД угонялся подвижной состав.

В борьбе с партизанами штаб Дитерихса возложил ответственность за состояние пути и телеграфной сети на жителей сел и владельцев частных земельных участков вдоль железной дороги. Было объявлено, что за порчу железной дороги и телеграфной линии будут браться заложники. Однако реализовать свои угрозы М.К. Дитерихс не успел. Поражение белогвардейцев под Спасском открыло дорогу Народно-революционной армии на Владивосток. Перед бегством часть судов Доброфлота вооружалась за счет разборки бронепоездов.

24 октября 1922 г. командование Народно-революционной армии подписало соглашение с японским командованием о порядке занятия Владивостока, 25 октября народоармейцы торжественно вошли в город, а население с энтузиазмом приветствовало их. Последний японский транспорт ушел из Владивостока в 15 часов. На следующий день, 26 октября, глава Совнаркома РСФСР В.И. Ленин в телеграмме председателю Совета министров Дальневосточной республики «Привет освобождённому Приморью» поздравлял русских граждан с избавлением от тяжкого ига японского империализма, объединением их с трудящимися массами России [14: с. 236, 301].

14 ноября 1922 г. Народное собрание II созыва приняло постановление о самороспуске, отмене Конституции Дальневосточной республики и установлении советской власти. Народное собрание ДВР также ходатайствовало о присоединении республики к РСФСР. И это было закреплено Декретом ВЦИК 15 ноября 1922 г. Дальний Восток воссоединился с советской Россией. Страна стала обретать единое политическое и экономическое пространство. В ноябре 1922 г. В.И. Ленин подчёркивал: «… Владивосток далеко, но ведь это город-то нашенский… И здесь и там – РСФСР». В то же время он отмечал длительность Гражданской войны, большое количество жертв и усилий для избавления [6: с. 303]. Наша страна восстанавливала свои геополитические позиции на Тихом океане. Были восстановлены дипломатические отношения между СССР и Страной восходящего солнца. За Японией оставалась южная часть Сахалина. Полностью Сахалин и Курильские острова отошли к СССР только в 1945 г.

В годы гражданского противостояния железные дороги – эти «артерии войны» – стали одними из главных объектов, за обладание которыми шла борьба противоборствующих сторон. Главные сражения между интервентами и белогвардейцами, с одной стороны, и революционными силами, с другой, шли по железным дорогам. Линии фронта как таковой не существовало. Фронтом в большинстве случаев являлись железные дороги и примыкающие к ним территории. Успех маневра обусловливался, кроме прочего, наличием бронепоездов. Железные дороги являлись одновременно объектом диверсий и интервентов, и партизан с целью срыва боевых действий и снабжения противника. Места ожесточённых сражений – Чита, Даурия, Ольгохта, Волочаевка, Хабаровск, Спасск, Уссурийск, Владивосток – были железнодорожными узлами и станциями.

В боях с интервентами и белогвардейцами погибли многие железнодорожники. В ноябре 1918 г. от рук белогвардейцев пали комиссар Амурской железной дороги М.Н. Чесноков и председатель профсоюзов дороги В.И. Шимановский. Позже в их честь были названы ст. Шимановская (бывшая Гондатти) и Михайло-Чесноковская (вторая станция г. Свободного). Погибли бывший председатель Амурской Советской республики Ф.Н. Мухин и крупный советский работник А.К. Чумак, которые были в своё время паровозными машинистами. Именем С. Лазо названа ст. Муравьёв-Амурский, В. Сибирцева – ст. Манзовка, А.Н. Сковородина – ст. Рухлово. Гражданская война и интервенция нанесли огромный ущерб железным дорогам российского Дальнего Востока. Их восстановление стало одним из главных условий возрождения народного хозяйства страны.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Авдеева, Н.А.* Декабрьская трагедия 1921 года Народно-революционной армии Дальневосточной республики / Н.А. Авдеева // Из истории гражданской войны на Дальнем Востоке (1918–1922) : сб. науч. ст. – Хабаровск, 2000. – Вып. 2. – С. 70–93.

2. Борьба за власть Советов в Приморье (1917–1922 гг.) : сб. док. – Владивосток : Приморское кн. изд-во, 1955. – 831 с.

3. Героические годы борьбы и побед. Дальний Восток в огне гражданской войны. – Москва : Наука, 1968. – 390 с.

4. Государственный архив Хабаровского края (ГАХК).

5. Дальний Восток в период революций 1917 г. и гражданской войны // История Дальнего Востока России. Т. 3. Кн. 1. – Владивосток : Дальнаука, 2003. – 632 с.

6. *Ленин, В.И.* Полн. собр. соч. Т. 5 / В.И. Ленин. – Москва : Изд-во полит. лит., 1981.

7. *Левкин, Г.Г.* Волочаевка без легенд / Г.Г. Левкин. – Хабаровск : Приамурское Географическое о-во, 1999. – 287 с.

8. *Moltchanoff, V.M.* The Last White General / V.M. Moltchanoff. – Berkely, 1972.

9. Наше слово. – Хабаровск, 1922.

10. *Никифоров, П.М.* Записки премьера ДВР (1917–1922 гг.) / П.М. Никифоров. – Москва : Госполитиздат, 1963. – 287 с.

11. *Парфенов, П.С.* (*Алтайский*). Борьба за Дальний Восток. 1920–1922 / П.С. Парфенов. – Ленинград : Прибой, 1928. – 368 с.

12. Российский государственный архив социально-политической истории (РГАСПИ).

13. Российский государственный военный архив (РГВА).

14. Русская армия. Газета военная, общественная и литературная. – Омск, Владивосток, 1919.

15. Таёжные походы. Литературно-художественный сборник эпизодов из истории Гражданской войны на Дальнем Востоке. – Хабаровск : Хабаровское кн. изд-во, 1972. – 752 с.

IN MEMORIAM



1 июля 2020 г. после тяжелой болезни ушел из жизни постоянный автор нашего журнала доктор философских наук, профессор, заслуженный работник высшей школы Российской Федерации, почетный работник высшего профессионального образования Российской Федерации **Анатолий Петрович Герасименко.**

Анатолий Петрович родился в городе Фергана бывшей Узбекской ССР 9 марта 1948 г., но прожил там совсем недолго, поскольку семья очень скоро перебралась в Благовещенск Амурской области, где и прошел почти весь его жизненный путь.

В 1971 г. он окончил Благовещенский государственный педагогический институт, в 1979 г. защитил кандидатскую, а в 1997 – докторскую диссертации.

После блестящего окончания историко-филологического факультета Анатолий Петрович остался работать в БГПИ, где занимал должности ассистента, старшего преподавателя, доцента, заведующего кафедрой, ректора. Некоторое время он был секретарем Амурского обкома КПСС, а с 1991 г. по последние дни своей жизни работал на разных должностях в Амурском государственном университете (г. Благовещенск), фактически с нуля создав там новое направление подготовки студентов – юриспруденцию, в течение многих лет был бессменным членом нескольких диссертационных советов.

Нам, его ученикам и коллегам, Анатолий Петрович запомнился глубочайшей эрудицией (особенно в области классической русской философии права и русской литературы) и принципиальностью. О последнем из упомянутых качеств он писал в небольшой брошюре («В свой адрес»), посвященной собственному шестидесятилетию: «Кроме изначальной "книжности", остро помню сознание своей исключительной "правильности". Являясь по сути раздвоенной единичностью, любой человек склонен верить в свою правоту. Но я сознавал свою правильность настолько сильно, что не просто хотел быть хорошим, но всячески это демонстрировал» (с. 13).

Такое самосознание и такие демонстрации сопровождали Анатолия Петровича на всем жизненном пути. Он не боялся выражать собственную позицию даже в самой невыгодной и сложной обстановке. Это не приносило дивидендов, но вызывало уважение и даже желание подражать. Знаю это и по собственному опыту, и по опыту своих коллег.

Именно таким запомнится нам Анатолий Петрович Герасименко – открытым, честным, принципиальным и очень добрым человеком. Его безвременный уход – огромная утрата. Светлая ему память!

Главный редактор.

К СВЕДЕНИЮ АВТОРОВ

ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ В НАУЧНО-ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ «СОЦИАЛЬНЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ НАУКИ НА ДАЛЬНЕМ ВОСТОКЕ» И ТРЕБОВАНИЯ К НИМ

1. В журнале печатаются рукописи, как правило, не публиковавшиеся ранее.

2. Все поступившие в редакцию статьи проходят рецензирование.

3. Рассмотрение работ аспирантов и соискателей кандидатской степени осуществляется только при наличии отзыва научного руководителя и рекомендации кафедры по месту их обучения.

4. Для аспирантов и соискателей публикация статей бесплатно

5. Статьи должны быть в объёме от 0,5 до 1 п. л. (20 000 – 40 000 знаков). В них может быть, как правило, размещено не более трех иллюстраций, графиков или схем.

6. Требования к рукописи, представляемой в редакционную коллегию.

6.1. Направляемые в редакционную коллегию материалы должны быть представлены в электронном и распечатанном видах. На распечатке должны быть указаны имена файлов. Текстовый редактор – Word. Материалы должны быть подписаны автором на титульном листе около фамилии.

6.2. Титульный лист статьи содержит комплекс элементов, расположенных на странице в следующем порядке. В верхней части страницы располагается заглавие статьи, которое печатается прописными буквами жирным шрифтом. Фамилии авторов следуют после заголовка и печатаются строчными буквами, иные сведения при этом не указываются.

6.3. Ссылки на источники даются в виде алфавитного списка литературы с нумерацией после текста. Сначала идут источники на русском языке, затем на иностранных. В самом тексте (после цитирования) информация об источнике печатается в квадратных скобках с указанием номера по списку. Библиографическое описание источника в списке литературы (фамилии и инициалы авторов печатаются курсивом) составляется в соответствии с действующими нормами ГОСТ 7.1–2003. Шрифт и межстрочный интервал те же, что и в статье.

6.4. Поля страницы: верхнее – 2 см; нижнее – 2 см; левое – 3 см; правое – 1 см; размер бумаги – А4 (210×297 мм); шрифт – «Times New Roman» № 14; межстрочный интервал – 1,5.

6.5. Примечания в тексте статьи приводятся в постраничных ссылках и должны иметь сквозную нумерацию.

7. Материалы, не имеющие научного аппарата или неправильно оформленные, не соответствующие указанным выше правилам, не рассматриваются. Рукописи не возвращаются.

8. К рукописи должны прилагаться следующие сведения об авторе: Ф.И.О., ученая степень, ученое звание, место работы, должность, рабочий адрес, домашний адрес, рабочий телефон, домашний телефон, факс, e-mail.

9. К статье прилагается краткая аннотация, ключевые слова (не более 15), а также профессиональный перевод на английский язык аннотации, ключевых слов и названия статьи.

10. Материалы следует направлять по юридическому адресу журнала: 680021, г. Хабаровск, ул. Серышева, 47, Дальневосточный государственный университет путей сообщения (ДВГУПС), к. 262. Редакция журнала «Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке». Электронная почта: journal@festu.khv.ru. Материалы, присланные ценными письмами и бандеролями, не принимаются.

К СВЕДЕНИЮ ПОДПИСЧИКОВ

Наш журнал распространяется по подписке и поступает в розничную продажу.

Стоимость одного номера – 450 руб. (с учетом НДС). Подписка оформляется банковским или почтовым переводом (образец купона прилагается). Журнал будет выслан по адресу подписчика почтой. Почтовые расходы включены в стоимость подписки. Подписку на журнал также можно оформить по каталогу «Газеты. Журналы» ОАО Агентства «Роспечать». Подписной индекс – 84277.

Просим высылать копии платежного документа и адрес для рассылки по адресу: 680021, г. Хабаровск, ул. Серышева, 47, Дальневосточный государственный университет путей сообщения (ДВГУПС). Редакция журнала «Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке».

Извещение **Кассир**	Дальневосточный государственный университет путей сообщения УФК по Хабаровскому краю (наименование получателя платежа) 2724018158 № 40503810500001000191 (ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа) ГРКЦ ГУ ЦБ РФ по Хабаровскому краю (наименование банка получателя платежа) **БИК** 040813001 № 06109339920 (номер Л/кс) № 272401001 (номер КПП) Подписка на журнал «Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке» на 2020 год (наименование платежа) Сумма платежа _____ руб. _____ коп. Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп. Итого: _____ руб. _____ коп.
Квитанция **Кассир**	Дальневосточный государственный университет путей сообщения УФК по Хабаровскому краю (наименование получателя платежа) 2724018158 № 40503810500001000191 (ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа) ГРКЦ ГУ ЦБ РФ по Хабаровскому краю (наименование банка получателя платежа) **БИК** 040813001 № 06109339920 (номер Л/кс) № 272401001 (номер КПП) Подписка на журнал «Социальные и гуманитарные науки на Дальнем Востоке» на 2020 год (наименование платежа) Сумма платежа _____ руб. _____ коп. Сумма платы за услуги _____ руб. _____ коп. Итого: _____ руб. _____ коп.

AUTHORS GUIDELINES

1.The journal publishes materials which have not been published before.

2. The articles submitted to the editorial board undergo a reviewing procedure.

3. Manuscripts of articles and other materials are to be recommended by the faculties of higher schools, laboratories and other structural divisions of scientific research institutions, research-methodological or academic conferences and seminars. Works by post-graduate students are accepted for publishing with references from their academic adviser.

4. The volume of the article should not exceed 1 publication base (40 000 printable characters). No more than three illustrations, diagrams or schemes can be placed within the article.

5. The following are the requirements for manuscripts submitted to the editorial board.

5.1. The materials submitted to the editorial board must be presented in electronic and in print format (diskettes 3.5» and two copies of the original text (files)). If there are two or more diskettes, their numbers and files should be labeled on the diskettes. The names of files must be specified in the printed copy. The text-based editor is Word. The materials should be signed by the author on the title page near the name of the author.

5.2. The title page of the article must contain the complex of the elements located on the page in the following order. At the top of the page the title of the article is printed in capital letters bold font. Surnames of the authors follow the heading and are printed by lower case letters. No other data is to be specified.

5.3. References should follow the body of the text in alphabetical order, first the sources in Russian language, then the sources in foreign languages. References to the cited sources, and notes should be incorporated in the text of the article, after the quotation in square brackets, with the number from the list of references. Bibliographical description of the source in the list of references is implemented in accordance with the rules of GOST 7.1-2003. Font and line spacing, is the same as in the article.

5.4. Margins: top – 2 cm; bottom – 2 cm; left – 3 cm; right – 1 cm; the size of a paper – A4 (210×297 mm); font «Times New Roman» № 14; line spacing – 1.5.

5.5. Notes and quotations incorporated in the body of the text should be numbered consecutively.

6. Materials without substantiated research support or not corresponding to the rules mentioned higher will not be considered. Manuscripts will not be returned.

7. The following data about the author should be attached to the manuscript: first name, middle name initial, last name, academic degree, academic title, place of employment, postal address, work address, home address, office phone number, home telephone number, fax, e-mail.

8. A short abstract of the article in Russian and English, the title of the article in English and the list of key words (no more than 15) are to be attached.

9. Please address the materials to the following address: 47, Seryshev Str., Khabarovsk, 680021, Far Eastern State Transportation University (FESTU) Editorial board of the journal «The Humanities and Social Studies in the Far East».

E-mail: journal@festu.khv.ru
<mailto:journal@festu.khv.ru>

Научное издание

СОЦИАЛЬНЫЕ И ГУМАНИТАРНЫЕ НАУКИ НА ДАЛЬНЕМ ВОСТОКЕ

Научно-теоретический журнал
Том XVII
Выпуск 2, 2020

Под общей научной редакцией Ю.М. Сердюкова

Редактор *Т.М. Яковенко*
Технический редактор *И.А. Нильмаер*

План 2020 г. Поз. 12.6. Подписано в печать 18.06.2020 г. Дата выхода 29.06.2020 г.
Гарнитура «Times New Roman». Уч.-изд. л. 24,8. Усл. печ. л. 23,0. Зак. 87.
Тираж 500 экз. (1-й завод 1–65 экз.). Цена 450 р.

Отпечатано в издательстве ДВГУПС.
Адрес издательства и типографии: 680021, г. Хабаровск, ул. Серышева, 47.