

DOI 10.31250/2618-8619-2021-2(12)-95-103

УДК 397.4(571.511)

### **Елена Андреевна Давыдова**

Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН  
Санкт-Петербург, Российская Федерация  
ORCID: 0000-0002-9299-7551  
E-mail: elenav0202@gmail.com

### **Владимир Николаевич Давыдов**

Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН  
Санкт-Петербург, Российская Федерация  
ORCID: 0000-0003-2738-4609  
E-mail: davydov.kunstkamera@gmail.com

## **Производство (вкусов) оленины: практики забоя животных в тундре и в оленеубойном пункте на Чукотке\***

**АННОТАЦИЯ.** В статье концептуализируются этнографические материалы, касающиеся забоя оленей, собранные в 2017–2019 гг. в Иульгинском районе Чукотского автономного округа. Забой оленя — решающий момент в превращении живого существа в «мертвую» пищу. В этой связи рассмотрение данного процесса позволяет понять, как происходит столь кардинальное перевоплощение. Отношение к животному в момент забоя и разделки туши, по представлениям чукчей, во многом определяет вкус будущего мяса. Для раскрытия данного положения сравниваются практики забоя в тундре и оленеубойном пункте села Амгуэма. Сопоставляя отношения людей и животных в разных ландшафтах, мы покажем, во-первых, как создаются и поддерживаются личные отношения между людьми и животными во время традиционного забоя и как они впоследствии трансформируются в связь между человеком и пищей. «Неправильные», с точки зрения местных жителей, отношения человека и оленя во время забоя товарного стада приводят к противоестественному производству пищи и в конечном счете меняют ее вкусовые качества.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** Арктика, Чукотка, инфраструктура, забойный пункт, оленеводство, забой животных, отношения человека и оленя, антропология пищи

**ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ:** Давыдова Е. А., Давыдов В. Н. Производство (вкусов) оленины: практики забоя животных в тундре и в оленеубойном пункте на Чукотке. *Кунсткамера*. 2021. 2(12): 95–103. doi 10.31250/2618-8619-2021-2(12)-95-103

---

\* Исследование проведено при финансовой поддержке Российского научного фонда (грант № 19-78-10002).

**Elena Davydova**

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences  
Saint Petersburg, Russian Federation  
ORCID: 0000-0002-9299-7551  
E-mail: elenav0202@gmail.com

**Vladimir Davydov**

Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) of the Russian Academy of Sciences  
Saint Petersburg, Russian Federation  
ORCID: 0000-0003-2738-4609  
E-mail: davydov.kunstkamera@gmail.com

## **Production of Venison Tastes: Practices of Animal Slaughter in the Tundra and in a Slaughterhouse in Chukotka\***

**ABSTRACT.** This article conceptualizes ethnographic materials related to reindeer slaughter and collected in 2017–2019 in the Iul'tinskii raion of the Chukotka Autonomous Okrug. The slaughter of an animal is a decisive moment in the transformation of a living creature into “dead” food. In this regard, consideration of this process will allow understanding how this transformation proceeds. The article argues that the attitude towards the animal at the time of its slaughter and butchering ultimately determines the taste of the produced meat. To reveal this statement, we compare slaughter practices in the tundra and in a reindeer slaughterhouse. By comparing the relationship between people and animals in different landscapes, we show, firstly, how personal relationships between people and reindeer are created and maintained during the traditional slaughter, and, secondly, how they are subsequently transformed into a relationship between people and food. The “abnormal relationship” between a human and a reindeer during the slaughter of a marketable herd leads to the “improper” production of food, which ultimately changes its taste.

**KEY WORDS:** Arctic, Chukotka, infrastructure, slaughterhouse, reindeer husbandry, animal slaughter, human-reindeer relationship, anthropology of food

**FOR CITATION:** Davydov V., Davydova E. Production of Venison Tastes: Practices of Animal Slaughter in the Tundra and in a Slaughterhouse in Chukotka. *Kunstkamera*. 2021. 2(12): 95–103. (In Russian). doi 10.31250/2618-8619-2021-2(12)-95-103

---

\* The research has been supported by the Russian Science Foundation (project no. 19-78-10002).

Оленина всегда была и нередко до сих пор остается одним из основных продуктов в рационе питания, а также просто любимой едой коренных жителей Чукотки. Как писал В. Г. Богораз, «обычной пищей оленных чукчей является оленье мясо» (Богораз 1991: 126). Современные оленеводы и люди, происходящие из оленеводческих семей, также не мыслят свою жизнь без оленины и потребляют ее практически ежедневно. Однако пищевые практики существенно видоизменяются и переосмысливаются местными жителями под воздействием процессов, движимых более крупными структурами, такими как государство или рыночная экономика. Как отмечал Дж. Гуди, особенности «пищевых путей» (food-ways) или систем питания связаны с более широкими социально-экономическими ситуациями в том или ином регионе (Goody 1982: 38). В частности, на Чукотке в контексте товаризации оленеводства меняются вкусовые качества оленины, а также отношение людей как к мясу, так и к животным. В статье мы сфокусируемся на анализе способов забоя оленей и сравним технологии, применяемые в тундре, с теми, что используются в оленеводском пункте. В ходе такого сопоставления будут выявлены взаимосвязи, существующие между отношением к домашнему оленю непосредственно перед забоем, во время и после него и вкусом производимого мяса на северо-востоке Чукотке.

Этнографические материалы, касающиеся забоя оленей, были собраны нами в 2017–2019 гг. в ходе трех экспедиционных выездов общей продолжительностью полгода в Иульгинском районе Чукотского автономного округа: в оленеводческом селе Амгуэма и местах зимних и летних стоянок бригад Амгуэмской тундры, прибрежном селе Нутэпэльмен и районном центре — поселке городского типа Эгвекино.

## ПРЕДСТАВЛЕНИЯ О ВКУСНОЙ И НЕВКУСНОЙ ОЛЕНИНЕ

Уже во время первого приезда в оленеводческое село Амгуэма мы столкнулись с представлениями местных жителей, согласно которым мясо товарного забоя, хранящееся на складе оленеводческого предприятия, является не вполне правильным или нормальным. В ходе общения с информантами мы узнали, что большинство жителей Амгуэмы противопоставляет мясо товарного забоя оленине, привозимой из тундры. Они говорят, что тундровое мясо вкуснее, питательнее и ароматнее. Напротив, мясо, кровь, внутренности оленя из товарного стада, произведенные на забойном пункте, по их словам, имеют неприятный запах (рис. 1, см. вклейку).

Показателен разговор, который состоялся у нас с руководителем амгуэмского оленеводческого предприятия в 2018 году. Его директор сам некогда был оленеводом и происходит из оленеводческой семьи. Мужчина подробно рассказал о преимуществах и широких возможностях нового забойного пункта для производства оленины, построенного в 2000-е годы по финской технологии. Мы, в свою очередь, заметили, что местные жители не любят брать мясо отсюда, приписывая ему плохие вкусовые свойства. Наш информант согласился с мнением своих односельчан, сказав, что мясо с забойного пункта «естественно» довольно сомнительного качества и уступает по вкусу тундровому. Однако, по его словам, забойный пункт, «сделанный по современной европейской технологии», обеспечивает оленине не вкус, а «товарный вид», что очень важно для сбыта продукции на рынке.

Во время забойной кампании многие части оленьих туш раздают бесплатно. Однако местные жители не стремятся приобретать на забойном пункте пищевой ресурс. По мнению амгуэмцев, все части туши оленя с забойного пункта «дурно пахнут». Местные жители могут взять что-то из раздаваемого мяса и субпродуктов для собак и иногда даже для собственного потребления. Однако много продуктов, полученных в ходе забоя, выбрасывают. В любом случае существует правило, которого стараются придерживаться все амгуэмцы: забор бесплатных частей туши оленя необходимо осуществлять в самом начале забоя товарного стада. Люди объясняют, что олени пребывают в стрессовом состоянии в забойном пункте, и чем дольше забойная кампания длится, тем хуже качество оленины. Данные рассуждения местных жителей побудили авторов статьи задуматься,

как отношение к животному влияет на вкус производимого мяса. Ответ на этот вопрос был найден, в частности, в ходе наблюдения за традиционным забоем оленей в тундре.

### ЗАБОЙ ОЛЕНЕЙ В ОЛЕНЕВОДЧЕСКИХ БРИГАДАХ

Многие антропологи на различных этнографических материалах показали, что люди некоторых культур воспринимают других живых существ как личностей (см., например: Kohn 2013; Ingold 2002; Oehler 2020; Stépanoff et al. 2017: 57–81; de Castro 1998: 469–488). Чукотские оленеводы также считают животных, населяющих тундру, мыслящими существами, обладающими волей, собственными интенциями, способностью совершать выбор, принимать решения и действовать. Отношения человека и оленя на Чукотке принимают форму «межвидового сотрудничества» или «совместного выживания» (см.: Stépanoff et al. 2017: 34, 45). В работах ученых по чукотскому оленеводству уже рассматривались взаимозависимость, со-настроенность, симбиоз и альянс оленей и людей (Богораз 1991: 6–35; Klovov, Davydov 2018: 261–274; Vaté 2007: 273–286). Процесс забоя оленей в тундре — один из эпизодов отношений между человеком и животным, включающим и борьбу, и заботу, и уважение, и притворство. Он несет за собой смерть какого-то животного, но в конце концов предполагает сохранение жизни других оленей стада и людей.

Оленевод, осуществляющий забой в тундре, выбирает конкретного оленя из стада для определенной семьи или даже человека. Решение принимается на основе нужд семьи или стада. Например, нередко люди высматривают старого беззубого оленя, бесполезного для процветания стада. В другой раз, наоборот, оленевод выберет молодого упитанного оленя, чтобы угостить жирным и нежным мясом почетного гостя. Порой люди отбирают молодых телят, так как им нужны тонкие шкуры на пошив одежды. Здесь важно подчеркнуть, что в самом начале процесса забоя закладываются персональные отношения между людьми и животным, которое должно превратиться в пищу и обеспечить человека материалами для пошива одежды.

Само заклание оленя на Чукотке осуществляют два человека. Один из пастухов, поймав оленя на аркан, постепенно приближается к нему и ведет к яранге, в которую будет принята туша животного. Второй человек, как правило, хозяин яранги, берет оленя за рога и свободной рукой пронзает его ножом в области сердца. Если олень сразу не умирает, то в рану вторично вставляется нож для быстрого завершения предсмертной агонии. Эти действия должны выполняться быстро, спокойно и без суматохи.

В борьбе, конфронтации, сопротивлении, которые, безусловно, сопровождают забой, присутствуют также уважение к оленю и забота о нем. В. Г. Богораз в работе, посвященной верованиям чукчей, писал, что «строго говоря, убийство оленя всегда является жертвоприношением, сопровождающимся определенными обрядами» (Bogoras 1904: 368). Для этнографа было важно подчеркнуть ритуальную составляющую забоя саму по себе. Но сделанное им наблюдение также свидетельствует о том, что олень не может быть просто убит, он заслуживает правильного к себе отношения.

Для оленевода жизнь животного не прекращается сразу же после удара ножом. Напротив, этот момент является частью постепенной трансформации живого существа в пищу, которая тем не менее сохраняет связь с живым оленем. После того как олень падает на землю, люди делают подстилку для умирающего животного: участники забоя приносят и кладут под голову и круп оленя ивовые ветки. Оленя также «поют», поливая чистой водой его голову, рану и ноги (рис. 3, см. вклейку). Так оленеводы проявляют заботу об олене.

Применяя подход И. Гофмана к анализу забоя, можно сказать, что оленеводы исполняют роль (performance) в своего рода «спектакле», в котором олень, в свою очередь, выступает засыпающим зверем (Гофман 2003). В соответствии с логикой представления он отправляется в другой мир без помощи человека. Впоследствии люди получают доступ к телу животного, но они как будто не участвуют в забое, скрывая сам момент умерщвления, создавая видимость, что ничего не произошло.

Н. Бёрд-Дэвид, изучавшая охотников и собирателей Южной Индии, показала, что их жизнь и многие действия основаны на представлениях о «дарующей окружающей среде», которая как родитель заботится о людях, в ней проживающих, и щедро обеспечивает их пищей и другими необходимыми для жизни ресурсами (Bird-David 1990: 189–196). Мы полагаем, что домашние олени во время забоя так же, как и дикие животные во время охоты, сами позволяют людям себя заполучить. Показательно, что действия чукчей по отношению к убитым диким животным и домашним оленям имеют много общего. Например, добытых морских млекопитающих также поят и иногда укладывают на подстилку, оказывая знаки гостеприимства дорогим гостям (Богораз 1939: 79). О похожей практике рассказывали охотники на морских животных в селе Нутэпальмен. Но если добытых животных встречают как дорогих и почетных гостей, то домашние олени получают почести и заботу как существа, уже принадлежащие домашнему пространству (о поддержании тесных связей между ярангой, очагом, людьми и стадом см.: Vaté 2013; Богораз 1939: 54–55, 78).

Фрейд спектакля предполагает присутствие исполнителей и зрителей (Гофман 2003: 186). Для кого осуществляли свое представление находящиеся на сцене оленеводы и олени? Другими словами, кто являлся аудиторией? Комментарии, которые давали тундровики, говорят о том, что «спектакль» исполнялся, в частности, для других оленей. Например, в ответ на критику происходящего в забойном пункте мы спрашивали оленеводов, какое заклятие является правильным. Люди отвечали, что хороший оленевод забивает животное в сытом и спокойном состоянии, для этого во время заклания нескольких оленей (что часто и происходит в оленеводческих бригадах) люди не должны напугать других животных. В действиях оленеводов во время забоя прочитывается забота о чувствах, ощущениях, физическом и эмоциональном состоянии оленя, который будет превращен в пищу, что также содействует упомянутому установлению личных отношений между человеком и животным. Более того, близкие персональные отношения не прекращаются и после смерти животного, а переносятся на отношения людей с пищей.

Прежде чем приступить к разделке оленя, люди не только оказывают ему знаки почтения, но и укладывают в определенном направлении в пространстве (см.: Vaté 2005–2006). Как правило, его кладут головой на восток. Если же олень смотрит на север, то он предназначен для умерших, а блюда, приготовленные впоследствии из его туши, будут использоваться во время ритуалов поминовения мертвых. Таким образом, ориентация тела забиваемого оленя в пространстве говорит о том, как в дальнейшем будет использоваться мясо животного, какое будет символическое значение этого мяса для людей.

Непосредственно сама разделка туши оленя осуществляется двумя-тремя женщинами (при их отсутствии — мужчинами) по суставам. Показательно, что местные жители часто пренебрежительно относятся к пилованному мясу, представленному на прилавках магазинов окружного центра. Бывшие оленеводы, проживающие в Анадыре, отмечали, что они покупают олени туши у тундровиков, чтобы есть определенного оленя и определенные части его туши, а не пилованные куски мяса, которые что-то утрачивают в своих вкусовых характеристиках.

Тундровое мясо и другие продукты, приготовляемые из туши оленя, забитого в тундре, часто ассоциируются с каким-то конкретным животным. Например, во время еды оленеводы могут вспоминать животное, мясо которого они едят. Иногда они объясняют свойства мяса через персональные характеристики оленя. Во время еды можно услышать реплику вроде «Мясо жесткое, старая была очень». Люди забивают каждого оленя для конкретных нужд. Соответственно любая туша или ее части имеют свое специфическое значение. Забиваемое животное является или пищевым ресурсом семьи на определенный период времени, или сырьем для приготовления специальных блюд, необходимых для выполнения ритуалов, или подарком, который будет передан конкретному человеку. Оленеводы знают каждый кусок своих мясных запасов. В тундре они всегда с легкостью и ноткой очевидности отвечали на наши расспросы по поводу употребляемого в пищу мяса: какого забоя оленины и какая часть туши сегодня подана на стол. Другими словами, тундровики едят мясо конкретных животных и определенные его части, а не абстрактную оленину.

Э. Кон в своих работах стремится показать, что невозможно сравнивать живых существ и бесчувственные материи. В частности, автор, переосмысляя и переопределяя понятие репрезентации, прослеживает различия между «мыслящими самостями» и «мертвым мясом». Исследователь описывает, как люди народа руна тропических лесов Амазонии долго варят мясо, стремясь десубъективировать животное и превратить его в объект (Kohn 2013). Однако оленеводы Чукотки делают прямо противоположное. Во-первых, они предпочитают нежную слегка обваренную оленину с кровью жесткому переваренному и невкусному, по их представлениям, мясу (приготовляемому приезжими); во-вторых, употребляют многие части туши оленя в сыром виде сразу после забоя, считая их большим лакомством (рис. 4, см. вклейку).

Наше исследование людей, оленей и оленины на Чукотке, не отрицая уникальной интенциональности и самости живых существ, а также амбивалентного статуса пищи, приготовленной в результате умерщвления жизни, выявляет связи, существующие между животными и приготовленной из них едой. Как было показано, неживое мясо, произведенное из мыслящих существ, сохраняет связь со своим живым прошлым — оленями. Мы полагаем, что, как и тщательная десубъективация мяса представителями руна через применение определенных технологий обработки еды, перенос личных отношений людей с оленем на их отношения с пищей на Чукотке служит преодолением противоречия, подмеченного Э. Коном: личности (животные) становятся «мертвой» едой (Кон 2018: 181).

### ТОВАРНОЕ СТАДО, ИЛИ РАЗРЫВ С ТРАДИЦИЕЙ

Происходящее в тундре часто противопоставляется местными жителями практикам, характерным для забойного пункта, где возникает нарушение «нормального» межвидового взаимодействия (рис. 2, см. вклейку). Стадо гонят длительное время к забойному пункту, не всегда заботясь об ощущениях самих животных. По словам информантов, олени подходят к Амгуэме уже уставшими и истощенными: животные хотят есть и пить. Они боятся самой ситуации пребывания в корале забойного пункта, где долгое время остаются без еды и питья. Более того, местные жители говорят, что «животные понимают, что будут убиты». Люди подчеркивают, что олени страдают эмоционально и физически, и это состояние страдания портит вкус будущего мяса.

Олени, попадая в кораль забойного пункта, постепенно перестают быть живыми существами, обладающими агентностью. Животные из такого стада превращаются в товар, с которым человек не имеет личных отношений. Люди могут не думать об их ощущениях, чувствах и эмоциях, могут не кормить и не поить их, потому что они стали счетными единицами, измеряемыми в килограммах мяса (на это ориентирована сама предельно рационализированная система конвейерного забоя). А. Цзин писала, что «в капиталистической логике товаризации, чтобы сделать из предмета объект обмена, его нужно изъять из его пространств бытования» (Цзин 2017: 161). Именно это происходит с оленями в забойном пункте: они изымаются из тундры, отчуждаются от своих яранг, хозяев-олленеводов и других оленей стада.

Непосредственно сам забой оленей товарного стада, как и в тундре, осуществляется в несколько этапов. Сначала с помощью выстрела из пневматического пистолета в затылок животное оглушают. Фактически олень остается живым в этот момент, но лишается способности двигаться и чувств, другими словами, парализуется его нервная система. Обездвиженное и бесчувственное, но еще живое существо, подвешивается за ноги на цепь. Такой метод контрастирует с ударом ножом в сердце, при котором олень, стоя лицом к одному человеку, держащему аркан, и стремясь вырвать рога из рук другого, активно сопротивляется и вступает в противостояние со своими хозяевами, чтобы потом предаться в их руки для получения последних почестей и заботы. Подвешенные на цепи и неспособные двигаться олени, безусловно, воспринимаются иначе, нежели агонизирующие животные, лежащие на подстилке из веток и получающие «питье» свежей воды. Процедура подвешивания — это продолжение и очередной этап конвейерного процесса превращения животного

в товар, который теперь необходимо обработать и рассортировать. Далее туша оленя проходит серию «пунктов», в которых она подвергается ряду процедур: обескровливание, отрезание головы, взвешивание, снятие шкуры, изъятие внутренностей, ветеринарный осмотр, мытье, обжигание остатков шерсти и шоковая заморозка. В этих операциях участвуют местные жители, нанимаемые предприятием для выполнения определенных функций во время забоя.

Описанный выше метод забоя официально признан «гуманным способом оглушения по английскому образцу». Однако местные жители не разделяют таких взглядов. Например, они называют «убийцами» тех, кто совершает оглушение оленей из пневматического оружия. Многие информанты, участвуя в забойной кампании, сами не являются потребителями произведенных ими продуктов. Деперсонифицированная оленина производится ими не для себя, а для потребления за пределами села. Само товарное стадо воспринимается ими как собственность государства, т. е., по сути, они производят забой не своих, а чужих оленей. К личным оленям, забиваемым в тундре, совсем другое отношение — процедура умерщвления там производится со всеми необходимыми почестями.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На Чукотке сосуществуют две перспективы отношения к забою животных. Они подразумевают два различных способа пополнения пищевого ресурса и предполагают отличающиеся друг от друга темпоральности. Оленеводы-тундровики делают упор на то, что происходит до и после смерти животного. В рамках забойного пункта умерщвление животного предстает как свершившийся факт, который знаменует одну из фаз прагматической трансформации живого существа в пищевую продукт. В контексте забойного пункта осуществляется целенаправленное обезличивание конкретных животных в пользу производства однотипного мяса, лишённого индивидуальных характеристик, вкуса, «биографии», а туша конкретного оленя становится физически недоступной знавшим животное оленеводам (Reinert 2009: 88). Фактически забойный пункт выполняет функцию стирания знаний, основанных на тесных отношениях человека и животного.

Таким образом, отношение людей к животным определяет вкус будущего мяса и других продуктов, производимых из этих оленей. Более того, в тундре, в отличие от забойного пункта, даже после превращения живого оленя в «мертвое» мясо личные отношения между людьми и убитым животным (олениной) продолжают существовать. Подобная пища, не лишённая своих качеств, связанная с биографиями конкретных оленеводов и их животных, наделяется местными жителями особыми оттенками вкуса, позволяющими получить удовольствие и чувство насыщения от еды. Во многом подобная пища противопоставляется безликой и лишённой связей с конкретными людьми олениной, произведенной на забойном пункте.

## СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

- Богораз В. Г.* Чукчи: религия: авторизов. пер. с англ.: в 2 ч. Л.: Изд-во Главсевморпути, 1939. Ч. 2.
- Богораз В. Г.* Материальная культура чукчей: авторизов. пер. с англ. М.: Наука, 1991.
- Гофман И.* Анализ фреймов: эссе об организации повседневного опыта. М.: Институт социологии РАН, 2003.
- Кон Э.* Как мыслят леса: к антропологии по ту сторону человека. М.: Ad Marginem Пресс, 2018.
- Цзин А. Л.* Гриб на краю света: о возможности жизни на руинах капитализма. М.: Ad Marginem Пресс, 2017.
- Bird-David N.* The Giving Environment: Another Perspective on the Economic System of Gatherer-Hunters // *Current Anthropology*. 1990. Vol. 31, № 2. P. 189–196.
- Bogoras W.* The Chukchee. Religion. The Jesup North Pacific Expedition. Memoir of the American Museum of Natural History. Vol. XI. Leiden; New York: E. J. BRIL Ltd.; Printers and Publishers, G. E. Stechert and Co. American Agents, 1904.

- de Castro V. E. Cosmological Deixis and Amerindian Perspectivism // *Journal of the Royal Anthropological Institute*. 1998. Vol. 4, № 3. P. 469–488.
- Goody J. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- Ingold T. *The Perception of Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London; New York: Routledge, 2002.
- Klovov K., Davydov V. Human-Dog Reindeer Communities in the Siberian Arctic and Subarctic // *Hybrid Communities: Biosocial Approaches to Domestication and other Trans-Species Relationships* / ed. by Ch. Stépanoff. London: Taylor and Francis, 2018. P. 261–274.
- Kohn E. *How Forests Think: Toward an Anthropology beyond the Human*. Berkeley: University of California Press, 2013.
- Oehler A. *Beyond Wild and Tame: Soiot Encounters in a Sentient Landscape*. New York: Berghahn Books, 2020.
- Reinert H. *The Corral and the Slaughterhouse: Knowledge, Tradition, and the Modernization of Indigenous Reindeer Slaughtering Practice in the Norwegian Arctic*. Diss. for PhD. Cambridge, 2009.
- Stépanoff Ch., Marchina Ch., Fossier C., and Bureau N. Animal Autonomy and Intermittent Coexistences: North Asians Modes of Herding // *Current Anthropology*. 2017. Vol. 58, № 1. P. 57–81.
- Vaté V. 'La tête vers le lever de soleil': Orientation quotidienne et rituelle dans l'espace domestique des Tchouktches éleveurs de rennes (Arctique siberien) // *Etudes mongoles, siberiennes, centrasiatiques et tibétaines*. 2005–2006. Vol. 36–37. P. 61–93.
- Vaté V. Savoirs et représentations du renne des Tchouktches éleveurs // *Etudes/Inuit/Studies*. 2007. Vol. 31, № 1–2. P. 273–286.
- Vaté V. Building a Home for the Hearth: An Analysis of a Chukchi Reindeer Herding Ritual // *About the Hearth: Perspectives on the Home, Hearth and Household in the Circumpolar North* / ed. by D. G. Anderson, R. P. Wishart, V. Vaté. New York; Oxford: Berghahn Books, 2013. P. 183–199.

## REFERENCES

- Bird-David N. The Giving Environment: Another Perspective on the Economic System of Gatherer-Hunters. *Current Anthropology*, 1990, no. 2 (31), pp. 189–196.
- Bogoras W. *The Chukchee. Religion. The Jesup North Pacific Expedition. Memoir of the American Museum of Natural History*. Vol. XI. Leiden; New York: E. J. BRIL Ltd.; Printers and Publishers, G. E. Stechert and Co. American Agents, 1904.
- Bogoras W. G. *Chukchi. Religiiia* [Chukchis. Religion]. Part 2. Leningrad: Izdatel'stvo Glavsevmorputi, 1939. (In Russian)
- Bogoras W. G. *Material'naia kul'tura chukchei* [Material Culture of Chukchis]. Moscow: Nauka, 1991. (In Russian)
- Goffman E. *Analiz freimov: esse ob organizatsii povsednevnogo opyta* [Frame Analysis. An Essay on the Organization of Experience]. Moscow: Institut sotsiologii RAN, 2003. (In Russian)
- Kohn E. *How Forests Think: Toward an Anthropology beyond the Human*. Berkeley: University of California Press, 2013.
- Kohn E. *Kak mysliat lesa: k antropologii po tu storonu cheloveka* [How Forests Think: Toward an Anthropology beyond the Human] Moscow: Ad Marginem Press, 2018. (In Russian)
- de Castro V. E. Cosmological Deixis and Amerindian Perspectivism. *Journal of the Royal Anthropological Institute*, 1998, no. 3 (4), pp. 469–488.
- Goody J. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- Ingold T. *The Perception of Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London; New York: Routledge, 2002.
- Klovov K., Davydov V. Human-Dog Reindeer Communities in the Siberian Arctic and Subarctic. *Hybrid Communities: Biosocial Approaches to Domestication and other Trans-Species Relationships*. Ed. by Ch. Stépanoff. London: Taylor and Francis, 2018, pp. 261–274.
- Oehler A. *Beyond Wild and Tame: Soiot Encounters in a Sentient Landscape*. New York: Berghahn Books, 2020.

Reinert H. *The Corral and the Slaughterhouse: Knowledge, Tradition, and the Modernization of Indigenous Reindeer Slaughtering Practice in the Norwegian Arctic*. Diss. for PhD. Cambridge, 2009.

Stépanoff Ch., Marchina Ch., Fossier C., and Bureau N. Animal Autonomy and Intermittent Coexistences: North Asians Modes of Herding. *Current Anthropology*, 2017, no. 1 (58), pp. 57–81.

Tsing A. L. *Grib na kraiu sveta: o vozmozhnosti zhizni na ruinakh kapitalizma* [The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins]. Moscow: Ad Marginem Press, 2017. (In Russian)

Vaté V. 'La tete vers le lever de soleil': Orientation quotidienne et rituelle dans l'espace domestique des Tchouktches éleveurs de rennes (Arctique siberien). *Etudes mongoles, siberiennes, centrasiatiques et tibetaines*, 2005–2006, vol. 36–37, pp. 61–93. (In French)

Vaté V. Savoirs et representations du renne des Tchouktches éleveurs. *Etudes/Inuit/Studies*, 2007, no. 1–2 (31), pp. 273–286. (In French)

Vaté V. Building a Home for the Hearth: An Analysis of a Chukchi Reindeer Herding Ritual. *About the Hearth: Perspectives on the Home, Hearth and Household in the Circumpolar North*. Ed. by D. G. Anderson, R. P. Wishart, and V. Vaté. New York; Oxford: Berghahn Books, 2013, pp. 183–199.

Submitted: 20.12.2020

Accepted: 21.02.2021

Published: 01.07.2021



Рис. 1. Здание оленубойного пункта в Амгуэме  
Fig. 1. Slaughterhouse building in Amguema



Рис. 2. Разложившиеся шкуры оленей возле забойного пункта на 94 км Иультинской дороги  
Fig. 2. Decomposed deer skins near a slaughterhouse on Iultinskaia road



Рис. 3. Поение оленя  
Fig. 3. Watering of the slaughtered reindeer



Рис. 4. В яранге сразу после забоя оленя  
Fig. 4. Cooking fresh reindeer meat after the slaughter