***О.А. Скубач***

*Кандидат филологических наук, доцент кафедры литературы Алтайского государственного педагогического университета (Барнаул)*

[helga-sk@mail.ru](mailto:helga-sk@mail.ru)

**Медвежатина по-мексикански и «суп-мечта» с шоколадом: семиотика советской полярной кухни 1920–1930-х гг.**

В советской полярной документалистике 1920-х гг. проблема выживания на Крайнем Севере часто трактуется как проблема гастрономическая. Выжить в Арктике – значит хотя бы на время выйти за рамки своей цивилизованности; ярче всего эта метаморфоза проявляется в пищевых стратегиях полярников. Общим местом арктического опыта становится своего рода гастрономическая деградация: отказ от сложной (многосоставной, сложно приготовленной, вообще – приготовленной) пищи в пользу принципиально простой, часто – сырой пищи. В той же семантической нише располагается употребление автохтонной, «варварской» пищи: экзотических блюд туземцев или мяса животных-эндемиков (белый медведь, морж, тюлень и пр.). В свое время К. Леви-Стросс увидел в переходе первобытного человека от сыроедения к приготовлению пищи важнейший этап цивилизационного прогресса. Нетрудно заметить, что экстремальные условия Арктики в представлениях носителей отечественной культуры начала ХХ в. обращают эту модель: умение ассимилироваться к примитивным обстоятельствам, сбросить на время иго культуры воспринимается как одно из главных условий подлинного полярного опыта.

В истории арктических путешествий можно вычленить две доминирующие стратегии поведения, долженствующие гарантировать выживание: либо ставка делается на цивилизационные преимущества европейцев, способных опереться на наисовременнейшие достижения науки и техники, чтобы обеспечить себе победу над условиями Севера; либо, напротив, оптимальная модель поведения мыслится как освобождение от цивилизационных рамок, обращение к аутентичному опыту автохтонов, иначе говоря – регрессия к уровню практически первобытного человека. В первые десятилетия ХХ в. последняя модель была поддержана крайне авторитетными в полярной среде именами Ф. Нансена (пережившего экстремальную зимовку на о. Джексона в 1895–1896 гг. благодаря усвоенному им опыту эскимосов) и Р. Амундсена, чей антарктический поединок с Р. Скоттом в 1910–1912 гг. воспринимался современниками как соперничество сторонника традиционной полярной тактики с поборником технического прогресса. Советские полярники 1920-х гг., несомненно, ориентируются на опыт Нансена и Амундсена, в том числе в гастрономических практиках. В дневниках Г.А. Ушакова, Н.Н. Урванцева (чьи имена связаны с важнейшими советскими арктическими достижениями 1920-х гг.: колонизацией о. Врангеля и исследованием архипелага Северная Земля) постоянным мотивом становится противопоставление сырого мяса (чаще всего – медвежатины) пище рафинированной. «Всевозможные сладости, как-то: мед, конфекты, печенье, которых у нас на складе было достаточно, совершенно не пользовались популярностью <…>, – вспоминает Н.Н. Урванцев. – Зато любимым блюдом было мороженное медвежье мясо, которого в сыром виде за ужином иногда съедали более килограмма». Такой гастрономический выбор имеет под собой мотивы не только прагматические, но и символические.

С началом 1930-х гг. стратегия советского освоения Арктики постепенно меняется на противоположную: во главу угла отныне ставится научный подход, в том числе и в вопросах питания, которые трактуются как материалистический базис всей полярной деятельности. Рацион советских полярников начинает включать в себя все больше высокотехнологической пищи – концентратов и сублимированных продуктов, которые в сознании современников воспринимаются как «пища будущего», в отличие от натуральных, необработанных продуктов – «пищи прошлого» из рациона полярников предыдущего десятилетия. Данная тенденция достигла кульминации при подготовке дрейфующей экспедиции «Северный Полюс-1» (1937–1938 гг.), меню для участников которой было подготовлено Институтом инженеров общественного питания с учетом новейших для своего времени открытий в нутрициологии. Тем не менее, намерение заменить обычные продукты «питательными пилюлями» (Э. Кренкель) порождало подчас примечательные гастрономические казусы.