

Д.П. Шульга¹✉, Е.А. Гирченко²

¹Сибирский институт управления – филиал РАНХиГС
Новосибирск, Россия

²Институт археологии и этнографии СО РАН
Новосибирск, Россия
E-mail: alkaddafa@gmail.com

О просоводческой обрядности аборигенов острова Тайвань

Просо – одна из первых земледельческих культур, еще в неолите принесенных на Тайвань с материка. Тем не менее, его доля в рационе и традициях древнего населения острова по сравнению с другой культурой, рисом, остается недостаточно ясной. У современных же аборигенов существуют легенды, подчеркивающие особое отношение к просо, как к первому появившемуся на их земле злаку. В настоящей работе представлены результаты научной командировки ее авторов на юг острова Тайвань, уезд Тайдун, летом 2019 г., рассмотрены обряды, связанные с просом, у субэтнуса цилоу (吉露), являющегося частью народа рукай (鲁凯), который, в свою очередь, относится к тайваньским горцам (高山). Многие аспекты сакральной жизни данной народности тесно связаны с культурой просо и просоводческий цикл лежит в основе традиционного календаря. Во время сева и сбора урожая действует целый ряд ритуальных правил и ограничений, соответственно все, что связано с этим злаком, попадает в сферу религиозного. Наиболее крупный фестиваль, Праздник урожая, сопровождается подношением лепешек и вина из проса божествам и духам предков. Архаичность традиционной культуры аборигенов Тайваня делает исследование их сельскохозяйственных практик весьма важным не только в масштабах острова, но и для всей Юго-Восточной Азии. Исследование, проводимое на стыке археологии и этнографии, представляется крайне важным для изучения реликтовых признаков традиционных пищевых представлений коренных народов, уходящих своими корнями в глубокую древность.

Ключевые слова: остров Тайвань, субэтнос цилоу, народность рукай, земледельческий ритуал, просо, традиционная культура Азии.

D.P. Shulga¹✉, E.A. Girchenko²

¹Siberian Institute of Management – Branch of RANEP, A,
Novosibirsk, Russia

²Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS,
Novosibirsk, Russia
E-mail: alkaddafa@gmail.com

Millet-Growing Rituals of Indigenous Peoples of Taiwan Island

Millet is one of the first agricultural crops appeared on the Taiwan island in the Neolithic. However, its share in the diet of the ancient population of the island compared to another culture, i.e. rice, remains rather unclear. Today's indigenous peoples have legends that emphasize a special attitude to millet as the first crop that appeared in their land. This paper considers the results of scientific investigations held in the south of the Taiwan island, Taitung County, in summer 2019. The investigation is focused on the ritualism of the Jilou sub-ethnos (吉露), which is a part of the Rukai (鲁凯), the Taiwanese highlanders (高山). Many aspects of sacred life of the island peoples are related to the millet culture, and traditional calendar is based on its production cycle. During sowing and harvesting, a number of ritual rules and restrictions are strictly applied. Thus, everything related to the millet production falls into the sphere of religion. Millet cakes and wine to thank the deities and ancestral spirits always accompany the most important event of the year, the Harvest Festival. Archaisms of the Taiwan aboriginal traditional culture makes the investigation of their agricultural practices very important not only for the island, but also for the entire Southeast Asia in general. This investigation, which covers both ethnography and archaeology, seems to be extremely important for studying the relic signs of traditional food preferences of indigenous peoples, rooted in the Neolithic.

Keywords: Taiwan island, Jilou sub-ethnos, Rukai, agricultural ritual, millet, traditional culture of Asia.

Японский исследователь Кано Тадао, изучавший распространение культурных злаков в Юго-Восточной Азии, указывал на обширность области распространения проса: от Тайваня и Филиппин на северо-востоке до Хальмахеры и Новой Гвинеи, о. Серам, архипелагов Кай и Ару [Кано Тадао, 1945]. Тайбэйский исследователь Чэнь Цзилу добавил к обозначенному выше ареалу острова Биак к северу от Новой Гвинеи, а также Палау в Микронезии [Чэнь Цзилу, 1971]. Тем не менее, несмотря на столь широкий ареал, истоки появления проса на Тайване, а также причины его преваляирования в рационе древнего населения острова по сравнению с другой культурой, рисом, остаются недостаточно ясными. В статье представлены некоторые результаты научной командировки ее авторов на юг острова Тайвань, уезд Тайдун, летом 2019 г. Сбор информации велся как в главном археолого-этнографическом центре уезда – Национальном музее доисторической культуры, так и на Фестивале урожая малых народов в г. Тайдун (30 июня – 29 августа 2019 г.). Цель данного исследования – анализ пищевых привычек и культурных традиций, связанных с просом, у населения прибрежной зоны южного Тайваня, наиболее обособленного малого народа острова – народности рукай. Проживание в горных районах в течение многих столетий позволило сохранить архаичные ритуалы вплоть до этнографической современности. Полученные материалы важны для понимания процессов адаптации древних мигрантов с материка к новой окружающей среде и развития их пищевой культуры.

В V тыс. до н.э. появляются первые неолитические стоянки культуры Дабэнькэн, носители которой заселили большую часть западного побережья и архипелаг Пэнху. Первые свидетельства возделывания проса на острове Тайвань относятся к этому же времени. На памятниках Наньгуанли и Наньгуанли дун обнаружены тысячи зерен как риса *Oryza sativa*, так и щетинистого (итальянского) проса *Setaria italica*. В Дабэнькэн находят также мотыги, но данные артефакты единичны, они обнаружены вместе с многочисленными и разнообразными орудиями охоты и рыболовства. Вероятнее всего, мигранты с материка принесли с собой на остров культуру возделывания земли и имело место несколько инфильтраций населения, каждая из которых давала новый толчок к развитию земледелия [Bellwood, 2017]. Интересно, что у современных аборигенов нет легенд, подчеркивающих особое отношение к рису, как к первому появившемуся на их земле злаку, но такое отношение есть к просу [Li Kuangti, 2012, с. 12].

Исторические свидетельства просоводческой обрядности немногочисленны. Хасинто Эскивель,

доминиканский монах, построивший первый католический храм на Тайване, в 1632 г. писал, что в северном Тайване произрастали рис и *borona*, что по-испански означает «просо». Этим словом также обозначают щетинистое (итальянское) просо в капампанганском языке на Филиппинах. *Borona* в данном источнике могло обозначать как щетинистое просо, так и просо обыкновенное. В «Справочнике префектуры Тайваня (*Taiwan Prefecture Gazetteer* 台湾府志 (1685 г.))» уже отдельно упоминались *цзи* (稷) – щетинистое (итальянское) просо, *у* (黍) – просо обыкновенное (*Panicum miliaceum*) и *ушун* (蜀黍) – сорго (*Sorghum bicolor*), а в «Редакции справочника префектуры Тайваня (*Revision of Taiwan Prefecture Gazetteer* 重修台湾府志 (1747 г.))» добавлено *ямушун* (鴨蹄黍) – пальчатое просо (*Eleusine coracana*) [Takei, 2013]. Таким образом, в XVII–XVIII вв. выделялось пять видов проса, известных на Тайване.

В XIX в. европейские ученые посещали Тайвань с целью сбора образцов растений и их каталогизирования. Английский ботаник Томас Олдем описал пальчиковое просо, произраставшее в р-не Даньшуй близ Тайбэя в 1864 г., а его соотечественник Августин Генри в 1888 г. опубликовал каталог китайских растений, где были выделены 25 новых родов и 500 новых видов растений, среди них был выделен один новый вид, эндемичный для Тайваня, *Spodiopogon formosanus* Rendle (или *Eccoilopus formosanus*), тайваньское масличное просо.

В период японской оккупации (1895–1945 гг.) было опубликовано множество этнологических исследований культур коренных народов острова. Щетинистое (итальянское) просо (Foxtail millet) часто фигурировало в отчетах о сельском хозяйстве и питании населения, другие виды проса встречались значительно реже. Таким образом, именно щетинистое просо (или по-другому – лисохвост) являлось наиболее распространенным видом проса на острове. Тайваньское масличное просо встречалось у народов бунун, рукай и пайвань. Часто его выращивали вместе с щетинистым просом, данные культуры высевались в один период времени – в конце зимы или ранней весной, но урожай масличного проса собирали поздней осенью, а щетинистого проса – в середине лета. Тайваньское масличное просо называли в народе также «зудящим просом», потому что тонкие волоски семян могли вызывать дискомфорт при соприкосновении с открытыми участками тела. Коренные жители острова хранили просо связками в зернохранилищах, потом колосья обмолачивали, отбивая палками или топча ногами. Зерна растирали в муку при помощи ступки и песта. Очищение от шелухи, дробление и растирание зерен было повседневной женской работой. У ма-

лых народов во время Праздника урожая жители деревень вплоть до сих пор устраивают соревнования по измельчению проса. Блюда из щетинистого проса у жителей Тайваня включали в себя простую кашу, приправленную солью (реже – сахаром), кашу, смешанную со свининой и дикими овощами, пирог, обернутый листьями. Тайваньское масляное просо обычно использовали для приготовления каш, а пальчиковое просо растирали в муку и добавляли в рисовую кашу [Кано Тадао, 1945]. В настоящее время несмотря на то, что просо у аборигенов Тайваня больше не является обязательным ежедневным продуктом питания, большинство людей продолжают отмечать Новый год, свадьбы и другие особые даты застольями, перечень блюд для которых обязательно включает в себя вино и лепешки из липких сортов проса. Наиболее распространены мягкие лепешки цинафу (кит. 奇那富), а также пельмени-цзунцзы (кит. 粽子) из просяного теста. Именно щетинистое просо используется как в символических церемониях, так и в пищу.

На январь 2020 г. численность горного народа рукой составляет 13 465 чел. Они населяют волость Маолинь уезда Гаосюн, волость Утай уезда Пиндун, деревню Дунсин в уезде Тайдун [Rukai, 2020]. Среди праздников видное место занимают торжества в честь сбора урожая (кит. *шоухо цзи*收获祭, *фэньнянь цзи*丰年祭). Праздник урожая (на языке *рукай* – *калалисиан*) приходится на август, и, в первую

очередь, связан со сбором проса – основой сельского хозяйства этого народа (рис. 1). Просоводческий календарный цикл занимает около шести месяцев, в течение которых совершается целый ряд священнодействий – выбор дня сева, ритуалы, связанные с самим процессом высевания проса, моления о дожде, ритуалы по отпугиванию насекомых-вредителей и птиц, а также обряды, связанные с прополкой, потом – со сбором урожая. На июль и август приходятся жатва, сушка и заготовка проса. Весь период сбора проса сопровождается весьма сложной обрядностью, включающей как семантику смены циклов, так и элементы культа предков. Данный период является кульминацией сельскохозяйственной деятельности и пиком культурной жизни [Се Чжэн-дао, 2018, с. 2].

Вплоть до середины XX в. общая продолжительность обрядовых действий могла достигать сорока пяти дней, но активное развитие экономики Тайваня естественным образом влияет на жизнь коренного населения. Все меньше аборигенов острова ведут традиционное хозяйство и по действующим законам представителям малых народов дается лишь один выходной день для проведения этнических праздников [Юй Гуйжун, 2008]. Вследствие этого продолжительность основных мероприятий *калалисиан* сокращается до двух – трех дней (ежегодно в июле – августе), что неизбежно ведет к частичной утрате магической семантики, харак-



Рис. 1. Женщины народа *рукай* на Празднике урожая (по: [McEneaney, 2017]).

терной для изначального варианта праздников обрядового цикла.

Основным действующим лицом первого этапа празднования, называемого *пуануи* (кит. *иньлин баосинь* 引灵报信), является вождь или старейшина – *баракалай*. Основная цель обрядов – отблагодарить духов, *кумаусу*, за урожай через жертвоприношение. Традиционно в это же время рядовые общинники делают подношения старейшинам и вождям продуктами земледелия, рыбой и дичью. Часть полученного вождь и старейшины распределяют между нуждающимися соплеменниками. Таким образом, помимо религиозного, *пуануи* имеет и большое социальное значение, являясь средством инициации и сплачивания коллектива. После проведения общих торжеств празднование перемещается в семьи, где роль *баракалая* берет на себя глава семьи, ему помогают другие члены семьи мужского пола. На время церемонии действует ряд табу. Во-первых, запрещено чихать, выпускать газы и разговаривать на посторонние темы. Во-вторых, нельзя отвлекаться и, например, приветствовать людей, не участвующих в ритуале. В-третьих, если участники церемонии слышат пение птиц и жужжание насекомых, то обряд прерывается. В-четвертых, существует строго определенный набор атрибутов жертвоприношения, который нельзя менять: это просо, свиное мясо, тыква-горлянка, ряд местных трав [Лу Илу, 2010, с. 13–15].

Важным этапом в структуре праздника урожая являются обряды молений и гадательных практик с использованием просяных лепешек (кит. *као сяо-мибин чжаньбу цзи* 烤小米饼占卜祭, на языке рукой – *вацати*). Необходимым условием проведения гаданий является окончание ритуальных действий до рассвета. Основная цель – с помощью жареных просяных лепешек выяснить судьбу племени на следующий год. В церемонии участвуют только мужчины. Они приходят в назначенное место (обычно за пределами деревни) с тестом из просяной муки. После нагревания каменной плиты на нее укладывают большие и маленькие кусочки теста, а затем – банановые листья. Поверх помещают еще одну каменную плиту. Полученные лепешки называются *цати* (кит. *чаби* 查比). Большие лепешки участники церемонии несут домой, а малые именуется «священными» (кит. *шэнбин* 圣饼) и именно они играют важную роль в гаданиях об урожае на будущий год и жертвоприношениях. После того, как «распорядитель церемонии» (кит. *чжуцзичжэ* 主祭者) вытаскивает «священную лепешку», он внимательно и осторожно ее рассматривает, делая выводы о грядущих удачах и несчастьях. Если лепешки горячие, то будущий год будет благополучным, а урожай – обильным. Если лепешки

не пропеклись, то племени угрожает наводнение или сильный ветер. Если лепешки слишком сухие – земледельцам следует опасаться засухи. Наличие в изделии насекомых может предвещать мор и иные бедствия.

Не менее важной церемонией является ритуал *моления о благословении духов* (кит. *баою линхунь цзи* 保佑灵魂祭, на языке рукой – *киапакадалу*). Примечательно, что женщины и мужчины молятся духам о благополучии раздельно, через день. Руководит церемонией, всегда происходящей в помещении, жрец (кит. *цзисы* 祭司), к которому участники подходят по одному. С собой они несут жертвенные продукты (горшок с вареным просом, тыква-горлянка со священной водой, бамбуковые тарелки с просяной кашей).

Специфическим ритуалом охотников является *киатударити* (кит. *наньжэнь цифу цзи* 男人祈福祭). Основная цель обращения к духам в рамках данного ритуала – просьба даровать мужчинам племени силу и доблесть, чтобы они могли добывать зверя и защищать других членов племени. Исторически в среде рукой охота была важной частью жизни, традицией, постулаты которой передавались из поколения в поколение (рис. 2). Все мужчины, от самых юных до самых старших, собираются к костру на холме в окрестностях деревни. Самый авторитетный охотник поклоняется богам от имени всех мужчин, призывая соплеменников в будущем году быть смелыми и желая им всем удачи. После этого костер разжигается сильнее, поскольку считается, что сильное пламя дарует успех. В прошлом данный обряд сопровождался рядом заклинаний и сакрализованных действий, но в современности, в связи с секуляризацией общества и падением роли охоты, соблюдаются лишь внешние формы. Примечательно, что в ходе данного мероприятия мужчинам запрещено встречать птиц и животных, потому в каждом дворе следить за домашним скотом остаются женщины. Все орудия труда и оружие освещаются духами-покровителями. Женщинам запрещается прикасаться к предметам охотничьего снаряжения и есть ритуальную еду вместе с мужчинами.

Завершает ритуальный цикл обряд окропления святой водой (кит. *цзю шэншуй цзи* 酒圣水祭, на языке рукой – *муаццилику*). Все члены племени собираются в одном месте, чтобы поучаствовать в последнем мероприятии Праздника урожая. Главным действующим лицом выступает пожилая женщина. В ходе церемонии рукой благодарят своих богов за здоровье и благополучие в жизни, потому в церемонии участвуют все категории населения. Те, на кого попадает священная вода, по представлениям рукой, становятся удачливее и счастливее [Се Чжэндао, 2018, с. 4–5].



Рис. 2. Мужчина народа *рукай* на Празднике урожая (по: [McEneaney, 2017]).



Рис. 3. Женщина из зажиточной семьи в головном уборе из колосьев проса на фоне увешанной ими же стены дома (по: [Adam, 2018]).

Во время проведения Праздника урожая традиционные блюда народности рукой обязательно включают в себя «липкие лепешки», похожие на клецки (абай или авай), «Липкие лепешки» характерны не только для народности рукой, но и для многих других народов разных частей острова, например, атаял, пайвань, ами, пуюма, цзоу, бунун, сидик. Как правило, для их приготовления использовалось щетинистое или обыкновенное просо, сорго или рис, смешанные с бананом или таро. У рукой такие лепешки подаются либо завернутыми в листья банана, имбиря, бамбука, таро или макаранги, либо в виде клецок со свиной, подаваемых с бульоном. Для их приготовления цельные зерна предварительно замачивают в воде и перемалывают во влажном состоянии. К ним добавляется мука из клубней таро. Внутри кладется маленький кусочек свинины. Клейкие лепешки, обернутые листьями, обвязываются для прочности шнурочками из длинных и жестких листьев альпинии. Для приготовления варианта в виде клецок пшеничную муку (иногда смешанную с рисовой мукой) разбавляют водой, формируют маленькие шарики, добавляют свинину и варят. Часто эти блюда подаются вместе с запеченным сладким картофелем, свиной и слабоалкогольным напитком из проса. Несмотря на то, что сейчас для коммерческого производства используются специальные закваски, сохранились свидетельства, что изначально зерна для приготовления напитков принято было пережевывать. Слюна, содержащая фермент птиалин, катализирует превращение крахмала в сахар.

Просо также является основным символическим подарком при сватовстве, на новоселье, на рождение ребенка, на юбилей. Традиционный «калым», помимо проса, обычно включает в себя вино из проса, сахарный тростник, таро, бетельный орех, перец бетель, бананы и др. Кроме того, просо традиционно использовалось и в качестве оплаты, например, аренды сельскохозяйственных земель [Ba Qing-Xiong et al., 2018]. Гостей принято встречать пиалой вина из проса. Гость должен окунуть палец в вино и стряхнуть капли в трех направлениях: к небу – как подношение богам, за плечо – предкам и вниз – земле. Просо является показателем достатка, поэтому зажиточные крестьяне часто убористо увешивают колосьями стены дома от крыши до пола. Это делается не только для удобства хранения, но и для того, чтобы показать статус семьи. С этими же целями колосья проса могут выступать в качестве элементов головного убора (рис. 3) [Adam].

Таким образом, типологически описанный обрядовый цикл вписывается в ряд аналогичных феноменов, бытующих в культуре народов Восточной

и Юго-Восточной Азии, в силу наличия в нем ряда характерных черт, таких как строгая связь определенных ритуалов с этапами возделывания зерновой культуры, посвящения сверхъестественным силам с целью получения хорошего урожая, ритуальное сопровождение утилитарных действий, наличие ключевой фигуры, совершающей магические действия и т.п. При этом, однако, основным продуктом питания для большинства народов Юго-Восточной Азии является рис, вторым по объемам потребления – пшеница, в то время как у коренных народов Тайваня сохраняется обрядовый цикл, связанный только с возделыванием проса, что является нетипичным и уникальным явлением для Азии [Хуан Шуминь, 2008]. Просо продолжает играть ведущую роль в ритуалах, связанных практически с каждым важным событием жизни человека. Щетинистое просо могло быть завезено на остров с другими видами проса и рисом, но только оно приобрело особый статус в культовой деятельности древнего человека, который сохранился вплоть до этнографической современности. Исследование, проводимое на стыке археологии и этнографии, представляется крайне важным для изучения реликтовых признаков традиционных пищевых представлений коренных народов, уходящих своими корнями в глубокую древность.

Список литературы

Кано Тадао. Амидзоку дзукай миндзоку си (Иллюстрированная этнография народности ями). – Б.м., 1945. – 456 с. (на яп. яз.).

Лу Илу. Цун сяоми шэньхуа шуаньшо таньтао Тайвань юань чжуминь вэньхуа (Исследование культуры аборигенов Тайваня через мифы и легенды о просо) // *Датун дасюэ тунши цзяоюй няньбао (Ежегодный педагогический журнал Датунского университета)*. – 2010. – № 6. – С. 7–26 (на кит. яз.).

Се Чжэндао. Цзилу було фэннянь цзи чутань (Предварительное исследование праздника урожая у народности цзилоу) // *Э-Тай лянъянь фэйи вэньхуа цзи чуан чаньпинь яньтао чжаньши хуэй (Материалы семинара-выставки объектов нематериального культурного наследия двух берегов Тайваньского пролива)*. – Ухань: Ухань чубаньшэ, 2018. – С. 1–6 (на кит. яз.).

Хуан Шуминь. Дунъя сяоми вэньхуа юаньлю (Происхождение и распространение проса в Восточной Азии) // *Feast on Knowledge*. – 2008. – №4. – С. 1–19 (на кит. яз.).

Чэнь Цзилу. Дуннянь цюй дэ чжуши цюй хэ чжуши цэн цзянь лунь Тайвань тучжу цзу нунцзоу дэ лайюань (Основные пищевые зоны и уровни Юго-Восточной Азии, а также обсуждение источников происхождения сельскохозяйственных культур у аборигенного население

ния Тайваня) // Кань юй Бао Цзуньпэн сяньшэн цзинь луньвэнь цзи (Сборник статей в память господина Бао Цзуньпэна). – Тайбэй: Голи лиши бугуань, 1971. – С. 329–338 (на кит. яз.).

Юй Гуйжун. Сяоми вэньхуа юй юань сянь фунюй дэ шэнминли (Культура проса и женская сила у народов Тайваня) // *Вэньхуа яньцзю (Исследования культуры)*. – 2008. – № 7. – С. 151–177 (на кит. яз.).

Adam B.A. Regret, respect and reconciliation: The struggle of Taiwan's Indigenous peoples [Электронный ресурс] // *Saskatoon StarPhoenix*. – URL: <https://thestarphoenix.com/news/local-news/regret-respect-and-reconciliation-the-struggle-of-taiwans-indigenous-peoples> (дата обращения 02.08.2020).

Ba Qing-Xiong, Lu Dau-Jue, Kuo Warren Hwa-Jen, Lai Po-Hsin. Traditional Farming and Sustainable Development of an Indigenous Community in the Mountain Area – A Case Study of Wutai Village in Taiwan [Электронный ресурс] // *Sustainability*. – 2018. – № 10. – URL: <https://www.mdpi.com/2071-1050/10/10/3370/htm> (дата обращения 02.08.2020).

Bellwood P. First Islanders: Prehistory and Human Migration in Island Southeast Asia. – N.-Y.: John Wiley and Sons, 2017. – 384 p.

Li Kuang-ti. Rethinking Tapenkeng Culture in the Earliest Neolithic Taiwan and the Issue Relating to Austronesian Homeland // *New Lights on East Asian Archaeology*. – Taipei: Institute of History and Philology Publ, 2012. – 30 p.

McEneaney C. The Intricate Art of Attire: The Ceremonial Dress of the Rukai Indigenous [Электронный ресурс] // *The Culture Trip*. – 2017. – URL: <https://theculturetrip.com/asia/taiwan/articles/the-intricate-art-of-attire-the-ceremonial-dress-of-the-rukai-indigenous/> (дата обращения 15.08.2020).

Rukai [Электронный ресурс] // *Council of Indigenous Peoples*. – 2020. – URL: <https://www.cip.gov.tw/portal/docList.html?CID=0FA431F535DA870F> (дата обращения 15.08.2020).

Takei Emiko. Millet Culture and Indigenous Cuisine in Taiwan // *The Proceedings of the 2013 International Conference on Chinese Food Culture*. – Kunmin: Yunnan University, 2013. – P. 1–18.

References

Adam B.A. Regret, respect and reconciliation: The struggle of Taiwan's Indigenous peoples. In *Saskatoon StarPhoenix*. URL: <https://thestarphoenix.com/news/local-news/regret-respect-and-reconciliation-the-struggle-of-taiwans-indigenous-peoples> (Accessed: 02.08.2020).

Ba Qing-Xiong, Lu Dau-Jue, Kuo Warren Hwa-Jen, Lai Po-Hsin. Traditional Farming and Sustainable Development of an Indigenous Community in the Mountain

Area – A Case Study of Wutai Village in Taiwan. In *Sustainability*, no. 10. URL: <https://www.mdpi.com/2071-1050/10/10/3370/htm> (Accessed: 02.08.2020).

Bellwood P. First Islanders: Prehistory and Human Migration in Island Southeast Asia. N.-Y.: John Wiley and Sons, 2017, 384 p.

Chen Jilu. Dongnanya qu de zhushi qu he zhushi ceng jian lun Taiwan tuzhu zu nongzuowu de lai yuan [Major Food Zones and Levels of Southeast Asia, and Discussion of Crop Sources in Taiwan's Aboriginal Population]. In *Kan yu Bao Zunpeng xiansheng jinian lunwen ji [Collection of articles in memory of Mr. Bao Zunpeng]*. Taipei: Guoli lishi bowuguan, 1971. P. 329–338 (In Chin.).

Huang Shumin. Dongya xiaomi wenhua yuanliu [Origins and distribution of millet in East Asia]. *Feast on Knowledge*, 2008, no. 4. P. 1–19. (In Chin.).

Kano Tadao. Ami zoku zukai minzoku shi [Illustrated ethnography of Yami People]. no Publ. House, 1945, 456 p. (In Jap.).

Li Kuang-ti. Rethinking Tapenkeng Culture in the Earliest Neolithic Taiwan and the Issue Relating to Austronesian Homeland. In *New Lights on East Asian Archaeology*. Taipei: Institute of History and Philology Publ, 2012, 30 p.

Lu Yilu. Cong xiaomi shenhua shuanshuo tantao Taiwan yuan zhumin wenhua [A study of Taiwan Aborigines Culture from Millet-related Myths and Legends]. *Datong daxue tongshi jiaoyu nianbao [Annual Pedagogical Journal of Datong University]*, 2010, no. 6. P. 7–26. (In Chin.).

McEneaney C. The Intricate Art of Attire: The Ceremonial Dress of the Rukai Indigenous. In *The Culture Trip*. URL: <https://theculturetrip.com/asia/taiwan/articles/the-intricate-art-of-attire-the-ceremonial-dress-of-the-rukai-indigenous/> (Accessed: 15.08.2020).

Rukai. In *Council of Indigenous Peoples*. URL: <https://www.cip.gov.tw/portal/docList.html?CID=0FA431F535DA870F> (Accessed: 15.08.2020).

Takei Emiko. Millet Culture and Indigenous Cuisine in Taiwan. In *The Proceedings of the 2013 International Conference on Chinese Food Culture*. Kunmin: Yunnan Univ. Press., 2013. P. 1–18.

Xie Zhengdao. Jilu buluo fengnian ji chutan [Preliminary Investigations of Jilou Harvest Festival]. In *E-Tai liang'an feiyi wenhua ji wenchuang chanpin yantao zhanshi hui [Materials of the Seminar-Exhibition of Intangible Cultural Heritage Objects of Both Sides of the Taiwan Strait]*. Wuhan: Wuhan chubanshe, 2018. P. 1–6. (In Chin.).

Yu Guirong. Xiaomi wenhua yu yuanxiang fu nü de sheng ming li [Taiwanese peoples millet culture and female strength]. *Wenhua yanjiu [Culture Investigations]*, 2008, no. 7. P. 151–177. (In Chin.).

Шульга Д.П. <https://orcid.org/0000-0001-8022-2954>

Гирченко Е.А. <https://orcid.org/0000-0001-5304-2595>