

Пища

Пищевой рацион у береговых и оленных чукчей различался. Его основой у кочевого населения было оленье мясо, у оседлого - продукты морского зверобойного промысла. Правда, как отмечал В.Г. Богораз, "оленные чукчи имеют большую склонность к морской пище. ... С другой стороны, приморские чукчи и эскимосы также высоко ценят оленье мясо и называют его "сладкой пищей оленеводов" (Богораз, 1991. С. 126). Между оленными и береговыми группами постоянно происходил обмен продуктами своих промыслов.

Особенностью рациона береговых чукчей было его разнообразие, что характерно для всех арктических народов, занимающихся зверобойным промыслом: " В обществах морских охотников Арктики сложилась традиционная диета, характеризующаяся самым высоким разнообразием продуктов и блюд по сравнению с питанием других арктических народов" (Богословская и др., 2007. С. 372). Характерно, что пища оседлых чукчей северного и берингоморского побережий несколько различалась, что объясняется особенностями климата и природных условий, спецификой промыслового распорядка тех и других.

Среди пищевых продуктов береговых чукчей одно из главных мест занимали мясо, жир и внутренности моржа. Мясо моржей, добытых летом, очищали от жира и складывали в специальную яму, куда наливали воду. В такой яме мясо могло сохраняться до наступления холодов. Значительную часть летнего моржового мяса сушили, запасая впрок. Сушеное мясо ели зимой, обычно его толкли и смешивали с жиром. Внутренности моржей также заготавливали на зиму. При этом легкие и сердце моржа разделявали и вялили на вешалах, почки на зиму сушили. Внутренности моржа часто ели и в сыром виде. Особенно ценилась сырая печень. Она считалась хорошим средством для восстановления сил после большой кровопотери, ею лечились при желудочных, кишечных и легочных заболеваниях.

Чаще всего мясо моржа ели в квашеном виде: "Копальхен - квашеное моржовое мясо - для береговых чукчей был неизменным блюдом не менее шести-семи месяцев в году... Копальхен едят "как хлеб". Его едят сам по себе, а также с рыбой и травами. ... Усваивается копальхен исключительно легко. Его не жуют, а просто глотают" (Афанасьева, Симченко, 1993. С. 65-66).

Для приготовления копальхена куски свежего моржового мяса вместе с салом и со шкурой закладывали в специальные земляные ямы, которые закрывали сверху дерном. В таких ямах мясо квасилось. Ценнейшим пищевым продуктом считался моржовый жир, как подкожный, так и нутряной. В свежем и квашеном виде его употребляли в качестве универсальной пищевой добавки. Моржовый жир использовался также при консервации дикоросов. Его хранили в мешках из нерпичьих шкур.

Не меньшее значение для питания чукчей имели мясо и жир нерпы. "Нерп добывали круглый год и самыми различными способами. Нерпичье мясо... было постоянным ингредиентом в меню береговых охотников" (Там же. С. 73). В течение многих веков население прибрежной Чукотки использовало в пищу продукты китового промысла. "Традиционная кухня морских зверобоев Чукотки включает более 20 различных блюд из мяса, жира, кожи, плавников, языка и внутренностей гренландского и серого китов и белухи" (Богословская и др., 2007. С. 375).

В сборнике "Тропою Богораза" приводятся некоторые рецепты блюд, приготовляемых науканскими эскимосами и чукчами Уэлена из продуктов китобойного промысла: "Китовую кожу с салом (ман'так') традиционно едят сырой и вареной. Впрок ее заготавливают, плотно переложив в бочке листьями Иван-чая (веветыт) и залив водой, тогда она имеет приятный запах Иван-чая и долгое время сохраняет свежесть. Такую кожу едят только зимой. Осенью с началом крепких заморозков, манн'так' гренландского кита большими пластинами кладут в мясную яму, где он сохраняется до весны. Это хороший подарок при поездках в гости в соседние села к оленеводам. Зимой сырой манн'так' едят перед сном, а вареный часто употребляют с кашеобразной массой из листьев горца трехкрылоплодного (кыйугак). Охотники, выходя на промысел в море, в качестве запаса продуктов берут с собой манн'так'. ...

Свежее сало серого кита летом едят с перетертыми листьями горца трехкрылоплодного. Квашеную печень кита едят со свежей вареной кожей и салом моржа (каху). Сок квашеной печени пьют вместе с бульоном (к'аюк) из нерпичьего жира.

Свежие почки (тахтук) перед едой отваривают, а почки "с душком" едят сырыми, обмакивая в топленый тюлений жир (мысек) (Теин и др., 2008. С. 177).

У кочевых чукчей традиционный пищевой рацион обязательно предполагал регулярное потребление оленины. Внутренности оленя (печень, почки, сердце), а также глаза, костный мозг, сухожилия, хрящи носа ели сырыми сразу после убоя животного. Мясо ели преимущественно вареным и сушеным. О процессе сушки чукчами мяса В.Г. Богораз писал следующее: "Весной, около середины апреля, оленные чукчи сушат мясо на открытом воздухе, под совокупным действием дневного тепла и ночного холода даже большие куски мяса совершенно вывяливаются, сохраняя свой вкус и нежность. Сушеное мясо слегка прокапчивается над очагом в шатре" (Богораз, 1991. С. 129).

Мясной отвар пили и использовали для приготовления различных блюд: "В прошлом молодые и средних лет оленеводы значительно ограничивали себя в потреблении воды. Считалось, что для человека, занятого пастьбой оленей, недопустимо пить сырую воду. Жажду утоляли исключительно мясным отваром. Мясным отваром поили грудных детей и ребят более старших возрастов. Мясной отвар использовали при приготовлении растительной пищи" (Афанасьева, Симченко, 1993. С. 88-89).

Повседневным блюдом была кровяная похлебка. Она готовилась с черемшой - диким луком и сараной - кимчак. "Кровяная похлебка была обязательным элементом при всех обрядах испрашивания благополучия. Ее плескали во все стороны света, начиная с востока, когда такие обряды совершались" (Там же. С. 89).

Из оленьей крови готовили также популярное блюдо вилк'рил. Для этого в кровь добавляли мелко иссеченные хрящи, жилки, пленки, а также желудочный сок, который получали, выжимая зеленую массу, содержащуюся в желудке забитого оленя. Вся эта кровяная смесь заквашивалась в оленьем желудке.

Среди ритуальных мясных блюд особое место занимала колбаса из слепой кишки - рорат. Такая колбаса " была обязательным ингредиентом всех обрядов без исключения. Ею кормили огонь, от нее отрезались жертвенные части сверхъестественным силам природы. Она играла роль некоего причастия при всех сакральных актах" (Там же. С. 92). Одно из популярных праздничных блюд из оленины - тычгитагав. Для его приготовления в толченое перетертое оленьё мясо добавляли костный жир. Из полученной массы делали колобки и замораживали.

Помимо мяса домашних оленей чукчи ели также мясо диких оленей, снежных баранов, зайцев, куропаток, водоплавающей птицы. У чукчей отмечены некоторые запреты и ограничения, связанные с животной пищей. Так, по данным В.Г.Богораза, "оленные чукчи воздерживаются от мяса росомахи и черного медведя, всех видов волков и большей части хищных птиц" (Богораз, 1991. С. 130).

И у кочевых, и у оседлых чукчей были широко распространены различные рыбные блюда. Ловили преимущественно лососевых. Береговые чукчи "летнюю рыбу складывали в грунтовые ямы, выложенные по дну и бокам ольховыми ветками. Рыбу накладывали в несколько слоев и также закрывали настиллом из ольховых веток и закладывали дернинами или же засыпали землей. Через некоторое время рыба квасилась и с началом холодов промерзала" (Афанасьева, Симченко, 1993. С. 74). Мороженую рыбу ели с копальхеном и квашеным жиром.

У оленных чукчей "основным способом консервирования рыбы было изготовление юколы, юколу делали из любого лосося. При разделке сначала разрезали брюхо от анального отверстия к голове и вынимали внутренности с икрой и молоками. Икра тут же подвешивалась для просушки...

Затем отрезалось брюшко - нож вели от брюшных жабер к хвосту, отделяя обе боковины сразу. Брюшко являлось наиболее лакомой частью. Рыбьи брюшки собирали и подвешивали для копчения в яранге. Дальнейшая обработка заключалась в расчленении рыбьей тушки на собственно юкольную часть и позвоночник с головой. ...Юкола состояла из двух пластин мяса, соединявшихся на хвосте. Хвостом вверх юкола вывешивалась на просушку... Юкола была обязательным ингредиентом питания оленеводов. Она не подавалась к редкой трапезе. Как правило, с юколой пили чай... (Там же. С. 96).

Особое блюдо готовили из рыбьих головок. Для этого "в мешок из нерпичьей шкуры складывали икру, промятую и растертую между ладонями, и в нее складывали рыбьи головы. Этой массе давали закиснуть в течение трех-четырех дней, после чего головки ели" (Там же. С. 97)

Рыбные блюда были обязательны на многих оленеводческих праздниках, например, на осеннем празднике встречи стад. У разных групп чукчей существовали свои традиции использования в пищу и заготовки съедобных растений. Одни группы

заготавливали травяные смеси на основе "золотого корня" - радиолы арктической у других - основу растительных заготовок составляли листья полярной ольхи (ивы). Запасами растительной пищи постоянно обменивались.

По наблюдениям Г.М. Афанасьевой и Ю.Б. Симченко, у берингоморских чукчей, "самым употребительным корнем является кусет, который отождествляется современными чукчами с картофелем... Листья и цветы этого растения собирают и варят в воде - делают зеленую кашу, которую едят зимой в качестве добавки к копальхену и свежему мясу".

Берингоморские чукчи использовали также в пищу корни болотной травы, которые забирали из мышиных норок: "Процедура сбора растений, запасенных на зиму мышами, была строго уставной. Женщины брали растения только у тех мышей, которые жили на их традиционных участках сбора трав. Обычно старшие женщины каждую осень берут молодых жен своих сыновей и собственных потомков женского пола, не состоящих в браке, и ведут их в тундру на традиционные уголья. Там им показывают мышиные норы, которые не ищут каждый раз заново, и вскрывают давно известные норы. Объясняют это тем, что сохраняется преемственность между конкретными чукотскими семьями и мышиными семьями. ... Есть несколько непреложных правил эксплуатации мышиных запасов, нарушение которых автоматически влечет за собой суровую кару.

Сюда относится запрет трогать "чужие" мышиные норы. Считается, что если женщина потревожит мышей не на своем участке, то ее "собственные" мыши покинут традиционные уголья из солидарности со своими сородичами. Другое обязательное правило - оставление мышам на зиму юколы или сушеного мяса в сообразном количестве за взятые запасы.

Каждая женщина несет с собой связку сушеной рыбы, которую и распределяет между мышиными кладовыми. Третье установление - категорически нельзя брать количество запасов мышей, равное его половине, или даже больше половины. За нарушение этого правила должна была расплачиваться разными несчастьями не только сама нарушительница, но и ее семейство. Четвертое правило - срезать и отворачивать дерновый пласт над норой нужно аккуратно. Забрав запасенные растения, нужно так же аккуратно положить пласт сверху, как он и лежал. Приходилось

видеть норы, которые были многократно посещаемы людьми, и мыши их не покидали.

Последнее важное правило: следует строго соблюдать время сбора растений из мышиных нор - достаточно долгий срок до выпадения снега. Это требовалось по чукотским установлениями делать тля того, чтобы мыши успевали пополнить запасы нужных им растений... (Афанасьева, Симченко, 1993. С. 69-70).

Из ягод собирали шикшу, морошку, бруснику, голубику, смородину, жимолость. Ягоды ели сырыми, как лакомство или же они являлись составным компонентом различных рыбных и мясных блюд: их смешивали с рыбной икрой, толченой сырой оленьею печенью, вареной рыбной печенкой. Грибы (кроме мухомора) ели чрезвычайно редко. Они считались оленьею едой. Мухомор являлся ритуальной пищей. Его употребляли для совершения "путешествия" в иные миры, для гадания, для поддержания тонуса при тяжелых физических нагрузках.

В рацион береговых чукчей неизменно входили различные, продукты, которые "поставляло" море. Морскую капусту они употребляли в пищу сырой и вареной. Ее ели с моржовым мясом и моржовой кровью.

С начала контактов чукчей с европейцами в их рационе существенное место начали занимать продукты из муки, сахар, хлеб, приправы. В.Г. Богораз писал: «Чукчи любят пробовать "чужеземную пищу" и даже привыкают к таким культурным приправам, как горчица и перец. Они охотно приносят в жертву сахар, хлеб и проч., полагая, что духи также любят новые виды пищи» (Богораз, 1991. С. 134). Характерно, что "вводя мучные продукты в свой рацион, коренные жители Севера существенно меняли способы их кулинарной обработки, приспособиваясь к требованиям арктической среды. Традиционное добавление крови или рыбьей икры в выпечку, поджаривание лепешек в жире морских зверей позволяло поддерживать витаминный и микроэлементный баланс" (Богословская и др., 1997. С. 383).

В советский период привозные продовольственные товары (хлеб, крупы, консервы, сахар, сливочное масло и пр.) существенно потеснили традиционные продукты, составлявшие в течение многих веков основу питания чукчей.

*И.С. Вдовин, Е.П. Батьянова
(из книги Народы Северо-Востока Сибири)*

