

Первый убой оленей - вылгы- к'аанматгыргын «убой тонкошерстного молодого оленя»

В имеющейся литературе нигде не сказано о любопытном факте, зафиксированном нами на р. Амгуэме в связи с проведением первого осеннего праздника. Первому убою оленей предшествовал перенос жилища на новое место. Хотя жилище переносилось на весьма близкое расстояние от прежнего места расположения яранг, всего на несколько метров, и без применения оленей, но этот перенос обозначался тем же термином ранн'атгыргын, как и остальные предпраздничные перекочевки, осуществлявшиеся на расстояние до 10 км и больше при помощи обычного оленьего каравана — грузовых нарт, запряженных одним оленем каждая и образующих неразрывную цепь из 10—12 нарт.

Предпраздничная установка яранг на новом месте отличалась от обычного способа их расстановки тем, что к верхним жердям остова (ед. ч. утт'ым), именно к тем из них, которые помещались над местом расположения полога, прикреплялись пучки сухой травы, называемые ятпыквын — «место входа». Выполнение подобного обряда и соответственное его наименование дает основание высказать соображение о связи современной яранги с полуодземным приморским жилищем, имевшим, помимо бокового входа, другой вход — через крышу. Термин утт'ым в буквальном переводе означает не что иное, как «дерево-кость», или «деревянную кость». Применение термина утт'ым к жердям кочевой переносной яранги, имеющей остов из одних деревянных креплений, является свидетельством перенесения привычного термина, связанного с сооружением полуземлянок из иного строительного материала — китовых костей, на ярангу. Ограничить попутно высказанным предположением, мы оставляем более детальный анализ как упомянутых терминов, так и всего другого с ним связанного материала для специальной работы о жилище чукчей и возвращаемся к нашей теме.

Постройку яранги на новом месте начинали с установки двух грузовых нарт. Со стороны задней стенки будущего жилища устанавливали две треноги с перекинутой между ними

перекладиной. Впереди на земле раскладывали в распластанном виде три связанных в вершине основных шеста яранги (ед. ч. тэур), а к ним присоединяли те четыре верхние жерди (уттым), которые располагаются над пологом; из них две крайние верхними концами вкладывались в ремни, связывающие шесты тэур. Подобное расположение некоторых составных частей жилища считалось достаточным для проведения обряда. Далее требовались: свежерыкопанный кустарник, нарванная в тундре трава (сухая), мясо-растительная пища и съедобный корень попокылгын (*Claytonia acutifolia*). Заготовку ветвей кустарника производили утром в день переноса яранги. Для этой цели отправлялись в тундру недалеко от яранги хозяйка с мужем. При помощи корнекопалки (железной или роговой) женщина выкапывала кусты вместе с корневой частью. Траву собирал хозяин; он же нарезал ножом тонкие полоски ремешков от куска ровдуги, которыми впоследствии, при совершении обряда, привязывал пучки трапы к шестам остова.

Пучками травы обертывали каждую из четырех уттым, примерно на расстоянии 1 м от верхнего конца, с таким расчетом, чтобы в установленной яранге травяные пучки приходились под дымовым отверстием (рыноургын). Каждый пучок привязывался к жердям еще ровдужной тесемкой. В место соединения трех основных шестов тэур вкладывали ветку кустарника. К верхним концам двух утттым, тех, которые вставлялись в вершину основных шестов, на землю клали две штуки рорат (желудок оленя, начиненный рубленным мясом и салом в виде колбасы) (Примечание: Так же называется и четвертый желудок оленя) и четыре корня попокылгын летнего сбора. Разбрасывание жертвоприношений осуществлялось женщинами-хозяйками, без участия мужчин. Хозяйка ножом отрезала конец корня, из него вырезала кусочки и разбрасывала такие дольки на земле перед собой (на месте строящейся яранги).

Если в проведении обряда участвовал и другой член семьи, например, девочка, она повторяла подобные действия. Вслед за жертвоприношением растительной пищи в жертву приносили колбасу рорат. Это также делала хозяйка, а продолжала девочка. От конца рорат отрезали небольшой кусочек и бросали перед собой на землю. Затем небольшой кусочек от боковой части рорат крошился на мездровой стороне лежащего здесь же нерпичьего мешка и также разбрасывался. Кроме того, крошеным роратом посыпали ветку, помещенную в вершину соединенных основных

шестов остова яранги; кусочки рорат клали под камень, который должен находиться в передней части яранги, и под нарту, поставленную и северной половине будущей яранги. Повторное жертвоприношение во всех отмеченных местах совершалось не хозяйкой, а другим лицом, женщиной или девочкой, пользовавшимся другой колбасой рорат. После жертвоприношения приступали к установке трех основных шестов (тэур).

Хотя перенос жилища перед первым убоем оленей не все яранги сопровождали исполнением описанных действий, но обычай прикрепления пучков травы к верхним жердям яранги и ветки к верхушке трех основных шестов соблюдался во всех стойбищах. В литературе отмечается исполнение тождественных приемов, также связанных с переносом жилища на новое место, перед угоном стад на летние пастбища. Так, В. Богораз сообщает, что над тремя основными шестами, перенесенными на новое место, производили убой оленя, кровью которого хозяйки обводили по земле круг по величине лежащих на земле шестов. Перед входом в строящееся жилище разводили огонь при помощи лучкового деревянного прибора и бросали в него жертву — костный мозг. Помимо оленя, заколотого для обрядовых целей, убивали оленей также для питания семьи в летний период. Летом нельзя было убивать оленей вследствие угона стад на далекие от яранг пастбища (В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II. стр. 77—78).

Из этого описания следует, что обряды, связанные с переносом жилища, проводились над наиболее важными его частями: над шестами тэур, а иногда над жердями уттъым. В наблюдаемом нами случае перенос предшествовал проведению первого осеннего убоя оленей в связи с возвращением стад с летних пастбищ. По сведениям же В. Богораз, перенос жилища совпадал с угоном стад на летний выпас и не сопровождался такими деталями, как прикрепление пучков травы к верхним жердям уттъым. Кроме того, сама обрядность выполнялась разными приемами: бескровным жертвоприношением в первом случае, убоем оленя и разжиганием огня — в другом. Возвращаясь к обозрению первого осеннего праздника, отметим, что прикрепление пучков травы и ветки при перенесении жилища не всегда сопровождалось принесением жертвы; часто довольствовались лишь прикреплением травы к уттъым.

Ко дню убоя оленей перенос жилищ заканчивался всеми ярангами стойбища. Для праздника сбор веток кустарника осуществляли чаще всего утром в день убоя оленей, до подхода стада к ярангам. Груды свежих ветвей складывались перед входом в жилище на северо-восточной стороне. Здесь же устанавливали предварительно вымытый сосуд, наполненный водой, с опущенной в него большой деревянной ложкой ладьевидной формы, покрытый сверху свежей веткой. Вода предназначалась для «поения» оленьих туш. Рядом с сосудом на землю клали пучок полусохшей травы.

Огонь для очага добывали древним способом, т. е. при помощи деревянного прибора, а очаг по кругу обкладывали камнями небольшого размера. Внутреннюю часть яранги освобождали от лишних вещей. Одежду, обувь и шкуры размещали в углах у задней стены жилища. Земляной пол подметали. На праздник прибывали гости из соседних стойбищ.

Прибытие стада к стойбищу являлось сигналом для убоя, который начинали обитатели переднедомной яранги. Группа мужчин во главе с хозяином заходила в гущу стада для выбора оленей. Заарканенного оленя подводили к яранге несколько пастухов, и на расстоянии 7—10 м от жилища хозяин закалывал его. Способы убоя животных были разные: кололи копьем и ножом. При этом копьем убивали только первого оленя - крупного быка (чымн'ы), а всех остальных подросших телят и оленей старших возрастов закалывали ножами.



Рис.1. Праздник первого осеннего убоя оленей. Стадо, подогнанное к ярангам (Фот МАЭ, И – 1454- 445)

В ряде стойбищ к помощи копья совсем не прибегали. По мере забоя туши оленей укладывались в ряд. Туши взрослых оленей складывали в одном месте, телячьи — поблизости от них. Убивались преимущественно телята мужского пола, а не

плодоносящая часть стада — источник ежегодного увеличения его численности. Одновременно с убоем животных мужчинами производилась разделка туш женщинами. Перед разделкой тушу «поили» и подкладывали ей подстилку. Для этого каждого заколотого оленя повертывали головой на восток и поливали водой из деревянной ложки в трех местах (начиная с головы) — рот туши, грудь выше раны и заднюю часть.

Зеленые ветки изображали подстилку, которую подкладывали под заднюю часть туши и под голову. Обработку начинали с отделения шкуры, затем извлекали большой желудок, четвертый желудок и кишки (элэгъи), отделяли голову, отрубали рога и отрезали ноги. Содержимое четвертого оленьего желудка выливали на землю в одно место поверх воткнутой ветки. Из сказанного явствует, что туши подвергали обработке частично, деление же ее на более дробные части производили в яранге. Однако в некоторых случаях первого заколотого оленя обрабатывали почти полностью, по крайней мере всю левую половину туши. В зависимости от ряда причин (например, от многочисленности гостей, а главным образом от состоятельности хозяев и др.) убой оленей и первичная обработка туш на месте поколки продолжались в течение 4 и более часов.

Время после прекращения убоя животных, когда женщины продолжали разделку оленьих туш, мужчины использовали для кастрации животных. Когда же женщины заканчивали свою работу, мужчины возвращались на место убоя оленей для заноса туш в жилища, оставляя при стаде часть пастухов.



Рис. 2. Праздник первого осеннего убоя оленей. Женщина кладет под голову туши подстилку.
(Фот. МАЭ, И – 1454 - 454)

Первично обработанные олени туши разносились по ярангам лишь после того, как совершалось жертвоприношение. Жертву приносил хозяин жилища. Она состояла из среза кончика языка, кусочка печени и среза, сделанного от бедра задней левой ноги оленя. Перед каждой разделанной тушей, лежащей на правом боку, помещались рога, снятые вместе с теменной костью. В соответствии с расположением туш, уложенных в ряд, рога также располагались прямым рядом. Жертва разбрасывалась на теменные кости и вокруг них. После окончания жертвоприношения рога становились объектом игр и забав детей. Разрушая стройность расположения рогов, мальчики переносили их на любые, удобные им места вблизи стойбища, набрасывали на рога арканы и т. д.

Осенние убои оленей отличаются по способ переноски туш в жилища с места убоя от остальных праздников, связанных с убоем животных, и от способа разноски туш при убое для получения обыденной пищи. При осенних убоях туши оленей в яранги заносятся только мужчинами на плечах и в одном определенном положении: ногами вперед, головой вправо и удерживались несущими обеими руками за ноги. При малочисленности мужчин взвалить тушу на спину помогали и женщины, но дальше этого их помощь не распространялась. Нельзя не отметить, что в других случаях чукотские женщины переносили тяжести и исполняли целый ряд таких работ, которые обнаруживали весьма недюжинную их силу, не меньшую, чем у мужчин. Отличался и самый термин, обозначающий перенос туш подобным способом, — аймакыгнатватгыргын. Если женщины совершенно исключались из числа лиц, имевших право на переноску оленьих туш, то на мальчиков данный запрет не распространялся.



Рис. 3. Праздник первого осеннего убоя оленей. Разделка оленьих туш.
(Фот. МАЭ, И – 1454 - 420)

Они являлась помощниками отцов, братьев, дядей: переносили олени желудки, завернутые в мездровую сторону свежеснятых шкур, ноги, головы и, наравне с мужчинами, небольшие туши оленьих телят таким же способом, как взрослые. В яранги заносились ветки зеленого кустарника и раскладывались на земле в передней части (чоттагын) для подстилки под туши. Количество заносимых в ярангу туш оленьих телят колебалось от 2 до 6, взрослых оленей от 1—2 и больше.

На месте убоя оставались лишь туши оленей, предназначенных для гостей. Целую телячью тушу вместе со шкурой получала в подарок от хозяина каждая пришедшая на праздник женщина из другого стойбища. Нередко хозяин доставлял гостье большую радость, заколов для нее теленка темной масти с белой пестриной, ценимой чукчанками при пошивке женской одежды (кэркэр).

После заноса туш в ярангу хозяйки разбивали в кожаном тазу голенную кость передней правой ноги оленя с неотделенными сухожилиями, принадлежавшую первому заколотому оленю. Добытым костным мозгом смазывали «лица» огнивых досок (часть прибора для добывания огня), стоявших в северной половине яранги у нарты вблизи полога, связки семейных «охранителей» (тайныквыт) 1 - (Примечание: В буквальном значении: отстранители несчастий, помощники в несчастье. Связка амулетов состоит из деревянных развилыстых сучков, напоминающих человеческие фигурки, деревянные изображения животных, черепа зверей, камни и др) висевшие на поперечной

жерди над огнивыми досками, и череп медведя, привешенный на жердь полога. Кусочки мозга клали под камни очага с двух сторон (со стороны выхода из жилища и с противоположной, расположенной ближе к пологу). Смазывали также камешек, привязанный к одному из 3 основных шестов, который помещался на северной стороне яранги, голову ворона (если она имелась среди семейных святынь), висевшую на поперечной жерди у входа.



Рис. 4. Праздник первого осеннего убоя оленей. Разноска туш по ярангам.
(Фот. МАЭ, И – 1454 - 450)

Собравшихся в ярангу гостей и членов семьи угощали теми видами пищи, получаемой от оленьей туши, которые употреблялись в сыром виде — головным мозгом, носовыми хрящами, глазами. Голенные кости разбивались молотком, костный мозг из них складывался на деревянный лоток и подавался для еды в качестве лакомства.

Кожу с губ оленя женщины отрезали еще до внесения туш в ярангу и развешивали на шесты в чоттагыне. Снятие шкурок с рогов производилось мальчиками. Оленьи губы и шкурки с рогов в опаленном виде употреблялись чукчами в пищу обычно с примешиванием оленьей крови.

В яранге часть женщин, включая и гостей, занималась дальнейшей обработкой оленьих туш, хозяйка же варила «кашу» из свежееотжатого содержимого большого оленьего желудка с добавлением оленьей крови и жира. До варки каши в огонь очага «добавляли» искру, полученную лучковым способом из деревянного прибора (милгымил). Милгымил (мн. ч. Милгыт) — старинный прибор для добывания огня. Состоит из доски и палочки с лучком. Доска (в литературе часто называется «огнивая доска» или «деревянное огниво») имеет форму человеческой фигуры,

грубо сделанной. В большинстве случаев вырезаются только голова и плечи. Как исключение нам попадались огнивные доски, на которых были вырезаны и ноги. На лице черточками или углублениями показаны глаза, нос и рот. На туловище также имеются небольшие углубления. Огонь получается трением.

Для этого нижний конец палочки вставляют в углубление на туловище и при помощи лучка начинают быстро вращать палочку, придерживая при этом ее верхний конец костяной пластинкой. Пластинку обычно держали в левой руке, а лучок вращали правой. В каждой яранге имелось несколько таких приборов, от 2 до 6. (Примечание: Огнивные доски, по представлению чукчей, как сообщает В. Г. Богораз, были связаны со стадом, с его благополучием, что нашло отражение в их названии — каамилгымил (от слова каат — «олени» и милгымил — «огниво»). С наступлением отела оленей «шею» огнивной доски обвязывали сухожилием, изображающим аркан для ловли оленей. Иногда привязывали маленькое костяное кольцо, имитирующее кольцо на пастушеском аркане (В. Г. Б о г о р а з, Чукчи, ч.2, стр. 56, 57).

Основной едой на празднике являлось мясо. Его варили в больших, 3—5-ведерных котлах, закладывая порции в зависимости от числа гостей и членов семьи. Не забывали кипятить чай и подавали его после каждого принятия пищи. Вовремя варки мяса продолжалась разделка туш.

Наличие среди гостей женщин, помимо хозяек яранг, давало возможность обработать также содержимое больших оленьих желудков. Они освобождались от полупереваренного мха в виде зеленовато-коричневой жижи, которую выливали в нерпичьи мешки и впоследствии использовали по мере надобности для приготовления полужидких каш с добавлением к ним оленьего жира и крови. Хозяйка же занималась приготовлением впрок растительной пищи, состоящей из свежих и сухих листьев тальника, смешиваемых с содержимым большого оленьего желудка.

Вареное оленьё мясо вынимали и клали в посуду, соответствующую его объёму, например, в большой эмалированный таз. Целиком варились такие части оленьей туши, как голова, ребра, сердце, плечевые кости, язык. К трапезе могли приступить лишь после принесения жертвы вареным мясом. Для этого женщины отрезали небольшие кусочки от каждого вареного куска, мелко крошили и складывали в блюдце с бульоном. Кроме

мяса, для целей жертвоприношений служили папиросы, которые разбрасывали лишь мужчины в метрах 10 перед жилищем. Возвращаясь в ярангу после жертвоприношений мужчинам, гостям и остальным членам семьи подавалось вареное мясо. При многочисленности людей, собравшихся для трапезы в чоттагын, подростки и дети кушали отдельно.

Между соседними ярангами происходило взаимное посещение гостей — после еды в одной яранге гости переходили в соседнюю; неоднократно грелся чай, к которому чукчи питают большое пристрастие. С окончанием угощения большинство гостей уходило в свои стойбища, в особенности женщины с детьми, унося на себе заколотых для них оленей. На долю хозяек оставалась значительная часть неоконченной работы по разделке оленьих туш, которой они посвящали остаток дня, вплоть до приготовления ужина.

На следующий день или через день на огне, разжигаемом на месте убоя оленей, опаливали оленьи губы, копыта, пленки с рогов и одновременно сжигали реберные кости и кости голов телят. Некоторые стойбища на второй день после убоя устраивали соревнования в беге, для участия в которых приглашались люди из ближайших стойбищ.

После праздника (в течение одного или двух дней) стадо выпасалось недалеко от стойбищ, потому что продолжалась кастрация животных. Нельзя не отметить проявления чувства беспокойства оленьих маток, у которых закалывали телят. Скученным небольшим стадом они прибежали на место убоя и призывными криками, которыми обычно сзывали отошедших телят, старались найти потерянных (Примечание составителя: «оленеводы с. Ваеги Чукотского АО о таком поведении телят и важенок говорят: Нын'ирк'ынэт. Особенно такой инстинкт проявляется летом в жаркое время – телята скученно с хорканьем убегают на место прежней лежки, где они были вместе со своей мамой-важенкой. Через некоторое время одна из важенок, обеспокоенная долгим отсутствием теленка, ведомая инстинктом или генетической памятью бежит на прежнюю лежку, и таким образом приводит всю ватагу телят в стадо. Однако пастухи всеми способами стараются не допустить убегания телят на прежние лежки по некоторым причинам, например: (1) некоторые из них могут остаться и не прийти в стадо, (2) дабы не приучать ни телят, ни важенок к такому способу поиска друг друга, (3) оленеводы

говорят, чтобы телята не привыкали сосать молоко вне стада). Пастухи высасывали молоко у важенок, оставшихся без телят.



Рис. 5. Праздник первого осеннего убоя оленей. Женщины помогают поднять тушу.
(Фот. МАЭ, И – 1454 - 468)

Чукчам было неизвестно доение оленей. Только дважды в году, во время осенних убоев, они получали оленьё молоко, добывая его примитивным способом. Заарканенную важенку сваливали на землю. В качестве сосуда для молока употреблялся третий олений желудок (кэлилэн), куда пастух сплевывал высосанное ртом оленьё молоко. На каждую ярангу получали по 1—2 кэлилэн очень густого молока. Из молока приготавливали кушанье, напоминавшее густую сметану. Для этого оленьи желудки, наполненные молоком, кипятили непродолжительное время в котле. Для угощения таким молоком приглашались гости из соседних яранг или из самых ближайших стойбищ. При этом подавались и другие блюда, а также чай.

Так как запасы корма на ближайших от яранг пастбищах не могли быть достаточными для выпаса стада, то, чтобы не допустить потери упитанности оленей, а по возможности увеличить ее, стадо после доения важенок и кастрирования быков угонялось на сравнительно отдаленные от яранг, еще не использованные пастбища и выпасалось там вплоть до второго убоя. Уходящих со стадом пастухов снабжали запасной обувью — нерпичьими торбазами на случай наступления осенних холодов, а также второй меховой рубахой и одеждой, защищающей от дождя (уккэнчи), и брюками из нерпичьей кожи. Перед уходом пастухам наносились знаки помазания на лице. Это делалось и другим членам семьи. Краску приготавливали из натертого на камне черного

графита с добавлением воды. Укажем на один из таких знаков: поперечная полоска проводилась на лбу, справа и слева от нее ставилось по точке, на спине и на груди чертилась схематично фигура, напоминающая человека.

В течение ближайших дней после убоя оленей хозяйки яранг готовили колбасу рорат. Она предназначалась как для обрядовых целей, так и для угощения гостей и членов семьи.