

## Второй убой оленей - тээтавныгыргын «делание шкур для одежды»

Перед вторым убоем оленей, как и перед первым, жители стойбища заранее оповещались о приближении к ярангам стада, чтобы иметь время для подготовки. Последняя требовала большего внимания и времени, ибо предстояло выполнение главных обрядов.

Обычный порядок проведения праздников — устройство их в разные дни отдельными стойбищами или же группой стойбищ, объединенных совместным выпасом стада, — соблюдался и при втором убое оленей;

Канун праздника посвящался сбору веток кустарника, для чего работоспособное население, преимущественно женщины, уходило в тундру, с корнекопалками и ремнями для упаковки и переноски. Груз приносили на спине и складывали позади яранги. Работа по сбору веток кустарника проводилась всеми ярангами стойбища.

С наступлением вечера прибывали гости целыми семьями, с детьми. Женщины не забывали взять с собой сменную праздничную обувь, отправляясь в путь в ровдужных торбазах, пропускающих воду. На себя они одевали нарядные кэркэр'ы. Яранги заполнялись гостями. Наибольшее число людей при этом сосредоточивалось в жилище переднедомного — хозяина стойбища. Ввиду прибытия гостей вечерний ужин готовился обильный.

Ряд подготовительных работ в ярангах осуществлялся утром, другие же, как, например, приведение в порядок бубнов, проводились как вечером накануне, так и рано утром в день праздника. Вечером хозяйки приводили в надлежащий вид всю обрядовую посуду. Теплой водой перемывали большой котел, деревянные миски, посуду из кожи (сосуд для воды и тарелочки для жертвенной пищи), кастрюли, камень, на котором рубят кости и каменный молоток. В связи с тем, что в некоторых ярангах в день праздника огонь добывался трением, но не обычным способом (на огнивной доске), а на деревянной рукояти от скребка для выделки шкур, — рукоять вечером помещали вблизи горящего очага.

Для предстоящего праздничного разжигания огня собирали в тундре легковоспламеняющуюся траву, а у очага подсушивали заранее приготовленный достаточно сухой болотный мох. Приводилось в опрятный вид и само жилище: подметался земляной пол, уносились из яранги и помещались на нарты все лишние вещи — шкуры, одежда, обувь. Мешок с праздничной одеждой заносился в ярангу. Некоторые хозяйки украшали (в магических целях) свою одежду и одежду мужа, прикрепляя к спинке пучки собачьего меха. Утром в день праздника, до подгона стада к стойбищу, доканчивали остальную подготовительную работу, относящуюся к оформлению внутренней части яранги и к расстановке нарт.

В яранге к верхнему концу пятника (Примечание: Шест с дугообразной поперечиной наверху употребляется для того, чтобы подпирать вверху сторону шатровой крыши, обращенную против ветра (В. Г. Богораз. Областной словарь Колымского русского наречия. СПб., 1901, стр. 123) прикрепляли длинный лахтачный ремень таким образом, чтобы оба его конца спускались вниз. При укреплении ремня пользовались стоймя поставленной грузовой нартой, по которой поднимались вверх, как по лестнице. На этот ремень навешивались бубны. Впоследствии при помощи его и ветвей тонкого кустарника к пятнику привязывались олени ноги и рога. Затем в яранге натягивали ремни на высоте большей, чем рост человека. Нарты к празднику размещали с северной стороны яранги. Устанавливали только те нарты, которые применялись на празднике: кибитку, женские и мужские ездовые нарты, нарты для перевозки остова яранги и грузовые, с уложенными на них ветками кустарника (порядок расположения нарт см. ниже).

Прибытие стада к ярангам сопровождалось определенным ритуалом, составными частями которого являлись: разжигание и бросание огня в сторону стада, стрельба из луков и потрясение копьями, сопровождаемые выкриками людей, и, наконец, разбрасывание жертвенной пищи. Огонь добывался при помощи огнивых досок или на деревянной рукояти скрепка, заменявшего огнивую доску. Яркость костра достигалась подкладыванием травы и сухого болотного мха. Огонь предназначался для вынесения к стаду. Его брали на кусок дерна, положенного на деревянную доску (виур), которой пользуются женщины для обработки оленьих шкур. Извлекались с места хранения (с грузовых нарт) старинные луки со стрелами, употребляемые

только в некоторых обрядах, а для мальчиков — маленькие луки, либо заново изготовленные, либо также хранимые на нартах. Концы стрел для маленьких луков обжигались на огне очага. Кроме луков, при проведении обряда использовались копья и ружья, наряду со старинными орудиями охоты.

Для жертвоприношений готовились колбаса (рорат) и щавелевая каша (вытрилкырил). Несколько кусков колбасы размещали на деревянном лотке (кэмэн'ы), а кашей наполняли большую деревянную миску овальной формы. Для жертвоприношения имелась специальная посуда, употребляемая для данных целей и на других праздниках, — небольшая круглая чаша. Выносился кожаный сосуд маленького размера с водой, с привязанным к нему камнем-амулетом.

Нам немного остается прибавить к сказанному, чтобы закончить описание первой части праздника. Следует указать, что для исполнения обряда женщины одевали ровдужные камлейки, а мужчины и мальчики — лучшую из имевшейся у них одежды. Нужно отметить употребление на празднике в некоторых семьях только мужчинами, в том числе и мальчиками, специальной головной повязки (чэвчэчэв). Она, так же как и обычная повязка, состояла из кожаной полоски, проходящей по лбу, но отличалась наличием спереди двух небольших полосок из выделанной нерпичьей кожи с пучками из белого собачьего меха. Ею пользовались те же семьи еще раз в году, на празднике разделения стада. На всех остальных праздниках и обрядах, отмечавшихся оленными чукчами, подобная головная повязка не одевалась. Можно сослаться лишь на одну аналогию: такого типа повязки применялись приморскими чукчами на празднике Кереткуна. (Примечание: В. Г. Богораз. Чукчи, п. II, стр. 89. Но эти повязки отличались некоторыми деталями: наличие в затылочной части хвостов и камешка-амулета, прикрепляемого спереди.

В обряде, совершаемом перед стадом, принимало участие все население стойбища: женщины выносили огонь и бросали его по направлению к стаду, в то время как мальчики и мужчины стреляли из луков и потрясали копьями. Стадо встречалось криками (хок, хок), подобными обычному призыву пастухами оленей. Принесением жертвы кусочками колбасы (рорат) и щавелевой каши заканчивалась первая часть праздника. Остатки пищи оставались на месте в нескольких метрах перед ярангой вплоть до окончания праздника и предназначались для любого

присутствующего на празднике. Но так как взрослые были заняты убоем оленей и разделкой туш, то лакомыми блюдами пользовались главным образом дети и подростки.



Рис.6. Праздник второго осеннего убоя оленей. Дети лакомятся праздничной пищей. (Фот. МАЭ, И-1454-534)

Сам убой оленей составлял как бы вторую часть праздника и требовал особого оформления места, на котором производился забой животных. Таким местом являлось пространство перед жилищем, расположенное в 7—10 м от входа в ярангу. Здесь устанавливались два ряда нарт на расстоянии 2—3 м один против другого. Существовал определенный порядок расположения нарт. В ближний к яранге ряд ставили кибитку, затем женскую ездовую нарту. С этой же стороны помещалось копьё, установленное между нартами в наклонном положении. Нарты эти покрывались обычной мужской одеждой и женским меховым комбинезоном (кэркэр), сшитым из наиболее высокого по качеству пестрого меха. Второй ряд нарт располагался напротив первого. В этом ряду сосредоточивались священные предметы. Здесь устанавливались одна или две грузовые нарты, хотя одна из них могла быть нартой для перевозки остова яранги. На них помещались связки семейных «охранителей», ставился кожаный таз с камнем и каменным молотком для дробления костей, череп медведя и ветки свежего кустарника. Нарты покрывались нерпичьими и оленьими шкурами. Быстро и ловко выполняемая людьми установка нарт позволяла вскоре же приступить к убю оленей.

Убой начинали с телят; закалывали их в таком количестве, чтобы обеспечить себя шкурами на одежду, мясом для питания, а также для одаривания гостей, приглашенных на праздник.



Рис.7. Праздник второго осеннего убоя оленей.  
Расположение нарт перед ярангой. (Фот. МАЭ, И-1454-548)

Убой производили позади крайнего ряда нарт, отступя от них на некоторое расстояние и оставляя незатронутым то место, которое примыкало к кибитке. На нем закалывался олень, кровью которого производилось помазание людей и нарт. Начало убоя иногда отмечалось тем, что после убоя первого теленка хозяину подавалась нерпичья шкура и съедобный корень (попокэлгын). Отрезав ножом небольшой кусочек от края шкуры, мужчина бросал его перед тушей, а корень попокэлгын клал на землю рядом с ним.

Затем из стада выбирали крупного быка-производителя (тыркылъын) и закалывали его копьем, потом важенку. Крупных животных кололи копьем, телят резали ножом. Убой производил хозяин. Только при слишком многочисленном, затянувшемся убое ему помогали взрослые дети, братья, племянники. Позади кибитки для помазания закалывался теленок, обращенный головой в сторону яранги.

Помазание оленьей кровью производилось хозяйкой, она мазала мужу лицо, подмышки, верх меховой кухлянки, обувь. Мужчина в свою очередь помазывал жене лицо. Для помазания остальных членов –семьи на том же месте позади кибитки закалывался второй теленок. Обряд помазания продолжала производить хозяйка.

Знаки помазания имели связь с «духом, охранителем оленей» (к'орэн ваыргын) (В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 64)<sup>1</sup> Наносимые на лица людей знаки изображали «лица» духов, «охранителей» стад: две линии поперек щек — большой рот духа, пятна или линии на щеках — уши духа, а пятна над глазами — его глаза. Любопытна

роль знаков помазания: сходные знаки предотвращали браки между родственниками. При разделении семьи и территориальной разобщенности одинаковые знаки помазания служили свидетельством родственных связей, хотя с течением времени они теряли это значение вследствие постепенного изменения самих знаков и замены их новыми. Обряд помазания оленьей кровью распространялся также на жилище, и с этой целью позади яранги на жертвенном месте (поячын) закалывался теленок. Его кровью женщина смазывала все углы яранги с внешней стороны, а содержимое его третьего желудка разливала на земле вокруг яранги отдельными пятнами на расстоянии 2 м одно от другого.

Существовала связь между убоем оленя позади яранги с выполнением благодарственного обряда мн'эыргын (см. ниже). Для обряда мн'эыргын олень закалывался также позади яранги. Убой этого животного в день проведения описываемого нами праздника (н'энриругъи) означал и начало обряда мн'ик (мн'эыргын).

Кровь, взятая из раны каждого заколотого на осеннем празднике оленя, разбрызгивалась по земле при жертвоприношении, а туши перед обработкой «поили» водой и подкладывали под них подстилку из тальниковых веток. Наличие гостей позволяло своевременно обрабатывать туши оленей, закалываемых в большом количестве. Хозяйки обрабатывали туши жертвенных оленей, а гости и члены семьи — остальные туши. В способе обработки обычных и жертвенных оленей наблюдалась разница. Первые получали первичную обработку, заключающуюся в отделении шкуры, ног, головы, извлечении большого желудка и кишок на месте убоя. По-иному поступали с тушей жертвенных оленей. Ее расчленяли на части, так как, кроме помазания кровью людей и нарт, определенные части такой туши предназначались для использования на месте убоя. Разделка туши жертвенного оленя производилась сразу же с таким расчетом, чтобы обеспечить все ритуальные действия, связанные с обрядом. Шкура вместе с рогами и верхней челюстью укладывалась на землю между полозьями грузовой нарты (рэпалкоолгын) мездрой кверху. Под голову шкуры подкладывались 2—3 огнивные доски, направленные «головами» на восток, если же закалывались два теленка, то обе шкуры помещались в одном месте рядом и под каждую из них подкладывались огнивные доски.

Хозяйка, поместившись на земле рядом с нартой, при помощи каменного молотка разбивала голенную кость оленя на камне, находящемся в кожаном тазу, чтобы извлечь из нее мозг. Костным мозгом смазывались подложенные под шкуры жертвенного оленя огнивные доски, затем лежащие на нартах связки «охранителей» и череп медведя. Кишки, извлеченные из туши, развешивались на дугах передков кибитки.

В то время как взрослые обрабатывали олени туши, мальчики (девочки разделявали туши самостоятельно) сдирали кожицу с оленьих рогов. При подобном массовом убое, когда требовалось большое число рабочих рук, происходило своеобразное разделение труда, согласно которому разделку туш производили женщины, а убоем животных и обработкой оленьих голов занимались мужчины.

После прекращения убоя животных, когда подходила к концу первичная обработка всех туш, между двумя рядами нарт разжигался большой костер. На нем хозяйки поджаривали некоторые части жертвенной туши, как то: легкое, реберные кости, срезы мякоти со спинного хребта, печенку. Участники праздника, рассаживаясь вокруг костра вплотную друг к другу, угощались полуизжаренным и подгорелым мясом. К угощению приступали после небольшого жертвоприношения, состоявшего в том, что отрезаемые от жареного мяса небольшие кусочки разбрасывались поблизости на землю мужчинами — хозяевами яранги. После окончания трапезы костры гасились накладыванием на них заранее приготовленных кусков дерна.



Рис.7. Праздник второго осеннего убоя оленей.  
Полуосвежеованные туши оленей перед ярангой.  
(Фот. МАЭ, И-1454-525)

Принесением жертвы рогам заколотых оленей (как и на первом осеннем празднике, описанном выше) заканчивалась вся работа по обработке туш около яранг. На этот убой оленей распространялись те же правила, о которых говорилось при рассмотрении первого осеннего праздника: так, туши взрослых животных в яранги вносили только мужчины, а туши небольших телят, олени желудки и ноги приносили мальчики. Ветки кустарника переносились в [жилище](#) и раскладывались на земляном полу в качестве подстилки под туши.

Прежде чем сообщить о дальнейших обрядах праздника, обратим внимание на количественную сторону убоя оленей, чтобы представить объем работы по заготовке мяса во время этого праздника. Обычно каждый состоятельный хозяин в это время забивал 100—120 оленей (Примечание: В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 76.). В стадах с количеством 800—1000 голов забивалось 40 оленей, а в совсем маломощных хозяйствах — примерно один десяток. Забивались главным образом подросшие телята, шкуры их шли на пошивку зимней одежды.

Маломощность хозяйства диктовала весьма продуманное проведение убоя животных в соответствии с нуждами и запросами семьи. Забота о воспроизводстве стада совершенно исключала из числа убиваемых оленей плодоносящую часть животных. При убое хозяева учитывали также количество гостей - женщин, для каждой из которых закалывалось по теленку.

Дальнейшее проведение праздника переносилось в ярангу. Последняя в это время принимала вид своеобразного хранилища оленьих туш. Все пространство холодной части жилища (чоттагын) заполнялось уложенными в ряд оленьими тушами. Свежеснятые шкуры развешивались на ремни, натянутые заранее. В [жилище](#) проводился еще один ритуальный обряд, состоящий в прикреплении к пятнику оленьих ног, рогов, сердца, языка, срезов мяса со спины, принадлежащих жертвенному оленю. Это делала хозяйка яранги.

Пользуясь длинными гибкими ветвями кустарника, вырванного с корнем, а также заранее привязанным к верхней части пятника ремнем, женщина прикрепляла передние ноги оленя к основанию жерди. Кустарниковая ветка привязывалась с таким расчетом, чтобы ее зеленая верхушка оказалась выше оленьих ног. На фоне зеленых ветвей размещались рога молодых телят, сердце, язык, темноватые куски мяса. Здесь же находил свое место и



употребляемый в большинстве чукотских обрядов съедобный корень попокэлгын. Окончание развешивания частей оленьей туши сопровождалось битьем в бубен. В течение остатка дня бубен переходил из рук в руки взрослых и детей.

Вплоть до позднего вечера продолжалась обработка женщинами оленьих туш в чоттагыне. С уходом гостей в свои стойбища работу заканчивали хозяйки яранг. Женщины-гости уносили с собой подарки — оленьи туши со шкурой. Поздно вечером готовился обильный ужин из мяса свежего убоя. Перед едой приносили жертву кусочками мяса, бульоном и табаком, так же как и на празднике первого убоя оленей.

Ранним утром второго дня удаляли с пятника все привязанные к нему части оленьей туши (ноги, рога, сердце, язык). Это действие сопровождалось битьем в бубен, к которому затем больше не прикасались вплоть до исполнения обряда мн'эыргын, устраиваемого в этот же день.

Второй день праздника, как и последующие, заполнялся хлопотами по приведению в порядок обильного запаса мяса: доканчивалась обработка туш, варились освобожденные от содержимого тонкие оленьи кишки (питыи), которые затем перекладывались в оленьи желудки вместе с кровью. Этот вид пищи (вилмутлимул) в замороженном виде употреблялся вместе с мороженой зеленью, составляя обычно завтрак молодежи.

Только на 5-е или на 6-е сутки после убоя оленей оканчивался праздник. Время между вторым и последним днем праздника целиком отводилось работе по просушке оленьих шкур, выносимых из яранги по утрам и собираемых на ночь, вялению оленьего мяса, жирных кишок и т. д. Заключительный день праздника посвящался сжиганию оленьих костей и сооружению на месте костра земляных бугорков. На маленьких нартах (тэуррэлкыинэн'), служащих для перевозки 3 основных шестов остова жилища, вывозился ряд предметов к месту убоя оленей. Вся заключительная часть праздника проводилась женщинами. Хозяйки одевали поверх меховых кэркэров ровдужные камлейки с капюшонами и везли нарты к указанному месту.

На них устанавливались кожаный таз (такананьёлгын) с камнем и каменным молотком для дробления костей, связка амулетов, огнивные доски. Для выполнения заключительного обряда требовалось наличие воды, за которой женщины уходили с кастрюлями, покрытыми зелеными ветками. Черпая воду, первые

три чашки выливали на землю в сторону «духа рассвета». Кастрюлю с водой приносили к месту расположения нарт с огнивыми досками и другими предметами. Костер разжигался на месте очага, на котором в день убоя оленей обжаривалось мясо. С очага, потушенного в первый день праздника, снимался дерн.

Огонь добывался лучковым способом здесь же при помощи огнивной доски. В целях быстреего разжигания огня приготавливались сухой болотный мох и трава. Искра, добытая деревянным прибором, падала на мох, под который подкладывали снизу траву; над тлеющим огнем размахивали в воздухе до тех пор, пока не появлялось пламя. Горящую траву и мох бросали на праздничный очаг, в дальнейшем огонь поддерживали ветками кустарника.

На куске ровдуги к очагу выносили расколотые продольные голенные (тэтывэлти) и реберные (гытолкылтэ) кости, вынутые из туш телят, олени копыта, нанизанные на гибкий корень ивняка, оболочки губ и срезы, сделанные с задних частей сырых оленьих шкур. В разгорающиеся костры подкладывались в большом количестве ветки кустарника, после чего сжигались принесенные кости тэтывэлти и гытолкылтэ. Затем в костер бросались миниатюрные арканы (чаат), снимаемые с огнивых досок и с некоторых семейных «охранителей».

После сожжения арканов на этих огнивых досках и на предметах оставались привязанные маленькие кусочки голенной мышцы. Затем женщины опаливали оболочки губ и срезы с задних частей шкур, складывая их в стоящие здесь же ведра и кастрюли с водой. В последнюю очередь опаливались олени копыта. Во время работы у костра огнивные доски устанавливались вблизи нарт, стоящих недалеко от костра, на этих нартах находились амулеты (тайныквыт), ремень и кустарниковая ветка, которыми привязывались к пятнику рога и другие части оленьей жертвенной туши, а также олени ноги, снятые с пятника. С оленьих ног срезались мышцы, отделялись жилы, после чего голенные кости разбивались, и из них извлекался мозг, предназначавшийся для смазывания «священных» предметов — огнивых досок (милгыт), амулетов (тайныквут) и миниатюрных лодочек. (Примечание: Деревянные модели лодочек, неоднократно отмечаемые при описании других чукотских праздников, во время сжигания костей и опаливания копыт находились на земле вблизи санок, отдельно

от связки тайныквут. В жилище они также помещались отдельно от тайныквут).

На сжигание костей, опаливание копыт, губ и пр. тратился весь день. Костры горели не менее 12 часов. После этого нарты со «священными» предметами ввозились в жилище. При этом женщины вновь одевали камлейки, снимаемые на время работы у костра. «Святыни» водворялись на прежние места, в северный угол жилища. Заключительное действие праздника состояло в сооружении бугорков из дерна на месте расположения костров. Все остатки жженных костей разбивались молотками в порошок и поливались водой. Из зеленых веток, которыми в первый день праздника привязывались олени ноги к пятнику яранги, сплетались венки. Количество венков соответствовало числу костров (от одного и более, по числу мужчин, владеющих личным тавром в стаде). Ветки помещались в ямки и засыпались костной золой, после чего обкладывались со всех сторон дерном.

Дерн тщательно утрамбовывался молотком и ногами. Сверху земляной бугорок еще обкладывался по кругу плоскими камнями, а поверх посыпался мелкой каменной россыпью, щебнем. Земляные бугорки еще раз поливались водой. При устройстве бугорков огнивные доски, при помощи которых добывали огонь предков и имели «общий огонь» (двоюродные братья, жены одного человека, жившие в разных ярангах, и т. д.), устраивали один очаг и к нему от всех яранг подносили свою пищу. Люди «разного огня» подобным образом не поступали, а разжигали свои отдельные очаги. Хозяйки одевали ровдужные камлейки. В том случае, когда яранги с «общим огнем» устраивали один очаг, камлейку одевала лишь одна женщина из переднедомной яранги. Для разжигания очага выносили из яранги горячие угли и мелкий сухой хворост. Ложки с жиром помещали вблизи очага, вокруг которого располагались хозяйки. На этом заканчивалась подготовка, и начинался бег.

Мужчины, главным образом молодежь одного или нескольких стойбищ в зависимости от обстоятельств, с посохами в руках во главе с хозяином — устройтелем состязания — начинали бег. Трудно уточнить проходимое расстояние участниками состязания (рачвын'ылъыт), так как оно бывает неодинаковым в разных случаях — в среднем 1000 м. Дистанция бега в значительной мере зависела от количества его участников. Присутствие многих людей, прибывших из соседних стойбищ по приглашению

устроителей, придавало бегу характер настоящего состязания. Проведение же бега силами одного небольшого стойбища подчас напоминало, можно сказать, имитацию состязания. При соблюдении всей полагающейся обрядности пробегали при этом минимально короткую дистанцию. Особую поспешность в беге рачвын'ылыт проявляли при возвращении, т. е. на обратном пути. Торопясь и обгоняя один другого, участники спешили к веточкам с призами.

Призы были не одинакового качества. Они были тем ценнее, чем больше присутствовало гостей и чем состоятельнее были устроители бегов. Проведение бега как составной части какого-либо праздника также служило мотивом для выставления призов лучшего качества. Иногда приближение к призам первых бегунов являлось сигналом для некоторых из зрителей-женщин (или для одной из них) к тому, чтобы еще до прибытия соревнующихся к финишу успеть взять приз самой. Так поступали женщины, например, когда впереди бегущих был младший брат мужа. В таких случаях женщина могла сорвать приз и передать своему мужу, не участвовавшему в бегах. Подобным образом поступали тогда, когда бег проводили независимо от обрядового праздника.

После того как разбирались призы, хозяйки «кормили» огонь очага, беря щепотками жир из деревянных ложек и как бы посыпая им огонь. Оставшийся в ложках жир хозяин с сыном (если таковой имелся) разбрасывал по земле вблизи очага. Затем женщины тушили костер, покрывая его камнями. После этого переходили в следующую ярангу для повторения тех же действий.

Заканчивались состязания угощением гостей, трапезу проводили в ярангах, для чего заранее варилось оленье мясо. Гости и хозяйка ели мясо, костный мозг и пили чай. После еды в одной яранге переходили в другую, но только в ту, которая также проводила состязание. Окончание трапезы, сопровождавшейся разговорами только во время чаепития (при принятии пищи чукчи воздерживались от разговоров), означало и окончание празднества. Взрослые расходились по жилищам и приступали к обычным делам, но подростки до позднего вечера продолжали веселиться. Девочки, встав в кружок, исполняли песни особым способом, так называемым горловым пеньем. Мальчики боролись и играли.

Одним из сезонов, когда чукчи проводили бег, было время окончания весенней кочевки (июнь) при прибытии стойбища на

место летовья (Примечание составителя: летняя стоянка по-чукотски рамай или анольатынвын).

Установка жилищ на новом месте обитания сопровождалась добыванием перед ярангами огня. Состязание в беге проводилось на другой день, как и убой оленей, который предшествовал бегам. К ярангам подгоняли стадо и закалывали выбракованных оленей, в том числе важенок с утробными телятами. Убивали одного-двух оленей для каждой яранги. Ввиду еще не закончившейся линьки оленья шкура, снятая в это время, находила ограниченное применение в хозяйстве и могла быть использована главным образом для изготовления ремней. Поэтому с туши заколотого оленя удаляли шерсть, выщипывая ее руками.



Рис. 11. Группа участников состязания в беге на празднике второго осеннего убоя оленей (Фот. МАЭ, И-1454-519)

Оленей закалывали перед ярангами с северо-восточной стороны. Женщины производили первичную обработку туш. У утробного теленка, извлеченного из тела важеньки, вынимали глаза и помещали их поверх гуци, образуемой от выливания содержимого четвертого желудка на землю. В головах у заколотых оленей зажигали маленький костер, около него помещали жирные куски вяленого оленьего мяса для «кормления» огня и для разбрасывания при жертвоприношениях.

Рядом с костром, к воткнутым в землю веткам, прикрепляли призы для соревнующихся в беге. В случае отсутствия гостей в качестве призов могли довольствоваться несколькими пачками махорки, а расстояние бега ограничить всего лишь 5—10 м, и в конечном итоге оставить бегунов без призов, так как зрители

(женщины) могли успеть их взять быстрее, чем сами участники состязания. Возвращением бегунов и разбором призов заканчивалась первая часть праздника. Затем переходили к заключительной части: женщины — к «кормлению» очага жиром, мужчины, вслед за этим, — к разбрасыванию жертвенной пищи.

При устройстве «общего огня» ярангами одной линии предков соблюдалась следующая очередность: сначала «кормили» огонь и разбрасывали жертвенную пищу обитатели переднедомной яранги; вслед за ними проводили такую же процедуру жители соседней яранги, вынося мясо из своей яранги. Такие яранги обычно принадлежали родным или двоюродным братьям. Оленьё мясо, вынесенное к очагу для проведения обряда, после окончания обряда не поедалось, а уносилось в [жилище](#). Разносили по ярангам и туши заколотых оленей. Занос туш производили одни мужчины, взваливая их на спину. Женщины только помогали им поднять тушу.

Утробного теленка (на плечах же) уносил в ярангу мальчик. Тушу утробного теленка свеживали по способу разделки туш взрослых оленей, но из нее извлекали реберные кости. Голову и остальные части телячьей туши варили в одном котле с мясом взрослого оленя, а ноги теленка хозяин съедал сырыми. В сыром виде съедался и костный мозг ног.