

Я.А. Яковлев

На столе и вокруг него

Серия «Жизнь обских угров: взгляд изнутри»









Департамент культуры
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Этнографический музей под открытым небом «Торум Маа»

Серия «Жизнь обских угров: взгляд изнутри»

Том 1

Я.А. Яковлев

НА СТОЛЕ И ВОКРУГ НЕГО



Издательство Томского университета
2011

УДК 39
ББК 63.52 (=665)–425
Я46

Я46 **Яковлев Я.А.** На столе и вокруг него. – [Сер. «Жизнь обских угров: взгляд изнутри». Т. 1]. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2011. 368 с.: ил.

ISBN 978-5-7511-2038-2

Этим томом БУ ХМАО – Югры «Этнографический музей под открытым небом «Торум Маа» открывает серию художественно-этнографических альбомов «Жизнь обских угров: взгляд изнутри».

Издание посвящено традиционной кухне обских угров. Жанр исторического очерка, к которому обратился автор, позволил на основе обширного круга научных источников в популярной форме рассказать о системе питания, сложившейся у хантов и манси (наборе продуктов, способах их переработки и хранения, посуде и кухонной утвари), о пищевой традиции – важнейшей составляющей этнокультуры.

Альбом содержит иллюстрации XVIII–XXI вв., хранящиеся в фондах сибирских музеев и частных собраниях.

Отдельными разделами представлены рецепты традиционных блюд.

Для музейных и научных работников, преподавателей и студентов гуманитарных факультетов высших учебных заведений, школьников и всех читателей, кому интересны сибирская этнокультура и традиционная кулинария.

УДК 39
ББК 63.52 (=665)–425

Куратор проекта – **В.Н. Кочетыгова**

Издание осуществлено в рамках реализации целевой программы Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Культура Югры» на 2011–2013 годы и на период до 2015 года»

ISBN 978-5-7511-2038-2

© Я.А. Яковлев
© БУ ХМАО – Югры «Этнографический музей под открытым небом «Торум Маа»

**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**





«МИЛОСТИ ПРОШУ К НАШЕМУ ШАЛАШУ»

Мир давно мучается над вопросом: чем же человек отличается от животных? Внешнее сходство, физиологическое единство, генетическая близость – всё это присутствует. Долгое время религиозные деятели и философы-идеалисты границу маркировали такими понятиями, как разум, духовность, эстетические чувства, мораль и т. п., которые были объявлены принадлежностью исключительно людей. Материалисты же (прежде всего, марксисты) увидели главное отличие «людей от зверей» в способности первых создавать орудия труда и самосовершенствоваться в процессе трудовой практики. Но современная наука и эти критерии ставит под сомнение. Умение животных пользоваться примитивными орудиями и формировать достаточно сложные иерархические структуры и выстраивать отношения внутри них теперь признаются почти всеми. Инстинкты, которые раньше априори называли «животными», отделяя их даже этим прилагательным от сферы человека, теперь зовут «естественной моралью», а это уже область человекознания. И, наоборот, наконец-то люди стали стыдливо отказываться от восторженно-наивных и самонадеянных эпитетов «человеческие чувства» по отношению к актам материнской любви, самопожертвованию ради сородича или взаимопомощи, которые так часто проявляют наши «меньшие братья»... Особенно в сфере морали, где даже родился довольно грустный афоризм «Чем больше узнаю людей, тем больше нравятся собаки».

Может быть, таким отличием является умение обрабатывать продукты и готовить пищу? За пределами человеческой культуры такие факты, кажется, неизвестны.

Отношение к пище не только отличает человека от всех соседей по планете, но и является этномаркирующим признаком внутри человеческой культуры – не единственным, конечно, но очень важным и показательным. В тему разговора известную пословицу можно перефразировать таким образом: «Скажи, что и как ты ешь, и я скажу, кто ты». И если ты ешь сырую оленину, вряд ли

тебя можно назвать арабом или французом. Так что сфера питания служит своеобразной опознавательной системой «свой – чужой», если перевести это на язык современной военной тактики.

Примером может быть такой культурный феномен коренных жителей Сибири, как сыроедение. Ханты и манси, сами не чурающиеся отведать «свежанину» в сыром виде, тем не менее именно в умении готовить и потреблять варёную пищу видели своё кардинальное отличие от ближайших соседей и многовековых, мягко говоря, оппонентов – ненцев. Последних они звали *н'ара нѳга тѳда хѳр жаранет* – «сырое мясо едящие оленные самоеды». Уместным в связи с этим будет напомнить ремарку С.К. Патканова о том, что общераспространённое ныне слово «эскимос» произошло от лексического оборота «эскимантсик» («едящие сырое мясо») – так индейцы Северной Америки называли своих ещё более северных соседей. Удивительное культурное совпадение с двух противоположных сторон Земного шара.

Более того, даже для идентификации внутри одного этноса использовался тот же самый маркер – отношение к еде. Манси, ещё в не столь отдалённые от нас времена В.Н. Чернецова делившиеся на две группы, так объясняли начало размежевания своего народа: *«Когда людей было ещё немного, стали они варить мясо в двух котлах. Одни не дождались, пока мясо сварится, съели его полусырым с кровью. Другие дождались, пока мясо как следует уварится. Нуми Тором сказал: «Пусть те, кто съел мясо полусырым, будут Пор махум, а те, кто дождался, – Мощ махум».*

Сфера питания является не только одним из самых ярких и самобытных компонентов человеческой культуры, но и одним из наиболее консервативных. Если не самым консервативным. Не так давно в США проводились исследования по выявлению этнопоказательных признаков потомков тех японцев, кто перебрался за океан в кон. XIX – нач. XX в. И что же? Они утратили почти всё наследие предков – религию, традиционную одежду и предметы быта... Даже язык. Стали сто-

На шмуцтителе:

Орнамент – «Чешуя окуня»

К югорскому столу. Фото: А.Н. Кондрашёв

процентными янки. Но по-прежнему питаются морепродуктами и рисом.

На первый взгляд, прочность пищевых традиций определяется социальным механизмом передачи культуры. Навсегда самой вкусной и желанной остаётся пища, которой в детстве кормила мать. И своего ребёнка человек приучает к той же самой еде. Но есть, пусть и не столь явная, но даже более важная причина такой преемственности в пище. Это физиологические потребности организма, сформированные на долгом пути его адаптации к тем или иным климатическим условиям и включённые в механизм наследственности.

«Суровый Север закалил сердца...», – поётся в одной современной песне. Правильнее было бы сказать, что в первую очередь Север закаляет не сердца, а... желудки. Давным-давно, на заре своей истории человек в процессе освоения северных территорий постепенно вынужден был не просто включаться в новую для себя систему взаимосвязанных животных, грибов, растений и микроорганизмов, а становиться частью этой системы (в науке она называется биоценоз). Чем выше он продвигался по Земному шару, тем всё больше и больше менялся набор продуктов питания: растительной пищи становилось меньше, содержащей жиры – больше. Сама природа обеспечивала человека максимально адекватным составом пищи, способствующим его выживанию в северных широтах. Местные виды растений и животных содержали все необходимые элементы для обеспечения комфортного существования именно в этих местах. Например, концентрация витаминов в северных ягодах растёт пропорционально удалению от экватора: чем ближе к кромке Северного Ледовитого океана, чем скуднее растительность и меньше растительной пищи – тем больше витаминов в этой пище. Такое вот решение закона диалектики о переходе количества в качество.

Эти изменения рациона питания с неизбежностью вызывали перестройку работы органов пищеварения, формировали новую модель обмена веществ. Включаясь в новый биоценоз, человек методом проб и ошибок, платя немалую цену за эти ошибки, постепенно формировал на местном материале свою «потребительскую корзину» – тот набор растений и животных, который гарантировал ему утоление голода, физическую активность и биологическую репродуктивность. То есть буквально позволял выполнить наказ Всевышнего «плодиться и размножаться, и наполнять землю, и обладать ею, и владычествовать над рыбами мор-

скими и над птицами небесными, и над всяким животным, пресмыкающимся по земле».

Организация сбалансированного питания, формирующаяся в процессе адаптации человеческого организма к новым природным условиям, – важнейшая задача биологического существования популяции, главный гарант благополучного состояния здоровья нации. И состоит эта организация из нескольких важнейших компонентов, тесно связанных между собой:

- набор доступных продуктов потребления;
- способы их хранения и обработки (приготовление пищи);
- посуда и кухонная утварь.

Собственно говоря, перечисленное и есть смысл такого понятия, как «пищевая традиция», – того самого элемента культуры, о важности и консервативности которого говорилось чуть выше. И оно же стало содержанием этой книги.

На северо-западе Западной Сибири и в Предуралье по географическому адресу, в Среднем и Нижнем Приобье по гидрологическому, на территории Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, Ямало-Ненецкого автономного округа, Томской и Свердловской областей по административному проживают два родственных народа – ханты и манси. Их ещё называют обскими, или сибирскими, уграми (в отличие от дунайских угров – венгров / мадяров). Сам факт их долгого существования как популяции и наличия в дне сегодняшнем свидетельствует о том, что им удалось создать рациональную и сбалансированную модель питания. Под последним понятием в современной науке понимается:

- основной продукт или набор основных продуктов в копилке калорийности пищи;
- соотношение пищевых продуктов – источника энергии для человека, поставщика необходимых для организма веществ (жиров, белков растительного или животного происхождения, углеводов, витаминов);
- искусство приготовления пищи (формы употребления этих продуктов).

Модель питания обских угров оказалась оптимальной для конкретных условий их обитания. Она включала в себя именно те пищевые компоненты и ту кулинарию, которые обеспечивали жизнедеятельность человеческого организма.

При этом единство происхождения, территории обитания и форм хозяйственного уклада сформировали у хантов и манси единую модель питания, которую можно назвать обско-угорской. Разумеется, она вариабельна.

Во-первых, обширный ареал расселения этих народов привёл к тому, что на разных территори-



ях люди имели возможность изымать из природы разные наборы продуктов. Учёные называют это «спецификой биоресурсов». Жители посёлка на реке соседствовали с одними видами флоры и фауны, в глубине тайги – с другими, на болоте – с третьими. И даже, расселяясь на разных участках одной и той же реки, люди получали разные возможности: в низовьях могли ловить нельму и муксуна, но страдали от осложнявших рыбодобычу зимних заморов, а в верховьях перебивались щуками и окунями, зато радовались живой воде родников, которые круглогодично поддерживала жизнь их рыбного стада.

Во-вторых, к «специфике биоресурсов» надо добавить и «специфику торгово-коммуникативных ресурсов». С включением Сибири в экономическое пространство Российского государства, а значит, организацией торговой сети местное население оказалось в разных условиях. Поскольку русские поселения и приуроченные к ним торговые точки концентрировались вдоль обского русла и по нижним течениям главных обских притоков, то жители этих мест имели гораздо больше возможностей включать в свой рацион привозные продукты, чем обитатели медвежьих углов в таёжной глуши. А это не могло не отразиться на кулинарном искусстве хантыек и мансиек, одни из которых уже солили уху и использовали растительное масло, а другие по старинке ели несолёное и перебивались только рыбьим жиром. Особенно заметно эта причина сказалась на скорости распространения такого важного продукта питания, как мука, и обретения навыков хлебопечения.

В-третьих, культурные различия между разными группами угров – факт общепризнанный. На р. Назыме и на Сосьве щуку до сих пор разделяют по-разному. При этом различия больше относятся к способам приготовления блюд, и меньше – к способам заготовки продуктов.

Специально анализируя обско-угорскую модель питания этнограф Е.Г. Фёдорова по соотношению двух её главных компонентов «рыба – мясо» выделила три локальных варианта:

– «модель питания населения Оби, нижнего и, частично, среднего течения её притоков, которая отличается преобладанием рыбной пищи, дополненной мясной (птица, реже – крупные копытные, рогатый скот)»;

– «модель питания населения среднего и верхнего течения притоков Оби с рыбой в качестве основного продукта питания с несколько меньшим значением мяса крупных копытных и боровой и водоплавающей птицы»;

– «модель питания населения верховьев притоков с малой долей рыболовства в хозяйственном комплексе, характеризующаяся преобладанием мясной пищи».

Надо отметить, что далеко не все исследователи согласны с этой схемой. В частности, З.П. Соколова отрицает последнюю модель, видя весь обско-угорский мир, прежде всего, «рыбоядцами».

Оставим в стороне научную дискуссию – бесспорно, интересную, но единую обско-угорскую кухню не отрицающую. Эти или другие различия не были принципиальными и строго локализованными по территориальному или этническому признаку. И потому, что комплексная модель хозяйства сформировала широкие ареалы проживания одной и той же семьи или группы в разных экологических условиях (например, зимой на охоте в лесу и летом на рыбалке около водоёма). И потому, что чаще действовала не этническая, а территориальная доминанта (кухня хантов на р. Северной Сосьве намного ближе к кухне соседей манси, чем к кухне хантов р. Тромъёгана). И потому, что внутрикультурные связи обских угров имели своим следствием активный обмен кулинарным опытом. Прежде всего, это касается брачных связей, при которых переходящие в другой род женщины становились если уж не «послами доброй воли», то уж точно «культурными атташе» своего рода.

Так что национальная кухня сибирских угров сродни кубуку Рубика: она разноцветная и пятнистая (по рекам и этногруппам), она может изменяться в любом направлении (по временам года, по доминирующей отрасли хозяйства, по месту обитания людей), но она «единая и неповторимая».

Как и любая действующая система, обско-угорская кухня не появилась в одночасье в своём законченном и неизменном виде. Нет, мифология, разумеется, объясняет её возникновение именно так: сам демиург *Торум* в процессе творения людей дал им посуду и навыки приготовления пищи.

В действительности же, как и любое проявление культуры, национальная кулинария хантов и манси – это динамичный творческий процесс, начало и конец которого определены рамками существования этих этносов. Пока живы эти народы, будет жива и их пищевая культура, и в каждой своей конкретной временной точке она является одновременно и финишем предшествующего движения и стартом последующего.



«Не оставил Торум им [созданным им людям] ни огня, ни котла, оставил только сырое мясо и сам ушёл вверх, на небо. Спустя некоторое время Торум посмотрел с неба вниз и увидел неисчислимое количество людей на земле, и столько стало людей, что стало тесно, и они стали воевать друг с другом.

«Что выйдет из этого?» – подумал Торум, – «надо дать им зиму, чтобы они мёрзли». И народ стал мёрзнуть и умирать от мороза. Потом Торум стал размышлять, отчего осталось так мало народу, да и оставшиеся – какие-то полуживые. И он опять спустился на землю. Ходил по земле и думал, и увидел камень и приложил руку к этому камню, и пошёл жар от этого камня. Возле этого камня лежал маленький камень. Когда он взял этот маленький камень и ударил о большой, то большой рассыпался, и потом из него вышла женщина-огонь... Взял Торум опять камешки и стал друг о друга ударять, – и показался огонь. Тогда Торум сделал из берёзовой коры трут, изрубил дерево, наколот дров и развёл огня. Когда он разложил огонь, то собрал народ и стал отогревать у этого огня.

Потом стал он думать о том, что нельзя людям жить без варёва (горячей пищи), и сделал котёл (из железа ли, из камня ли – неизвестно). И он принёс в этот котёл воды, повесил котёл на палки, убил скотину (то ли корову, то ли овцу – неизвестно), и когда всё сварилось, Торум сам сел, закусил – и ему показалась пища вкусной. Накормил он остальных, оставшихся в живых, сказав им: «Вот я вам показал пример, как вам варить; вот огонь, вот вода; как я делал, так делайте и вы. Если будете зябнуть, разложите огонь – отогреетесь. Что добудете и что где достанете – вот так варите и печите, и питайтесь той пищей, которую я вам посоветовал». Потом он им показал, как добывать птицу перевесами, рыбу – гимгами, как неводить, как колыданишь, и всякие промыслы. Затем сказал народу: «Больше я не приду к вам; так и живите»...».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерея, 1996. – Т. 3: Этнографический очерк местных инородцев. – С. 40–41.

Сегодня этнографы (Н.В. Лукина и др.) в формировании обско-угорской кухни выделяют несколько хронологических пластов:

- субстратный (североазиатский): смешивание рыбы или мяса с ягодами непосредственно перед едой; приготовление горячих напитков с использованием местной флоры; употребление мухомора как возбуждающего средства при игнорировании остальных видов грибов; особое отношение к мясу медведя;
- субстратный (западносибирский): сыроедение рыбы, мяса и продуктов растительного происхождения; несущественная роль последних; незначительное применение ферментации продуктов; преоблада-

ние поджаривания рыбы на рожнах у костра среди способов термической обработки;

– пришлые (тюркоязычный и ираноязычный): употребление конины, блюд из муки и крупы (прежде всего, каши-саламат и фигурок из теста), тонизирующих и наркотических продуктов;

– пришлая (русская): устойчивое потребление мучных продуктов и соли, молока и молочных продуктов, овощей; включение в способы обработки продуктов жарения в жиру;

– пришлая (современная городская).

В целом, основным источником питания обских угров были рыбные, мясные и, в меньшей степени, растительные продукты. Если же говорить о способах обработки продуктов и приготовления блюд, то надо отметить, что хантам и манси были известны все три основные формы потребления пищи – сырая, термически обработанная и ферментированная.

Конечно, не хлебом единым жив человек. Но без пищи ему и вовсе не суждено быть живым. Потому вся человеческая жизнь пронизана, в первую очередь, заботой о пропитании. Начиная с самого раннего детства. В 1820-х гг. Ф.М. Белявский умиляется, как хантыйки «кормят грудью своих малюток или, разжевав вымянный мужьями пресный хлеб, кладут им в ротик». Право человека на создание семьи и продолжение рода у хантов и манси проверялось, прежде всего, его способностью прокормить ещё кого-то, кроме себя. По умению замесить тесто, сделать лепёшку и насадить её на рожон определяют, готова ли девушка к замужеству. Корытце для теста дарит на свадьбе свекровь невестке. А на р. Вахе во время свадьбы в 1899 г. У.Т. Сирелиус записал: «Приносят еду на троих, и жених кормит невесту в знак того, что отныне он будет обеспечивать её пищей». На похоронах – ритуальном оформлении другого перехода (уже не из рода в род, а из бытия в небытие) – человека тоже снабжают едой: «...Хоронили остяка Семёна Ларомкина. Гроб сделали шириною в 1 арш. и вышиною $\frac{3}{4}$ арш.; положили туда топор, нож, ноговицы, ружьё, котёл, чайник, пять фунтов калачей, да в рот дали ещё калач...» (А.А. Дунин-Горкавич).

И при всём при этом до недавнего времени отсутствовало само понятие «национальная кухня сибирских угров». Начало этому было положено тем самым «европоцентризмом» XVII–XIX вв., который ныне уже и критиковать-то перестали из-за его полной несостоятельности и ненаучности. Мнение «Современный остяк неразборчив в пище: он ест рыбу, мясо лося, оленя, крысы и т. п. при самом нехитром приготовлении», высказанное



в 1876 г. А. Павловым в адрес пищевой культуры хантов, ещё можно отнести к толерантным. Немало оставлено записей и похуже.

Исследователи-сибиреведы перв. пол. XX в., отказавшись от идеологии европоцентризма и признав за сибирскими народами равное право на участие в мировой культурной динамике, оказались под прессом другого принципа – исторического материализма. Главный постулат последнего – примат экономики над политикой – вывел многие сегменты этнокультур, включая и пищевую, из поля зрения науки как маловажные и не имеющие практической ценности.

Пожалуй, только в последней трети прошлого столетия отечественная этнография по ходу собственного развития и по примеру мировой этнологии, доказавшей самоценность бытовой культуры, включила сферу пищи в предмет своего изучения в качестве самостоятельного направления.

Если говорить о сибирском угроведении, то основателями этого направления надо, прежде всего, назвать М.Б. Шатилова (1920-е гг.), а также Н.В. Лукину и З.П. Соколову (1970–1980-е гг.). В 1990 – 2000-х гг. активное размывание традиционной культуры хантов и манси, включая утрату национальной кухни, вызвало к жизни самые разные формы изучения, сохранения и популяризации угорской кухни – научные публикации, музейные выставки, научно-практические семинары, мастер-классы и т. д. Наряду с этнографами, живое участие в этом приняло и продолжает принимать старшее поколение носителей культуры. Из публикаций этого времени необходимо выделить научные работы Е.Г. Фёдоровой и, особенно, научно-популярную книгу Е.А. Оборотовой «От печки». Именно последнее издание – первый и очень удачный опыт практического применения накопленных этнографией знаний по угорской кухне – стало причиной и основой для подготовки предлагаемого вашему вниманию альбома.

Казалось бы, зачем в нынешних условиях явно-го перенасыщения кулинарной темой и отдельных книг, и телевидения, и печатных средств массовой информации ещё одно издание? Тем более в условиях современных запросов либо на изысканные блюда в ресторане по праздникам, либо на продукты быстрого приготовления дома по будням предлагаемые здесь рецепты не имеют шансов на широкое использование. Трудно предположить, что нынешние городские дети, даже с хантыйской или мансийской кровью, ото-

рвутся от компьютера и пойдут кушать малину в рыбьем жире или попросят на завтрак болтушку из ржаной муки.

Тем не менее причины для выхода такой книги есть.

Первая – культурно-образовательная – лежит на поверхности: в популярной форме рассказать об обско-угорской культуре. Здесь, как говорится, без комментариев.

Есть и вторая – практическая. Уже четверть века музей «Торум Маа», включивший в свою деятельность подготовку и издание этого альбома, занимается сбором информации по пищевой культуре обских угров, сохранением их национальной кухни и практическим кулинарным творчеством. Всё это время приготовление и дегустация национальных блюд являются отдельным направлением музейной работы – интересным по содержанию и, надо подчеркнуть, весьма эффективным по результатам. Арабская поговорка «Глаза забудут – живот запомнит» как нельзя лучше передаёт результат такой работы. Сотни туристов, познакомившись с Югрой, культурой обских угров, Ханты-Мансийском не только посредством музейных экскурсий, но и через яства местной кухни, гармонично получили и новые знания, и приятные ощущения. Путь к сердцу через желудок лежит не только у мужчин – у всех людей.

Поэтому пропаганда традиционной культуры в её «туристическом» формате требует дальнейшего развития этнической кухни. Причём развития практического – на столе, а не в буклете или телепередаче. Пока же круг предлагаемых национальных блюд в Югре достаточно узок. Как правило, он ограничен строганиной и ухой, иногда к ним добавляется саламат. В планах развития музея «Торум Маа» есть и ресторан угорской национальной кухни. При всей рецептурной простоте обско-угорских блюд они, бесспорно, самобытны и полезны, и вряд ли всегда падкий на экзотику турист не попробует их. Но ресторанное меню тремя блюдами не ограничишь. Так что подготовку и издание этого альбома можно считать и одним из этапов развития музея, и черновиком будущего меню.

Помимо коммерческой привлекательности, такой ресторан будет ценен и в качестве культуросберегающего учреждения. Пусть не шокирует аналогия такого ресторана с... зоопарком. Но в данном контексте она уместна. Зоологи уже давно разработали методику сохранения исчезающих животных в зоопарках. Если это единственный

шанс сохранить многообразие животного мира нашей планеты, почему нет? А что делать для сохранения культурного многообразия нашей цивилизации, в частности блюд угорской кухни, которым не нашлось места в сегодняшней жизни? Сохранять их в меню национального ресторана.

Несколько замечаний к содержанию альбома.

Об исторических очерках

Учитывая научно-популярное содержание этого издания, которое должно иметь и соответствующую форму, постраничные сноски на источник информации опущены. Но подробнейшие указания на использованную литературу и архивные документы приведены в прилагаемом списке литературы.

От популярной в научной этнографической литературе манеры приводить важные термины и понятия на языке исследуемого этноса (в данном случае – хантыйском и мансийском) пришлось отказаться по трём причинам. Во-первых, перегруженность текста иноязычными словами значительно затрудняет его восприятие читателями, не владеющими хантыйским или мансийским языками, а таковых, думается, будет большинство. Во-вторых, использование такой лексики не добавляет ничего нового ни в рецепты, ни в исторические очерки. В-третьих, автор не владеет этими языками и не считает корректным в таком случае оперировать ими даже на уровне копирования графики. Претенциозная наукообразность в работах многих авторов, не владеющих хантыйским или мансийским языками, но загромаждающих свои публикации этой лексикой на разных диалектах и в самой разнообразной транскрипции, не только вредна для понимания текста, но и оскорбительна для языка и его носителей. Единственное вынужденное исключение сделано для названий блюд в рецептурной части альбома. Для корреляции текста того или иного рецепта с известными хантыйскими и мансийскими блюдами приведены все их названия на родных языках, встреченные в письменных или устных источниках. Транскрипция скопирована с оригинала.

О рецептах

Большинство рецептов, публикуемых в предлагаемом альбоме, были извлечены из научных и научно-популярных публикаций и архивных источников. Часть рецептов зафиксирована во время семинара «Традиционная кухня обских

угров», который по инициативе директора музея «Торум Маа» **В.Н. Кочетыговой** был организован 4–7 июля 2011 г. специально для сбора материала к этому альбому. Консультацию по некоторым блюдам, обсуждавшимся на семинаре, любезно дала **Л.И. Кондина**. Фотографии на мероприятии, послужившие для публикации кинограмм в рецептурной части альбома, были выполнены **Ю.С. Евлаховым, А.Н. Кондрашёвым и Д.О. Стародумовым** (г. Ханты-Мансийск).

В настоящее время невозможно провести анализ степени сохранности того или иного элемента традиционной культуры (в том числе и пищевой составляющей) на каждом конкретном участке югорской земли. В одном посёлке традиция сохранилась почти в нетронутном виде, в другом эволюционировала, в третьем угасла вовсе... И разделить блюда по времени их бытования – какие уже навсегда ушли в историю, какие ещё готовятся стариками на стойбищах, а какие до сих пор часто ставятся на столы хантов и манси – просто нереально. Такая ситуация затруднила выбор стиля изложения. В результате в исторических очерках глаголы использованы в прошедшем времени, а в рецептах – в настоящем. Из этого не следует, что всё, о чём говорится в очерковой части, ушло в небытие. Как и то, что все опубликованные рецепты активно используются современными хантыками и мансийками.

По возможности отбирались рецепты, характеризующие именно национальную кухню хантов и манси, пусть даже какие-то из них (например, чрезвычайно популярные в прошлом супы и похлёбки на основе муки) уже вышли из повседневного меню. Привлекались также некоторые современные модификации старых блюд. Если говорить о блюдах водного приготовления, то изменения в них коснулись, главным образом, используемых продуктов. Часть ингредиентов либо добавилась (это касается преимущественно картофеля и специй), либо заменилась (манка и картофель вместо муки). Если же обратиться к блюдам безводного приготовления, прежде всего заготовке рыбы и мяса, то главным нововведением окажется использование соли в прежде полностью бессолевых способах. Так, знаменитые «остяцкие позёмы» (вяленое рыбное филе), раньше совершенно несолёные, теперь при сохранении традиционной схемы разделки перед вывешиванием обязательно на непродолжительное время опускают в тузлук. Невозможно предусмотреть всё разнообразие вариантов современной кулинарии



на основе традиционных блюд, поэтому в этой части рецептов предполагается творческая фантазия читателей. И оставлены без внимания те блюда нынешней кухни хантов и манси, которые и по используемым продуктам, и по способам приготовления являются полностью заимствованными (запеканки, котлеты, щи и т. п.).

Об иллюстрациях

Исходя из научно-популярной формы предлагаемого издания, подрисуночные подписи не имеют той полноты, которая требуется в научной литературе и которую привыкли видеть профессиональные этнографы (хочется надеяться, что и они заглянут в этот альбом). Поскольку подавляющее большинство иллюстраций происходит с территории Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, указание на это во избежание многочисленных повторов опущено. При наличии полной информации об иллюстрации из административного адреса приведён только населённый пункт, из этнолокального – водоток (спецификой распределения этнографических групп обских угров является приуроченность к бассейнам крупных рек). При усечённой информации об иллюстрации указана хотя бы одна из этих привязок. Отсылки к другим административным регионом (Ямало-Ненецкому автономному округу и Томской области) – более полные.

Для иллюстрирования альбома бескорыстно и своевременно предоставили свои фотографии: **А.В. Бауло** (г. Новосибирск), **А.В. Заика** (г. Сургут), **К.Г. Карачаров** (г. Екатеринбург), **В.Ю. Кондин** (г. Ханты-Мансийск), **А.Н. Кондра-**

шёв (г. Ханты-Мансийск), **З. Надь** (г. Будапешт), **Е.В. Перевалова** (г. Екатеринбург), **А.А. Рудь** (г. Екатеринбург). Приношу всем им свою самую искреннюю благодарность.

Также в альбоме представлены изобразительные материалы из музеев:

Этнографический музей под открытым небом «Торум Маа» (г. Ханты-Мансийск),

Музей природы и человека

(г. Ханты-Мансийск),

Дом-музей народного художника СССР

В.А. Игошева (г. Ханты-Мансийск),

Красноярский краевой краеведческий музей,

Красноярский краевой художественный музей,

Томский областной краеведческий музей,

Колпашевский краеведческий музей

(Томская обл.),

Октябрьский краеведческий музей

(ХМАО – Югра),

Сургутский краеведческий музей

(ХМАО – Югра),

Сургутский художественный музей

(ХМАО – Югра),

школьный музей п. Кышик (ХМАО – Югра).

Огромную техническую работу по подготовке издания выполнили **Н.В. Яковлева** и **О.Б. Беликова**. Многолетние партнёры на предпечатной подготовке **В.С. Сумарокова** и **В.Б. Малиновский** и на этот раз были профессиональны и доброжелательны. Без них издание вряд ли состоялось бы в столь сжатые сроки. Спасибо.

Приятного аппетита, дорогие читатели! Надеюсь, книга будет «вкусной».

Автор

ОГНИ УГОРСКОГО ЖИЛЬЯ



Благословенное пространство

Поклонение природным стихиям, прежде всего земному огню и небесному светилу, возникло на самой ранней поре человечества и считается одной из самых первых форм религиозных воззрений. Пожалуй, среди множества религий, существовавших и существующих в мировой истории, нет ни одной, в которой огонь не занимал бы своего места в картине мироздания, обрядовой практике или символически.

У дорусского населения Приобья домашний огонь – хранитель и главный спутник человека на протяжении всей его жизни – тоже не мог не стать божеством, а его место в жилище закономерно обрело сакральные свойства и превратилось в центр Вселенной.

Очажный огонь – живой и благодатный, кормящий и согревающий, ласкающий и защищающий... Только мать в отношении своего ребёнка проявляет все эти качества, и потому неудивительно столь частое в религиозных представлениях самых разных народов на планете олицетворение домашнего огня в образе Женщины-Матери. В пантеоне материнских сил Природы сибирских народов одно из главных мест тоже отводилось Огню-Матери, носящей в этнографической современности имя *Туй Нямы* – у нганасан, *Лочид Амаи* – у юкагиров, *Бокам* – у кетов...

Есть такой женский образ и у некоторых групп хантов и манси. Вообще для бытового (профанного) понятия «огонь» в хантыйском языке есть слово *тут* / *тухэт*, в мансийском – *уля*. И в некоторых местах (например, на р. Агане) божество огня носит производное от этих слов имя *Тут ими* / *Тухэт ими*. Однако чаще в этом имени используется всё же слово *най*. Скорее всего, изначально оно имело одно значение, в котором используется и ныне, – «госпожа», «почтенная»... Так уважительно обращаются и к старшим по возрасту женщинам, и к божествам женского пола. Женский образ огня чаще тоже называют *Най ими* («Огонь женщина») или *Най аңки* («Огонь мать»). От этого

в хантыйском языке могло появиться второе слово для понятия «огонь» – *най*. Но его используют только тогда, когда есть необходимость передать священную, а не бытовую суть огня.

Согласно генеалогии угорского пантеона, богиня огня приходится сестрой самому верховному богу *Торуму*, и потому в фольклоре она наделена теми же признаками особой сакральности, что и её всемогущий брат. Например, обладает священным числом семь в титуловании («семязыкая мать») и в биографии («семь дочерей Най ими»).

Эта богиня-женщина живёт в каждом домашнем огне, будь это открытый очаг, чувал или печь. У неё есть плоть – дрова. Есть и душа. Причём ханты, не владея знаниями современной физики в части «распределения температуры по оси нормального газового пламени» и не зная теоретических обоснований максимальной температуры огня в его верхней части, именно в этом голубоватом ореоле поместили душу своей богини.

Одежда Огня-матери – красный халат и красный же платок. Эти вещи считаются желанными для божества и являются предметом *пори* (бес-



Ханты р. Ваха (1969 г.): «Огню нужно сделать подарок: красный платок или красное платье. Платок сложат вчетверо и в середине маленькую дырочку сделают, вырежут, а потом расправят и накроют им огонь, костёр. Дырочка в середине, чтобы другие огни рождались. Если в печку, то платок свернут и затолкнут в печь. Нам кажется, что платок горит, а это его *Энким* взяла. Платье красное в огонь не бросают. Сошьют платье так же, как себе шьют, с воротником, и повесят на чердаке дома, чтобы оно над головой висело. Другим его нельзя показывать. Платье сошьют и скажут: «*Әҗка, ма ьрнас нуқеты янсэм, маһа аһь пыта*» («Мама, я тебе платье сшила, не сердись на меня»).

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 270.

На шмуцтителе:

Орнамент – «Лезвие топора»

Хлебопечная печь. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). 2010 г. Фото: В.Ю. Кондин



Опахало из крыльев гагары. Ханты. Р. Большой Юган. 1891 г. Из кн.: Мартин Ф.Р. Сибирика. *Некоторые сведения о первобытной истории и культуре сибирских народов.* – Екатеринбург; Сургут: «Уральский рабочий», 2004. – С. 53. Табл. 7 – 6

кровной жертвы), которую регулярно приносят ей как женщины, так и мужчины. На р. Агане для этого вырезают деревянную человекообразную фигурку, которую обряжают в специально сшитые красный халат, платок и пояс, а затем в сопровождении молитвы бросают в огонь. На р. Вахе в обрядовое действие вводят не уменьшенные копии одежды для богини, а полноразмерные экземпляры, обходясь при этом без антропоморфного посредника. В этом варианте обряда в огонь кладут только платок, платье же хранят на сакральной территории чердака. На р. Салыме халат богине домашнего огня жертвует невеста, впервые перешагнув порог в доме жениха.

В повседневной жизни человек справляет себе обновки гораздо реже, нежели принимает пищу. То же и у богов. Поэтому, помимо жертв платьями и платками по поводу каких-то выдающихся событий, хозяйка дома регулярно угощает *Най* ими кусочками мяса и жира или дарит лоскутки ткани, бросая всё это в огонь. А мужчины не забывают отдавать ей первые капли вина на праздничной трапезе.

Сакральное пространство всегда регламентировано, оно не терпит хаоса, в том числе и неопрят-

ности. Поэтому очаг и примыкающее к нему пространство являлись зоной каждодневного и особого внимания хозяйки. Требовалось обязательно сметать и выносить мусор, для этого около очага прежде держали специальный веник из птичьих крыльев. Ещё один очажный атрибут из двух связанных крыльев – опухало – располагался здесь же для раздувания огня. Обязательно менялся очажный песок по мере его загрязнения. После приготовления пищи необходимо было переключать тагана убирать с рогатин и ставить рядом. Крючки для подвешивания котлов при этом перевешивались с переключателей на рогатину.

Богиня домашнего очага среди многочисленных своих хлопот не забывает руководить рождением и защитой детей, и в этом своём качестве она часто сливается с другим важным женским образом хантыйско-



Опахало из крыльев глухаря. Ханты, манси. г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). 2010 г. Фото: В.Н. Кочетыгова



Северные ханты (1896 г.). Юрты Войкар: «Около чувала женщины стараются держать пол в чистоте; грязь часто вытирают *вотлип*; я заметил, что ни сор, ни грязный *вотлип* женщины никогда не бросают в огонь чувала, а прячут всю эту грязь в углу, где копятя вонючие кучи.

Вотлип – тонкая мягкая стружка – наскобливается ножом из молодых черенков тала».

Скалозубов Н. От Тобольска до Обдорска: Из путевого журнала // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1905. – Вып. 15. – С. 10; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 193.

го пантеона – *Анки Пугос*, которая выполняет те же функции. Например, для того, чтобы *Най ими* не оставила ребёнка без своего заботливого внимания, ханты р. Агана в прошлом клали в детскую колыбель несколько угольков или кресало (позже спички), мазали младенцу сажей кончик носа.

Однако круг обязанностей этой богини по защите не ограничивался детской колыбелью, а распространялся на всех жителей дома, в очаге которого она обитала. Она оберегала домочадцев от болезней и злых духов, очищала их от порчи и греха, давала и поддерживала жизнь, сохраняла благополучие и семейное счастье... Северные манси в ночь, когда активизируются злые силы (*тэн-айнэ утыт*, *агвм вэрнэ утыт* – «едящие-пьющие существа, болезни делающие существа»), закапывают в качестве оберега в золу или угли тлеть до утра красный уголёк.

Огонь в традиционных культурах, включая обско-угорские, всегда выполняет функции посредника – между миром живых и обителью мёртвых, между людьми и духами... Поэтому ему под силу многое, что недоступно людям. Например, он мог выполнить одно из извечных желаний человека – заглянуть в будущее и предвосхитить события для собственного блага. О скором появлении чужих людей предупреждал выскакивающий из огня уголёк. Треск пламени тоже был сигналом. Правда, расшифровывали его по-разному. В одних местах такой треск в дневное время вос-



Ханты р. Ваха (1969 г.): «Управляет рождением детей мать-огонь *Энкюх*, или *Пугос*. Она наша мать и мать огня... Мать-огонь делает так, что будут или не будут рождаться дети».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 270.



Оформление тагана на священном месте женского духа *Пули Сяси* фигурами «повара» (А) и «поварихи» (Б) *пут юх зен именен-икенен* («мужчина и женщина конца котловой жерди»). Ханты. Стойбище *Ай хар сангхум корт*. Р. Казым. 1994 г. Фото: К.Г. Карачаров

принимали как знак удачи, а в ночное – беды, в других треск огня однозначно воспринимался предвестником несчастья. «Если огонь трещит – ханты пугаются: ой, что-то будет!», – записала в 1969 г. на р. Вахе Н.В. Лукина.

Отношения домочадцев с богиней очага были не только доверительными, но и, если можно так выразиться, очень личными. Чужакам там места не было. Посторонний человек не имел права разводить огонь в жилище, подбрасывать дрова и даже получить угли на растопку. Взятшего без спроса уголь из чужого очага считали вором. Исключение для передачи огня в чужой дом делалось только для родственников, да и то с условиями: в одном месте за это требовалось рассказать сказку или спеть песню, в другом – обязательно вернуть взятые огоньки в тот же день обратно. Да и домашние обитатели не имели равных прав на разведение огня. У манси, например, оно принадлежало лишь самой старшей женщине в семье. При переходе в новое жилище огонь переносили из старого. Казымские ханты называют огонь вне своего жилища «чужим огнём».

Дом с людьми и очаг с богиней огня составляли единое целое, одно не могло существовать без другого. Поэтому в оставленном на время жилище требовалось время от времени разводить огонь, иначе оно может наполниться злыми духами. Аганские ханты зовут их *қот луми ях* – «брошенного дома люди». Они же убеждены, что при возвращении домой после долгой отлучки хозяевам необходимо изгнать набившуюся нечисть. Для этого они открывают дверь и, обходя жильё снаружи по солнцу и постукивая палочкой по углам, приговаривают: «Хозяева вернулись, а вы уходите». Только после этого позволено войти внутрь и разжечь огонь. Срок магической защиты оставленного дома составляет семь лет. За превышением этого времени постройку надо перестроить или уничтожить.

Вообще-то защитная функция огня сформировала у хантов и манси целый этический кодекс по отношению к нему. Детям запрещается разводить огонь и играть с пламенем. Нельзя касаться огня режущими, рубящими или колющими предметами – это его может поранить. Огонь нельзя ругать, в него запрещено бросать мусор, плевать или мочиться – это его оскорбит. Его нельзя перешагивать. Из боязни обидеть огонь в некоторых местах в него даже не кладут грязные дрова. Костёр можно заливать водой, но ни в коем случае нельзя забивать палкой или веткой. Ханты р. Агана не разводят костёр вдвоём и не устраивают два костра рядом...

Сакральная сила богини огня не ограничивалась пламенем, а распространялась на более широкое очажное пространство. Поэтому священными становились многие детали очага и предметы быта, часто соприкасавшиеся с пламенем. Котлу – главному персонажу угорских очагов – посвящён другой рассказ. Сейчас же можно немного обмолвиться о таганах.

Эти, казалось бы, незамысловатые приспособления с единственной задачей фиксации посуды для водного способа термической обработки пищи совсем не так просты по шкале сакральной ценности. На святилищах им нередко придают вид человеческих фигур либо сопровождают такими фигурами. В качестве примера можно привести пару изображений со стойбища *Ай хар сангхум корт* с р. Казыма. Это *пут юх эен именен икенин* («мужчина и женщина конца котловой жерди») – «повар»



Оформление тагана на священном месте *Сат менкв* («Семь менквов») фигурами «нараульщикова огня». Манси. Р. Северная Сосьва. 2010 г. Фото: А.В. Бауло



и «повариха» женского духа *Пуни Сяси*. Уже по названию понятно, что скульптуры этих персонажей установлены с двух сторон перекладки тагана.

В другой, более простой и условной иконографии выполнены образы «караульщикова огня», которыми оформлено основание тагана на священном месте *Сат менкв* («Семь менквов») у манси р. Северной Сосьвы.

Однако не только священные очаги для приготовления жертвенной трапезы на святилищах, но и обычные очаги для бытовых нужд в жилищах имеют сакральные отношения с духами и людьми.

Связь с верхними силами используется в магических способах лечения. Так, к примеру, у энцев во время исцеляющего камлания шаман, кроме

«кормления» огня кровью задушенного жертвенного оленя, мазал его больного, а также антропоморфные личины на подкладках под очаг и на подкладках под котёл. Ваховские ханты при коликах в животе пили слабо разведённую водою сажу из чувала.

А мистическая связь с людьми выражалась в зависимости хозяина очага от тагана. Жители р. Конды, Юконды и Северной Сосьвы в 1930-х гг. рассказывали В.Н. Чернецову: если таган будет накаляться около огня – у человека, воткнувшего его, начинает болеть голова; вертикально поставленный таган, «начинает просить есть» – и человек никогда не будет в достатке...

От кострища к русской печке

Человеческая жизнь без термически обработанной пищи, а за поясом экватора и без искусственно созданной среды обитания (проще говоря, тёплого жилья) – невозможна. Поэтому везде, где человек останавливается даже на короткий срок, сразу же появляется и огонь – костёр, очаг... В фольклоре и изобразительном творчестве всех народов мира главным признаком жилого дома являлся разожжённый огонь, дым над кровлей. Археологи в поисках культурного слоя – отложений, сформированных человеческой деятельностью, – обязательно фиксируют угольки. Даже если не удастся найти ни единой вещи, сотворённой человеческой рукой, но обнаружится очаг, он уже будет подтверждением былого присутствия людей на этом месте.



Костёр в пути. ХМАО – Югра

Поэтому, наравне с одеждой, очаг может претендовать на лавры самого длительного по использованию элемента человеческой культуры. Сегодня учёные говорят, что эпизодически естественный огонь предок человека мог использовать уже 1,5 млн лет назад, а примерно 300 тыс. лет от наших дней люди уже умели сохранять огонь для своих нужд и разводить его в нужное для себя время и в нужном месте.

За свою долгую историю человечество изобрело немало количество источников тепла – от кучи сухих веток до суперсовременных стеклокерамических электроплит со сверхскоростными и галогеновыми конфорками. Однако весь этот эволюционный путь касался такой достаточно условной вещи, как удобство и комфорт. Суть всех этих приспособлений от пещеры палеолитического охотника до новейшей виллы миллиардера была и остаётся неизменной – сделать из огня друга, а не врага; направить его силу в созидательное, а не разрушительное русло; держать пламя в нужных человеку границах и размерах для обогрева помещения, приготовления пищи и обеспечения некоторых технологических процессов; не допустить угрозы жилищу, а то и самой человеческой жизни.

Культура северян, включая сибирских угров, тоже вобрала в себя несколько типов пространственной организации огня – костры, очаги, чувалы, глинобитные каркасные хлебные печи, глинобитные и кирпичные печи русского образца, железные «буржуйки»... Однако образно эту рас-



Дом с трубами чувала и русской печи. Ханты. Юрты Соровские. Р. Салым. 1911 г. Фото: Г.И. Лебедев

тянутую на века и тысячелетия эволюцию правильнее представить в виде матрёшки, чем цепи из отдельных изолированных звеньев. Появление нового источника тепла не обозначало автоматического отмирания предыдущего, старое и новое органично уживались на пространстве человеческого быта. Поэтому к XX в. в хантыйском или мансийском поселении, а то и в пределах одного хозяйства можно было увидеть всевозможные «огневые приборы» одновременно: русскую глинобитную или кирпичную печь в центре и чувал в углу жилища; костёр или оборудованный очаг и металлическую или кирпичную печь летней кухни на околожилищном участке... Плюс к этому рачительный хозяин может соорудить миниатюрную печку в коптилке и земляную печь для просушки кедровых орехов или ягод где-нибудь «на кособоре у плетня». Охотник, вынужденный

держат не одну и не две собаки, соорудит очажок, для отдельного варева своим четвероногим помощникам, а оленевод летом не поленится оборудовать костры-дымокуры для спасения своего стада от кровососущих.

При этом хозяева не путались в назначении того или иного источника огня. Как хороший плотник выбирает для очередного действия единственно нужную из десятка имеющихся у него разных ножевок, так и хант либо манси поднесёт спичку именно к тому очагу, который предназначен для задуманного дела. Специализация подчёркивалась даже в названиях. Например, у хантов р. Агана нет абстрактного понятия «костёр», только конкретные: летний открытый очаг рядом с жилищем – это *пут корэ* («котла место»), очаг в доме – *най рат*, а костёр в лесу – *най корэ*.

Открытый очаг вне постройки

На территории хантыйского или мансийского стойбища сразу же бросаются в глаза открытые очаги вне построек. Летом, когда северяне торопятся за короткое время получить годовую норму солнечного тепла и в жилище собираются только в непогоду или на ночлег, центр жизни семьи от очага в доме переносится к очагу на свежем воздухе. Здесь готовят пищу, пьют чай, общаются, спасаясь дымом костра от назойливого гнуса.



1876 г.: «Перед юртой разводится огонь, где жители готовят себе пищу»

Павлов А. 3000 верст по рекам Западной Сибири. Очерки и заметки из скитаний по берегам Туры, Тобола, Иртыша и Оби. – Тюмень: Тип. К. Высоцкого, 1878.

Устройство таких очагов очень простое.

Во-первых, в целях противопожарной безопасности огонь огораживают. Это может быть каменная выкладка из крупных булыжников, рама-обкладка из поставленных на ребро и зафиксированных в углах досок, сруб в 1–2 венца... Внутреннее пространство таких ограничителей заполняется негорючим материалом (чаще – песком).

Во-вторых, непременной принадлежностью очага является приспособление для подвешивания котла или чайника над огнём. Конструктивных вариантов изобретено немало. Это может быть и вертикально установленная тренога, и косо воткнутая жердь с подпоркой, и камелёк из нескольких крупных камней... Чаще сооружают более долговременные и надёжные вертикальные сошки с рогатками вверху и вкладываемой в них перекладной. Вместо сошек может использоваться и пара вкопанных досок с вертикальной линией отверстий в каждой. Такие опоры позволяют регулировать высоту перекладки над огнём в зависимости от качества дров и погодных условий.

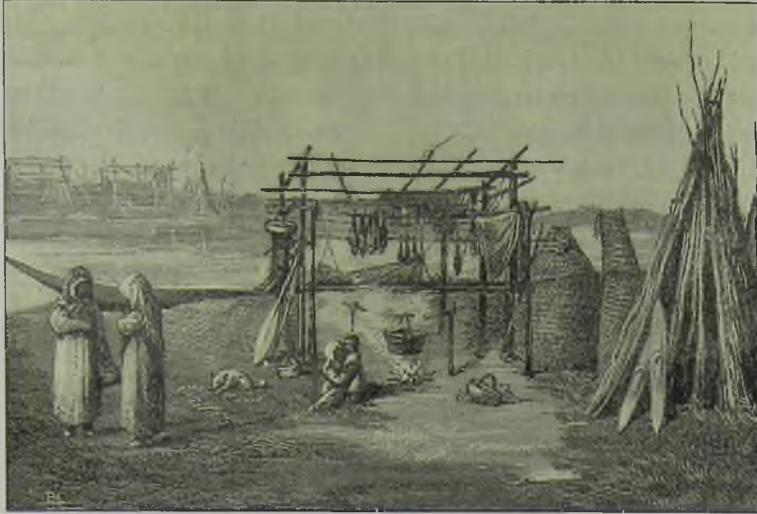


Ханты р. Васюгана (1970 г.): «Пищу готовят на костре, расположенном прямо против входа в избу, метрах в трёх от двери, таган – косо воткнутая прямая палка. Рядом поленица дров».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 127.



Открытый очаг вне постройки. «Костровище оформлено квадратной бревенчатой рамой, засыпанной песком. Поскольку стойбище находится на болоте и рядом песка нет, его завозили зимой издалека. На дровах стоит кастрюля, накрытая берестяной крышкой (сейчас это уже редкая деталь быта)». Стойбище А.А. Рынкова. Р. Якъяун (бассейн р. Пим). Июль 2010 г. Дневник и фото: А.А. Рудь



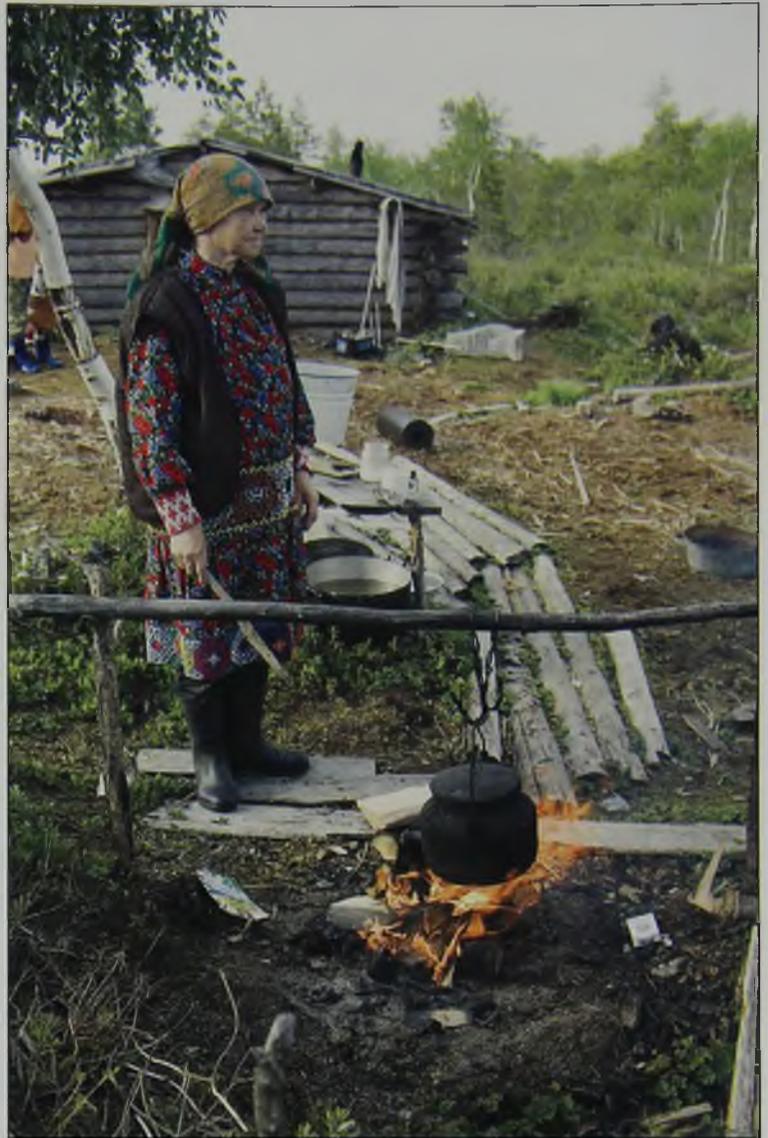
Открытый очаг вне постройки. Ханты. Юрты Новые (рядом с Берёзовом). Р. Обь. 1876 г. Худ.: Е. Мадзанти (с фотографии). Из кн.: *Sommier S. Un'Estate in Siberia fra ostiacchi, samoiedi, siriéni, tatári, kirghísi e baskíri.* – Turino; Roma, 1885. – P. 169



Открытый очаг вне постройки. Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин



Открытый очаг вне постройки. Селькупы или ханты. Нарымский край. 1930-е гг. Фото: С.М. Моргунов



Открытый очаг вне постройки. Ханты. Р. Ингу-ягун (бассейн р. Тромъегана). 2007 г. Фото: А.В. Заика



Открытый очаг вне постройки. Ханты. Р. Тромъеган. 2007 г. Фото: А.В. Заика



Открытый очаг вне постройки под навесом. Манси. Д. Менквяя. Р. Северная Сосьва. 2002 г. Фото: Н.П. Бурдик



Открытый очаг вне постройки с ветровым заслоном. Ханты. Р. Аган. Из кн.: Первалова Е.В., Карачаров К.Г. Река Аган и её обитатели. – Екатеринбург; Нижневартовск: Студия «ГРАФО», 2006. – С. 290



Открытый очаг вне постройки с ветровым заслоном. Ханты, манси

Крюки на перекладине фиксировались либо с помощью отверстий (распространено у манси), либо зарубками на самом крюке (характерно для восточных хантов). Были даже крюки из высушенной журавлиной лапы. Но это, конечно, редкость – как правило, эти очажные детали ладилась всё же из дерева. Сейчас, когда под лозунгом «Научно-технический прогресс – в вековую тайгу!» территорию Югры буквально завалили железным хламом, и перекладины, и крючки изготавливают из бросового металла.



Ханты р. Салыма (1911 г.). Юрты Летне-Лемпинские: «На околожилещной площадке: «Две печи и вмазанный котёл, тоже отдельно стоящий, дают возможность печь и варить; последнее, впрочем, делают чаще в котелках, повешенных на треногу из связанных ремнём жердей».

Шульц Л. Краткое сообщение об экскурсии на реку Салым Сургутского уезда // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 4; То же: Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 211.

В-третьих, иногда очаги вне жилищ от непогоды и ветра прикрывают специальными сооружениями. Они могут быть как срубными (из тонкомерных брёвен или жердей), так и каркасно-столбовыми. Прежде вокруг огня частенько сооружали трёхстенный сруб с односкатной решетчатой кровлей, крытой берёстой. О таком, например, сохранились рассказы на р. Агане и Салыме. Теперь делают и четырёхугольные срубы с проёмом в одной стене – как с кровлей, так и открытые, высотой в рост человека. Лёгкие навесы, прежде собираемые из жердей сбоку и берёсты сверху, теперь, за исключением бревенчатых опор, нередко сооружаются с применением подручных материалов – досок, шифера, листов железа и т. п.



Открытый очаг вне постройки с ветровым заслоном; по конструкции – нижняя часть чувала. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1998 г. Фото: К.Г. Карачаров



Ханты р. Ваха (1969 г.): «По пути из Корликов в Ларьяк заехали на летнюю стоянку Пыгатов Прохора Фёдоровича... Недалеко от Корликов, на берегу Ваха стоит невысокая избушка... Возле дома несколько навесов... На навесах различная утварь, всё накрыто берестяными тисками. Один навес наклонный, накрыт берестой, под ним очаг – костёр, рядом посуда... За кустами невдалеке от избушки – печь для хлеба».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 163.

При этом место очага на такой закрытой площадке определялось численностью семьи. У.Т. Сирелиус в 1898–1900 гг. записал у ваховских хантов: «При небольшом количестве людей очаг находится с краю, и всю площадь под навесом покрывают еловыми ветками. Если людей много, очаг находится в середине».

Заслон от ветра для поддержания ровного вертикального пламени может быть и более простым, чем специальная постройка со стенами и кровлей, невысоким, всего лишь на уровне пламени наземного очага. Пожалуй, именно эта деталь является главным отличием этого очага от очага внутри жилища, где заслоны напротив входной двери ставятся далеко не всегда. На участках с более-менее постоянной розой ветров



Открытый очаг вне постройки с ограждением. Ханты, лесные ненцы. П. Варьёган (музей). Р. Аган. 2007 г. Фото: Е.А. Данилов



Открытый очаг вне постройки с ограждением. Ханты. Стойбище П.Д. Минчимкина. Р. Минчимкина (бассейн р. Оби). 2003 г. Фото: Я.А. Яковлев



«Хантыйский» способ хранения дров. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1998 г. Фото: К.Г. Карачаров



«Усадьба. Обские ханты» (авторская подпись). 1981 г. Худ.: М.А. Тебетев



Открытый очаг вне постройки на святилище. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



Хранение посуды около открытого очага вне постройки. ХМАО – Югра. 2004 г. Фото: О. Сидорова

сооружают стационарный заслон с наветренной стороны, при отсутствии этого условия для защиты от ветра используют мобильный заслон (чаще в этом качестве выступает обычный лист жести). Всякий раз им прикрывают пламя с той стороны, откуда в это время дует ветер.

В-четвёртых, в оленеводческих хозяйствах со свободным выпасом животных очаги обязательно огораживают.

В-пятых, около такого очага, как правило, оборудуют чистое место, где хранится посуда и раскладываются продукты во время приготовления пищи.

Условия просты – как огонь, как вода, как жизнь на природе...

Открытый очаг в жилище

С самых своих изначальных пор и по сей день очаг присутствует в человеческой культуре практически в одном и том же обличье. Да и трудно внести какие-то изменения в простейшую конструкцию, главная цель которой – изолировать огонь от жилого пространства и дать возможность приготовить пищу.

Сегодня археологи, работающие в ХМАО – Югре, обнаруживают оборудованные открытые очаги в жилищах, начиная с самых первых этапов заселения этой территории в эпоху мезолита (среднекаменного века) – 10–8 тыс. лет назад. С тех пор какие бы жилища люди ни строили – углубленные или наземные, просторные или тесные, каркасные или срубные – в них всегда отводилось место для очага. Вначале – в каменном веке (мезо-

лит, неолит) – его обустраивали в центре жилья. Это оптимальное пространственное решение, при котором тепло и искусственное освещение равномерно распределяется во все стороны жи-



1692–1695 гг.: «У них есть свои князья или князьки, одного из которых зовут Курза Муганак... Во всем княжеском покое я не заметил никакой обстановки, кроме нескольких люлек и сундуков, сделанных из тех же скреплённых вместе берёзовых веток, в которых лежали их постели, состоявшие из стружек, почти таких же мягких, как перья. Колыбельки их детей стояли в дальнем углу избы, так как огонь разводится посреди неё».

Идес И., Бранд А. Записки о русском посольстве в Китай (1692–1695). – М., – 1967. – С. 90–105.



Деревянные крюки для подвешивания котлов над очагом. Ханты. Р. Большой Юган. 1891 г. Из кн.: Мартин Ф.Р. Сибирика. *Некоторые сведения о первобытной истории и культуре сибирских народов.* – Екатеринбург: Сургут: Уральский рабочий, 2004. – С. 67. Табл. 7 – 1, 2

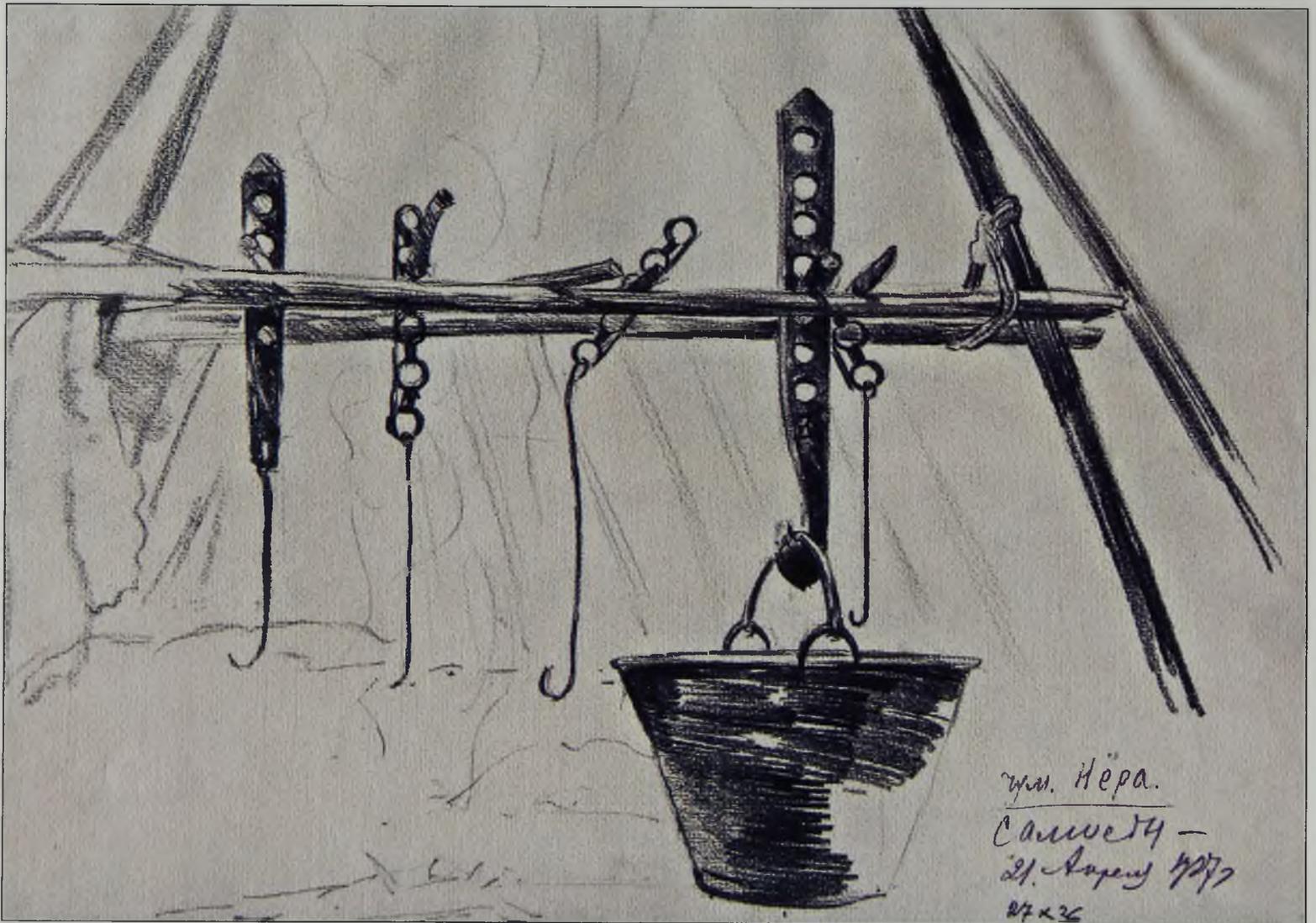


Манси р. Лозьвы (1925 г.). Летний чум: «Внутри посередине ставится шест, одним концом воткнутый в землю, а другим укрепленный вверху. К нему от двери идут *потив* – две палки, между которыми висят крюки для котлов. Очаг состоит из камней, расположенных овалом».

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 21.

лого пространства из центра, доминировало и в более близкие нам эпохи – в бронзовом и раннем железном веках, Средневековье. Хотя появились и другие модели организации жилищного пространства. Например, об эпохе раннего железа археологи пишут: «Наблюдается большое разнообразие как в форме, деталях устройства, так и в расположении очагов».

В целом надо отметить, что очаг всё же тяготел к центру жилища. Даже когда родилась идея соединить пламя и дымовое отверстие в крыше,



Крюки для подвешивания котлов над очагами в чумах народов Северо-Западной Сибири. Ненцы. 21 апреля 1927 г. Худ.: А.П. Лекаренко



и на смену открытому очагу пришёл чувал, его поначалу тоже размещали в центре и только потом «задвинули в угол».

Место очага – культуромаркирующий признак. Например, ханты р. Васюгана чётко отделяли себя от соседних хантов р. Большого Югана в том числе и по расположению огня в доме: *«Очаг в углу – чогор, перед ним греются, парят, варят, в середине очага не было, как это у юганцев бывает».*

Главное назначение очага – локализация огня и его приспособление для приготовления пищи и освещения. Для этого использовались разные приёмы. В районах, тяготеющих к Северному Уралу (прежде всего, руслами водотоков), на обкладку очагов шёл камень.

Там, где камень отсутствовал, в дело пускали другие негорючие материалы – глину, песок. На земляном или деревянном полу жилища устраивалась невысокая квадратная или прямоугольная



Переносной (мобильный) очаг. Ханты. Р. Большой Юган. 1891 г. Из кн.: Мартин Ф.Р. Сибирика. *Некоторые сведения о первобытной истории и культуре сибирских народов.* – Екатеринбург; Сургут: Уральский рабочий, 2004. – С. 69. Табл. 8–1



Открытый очаг в жилище. Манси. Р. Северная Сосьва. 1920–1930-е гг. Фото: В.Н. Чернецов



«Семья ханты в хорхоте» (авторская подпись). 1990 г. Худ.: М.А. Тебетев



Открытый очаг (модель) в жилище. Манси. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Фото: Н.П. Вынгилева



1876 г.: «В Гоновацкой... я с большим трудом окончил свой рисунок. Последний изображает внутренность остяцкого чума, в котором, само собою разумеется, главное место занимает ящик с землею, служащий для разведения огня».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

1880 г.: «...Только на шестой станции, в Сухоруковских юртах, я встретил первое поселение, почти полностью занятое остяками. Оно состояло из небольшого количества бедных юрт, немного похожих на жилища рыбаков Лапландии. Эти постройки состоят только из одной квадратной комнатки с деревянными стенами и крышей, покрытой берёзовой корой; в центре находится четырёхугольное пространство, огороженное деревянными планками, для разведения огня; отверстие в середине крыши предназначено для выхода дыма. По периметру расположены приподнятые над землёй доски в виде скамеек, как в татарских и современных финских домах, а также таких, какие существовали в древних жилищах финнов».

Sommier S. Un'Estate in Siberia fra ostiacchi, samoiedi, sirièni, tatarì, kirghisì e baskirì. – Torino; Roma, 1885. – P. 156.

1892 г.: «...Внутри чумов остячки занимались сушением рыбы на огне, разложенном прямо на земляном полу чума. Дым выходил в круглое отверстие вверх».

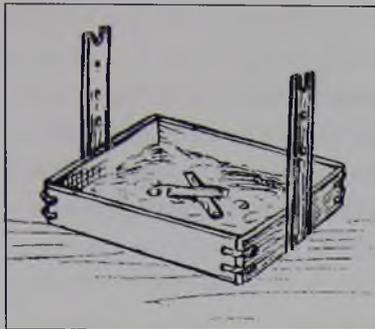
Гурский И.В. Поездка на Северный Урал: Из дневника // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1893. – Вып. 1. – С. 12; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 18.

Ханты р. Васюгана (1898–1900 гг.). Юрты Тарах пугол: «В одной летней юрте, т. е. в жилом шалаше из бересты, очаг (*pääär*) был в форме квадрата, образованного вбитыми в землю досками; с внешней стороны квадрата стояли деревянные рогульки. В крыше, в середине коньковой балки находилось квадратное отверстие...».

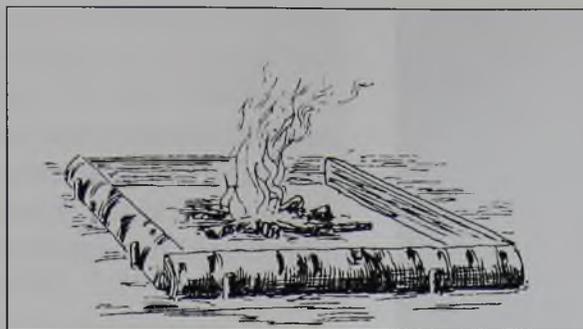
Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 160.

Манси р. Северной Сосьвы (1926–1927 гг.): «*Посалтит* (летний дом). *Норкол* на фундаменте из четырёх брёвен. Чувала нет, а вместо него посередине устроен четырёхугольный очаг из срубленных в лапу двух рядов брёвен, обмазанный сверху и изнутри глиной. Внутри сруба насыпана земля, чтобы не нагревались доски пола. Над очагом в потолке дымовое отверстие».

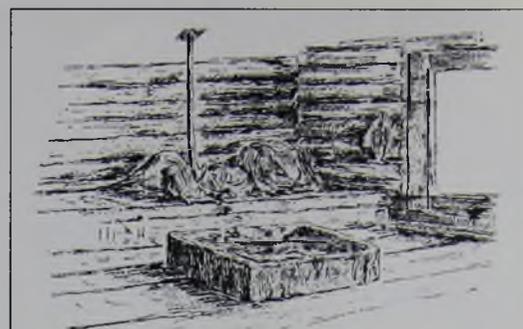
Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 32.



Устройство открытого очага в жилище



Устройство открытого очага в жилище. Ханты. Юрты Раксакины. Р. Большой Юган. 1891 г. Из кн.: Мартин Ф.Р. Сибирика. Некоторые сведения о первобытной истории и культуре сибирских народов. – Екатеринбург; Сургут: Уральский рабочий, 2004. – С. 25. Рис. 22



Открытый очаг в жилище. Манси. Юрты Рахти-я-павыл. Р. Северная Сосьва. 1926–1927 гг. Худ.: В.Н. Чернецов. Из кн.: Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 34. Рис. 2

конструкция из брёвен, жердей или толстых плах. Способ соединения хозяин выбирал сам – сруб, ящик, рама-обкладка... Снаружи он обмазывался раствором глины, а внутри забивался песком, под которым иногда могли разместить глинобитную площадку. Со стороны двери иногда могли устроить ветровой заслон. Отверстие для выхода дыма в кровле завершало элементарную конструкцию обогревательного элемента жилища.

Был и мобильный вариант открытого очага, который порадовал бы нынешних пожарных предусмотрительностью своих изобретателей и пользователей. Один из них до сих пор хранится в Государственном Историческом музее Швеции (г. Стокгольм). Он был вывезен в 1891 г. от хантов р. Большого Югана шведским исследователем Ф.Р. Мартином. Это обычное большое берестяное блюдо диаметром 35 см, покрытое толстым слоем глины вперемешку с соломой. Такой переносной очаг позволял быстро и безопасно развести огонь в любой постройке на любой, в том числе и деревянной поверхности.

С развитием домостроительства открытый очаг не мог не претерпеть изменений. По мнению археологов, на югорской земле он почти тысячу лет заменялся чувалом, который по сути тот же очаг, но усовершенствованный. Уже в XVIII в. И.Г. Георги отметил у хантов параллель-

ное существование открытого очага и печи (или чувала): «Зимняя их хижины срублены из брёвен. В каждой есть очаг посередине, а в стороне печь».

В глухих посёлках и промысловых избушках очаги дожили вплоть до Великой Отечественной войны. Например, от очагов в своих летних домах очень долго не отказывались сосвинские манси. Эти дома так и назывались – котли арасинг кол («серединового очага дом»). Но рано или поздно очагам пришлось-таки уступить своё почётное место печкам – глинобитным, кирпичным и железным «буржуйкам».

Выше уже говорилось о практичности очага – он и обогревал, и освещал, и готовил пищу. Но у него была ещё одна важнейшая функция – социально-коммуникативная. Где ещё могла собраться семья долгими-долгими зимними вечерами, как ни около источника тепла и света? Мужчины ладили свои нехитрые снасти, женщины шили... А дети с горящими глазами слушали стариков о похождениях предков-богатырей или вжимали голову в плечи, когда речь шла о страшных менквах. А потом дети вырастали, и уже сами рассказывали те же самые истории. Это и был тот механизм передачи традиционной культуры, о котором нынче пишут в книжках по этнографии как об утраченной реалии. Вот и очаги ушли вместе с теми сказками...



Устройство открытого очага в чуме

Чувал

Наравне с чумами, хлебной печью на улице и амбарчиками на высоких фигурных ножках, «остяцкие» и «вогульские» чувалы сразу же привлекали внимание иноземцев на югорской земле. Редко кто из оставивших записки о своих поездках по Оби обошёл вниманием эту экзотическую деталь интерьера местных жилищ.

Так что же это такое – чувал (манс. – *сёвал* / *сёвл*; хант. – *сюхал* / *чохол* / *согол* / *чугал* / *т'огол* / *т'огал* / *т'овал* / *т'ухэл*)? Ответить на этот вопрос можно коротко и поэтично – так, как ответили бы ханты с р. Казыма: это *tut sah* («огня одежда»).

А можно дать следующее развёрнутое описание. Это внутрижилищное очажное устройство наподобие камина, совмещающее в себе припод-

нятую над полом площадку открытого огня с оборудованием для приготовления пищи, круглый либо прямоугольный остов с открытым в сторону жилого пространства вырезом и союзную с ним сужающуюся кверху круглую трубу, выведенную наружу через специальное отверстие в кровле или стене. Чувал состоит из каркаса и обмазки из глины с отощителями. Его место в жилище жёстко не регламентировано – как правило, чувал располагали в ближнем к дверям углу (чаще правом при входе), но могли поставить и в центре.

В отличие от хлебной печи, чувал вошёл в обско-угорский быт достаточно давно, но когда именно – пока неясно. Археологи предполагают, что это могло случиться примерно в X в. и что чу-



«У чувала» (авторская подпись). 1989 г. Худ.: М.А. Тебетев



Чувал. Ханты. Р. Вах. Февраль 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



Один из самых ранних чувалов, выявленных на территории ХМАО – Югры. XVIII в. Селище Силин Пас II на обской протоке Силин Пас. 2003 г. Фото: Я.А. Яковлев



Чувал. Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин



1820-е гг.: «...На левой стороне, при входе у самых дверей, сделан из глины чувал, с выведенною вверх трубою».

Белявский Ф.М. Поездка к Ледовитому морю / Предисл. А.К. Омельчука. – Тюмень: Мандр и К^а, 2004. – С. 66.

1886 г.: «У здешних остяков таган устраивается не посредине юрт, а в углу вроде камина с прямой трубой. Зимой днём камин топится постоянно, а на ночь его закрывают или, сказать правильнее, затыкают изнутри избы огромным пучком травы, облепленной тряпками и воткнутым на палку».

Воропай И.М. От реки Оби до Северного океана – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2008. – С. 40.

1880-е гг.: «Внутри землянок простейшего устройства... всё состоит из земли: пол (*x̄am-x̄ār*), скамьи (*vat'-x̄ār*) и очаг или чувал (*m'ogol*), который представляет из себя небольшую выемку в земляной стене, как раз против отверстия крыши, так называемого *x̄ot x̄onyn vys*. Иногда место для разведения огня бывает посреди комнаты, и в этом случае отверстие для выхода дыма находится в её центре...».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 2: История колонизации Сибири. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 320 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 59.

Манси р. Северной Сосьвы (1926–1927 гг.): «Хангласпауль... Труба чувала закрывается толстой подушкой из бересты и оленьей шерсти или берестяным кружком, вкладываемым изнутри (первый способ для зимы, но иногда и летом). Верхний край выреза чувала поддерживается небольшим вязком к балке (Ясунт-тапыс-сунт)».

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 32.

вал вместе со срубной постройкой и нарами попал в лесное Зауралье и Нижнее Приобье из Южного Зауралья. Возможно, отправителями этого культурного послания были тюркоязычные народы – к такой мысли склоняют устройство чувала и его название. Хотя основная конструктивная идея – пространственно объединить кострище и дымовое отверстие в крыше – слишком уж лежит на поверхности, чтобы безоговорочно отдавать «авторское право» на неё какой-то одной культуре.

Несмотря на всю свою простоту, чувалы выполняли несколько важнейших благоустроительных функций.

Во-первых, они были источником тепла и давали возможность готовить пищу. Это, как говорится, без комментариев.

Во-вторых, огонь из открытого чувала служил единственным источником света в постройке, что

было крайне важным в условиях короткого светового зимнего дня в северных широтах. В кон. XIX – нач. XX в., когда в жилое пространство хантов и манси внедрились русские печи, намного более комфортные в части тепла и приготовления еды, жизнь чувалам продлила возможность с их помощью освещать своё жилище. Старики-ханты на р. Васюгане в 1971 г. вспоминали: «Потом в доме появились печи, но чувал тоже делали. Когда керосину не было, в чувале жгли огонь для освещения. У русских печей в углу зажёгетка устраивали маленький чувальчик, в нём жгли сосновые корни онтёх ёр, от них свет яркий. По вечерам зажигали и при свете чувала шили. Дым выходил в трубу русской печи».

В-третьих, труба чувала обеспечивала естественную вентиляцию жилища. Это, кстати говоря, было очень важным санитарно-гигиеническим благом для угорского быта с его рыбной кухней. На «тяжёлый рыбный дух остяцких юрт» в XVII–XIX вв. жаловались многие, кто в них побывал. Когда печки окончательно вытеснили чувалы, воздух в жилых помещениях стал ещё хуже. Даже привычный к местному быту В.Н. Чернецов в 1938 г. после посещения мансийского Яхум-паула на р. Ивделе заметил в дневнике: «Отсутствие чувала сильно сказывается; воздух в юрте в достаточной степени спёртый».

По сути дела, чувал – это один из этапов эволюции обогревательного элемента жилища на территории Югры. В этой цепочке от костра до батареи водяного отопления он занимает место между открытым очагом, развитием эволюционной линии которого стал, и глинобитной печью,



Ханты р. Салыма (1911 г.): «Чувалов нет, вместо них русские печи, но хлеб всё-таки пекут на дворе в маленьких глиняных печках. Тут же обыкновенно находится и большой железный котёл – колтошиха, вмазанный в особую печку и служащий для варки корма собакам и вытапливания рыбьего жира. Последняя операция является очень неприятной для человека непривычного, ибо жир топится из полуразложившихся рыбьих отбросов, распространяющих отвратительный запах. Этот запах сохраняет и полученный продукт, являющийся одним из важнейших пищевых средств для остяков. Он обуславливает в значительной степени тот неприятный «остяцкий дух», свойственный остяцким избам, никогда не проветриваемым, так как окна, благодаря обилию комаров, летом не выставляются».

Городков Б.Н. Поездка в Салымский край (Путевой дневник) // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 10; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 85.



1880-е гг.: «...Все остяки Тобольского округа, как и те, что живут в приграничных районах Берёзовского округа, имеют более или менее постоянное место жительства... В этих домах – одно, два, иногда три помещения, но зимой вся семья из-за холода живёт в одной комнате. К стенам этих комнат прикреплены нары. В одном из передних углов висят изображения богов, под которыми стоит большой разукрашенный стол. Остальные углы заняты большими нарами и огромной глинобитной русской печью. У более бедных людей вместо печи имеется очаг, более похожий на камин, сооружённый из ивовых прутьев и глины (ост.: *ʒogol*, русс.: чувал)».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 1: Остяцкая молитва. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 400 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 52.

Ханты р. Васюгана (1971 г.): «В избах раньше чувалы были – *т'ухэл*, стояли в углу. Глиной обмазаны. Потом стали делать глинобитные русские печи. Из досок делают раму, в неё набивают глину, потом верхние доски снимут, а внутри сгорит, когда печь затопят».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 122.

появившейся вместе с русским населением. Русская печь с её повышенной теплоотдачей при экономии дров сразу сделала чувал неконкурентоспособным. И он, как утративший способность к работе старик, начал изгоняться из жилища. К кон. XIX в. появился даже тест на благосостояние, который можно сформулировать перефразировкой: «Скажи, чем ты отапливаешь свой дом, и я скажу, кто ты». Владелец жилья с русской глинобитной печкой считался зажиточным, греющийся у чувала – бедным.

Хотя люди здравомыслящие где-то из желания использовать сильные стороны каждого из этих устройств (про осветительную и вентиляционную функции чувала уже сказано), где-то в силу нежелания так споро отказываться от традиций, приняв печь, не отринув и чувал. Поэтому почти столетие – со втор. пол. XIX по втор. пол. XX в. – глинобитные, а потом и кирпичные печи мирно сосуществовали с чувалами на одном жизненном пространстве. Понятно, что печь как главный источник тепла заняла центральное место. Чувал же скромно приютился в углу, а то и вовсе переместился в переднюю или даже сени. Если были условия, дымоход чувала выводили в печную трубу, что позволяло избежать излишних потерь тепла.

Бывало, что в хантыйском либо мансийском жилье и вовсе возводили три источника тепла: боль-



шую глинобитную печь русской конструкции – для тепла и приготовления пищи, чувал – для света, вентиляции и быстрого кипячения чая; небольшую печь с вмазанным котлом или тазом (иногда в другом помещении) – для варки рыбы и мяса.



Манси р. Конды (1892 г.): «Чувал заменён печью почти совершенно подобной русской. Окна в юрте стеклянные; вместо нар – деревянные кровати. Котёл для варки мяса и рыбы находится уже в другой, отдельной избушке».

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^а, 2003. – С. 33.

1890–1910 гг.: «Салымские остяки... Избы здесь светлые, русского типа – с сенями, о двух и даже трёх комнатах, имеют глинобитную русскую печь, да другую небольшую печь, в которую вмазан котёл, и, кроме того, чувал...».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерея. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 130.

Ханты р. Салыма (1911 г.): «...В зимних юртах, в домах чувалы почти везде заменены русскими печами, кирпич для которых остяки делают сами...».

«Соровские остяки производят хорошее впечатление. В жилищах у них относительно чисто, во всех трёх обитаемых домах – чистая половина с русской печкой и передняя с чувалом».

Шульц Л. Краткое сообщение об экскурсии на реку Салым Сургутского уезда // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 3, 7; То же: Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 210, 214.

Вторая половина прошлого столетия стала временем окончательного исчезновения чувалов из хантыйских и мансийских жилищ, их место заняли русские печи (сначала – глинобитные, позже – из самодельных кирпичей) и железные печки-буржуйки. Сегодня изредка встречающиеся конструкции из жердей и обожжённой глины в старых избушках выглядят одинокими мамонтами. И лишь музейное пространство Югры активно наполняется чувалами, без которых теперь не обходится ни одна этнографическая экспозиция.

Не окончательно утрачено в среде старшего поколения и умение их строить.

Сфера очага – область женских забот. Поэтому не только заготовка дров, но и сооружение чувала в прошлом было делом женских рук.

Помощь мужчин нужна была только в самом начале, когда требовалось соорудить остов чувала.



Чувал. Ханты. Юрты Акасовы. Р. Большой Юган. Март 2007 г. Фото: А.А. Рудь

ла. Для этого надо было заранее вырубить в лесу, доставить к дому, ошкурить и поставить в тень для сушки 19–20 жердей диаметром 5–7 см (предпочтительно сосновых или еловых).

Затем на отведённом участке пола сооружалась округлая (диаметром 0,7–1,0 м) либо прямоугольная (до 1х1 м) очажная площадка – такая же, как делалась для открытого очага. В постройках с деревянным полом это чаще была глинобитная возвышенность, которая обшивалась рамой из брёвен или плах. В землянках это мог быть просто материковый выступ, который, как и соседние нары, оставляли нетронутым при копке котлована. В некоторых местах такие приподнятые над уровнем пола площадки засыпались сверху песком.

Следом устанавливался остов. Для этого использовали самые разные материалы – жерди,

сосновую дранку, прямой тальник... Высушенные жерди или дранку выравняли по одному размеру, заостряли с комля, укрепляли полукругом в основании чувала, выводили концами в кровельное или стеновое отверстие и жёстко фиксировали заранее заготовленными обручами из тальниковых или черёмуховых прутьев, стянутых на стыках и по краю трубы кедровым корнем. Из тальника остов плели. В целом конструкцию сооружали с лёгким наклоном наружу.



Чувал. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). 1996 г. Фото: М.В. Егоров



Чувал. Ханты, лесные ненцы. П. Варьёган (музей). Р. Аган. 2002 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

Известны случаи, когда строители чувала избегали трудоёмкого процесса сооружения сложного остова из составных частей. Для этого им надо было найти в лесу прямое сухое дерево с гнилой сердцевинной, которую можно было выбрать. А если в стволе было и дупло, которое требовалось только расширить до нужных размеров, это ещё больше упрощало задачу. Такой цельный остов чувала был, конечно, прочнее. Использовалась и часть ствола – его установка всё равно ускоряла и облегчала работу.



Ханты р. Васюгана (1898 г.): «Чело чувала было наполовину из дуплистого дерева».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 206.

После установки каркаса к делу приступали женщины. Сначала они намешивали раствор из жирной мелкодисперсной глины с всевозможными отошителями – сухой травой (предпочитали осоку), сосновым лапником, оленьей шерстью, навозом и т. д. А затем обмазывали этим раствором деревянный каркас с наружной и внутренней сторон слой за слоем с тщательной просушкой каждого. Верхний слой обмазывали жидкой глиной без добавок, который затем тщательно затирали. В среднем толщину стенок и трубы чувала доводили до 10 см.

Традиционно очажная площадка – часть сакрального пространства, поэтому каждый предмет, здесь обитавший, имел особую магическую силу. Даже слабо разведённую сажу из чувала ваховские ханты считали целительным средством при желудочных коликах. А уж чувал – безусловно, живое существо. По этой причине его составляющие, как и у хлебной печи, ассоциировались с частями тела животного. У чувала были «ноги», «спина», «подбородок», «зев».

В этом самом зеве, развёрнутом к жилому пространству и имеющем аркообразную форму средней высотой около 1 м над глинобитной площадкой, и располагалось сердце чувала и всего жилища в целом – огонь. Поэтому здесь же обустроивались приспособления для приготовления пищи – прежде всего, перекладина для подвешивания котлов и чайников. Она могла крепиться как на зафиксированных в глинобитном основании сошках-рогатинах, так и в специально сделанных отверстиях в стенках чувала. Иногда для мобильного регулирования один конец перекла-



дины располагали в таком отверстии, а другой – на сошке, которую втыкали в песок чувального основания в нужном месте (в зависимости от размеров дров, их укладки, тяги и т. д.). На таганке, как правило, висели несколько разноразмерных крючьев для разной посуды. Изначально их ладили из черёмуховых прутьев, позже в дело пошла проволока.

Выступающая внутрь жилища дугообразная либо прямая кромка площадки чувала в целях удобства кухарки и противопожарной безопасности иногда оформлялась бортиком из обожжённой глины.

Дрова на площадке укладывались горизонтально для приготовления пищи и вертикально у задней стены – для освещения.

На кромке чувала или около него обычно стояла очажная посуда – котелки, чайник... При этом хозяйки никогда не ставили её на пол, для этого существовали специальные площадки.

Перед открытой частью чувала иногда сооружали деревянную решётку для хранения и сушки вещей.



Чувал. Ханты. Юрты Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1998 г. Фото: К.Г. Карачаров



Чувал. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



Чувал. Лесные ненцы, ханты. П. Варьёган (музей). Р. Аган. 2002 г. Фото: К.Г. Карачаров

Согласно старым описаниям и изобразительным источникам, в прошлом было принято верхний край арки чувала закреплять одной или несколькими вязками к балке строения.

Если чувал стоял в углу, а это было в большинстве случаев, то небольшой зазор между ним и стеной постройки (хант.: *т'оголлох* – по С.К. Патканову) использовался для сушки. Чаше там хранили дрова, могли раскинуть влажную одежду и поставить мокрую обувь. А при раскопках полуземлянки XVIII в. на селище Силин Пас II в этом закутке были найдены приготовленные для поделок крупные кости млекопитающих и заготовки костяных орудий.

У трудолюбивых хозяек по обе стороны от входа в жилище всегда хранились поленницы сухих дров и запасы сухой берёсты и лучин. Их старались не использовать, поскольку просушенные поленья всегда были нужны на непредвиденный случай, который в зимние морозы мог иметь и жизненно важное значение. Для текущих нужд использовали дрова снаружи, тем более, что хорошая тяга чувала позволяла использовать и сырые поленья.

Цилиндрическая дымоходная труба диаметром около 40–50 см выходила наружу постройки – чаще через крышу, но иногда отверстие для неё делали и вверху стены. Именно труба – широкая и прямая, – с одной стороны, была плюсом чувала, служа средством естественной вентиляции, а с другой, его же минусом, быстро выстужая жильё. Поэтому после топки трубу чувала снаружи закрывали куском доски, бересты или шкуры, а изнутри затыкали пучком травы или оленьей шерсти. На Северной Сосьве вырезали специальный кружок по диаметру трубы, которым послед-



Зимнее жилище с трубой чувала. Юрты Ерган-Ёган. Р. Вах. 19 июля 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



Труба чувала. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). 1996 г. Фото: М.В. Егоров



Чувал как символ уходящей среды обитания. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1997 г. Фото: К.Г. Карачаров



ною и перекрывали, не выходя наружу. Манси изобрели для этих целей крышку, которую обмазывали жидкой глиной и привязывали к шесту.

Таковыми же способами закрывали полость трубы на весь неотопливаемый летний сезон, но уже с целью не экономии тепла, а для предотвращения проникновения в жильё дождевой воды и кровососущих.

Печь в жилище

Печь в качестве источника тепла в жилищах обских угров – позднее культурное приобретение, скопированное у русских соседей и постепенно заменившее и открытый очаг, и чувал. Процесс этот был неспешным и на разных югорских землях неодновременным. Даже в последней четверти XIX в. – временам по меркам истории, казалось бы, совсем недавним – путешественники и исследователи оставили диаметрально противоположные отзывы по этому поводу. П.П. Инфантьев в 1892 г. на р. Конде не преминул отметить о тамошних манси: *«Внутренность юрты старшины состояла из довольно большой комнаты с печью, похожей на русскую печь, только без шестка. В одном из её боков был вмазан большой чугунный котёл для варки мяса и рыбы».*

В те же годы югорский бытописатель А.А. Дунин-Горкавич подтвердил эти слова уже относительно других мест: *«У назымских остяков Самаровской волости Тобольского уезда, проживающих в низовье р. Назыма, существует почти полная русская обстановка. Избы – с русскими печами; есть мебель: столы, кровати и даже стулья...».*

А вот любитель-этнограф А. Павлов, в 1876 г. «сделавший вояж по рекам Западной Сибири... с целью ознакомления с современным экономическим положением берегового населения, в особенности инородческого по реке Оби», печей не увидел: *«У остяков, если юрта и срублена из брёвен, то скорее есть подобие не дома, а нашей русской бани: «по-черному», без пола, без печи».*

Не в последнюю очередь, как и при внедрении хлебной печи, свою роль здесь сыграло наличие либо отсутствие главного материала печника – глины. Очевидно, что вплоть до середины прошлого столетия о массовом завозе кирпича в отдалённые от акватории Оби места говорить не приходится. Поэтому там, где глины не было, продолжали обогреться открытыми очагами,

Чувал служил не только источником тепла, света и свежего воздуха, но и... барометром. Наблюдательные ханты и манси научились предсказывать погоду по чувалу, не выходя из дому: гуд в трубе чувала и дым строго вверх – быть морозу, дым коромыслом – к метели, пепел потемнел – к снегопаду и дождю, а приобрёл сизый оттенок – на улице потеплеет.



Ханты р. Салыма (1911 г.). Юрты Сивохребские: «В зимних юртах, в домах чувалы почти везде заменены русскими печами, кирпич для которых остяки делают сами».

Шульц Л. Краткое сообщение об экскурсии на реку Салым Сургутского уезда // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 3. То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 210.

а в местах её выхода мастерили самодельные печи наподобие русских. Чаще это были глинобитные варианты. Поскольку опыт изготовления хлебных печей из глины у хантов и манси уже имелся, требовалось всего лишь приспособить к традиционной технологии и привычным материалам новую конструктивную модель. При сооружении такой печи глиняным раствором набивали предварительно сколоченную из досок опалубку. После высыхания раствора наружный слой досок разбирался, а внутренний выгорал при использо-



Кирпичная печь в доме. Ханты. Юрты Лохтоткурт. Р. Обь. 2005 г. Фото: Н.В. Крюкова



Железная печь в чуме. Ненцы. ЯНАО. Фото: Б. Александер

вании печи. Снаружи такая печь обмазывалась жидким глиняным раствором, который после высыхания придавал поверхности гладкость, а конструкции дополнительную прочность.

Параллельно с глинобитными вариантами, кое-где (например, на р. Салыме) к нач. XX в. югорские аборигены не хуже заправских тобольских либо берёзовских печников клали и кирпичные печи. Для этого им даже пришлось освоить кустарное производство кирпичей.

В некоторых крупных постройках на зимний период рядом с глинобитной или кирпичной печью устанавливали металлическую печку-«буржуйку». Трубу от неё выводили либо индивидуально наружу, либо в дымоход основной печи.

Железные печи активно использовались и самостоятельно. Прежде всего, в переносных жилищах – чумах. Ставили их и в других случаях. Например, если площадь постройки была небольшой. В этом случае для обогрева не нужно было кирпичной или глинобитной печи, которая за-



Железная печь в чуме. Р. Нижняя Тунгуска. «Рисунок сделан по дороге к оз. Агата» (авторская подпись). 20 ноября 1926 г. Худ.: А.П. Лекаренко



Железная печь в жилище. П. Верхненильдино. Манси. 1986 г.
Фото: А.И. Логинов



Железная печь в жилище на болоте. Ханты. Стойбище
П.Д. Минчимкина. Р. Минчимкина (бассейн р. Оби). 2003 г.
Фото: Я.А. Яковлев



Железная печь в чуме

нимала много места и требовала немало усилий и времени для постройки. Приходилось довольствоваться «буржуйками» и живущим на болотах, не имеющим возможности завезти себе глину.

Неизбежная эволюция культуры привела к тому, что печь в срубном доме хантыйской или мансийской семьи в значительной мере потеряла притягательность открытого огня очага или чувала прежней полуземлянки. Её нагретое тело долго сохраняло и распространяло тепло по жилищу, и уже не было необходимости тянуть озябшие руки к пламени и прижиматься к плечу соседа. Переносная керосиновая лампа давала возможность заполнить долгие зимние вечера женским рукодельем или мужскими домашними делами в любом месте дома, а не только в свете очажного огня. Стало проще сушить одежду и обувь. Появилась даже новая возможность метеопрогнозов: если печь раскаляется докрасна – это к морозу. Лишь мистическая роль хранилища вечно благодного огня и обусловленное этой ролью сакральное значение пространства было безоговорочно передано печи от её предшественников – очага и чувала.

Печь вне постройки

Печь русского образца, значительно потеснив к кон. XIX в. очаг и чувал внутри жилища, постепенно начала заменять либо дополнять и открытые летние очаги вне построек. Частные случаи оформились в систему примерно к середине прошлого столетия, когда кирпич для русских печей и листовое железо либо железные бочки для изготовления «буржоек» перестали быть для югорской земли недоступными редкостями.

Помимо этих внешних причин появления печей на открытом воздухе, были и внутренние, прежде всего – изменение требований к санитарно-гигиеническим нормам жилья. Работа на кухне стала подразделяться на «чистую» и «грязную». К последней относились, например, вытапливание жира из рыбьих внутренностей или приготовление еды для собак из отходов после разделки рыбы или мяса. Эти и подобные им кухонные



Кирпичная печь вне постройки со встроенным котлом под навесом. Ханты, манси. П. Половинка (музей). Р. Конда. 1 – 1999 г. Фото: Р.К. Бардина; 2 – 2002 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Железная печь вне постройки. Юрты Каюковы. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: Н.И. Величко

дела в прежние времена пропитывали жильё специфическим запахом настолько сильно, что непривычные иноземцы считали обязательным указать на «тяжёлый воздух остяцких юрт» в своих записях. Теперь эти оскорбляющие обоняние, но необходимые в традиционном хозяйстве обских угров дела были вынесены за пределы жилья.

Немаловажными стали и условия для женской работы на кухне. Очевидно, что готовить на печи гораздо удобнее, безопаснее и опрятнее, чем на открытом огне.

Так на усадьбах хантов и манси возникли оборудованные места для приготовления пищи, которые ныне повсеместно называют «летними кухнями».

Как и внутри жилья, на этих кухнях устанавливаются печи двух типов – кирпичные и металлические.

Нередко около такой печи до сих пор сооружают и открытый очаг. Подогреть пищу или вскипятить чай летом быстрее и экономнее на открытом огне, чем на печи. Да и уха со специфическим запахом дымка из котелка куда как вкуснее, чем из эмалированной кастрюли с плиты, верно?



Печь и открытый очаг вне постройки. Стойбище Р.Г. Казамкина. Р. Аган. 2007 г. Фото: Е.В. Перевалова



Хлебная печь

Как и морфема *нянь / нан / н'ан'* для обозначения многих явлений в сфере хлебного производства, печи для выпечки хлеба тоже были широко распространены по территории Западной Сибири и не имели определённой локализации по какому-то этническому или географическому признаку. В просторечии их называли и называют по имени того народа, в зоне обитания которого они располагались: в Зауралье это «вогульская печка» (позже «мансийская»), в низовьях и среднем течении Оби, на Енисее – «остяцкая» (позже «хантыйская», «селькупская» либо «кетская»), на Верхней Оби и Тоболе – «татарская»... Главное при таком подходе – подчеркнуть отличие от русской печи, прежде всего – в конструкции и местоположении вне жилищного пространства.

Для европейского населения все подобные печи были, как говорится, «на одно лицо». Между тем сибирские этносы чётко видели отличия и всегда «плясали от своей печки».

Во-первых, печи стали элементом культуры только осёдлых или полuosёдлых народов. В быт кочевников-оленоводо-в (тех же эвенков или ненцев) такие долговременные постройки не вписывались. В 1970 г. ханты на р. Васюгане рассказывали: «На земле хлеб никогда не пекли, это тунгусы так делали: на горячую золу ставят сковороду с тестом, накрывают и засыпают углями. Остяки обязательно делали печь, сейчас такие во дворе стоят. Где бы ни остановились, обязательно слепят печь». Похоже, информаторы успели забыть, что и ханты пекли (а в других местах пекут до сих пор) хлеб и в золе тоже, но здесь важно другое: печь для хлебной продукции в глазах васюганской группы хантов превратилась в этномаркирующий признак, неотъемлемую часть своей национальной культуры.

Во-вторых, несмотря на единую схему, печи в отдельных деталях конструкции и в наборе строительных материалов имели как этнические, так и региональные различия. И по работе мастера-печника опытный взгляд всегда мог определить, из каких мест тот происходит.

Время и механизм интеграции такой глинобитной печи в хозяйство сибирских народов, как ни странно, пока остаётся тайной. Некоторые современные учёные связывают воедино появление в Сибири ираноязычной по истокам морфемы *нянь / нан / н'ан'* и печи для изготовления хлеба южного

типа, видя в этом отражение одного исторического процесса. При этом первое, то бишь лингвистический импорт, они относят к тем временам, когда тюркский этнос только формировался и ещё на размежевал ареал распространения указанной морфемы на северную (Сибирь) и южную (Передняя Азия, Средняя Азия) зоны. Отсюда следует, что и срок глинобитной печи для хлеба тоже должен быть весьма солидным – никак не меньше тысячелетия.

Однако высказанное мнение остаётся в статусе гипотезы. Прежде всего, оно не подтверждается пока самым надёжным историческим источником – археологией. В отличие от тех же чувалов, развалы которых уже не редкость в раскопах югорских археологов. Здесь возможны два объяснения. Не исключено, что таких печей просто не было. Но, возможно, причины могут крыться и в несовершенстве методики нынешней полевой археологии, когда исследователи югорских поселений XV–XIX вв. накрывают своими раскопами только остатки построек и минимальную полоску примыкающего к этим постройкам околожилищного пространства. При таком подходе чувалы внутри бывших строений попадают под лопату и кисть археолога, а печи, отодвинутые от внешних стен (и иногда довольно далеко), – нет.

Молчат и письменные источники, называемые историками также документальными. Необычная этнографическая деталь – печь для изготовления хлеба явно южного облика да ещё поставленная за порогом жилища, «на улице» – казалось бы, должна была привлекать внимание любого путешественника или исследователя. Однако записки XVI–XVIII вв. почему-то не содержат упоминаний о ней. И это при крайне внимательном отношении европейцев даже к мельчайшим деталям сибирского своеобразия. Более того, в сочинении 1673 г. Альбрехта Доббина – немца по происхождению и капитана шведской армии по должности, прожившего 17 лет в Сибири, – при описании вогулов есть фраза «они не употребляют никаких печей» (см. врезку). Правда, из контекста не совсем ясно, сказано это о быте манси вообще или только о пространстве жилища, но при указанном выше «заговоре молчания» в отношении хлебопечных печей первое предположение лучше вписывается в общее русло фактов.

И только с сер. XIX в. исследователи и путешественники вдруг начинают почти в обязательном порядке указывать на этнографическую изюминку – «печи для хлеба на улице».

Отчего вдруг проснулся такой интерес к этим постройкам?



И.С. Поляков (1876 г.): «К пище остяков, кроме прежних продуктов... естественно прибавился новый – хлеб; на юге остяки пекут его в юртах, по среднему течению Оби в печках, устраиваемых отдельно от жилья...».

Поляков И.С. Письма и отчёты о путешествии в долину р. Оби, исполненном по поручению Императорской Академии наук. – СПб., 1877. (Репринт: **Поляков И.С.** Путешествие в долину р. Оби. – Тюмень: Изд-во Юрия Мандрики, 2002.). – С. 71–72.

А.А. Дунин-Горкавич (1890–1903 гг.): «Назымские казымцы... Хлеб пекут кислый, по-русски, для чего на дворе имеются маленькие глиняные печи...»

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 86.

Б.Н. Городков (1911 г.): «[Р. Салым] Чувалов нет, вместо них русские печи, но хлеб всё-таки пекут на дворе в маленьких глиняных печках».

Городков Б.Н. Поездка в Салымский край (Путевой дневник) // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 9; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 85.

И.Н. Шухов (1914 г.): «[Р. Казым] Для хлебопечения устраиваются близ их жилья глиняные печи, по своему устройству похожие на наши русские».

Шухов И.Н. Река Казым и её обитатели: Результаты Казымской экскурсии в 1914 году с картой реки Казым // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1916. – Вып. 26. – С. 50; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 320.

В.Н. Чернецов (1925 г.): «Пекут его в костре на доске и делают печки вроде русской на открытом воздухе».

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 24.

Может быть, объяснение лежит на поверхности? Если предположить, что печей просто не было, то отсутствие информации о них во всех формах источников до XIX в. становится объяснимым. А в таком предположении нет ничего сверхъестественного, коль именно эту же дату – середину позапрошлого столетия – историки и этнографы определяют рубежной для рывка в процессе потребления мучных продуктов обскими уграми и для увеличения ими собственного производства зерна. Если обские аборигены

не ели хлеба, откуда взяться печам для его изготовления?

Один из основоположников обско-угорской этнографии В.Н. Чернецов, к мнению которого нельзя не прислушаться, именно нач. XX в. датировал появление хлебной печи на обских берегах. До этого времени, по его мнению, она просто не требовалась, поскольку хлеб не играл хоть сколько-нибудь заметной роли в рационе хантов и манси, и те вполне обходились пресными лепёшками, которые пекли в золе или поджаривали на костре.

Теперь сибиреведам осталось лишь найти ответ на вопрос: откуда заимствовали народы Западной и Северной Сибири южный тип печи для изготовления хлеба? Думается, ответ на этот вопрос будет более продуктивен и конкретен при поисках в границах XIX в., куда нас направляют непреложные факты, а не в мифических «угорских древностях», в блуждания по которым увлекают гипотезы и предположения.



Ханты (1890–1903 гг.): «Едва ли где хуже обстановка остяков, как от Сургута до устья р. Ваха, на протяжении около 250 вёрст; тут – бедность и грязь; редко пекут кислый хлеб, пробавляются лишь пресными лепёшками. Далее положение остяков улучшается; в юртах имеются небольшие печи для печения хлеба».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 130.

К этому надо также добавить, что указанная печь, на территории Югры давно получившая название «остяцкой», в действительности являлась таковой лишь для части обскоугорского ареала. Были районы (например, низовья р. Конды или берега Оби от устья р. Ваха до Сургута), где ханты и манси не строили и не пользовались такими печами. И это обстоятельство, кстати говоря, тоже может свидетельствовать о позднем появлении этого элемента в культуре обских угров, который не успел получить повсеместного распространения.

Выше уже говорилось, что при общем конструктивном подходе печи очень сильно варьируют в деталях и материалах. Это начинает проявляться уже с начального этапа строительства – с основания.

Возможно, сначала печи (или какая-то их часть) располагались прямо на поверхности земли. По крайней мере, изобразительные источники, часть которых приведена на этих страницах, до-



Летнее поселение с низкой хлебопечной печью. Селькупы или ханты. Нарымский край. Литография П.М. Кошарова 1891 г. с фотографии А.В. Адрианова 1888 г.

кументируют у разных сибирских народов, включая и угорские, именно такую низкую наземную конструкцию.

Но достаточно быстро очевидное неудобство пользования такой печью внесло конструктивное изменение, приподняв «рабочее место» до уровня рук стряпухи. И сегодня классическая хантыйская или мансийская печь для выпечки хлеба – это конструкция на основании.

Основание может быть опорно-столбовым (такие печи любят делать на р. Агане). Для этого на выбранном участке по углам будущей печи вкапываются четыре столба до 0,7–0,8 м высотой. Они соединяются бревенчатой рамой, образующей четырёхугольник, на которую крепится дощатый или жердяной настил.

Устойчивее и, наверное, поэтому более распространёнными являются срубные основания, для которых используется как необработанный лес (короткие брёвна, толстые жерди), так и пилома-



Летнее поселение с низкой хлебопечной печью. Кеты. Восточная Сибирь. 1907–1908 гг. Из кн.: *На грани миров. Шаманизм народов Сибири (из собрания Российского этнографического музея: Альбом)*. – М.: ИПЦ «Художник и книга», 2006. – С. 290



Летнее поселение с низкой хлебопечной печью. Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин



«Временная печь на летней стоянке» (авторская подпись). Низкая печь. Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин

териал (брус, лафет, плаха). Иногда в ход идут все подручные материалы, и венцы такого комбинированного сруба формируются то из брёвен, то из плах. В зависимости от использованных материалов число венцов может колебаться от двух (если это толстые брёвна) до десятка (если это жерди или плахи, положенные плашмя). Нет жёсткой регламентации и в способе укладки сруба, стены которого могут быть как сплошными, так и с зазорами. Поверх эта конструкция перекрывается настилом.

Классическая модель печи требует покрывать настил полотнищем берёсты, поверх которого укладывать толстый слой песка или глины. Однако в наши дни эта традиция нередко нарушается использованием современных материалов: вместо берестяного полотнища укладывается лист жести, а горизонтальное основание собственно печи формируется слоем кирпича. Этим экономятся время и трудозатраты, а также возрастает уровень противопожарной безопасности. Разумеется, в ущерб традиции и эстетике.

Следующим шагом становится сооружение каркаса для стен и полусферического свода печи. В



Низкая хлебопечная печь. Ханты. Юрты Милясовы. Р. Салым. 1911 г. Фото: Г.И. Лебедев



Хлебопечная печь. Ханты. Приполярье. 1926 г. Из кн.: *История Ямала. – Екатеринбург, 2010. – Т. 2: Ямал современный, кн. 1: У истоков модернизации. – С. 214*



Хлебопечная печь. Селькупы или ханты. Нарымский край. 1930-е гг. Фото: С.М. Моргунов



Хлебопечная печь. Ханты. Юрты Панаскины (около с. Ларьякского). Р. Вах. Февраль 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



Хлебопечная печь. Ханты. Юрты Сивохребские. Р. Салым. 1911 г. Фото: Г.И. Лебедев



Хлебопечная печь. Ханты. Р. Большой Юган. 1981 г. Фото: Я.А. Яковлев



Каркас хлебопечной печи. Ханты. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: К.Г. Карачаров



Хлебопечная печь. Ханты. Д. Вершина. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашѐв



традиционном варианте его опорой служат поперечные дуги из черёмуховых или тальниковых прутьев (р. Сосьва, Назым), а где-то из стволов молодых ёлочек (р. Казым). Их концы вставляются в специально сделанные отверстия в деревянном основании печи. Переплетением или перевязыванием продольных прутьев сооружение решётчатого каркаса завершается. Его размеры могут быть разными – как говорится, под габариты хозяйки. Но в среднем его длина достигает 1,0–1,5 м, ширина – 0,6–1,2 м, высота (до внутренней поверхности свода) – 0,7 м.

Далее вертикальные и горизонтальные детали каркаса по спирали обматываются жгутами из сухой травы, пропитанными жидким глиняным раствором.



Хлебопечная печь. Ханты. С. Корлики (музей). Р. Вах. 2007 г. Фото: Е.В. Перевалова



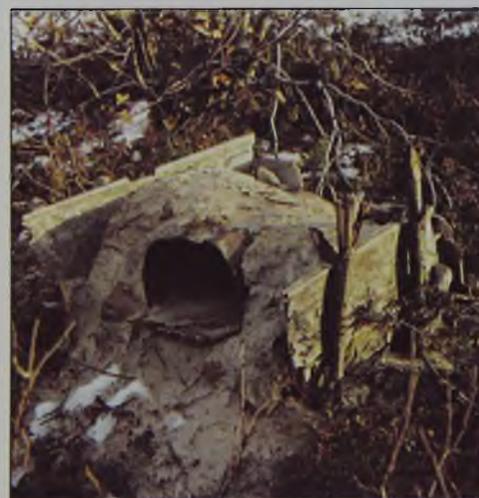
Хлебопечная печь. Ханты. Стойбище П.Д. Минчимкина. Р. Минчимкина (бассейн р. Оби). 2003 г. Фото: Я.А. Яковлев



Хлебопечная печь. Ханты. 1999 г. Фото: Н.И. Величко



Хлебопечная печь. Ханты, лесные ненцы. Нижневартовский р-н ХМАО – Югры. Фото: Р.К. Бардина



Игрушечная хлебопечная печь, сооружённая ребёнком. Ханты, лесные ненцы. Нижневартовский р-н ХМАО – Югры. Фото: Р.К. Бардина



Хлебопечная печь. Ханты. Р. Тромъёган. 2007 г. Фото: А.В. Заика



Хлебопечная печь. Ханты. Р. Тромъёган. 2010 г. Фото: А.В. Заика



Хлебопечная печь. Ханты. Д. Вершина. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Хлебопечная печь. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



Приготовление хлеба в печи. Ханты. Р. Тромъеган. 1975–1978 гг. Из кн.: Лукина Н.В. Пища восточных хантов // Матлы к сер. «Народы и культуры». – М., 1991. – Вып. VII: Обские угры (ханты и манси). – С. 116. – Рис. 2–1

Последней строительной операцией является формирование стен и свода печи путём обмазки каркаса, закреплённого на основании, вязущим раствором. Основой последнего служит глина, которую предварительно замачивают. На Васюгане для неё даже есть специальное название – *сагы мёх*. Затем в эту вязкую субстанцию при тщательном перемешивании добавляют всевозможные отощители – песок, осоку, болотный мох, оленью либо лосиную шерсть, золу, соль... Этим раствором покрывают дно печи, затем – послойно, с регулярным равномерным просушиванием огнём – стены и арку свода, пока те не достигнут толщины около 20 см. Иногда для дополнительной прочности в тело печи между очередными слоями раствора расстилают мешковину.

В некоторых местах печники сначала закладывают пространство ячеек в каркасе смесью глины с отощителями, затем из глиняных шаров выводят внутреннюю поверхность, а уж потом занимаются горизонтальной обмазкой.

Заднюю стену формуют после боковых, а свод замыкают в конце.

«Последним мазком» мастера становится разглаживание внутренней и внешней поверхностей печи мокрой тряпкой. Иногда до этого конструкция снаружи покрывается дополнительным слоем обмазки.

Именно на этапе формирования стен и свода печи требуется особое мастерство. Очень важно добиться, чтобы они получились ровными, без трещин. В противном случае огонь быстро разрушит каркас, и печь развалится. Но ещё хуже другое – ёмкость будет плохо держать температуру, и вкусного хлеба в такой печи уже не испечёшь.

Труба в проекте такой печи не предусмотрена. Для выхода дыма и обеспечения тяги в задней стенке или вверху делают отверстие (цело). Поскольку печь – живое существо, то и её части сопоставимы с человеческим телом: поэтому дымовое отверстие в задней части в переводе с хантыйского зовётся «спиной дыра», а устье впереди – «рот-дыра».

Печь обжигают постепенно, в несколько приёмов. Если, не дай бог, появляются трещины, приходится делать ещё один слой обмазки.

Однако нередко, как говорится, стройматериалы вносят существенные коррективы в проект. В тех местах, где нет хорошей глины, в дело идут другие, буквально подручные, материалы. И тогда печным сводом служит кирпичная кладка, а то и вовсе положенная набок железная бочка.



Особенно часто к этому приходится прибегать жителям болот – например, представителям этнотерриториальной группы *Нёрым ях* (Болотный народ) в бассейне р. Тромъёгана. Их посёлки, обустроенные на многометровом торфе, представляют ещё один поразительный пример адаптации человека к самым сложным условиям среды. И если печь для изготовления хлеба действительно импортирована в болотистые хляби Западной Сибири из степей и пустынь Азии, то сегодня её адаптированный вариант из железной бочки на мхе-сфагнуме и глинобитный тандыр на узбекском двореке очень трудно признать родственниками.

Впрочем, в наши дни замена материалов и упрощение технологии вызываются не только дефицитом той же глины или песка, но и утратой традиции, подминаемой нашей суетливой и непритязательной действительностью. Печной свод из кирпича или металлической бочки смотрится



Хлебопечная печь. Ханты. Юрты Каюковы. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: Н.И. Величко



Хлебопечная печь. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). 2010 г. Фото: В.Ю. Кондин

оскорбительной пародией на благородный облик настоящей «остяцкой» печи. Как компромисс традиционной культуры и дня сегодняшнего некоторые в качестве арматуры для свода используют каркас не из древесных прутьев, а из проволоки или металлической сетки фабричного производства. Слов нет, металл не горит, и служит такой свод дольше. Но кусок прута, который со временем неминуемо начинает проглядывать на разрушенном участке каркаса, смотрится всё же органичнее, чем ячейка металлической сетки.

Для защиты от дождя и снега печь укрывают берестяными покрывками или брезентом, сооружают навес. Если в хозяйстве есть олени или другой домашний скот, площадку печки обязательно огораживают жердями.

Такая печь действует и летом, и зимой. Разжигают её через 7–10 дней – примерно с таким

интервалом выпекается кислый хлеб. Она быстро нагревается и также моментально остывает. Если печник был умелым и старательным, а материал добрым, то раскалённая глина даёт сильный и ровный жар – в итоге хлеб пропекается равномерно, покрывается вкусной хрустящей корочкой и приобретает тот неповторимый вкус и запах, которого никогда не будет у хлеба из электрической или газовой печи.

Для хлебной печи, в отличие от печи для обогрева и приготовления пищи на плите, выбирают лучшие дрова. За ней стараются следить: вовремя убирают угли и золу, остатки тщательно выметают специальной метёлкой из сосновых веток. Держат в чистоте и опрятности «печной арсенал» – «хлебную лопату» (плоскую деревянную лопасть с длинной ручкой для подачи и выемки хлеба из печи), деревянную или металлическую заслонку



«Ожидание» (авторская подпись). 1983 г. Худ.: М.А. Тебетев



Хлебопечная печь. Ханты, лесные ненцы. П. Варьёган (музей). Р. Аган. 2007 г. Фото: Е.А. Данилов

для устья и заглушку для дымового отверстия. У доброй хозяйки и в печи, и вокруг неё всегда идеальный порядок, хоть наводить и поддерживать его тяжелее, чем около русской печи – хотя бы потому, что делать это нужно на открытом пространстве, нередко – в условиях непогоды.

Сегодня сохранять традиционное своеобразие всё сложнее и сложнее. И условий меньше, и со-

блазнов больше. Многие этнические элементы исчезают буквально на глазах. Нынешние молодые хантыйки хлопочут по хозяйству на стойбищах не в традиционных халатах, а в турецком трикотаже и китайских тапочках... А вот хлеб они по-прежнему пекут в традиционных печах, которые постепенно превращаются в один из ярких символов югорской этнокультуры.

АРХИТЕКТУРА КУХОННОГО ПРОСТРАНСТВА





«ЧТОБ ВАРЕВО УВАРИЛОСЬ, ИЗБА ТЕПЛОМ ПОСКОПИЛАСЬ»

Традиционное жилище строго регламентировано как по пространственному распределению своих функциональных элементов, так и по режиму их использования. Привычной современному горожанину свободы в организации своего жизненного пространства («Давай поменяем местами кресло и телевизор») просто не может быть. И не требуется, поскольку сама традиционная культура суть выкристаллизованный коллективный опыт адаптации человека к среде обитания – природной и социальной. И в ней, как говорится, ни убавить – ни прибавить. Всё рационально и органично.

Кухонно-столовая зона жилища тоже была организована в соответствии с традицией. Ещё совсем недавно она, не отличаясь разнообразием, состояла из устойчивого набора элементов.

Во-первых, она отделялась от зоны отдыха. В постройках старой архитектуры – без внутренних перегородок – местом для отдыха и сна служили приподнятые над уровнем пола земляные либо деревянные нары (по-мансийски *пал*). Их сооружали у противоположной от входа стены (по-мансийски *мул*) и вдоль одной или обеих боковых стен.

Во-вторых, организующим началом не только всего жизненного пространства, но и его кухонно-столовой зоны был источник тепла. Он не был жёстко регламентирован по месту обустройства, но тяготел к центру постройки или к ближайшему к фасадной стене углу (чаще правому – на мужской стороне). Очаги старались соорудить в центре, чувалы – в углу.

В левом углу часто хранили запас воды.



Граница между кухонно-столовой зоной и зоной отдыха в жилище. Ханты. Юрты Пуг-Юг. Р. Вах. 1928 г. Худ.: Д.И. Каратанов



Реконструированное кухонное пространство в мансийском доме. П. Половинка (музей). Р. Конда. 1999 г. Фото: Р.К. Бардина



Пространство летней кухни. Манси. С. Яныгпавыл. Р. Сосьва. 1999 г. Фото: А.М. Хромова

На шмуцтителе:

Орнамент – «Корень дерева»

Организация кухонно-столовой зоны в чуме. Ханты. Стойбище Л.М. Сопочина. Р. Тромъёган. 2010 г. Фото: А.В. Заика

Полки для посуды старались разместить ближе к двери – на боковых и фасадной стенах. Тут же держали небольшой запас продуктов, используемых при приготовлении пищи, – жир, соль, мука... Нередко для чайной посуды и угощения к чаю (сахар, конфеты, сушки) отводили специальную полку. Манси называли её *щяяны норма* – чайная полка. Основные запасы пищи хранились не в жилище, а в сенах и в *сумьяхе* – хозяйственном амбаре рядом с домом.



1876 г.: «...Чум не представляет ничего отталкивающего или отвратительного; по стенам приделаны полки, на них расставлена различная посуда из берёсты, заготовленные связки которой лежат у двери, а также наполненные мукой и перьями мешки...».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

Ханты р. Ваха (1969 г.): «По пути из Корликов в Ларьяк заехали на летнюю стоянку Пыгатова Прохора Фёдоровича... Недалеко от Корликов, на берегу Ваха стоит невысокая избушка..., срубленная из брёвен, крыта берестой и сверху жердями. Потолка нет, крыша лежит на слегах и тоненьких планочках. Прямо против входа у противоположной стены полка на высоте 2 м. На полке берестяная посуда и вещи. Налево от входа две полочки одна над другой. В левом углу железная печь, труба выходит в крышу».

«На стойбище К. Прасина... Низкий столик, посуда, продукты расположены вдоль передней стены. Здесь и место хозяйки, ей удобно, что она близко к печке и к выходу. Рядом с хозяйкой, постоянно занятой какими-то хлопотами, сидят дети, по старшинству: чем младше, тем ближе к матери».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 162, 167.

Пространство, на котором размещается пища во время трапезы, у всех народов почитается за священное. Русские раньше называли стол очень поэтично, точно и почтительно – «ладонь бога». И, откушав с этой ладони, они, соответственно, благодарили не хозяйку или хозяина дома, а именно Бога. У хантов и манси тоже были (и частично ещё остаются) столы – небольшие по площади, на низких ножках. Зовут их *пасан / писан*. Во внеобеденное время такой стол мог находиться в любой части жилища, чаще



Традиционный низкий стол. Манси. Д. Менквя. Р. Северная Сосьва. 2002 г. Фото: Н.П. Бурдик



«Ужин» (авторская подпись). Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин



Трапеза за традиционным низким столом, поставленным на пол. Ханты. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). 1997 г. Фото: М.В. Егоров

около стены. Его изготавливали из кедра и, как это было принято в прошлом у всех сибиряков, не мыли, а выскабливали насухо ножом. Иногда в нём устраивали выдвижной ящик для хранения чайных чашек (ханты его называли *пасан хот* – «дом стола»). Для приёма пищи этот столик выставляли в центр или приставляли к нарам. В некоторых домах, как описывают очевидцы, в ходу был не один, а два столика. Сейчас он используется редко, в основном для кормления детей или обеда на открытом воздухе летом. Теперь пользуются заимствованным у русских высоким столом, который стараются раз-



Трапеза за традиционным низким столом, поставленном на нары. Ханты. 1999 г. Фото: Н.И. Величко



Трапеза за высоким столом. Манси. Юрты Хорумпауль. Р. Ляпин. 1998 г. Фото: А.М. Хромова



Трапеза за двумя традиционными низкими столами, поставленными к нарам. Ханты. П. Юхангорт. Р. Обь (Малая). 2006 г. Фото: А.В. Бауло

местить у окна. С его появлением в интерьер хантыйских и мансийских домов вошли приставные скамьи (по-мансийски *улас*) и табуреты. В охотничьих избушках и на стойбищах для сидения могут использовать и чурбаны.



Манси р. Конды (1892 г.): «Внутренность юрты старшины состояла из довольно большой комнаты с печью, похожей на русскую печь, только без шестка. В одном из её боков был вмазан большой чугунный котёл для варки мяса и рыбы. В юрте стояли несколько кроватей, лавки, две-три скамейки и два стола».

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^а, 2003. – С. 18.

1892 г.: «В одной только более богатой юрте мы видели два деревянных стула и столик; обыкновенно же сидят на низких лавках вдоль стен или прямо на полу».

Гурский И.В. Поездка на Северный Урал: Из дневника // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1893. – Вып. 1. – С. 8–9; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 14–15.



Приочажный участок в чуме. Нганасаны. 1926–1927 гг. Худ.: А.П. Лекаренко

В переносном жилище – чуме – центром жизненного пространства тоже являются источник тепла и кухонно-обеденная зона. С неё начинается сакральное и физическое освоение нового участка при установке чума.



Манси бассейна р. Оби (1966 г.): «В считанные минуты ставились чумы. Технология отточена до мелочей. Ещё жердей нет, уложены только половые доски, а на них уже стояла печь, уже горели дрова, кипятилась вода, и к моменту натягивания двухслойного полога из толстой ткани и шкур ужин был наполовину готов. Затаскивались тюки постелей, вешались разделительные занавески... С полчаса ещё все устраивали себе лежбище, выкраивая каждый квадратный сантиметр. Ни о какой трапезе не могло быть и речи, пока не вернутся все пастухи...».

Погорелов С. В холодной северной ночи: Новеллы из провинциального кинематографа (1966–1967) // Уральский следопыт. – Свердловск, 2006. – № 2. – С. 35.

Территория кухонно-обеденной зоны – это, выражаясь языком современной психологии, «неприкасаемое личное пространство». Чужаки не имеют на неё никаких прав. Даже родственники, если им приходится делить один чум, неукоснительно соблюдают свои и чужие права: хозяйка с одной половины чума не только не посмеет взять посуду или другую кухонную принадлежность у своей соседки, а даже ступить без разрешения на чужую половину.

Такая регламентация в организации приочажного пространства и этика обитателей этого пространства в наши дни не вписывается в стандарты современного жилья и, несмотря на все ухищрения ревнителей югорской старины, вместе со многими другими элементами традиционной культуры уходит из области реальной жизни в сферу воспоминаний, фотографий и архивных документов.



Приочажное пространство в чуме. Ненцы. 21 апреля 1927 г. Худ.: А.П. Лекаренко



Организация кухонно-столовой зоны в чуме. Ханты. Стойбище Л.М. Сопочина. Р. Тромъёган. 2010 г. Фото: А.В. Заика

**НА ПОСУДНЫХ
ПОЛКАХ
И В ПОСУДНЫХ
ЯЩИКАХ**





Котёл в прозе кухни и поэзии космоса

В наше время доминирования материалистического и атеистического мировоззрения котёл представляется нам исключительно объектом вещного мира, закопчённым атрибутом кухни. Он может быть чугунным или бронзовым, большим или маленьким, чистым или грязным, целым или дырявым... Но не более того. И потому зачастую исключительно в качестве посуды котёл истолковывается археологами, когда они обнаруживают его в могиле. Мол, родичи отправили эту посудину вместе с умершим «на тот свет», чтобы ушедший мог и там готовить себе пищу. Да, была такая мотивация. Но в мозаичном и романтическом язычестве вещи не трактуются так убого утилитарно, как в материализме. И потому котёл имел гораздо более обширный и интересный круг функций, чем только ёмкость для варки. К удивлению наших современников, далёких от традиционных культур, он может быть активным или пассивным, добрым или злым, умным или глупым... Котёл – живое существо.

На первый взгляд можно подумать, что живым он воспринимается по той же причине, по которой мы сегодня используем активные глаголы к часам-ходикам. Часы могут «идти», «стоять», «спешить» или «опаздывать». Динамику времени мы переносим на прибор для определения этого времени. А котёл для сибирских народов служил именно таким прибором. Единицей времени, вместо привычного нам «часа», являлся... «котёл».



Ханты р. Ваха (1898 г.): «Непродолжительные отрезки времени местные остяки определяют по длительности варки котла. Самое короткое время – это «сидел время чайного котла», более продолжительное время – «сидел время варки котла с мороженой рыбой», ещё более длительное – «сидел время варки двух котлов», т.е. четвертую часть дня...».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 241–242.

Например, на р. Вахе и Васюгане короткий срок назывался «закипание котла с чаем», более протяжённый – «варка в котле мороженой рыбы», а ещё более долгий – «варка еды в двух котлах». Например, Первоземля, добытая гагарой со дна Первоокеана, на одном из начальных этапов своего развития имела такие небольшие размеры, что «птица в первый раз могла облететь её в то время, в какое поспевают котёл».

Однако всё же не эта причина была основной для одушевления котла.

Начать нужно с того, что нередко этот предмет не рассматривается продуктом человеческого разума и человеческих рук, а представляется даром неба, божьим творением, и уже потому не может быть только вещью. Например, энцы верят, что котёл и берестяной туесок были в руках брата и сестры, спущенных на землю их отцом – небесным божеством. У восточных хантов есть легенда, что котёл сотворил и даровал людям сам Нуми Торум – demiург, творец всего сущего.

Ханты же, как и эвенки, до сих пор видят котёл на небе – в созвездии Большой Медведицы.



Ханты р. Ваха (1969 г.): «На небе есть ковш и 3 звёздочки. Это три охотника бегут за лосем, а ковш – это котёл, который один бросил. Это созвездие называется Лось - Нёх».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 272.

Вокруг этого, вроде бы чисто бытового, предмета очень силён сакральный ореол – как вокруг православной иконы или фигурки Будды. Это заметно хотя бы по использованию в фольклоре священного числа 7. Котлы с семью ушками – «семиухие», как их называют информаторы, фигурируют в устном творчестве кетов и обских угров. В лексиконе мансийского фольклора зафиксирован даже устоявшийся оборот *сат паляп пайп* – «чуман с семью ушками». У обских же угров фольклор-

На шмуцтитуле:

Орнамент – «Ушки котла»

Котлы в чувале. Ханты. Юрты Усановы Первые. Р. Большой Юган. 2007 г. Фото: А.А. Рудь

ные герои пользуются «семидонными» котлами. Именно в семи котлах, купленных в складчину для Мэй ими (Земли-старухи), готовили жертвенную пищу восточные ханты. После ритуальной трапезы 7 шаманов «разносили котлы в разные места Васюганского края и закапывали в землю».

Святость котла прослеживается и в его причастности к самому священному образу зооморфного пантеона сибирского язычества – медведю. Причём, если можно так выразиться, «святость в квадрате», ибо в табуированном словаре хантов р. Югана «котлом» называется голова этого сверхсущества – самая важная его часть, средоточие сакральной силы и кладезь данной свыше мудрости.

Метафизическая сила проявляется и в связи котла ещё с одним объектом высочайшего сакрального статуса – с солнцем. Она не столь часта в фольклорных текстах, но всё же заметна. Так, по сюжету одной из кетских сказок, умерших старуху и старика поочерёдно клали в котёл с семью ушками, который качали «в направлении к утренней заре» до оживления героев помолодевшими.

Ещё одним подтверждением этой мысли может быть опубликованный в XIX в. А. Каннисто любопытный факт из этнографии кондинских манси. Мужчины д. Леуши к своему духу-покровителю обращались в следующей форме: «Мо – князя, сердитый сын, мо – князя, злящийся сын, хороший сын

нашего дедушки, сын пятого лесного котла, сын шестого лесного котла». Здесь, скорее всего, живой котёл назван первопредком, родоначальником определённой группы людей.

Такое ярко выраженное сакральное значение котла в мировоззрении, обрядовой практике и обыденной жизни дорусского населения Приобья, конечно же, не случайно. Оно уходит корнями в культ огня, культ очага.



Мансийская загадка: Чёрная гагара на золотых яйцах сидит.

Отгадка: Котёл на углях.

Мансийская загадка: Где он посидел – там черным-черно.

Отгадка: Сажа от котла.

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.

Очажная посуда, наиболее часто контактирующая со священным огнём, не могла остаться в стороне от этого процесса «распространения сакральности». На протяжении тысячелетий в общей массе гончарного производства часть изделий, которую ныне археологи по особенностям формы, орнамента, условиям обнаружения и другим признакам выделяют в комплекс «культ-



Котлы на открытом очаге вне постройки. Ханты. Р. Васюган. 1898 г. Фото: У.Т. Сирелиус. Из кн.: Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 85. Рис. 59



Котлы в чувале. Ханты. Юрты Усановы Первые. Р. Большой Юган. 2007 г. Фото: А.А. Рудь

товой», изначально не предназначалась для бытового использования. Собственное производство, доступность сырья и, говоря современным языком, низкая себестоимость обусловили разделение глиняной посуды на бытовую и культовую ещё на стадии её производства.

Хотя параллельно существовала, очевидно, и практика неразделения на эти предварительные группы, и любой сосуд (может быть, после необходимых очистительных ритуалов) мог использоваться в культовых целях. Доказательство этому – многочисленные дошедшие до нас обряды очищения посуды огнём, дымом и водой, причём не только в языческих культах, но и в мировых религиях (например, в христианском старообрядчестве). Однако к эпохе позднего Средневековья, с утратой в культурах западносибирских этносов навыков гончарства и заменой аборигенной очажной керамики более дорогой русской металлической посудой, традиция специального изготовления культовых сосудов утрачивается. Медно-бронзовый или чугунный котёл начинает выполнять прагматические функции сугубо бытового предмета и важную роль обрядового элемента. Точнее, таких ролей было у него несколько.

КОТЁЛ – ЖЕРТВА

Стихия огня в первобытных и традиционных культурах часто ассоциируется с «миром мёртвых». И эта связь хорошо видна в сакральной прагматике котла, который, с одной стороны, представляет собою атрибут очага и огня, с другой – играет важную роль в обрядах жертвоприноше-

ния (причём почти всегда – для духов Нижнего мира, мира мёртвых). Сказанное в полной мере характерно и для коренного западносибирского населения. Особенно стойкой эта традиция была среди обских угров, где наибольшей активностью отличалась восточная группа.

Но какую роль играл котёл в этих обрядах? Являлся он сам жертвой-подношением или только служил «вместилищем для прикладов», как это часто пишут исследователи, был своеобразным контейнером для посылки даров «отсюда» «туда»?

На первый взгляд, бытовое назначение этого предмета в качестве тары, ёмкости для твёрдых, сыпучих и жидких продуктов логично диктует его подобную прагматику и на сакральном пространстве. Посетивший в 1898 г. хантов р. Васюгана финский исследователь У.Т. Сирелиус так описал роль котла в одном из обрядов жертвоприношения: *«Когда возвращались с весенней охоты, то устраивали большое коллективное жертвоприношение в юртах, на одном определённом месте. Съедали лося или оленя. При этом присутствовал ворожей и произносил формулы благодарности за хорошую охоту. Из всех котлов брали понемногу жертвенной пищи, переплывали на лодке на другую сторону Васюгана, где вытряхивали пищу в воду, чтобы охотники и дальше оставались здоровыми и в будущем получали добычу. Тот же человек привозил оттуда в своём котле воды, и каждый немного отпивал её»*. В представленном действе пограничная роль реки между людьми (реальным миром, профанным пространством) и высшими силами (ирреальным миром, сакральным пространством) совершенно очевидна. Как и роль котла в качестве вместилища для передачи жертв от людей «отсюда» и получения даров от духов «оттуда».

Котёл – почти обязательный элемент погребального набора, с которым умершие ханты и манси покидали этот мир. И очень часто он ставился в могилу или на поверхность земли около могилы не пустым, а с жертвами-прикладами. В этом отношении, например, очень характерен набор вещей в котле, который был помещён в одном из курганов (№ 13) селькупского Балагачевского могильника. В котле стоял берестяной цилиндрический туесок, поверх которого были найдены: перо птицы, узенький ремешок, остатки меховой шкурки, серьга, большое количество полосок шерстяной ткани. В самом туеске находились: двусторонний роговой гребень, круглое зеркало, 2 деревянные ложки, деревянная палочка круглого сечения, яйцевидный

глиняный горшочек. Под туеском, на дне котла лежали кости и плавники рыб, позвоночные отростки крупного животного, зёрна. Наряду с продуктами (рыба, мясо, зёрна), в котёл были положены явно «несъедобные» вещи, в том числе те, которые в большинстве культур мира считаются магическими – зеркало и гребень.

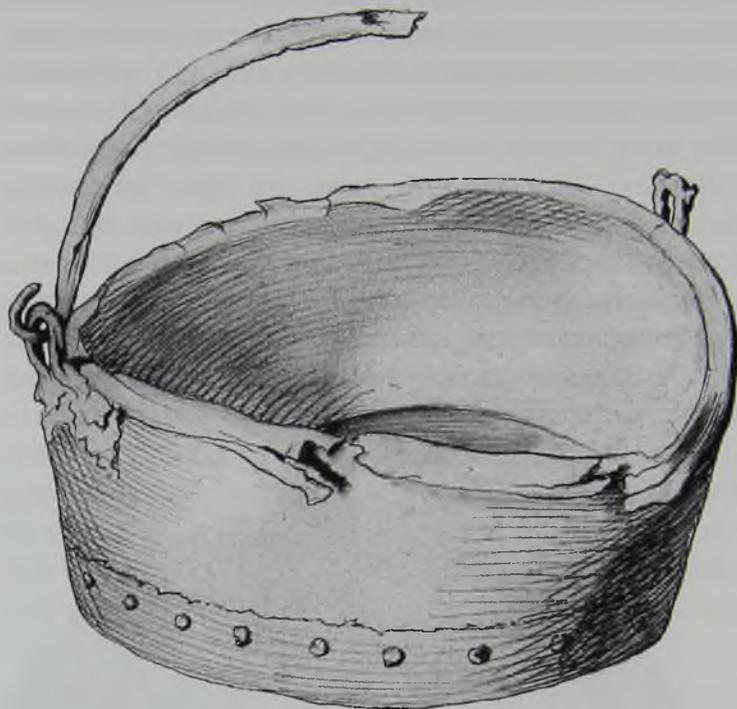
Из недавних раскопок можно указать на одно из погребений хантыйского Сайгатинского IV могильника XII–XVI вв. близ г. Сургута. В нём стоял котёл, в который провожавшие умершего положили кусок меха (может быть, меховую одежду) и берестяной туесок с тушкой (или частью тушки птицы). Такие факты говорят об одном: в котёл клали и отправляли с покойником в мир Зазеркалья не только (или не столько) запасы пищи, но и жертвенные предметы.

Однако не меньше в фольклоре и этнографии обских угров (как и их соседей) можно найти убедительных примеров употребления котла уже не как «посылочного ящика» с адресами иных миров, а подлинного отправления. Этакое пирога, где ценны и оболочка, и начинка.

Например, по наблюдениям другого финского этнографа XIX в. – К.Ф. Карьялайнена – обряд жертвования котлов (чаще с пробитым дном) духам-охранителям был для обских угров очень характерен. Подтверждением сказанного, к примеру, стал такой котёл из раскопанной археологами могилы 17

восточнохантыйского некрополя Усть-Балык, возникшего примерно в то же время, когда учёный финн проводил свои полевые исследования.

Манси р. Пелыма весной, впервые после ледохода проезжая «святое водное место», бросали



Котёл, положенный в могилу. Скрипуновский могильник. Ханты. Р. Обь. Из кн.: Гордиенко А.В. Археологические исследования С.К. Патканова в Тобольском округе Тобольской губернии // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Томск; Ханты-Мансийск, 2009. – Вып. VII. – С. 99. Ил. 14



Котлы, положенные в могилы. Могильник Тат-Ягун 54. Ханты. XVII–XIX вв. Р. Тляттягун (бассейн р. Тромъеган). Из кн.: Носкова А.В. Археологические раскопки могильника Тат-Ягун 54 в Сургутском районе ХМАО – Югры в 2007 г. // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Тюмень; Ханты-Мансийск, 2008. – Вып. VI. – С. 193–194. Ил. 7–5, 8–7



в воду некоторые предметы, в том числе и котёл. «Если что-то было неладно», то медный котёл жертвовали Котельному водовороту в районе Вагильска близ Вотьпы. Сосьвинские манси бросали котёл Старику Середины Сосьвы, если лодка в бурю попадала в омут. Хозяину Рыбных Путей и духу-хозяину рыб топили котлы сургутские ханты. Они же (включая и обитателей р. Агана и Салыма) закапывали котлы в землю для *Мэй ими / Мэх ими / Мых анки* («Земли-матери», «Земли-старухи»). Иногда при этом на дно бросались три монетки. Для этого же божества или для его помощника *Иль юнга* жертвовали котлы ханты р. Васюгана. Как дальнейшее развитие этого обряда можно привести факты из этнографии сургутских и салымских хантов, которые вместо самих котлов иногда жертвовали коллективное вешало –

длинное резное бревно с зооморфными изображениями. Каждая семья имела на нём свой индивидуальный крюк, такое вешало уже выступало в роли коллективного подношения.

Очевидно, именно жертвенная роль котла послужила этимологической основой для образования производных от него топонимов, распространённых, опять же, преимущественно на обско-угорской территории. Выше уже отмечался Котельный водоворот около Вагильска. В Васюганском бассейне есть «С Берестяным Котлом речка» (*Тонтог Пут игой*), «С Глиняным Котлом речка» (*Сагъе Путынг сайм*), «Серная Куженька» (*Онкы согон*), Котельный яр. Озеро Малгет (селькупский гидроним) имеет параллельное русское название – Шапочное. Этимологически оно восходит к крышке (шапке) котла, который находился на культовом месте на этом озере и в котором хранились приклады или изображения духов.

При работах на археологических памятниках Северо-Западной Сибири, начиная от раннего железного века (сер. I тыс. до н. э.), нередко обнаруживаются однотипные наборы вещей, характерные для культовых мест: образцы бронзовой художественной пластики в виде изображений людей, животных, птиц, фантастических существ; предметы вооружения; украшения и т. д. И очень часто рядом с ними находят целые или фрагментированные металлические котлы. На территории Югры это, например, так называемый Холмогорский клад, обнаруженный в Сургутском районе. Знаменитый Ямгортский клад с р. Сыня из Шурышкарского р-на ЯНАО состоял из набора украшений, бронзовых фигурок и серебряной посуды, «упакованного» в два котла.

При характеристике таких находок археологи нередко к числу жертв-прикладов относят содержимое, но не сам котёл. Вряд ли это верно. Слишком часто сибирская этнография, включая обско-угорскую, показывает примеры, когда котёл рассматривается столь же полноценной жертвой-подношением, как и сложенные в него приклады.

Это подтверждается и другими данными археологии. Например, находками одиночных пустых котлов вне могил или заброшенных жилищ. Их с большой долей вероятности можно интерпретировать как специально принесённые



Котёл с подношениями, положенный в могилу: 1 – бронзовый котёл с мехом и берестяным туеском; 2 – берестяной туесок с костями птицы (а – корпус, б – крышка). Сайгатинский IV могильник. Ханты. XII–XVI вв. Р. Обь. Из кн.: Носкова А.В. Раскопки могильника Сайгатинский IV в полевом сезоне 2009 г. // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Томск; Ханты-Мансийск, 2010. – Вып. VIII. – С. 338. Ил. 6

жертвы. Известны и миниатюрные копии котлов, которые невозможно использовать в бытовых целях. Думается, что рациональные предки, экономя дорогой металл, специально изготавливали их для даров богам и духам. Если высшие силы могли насытиться лишь паром от мясной похлёбки, значит, им хватало и миниатюрной копии настоящего котла.

Но как можно связать между собой роль котла в таких, казалось бы, разных обрядах, как погребение на кладбище и жертвоприношение на культовом месте?

Жертва – это послание, поэтому она всегда наделяется функциями посредника между миром реальным и миром потусторонним. И котёл-жертва не является здесь исключением. Способность котла к свободному переходу с одного этажа мироздания на другой прослеживается в фольклорных источниках довольно отчётливо. По материалам К.Ф. Карьялайнена, котлами (или котлом) «Земля-старуха» может закрыть отверстие из подземного мира, через которое к людям поднимаются духи болезни. В уже упомянутом выше энецком предании именно котёл сопровождал мальчика и девочку – первых обитателей земли – в их переселении из Верхнего мира в Средний. В кетской «Сказке про Усеса» к богу тепла Усесу, живущему на седьмом круге Верхнего мира, невесты поднимались из Среднего мира в котле. У скифов желанным предметом, изымаемым из погребений (а это значит, из потустороннего мира), был опять же котёл.

Котлы, в отличие от подавляющего большинства других объектов вещного мира с чётко ограниченной пространственной локализацией, могут существовать не только в любом из миров, но и на их границах. Так, по поверьям хантов р. Салыма, два котла с кипящей смолой стоят на рубеже реального и загробного миров. В своём переходе в ирреальность их могут миновать души праведников, но душам грешников этого не сделать никогда. Несмотря на очевидные реминисценции христианской Геенны огненной, образы котлов в этом фольклорном сюжете трактованы в классике

обско-угорского язычества.

Вот этой-то способностью котла к мобильности, вездесущности, всепроникновению и следует, видимо, объяснять его присутствие как в погребениях, так и на культовых местах. Душе умершего сородича он помогал быстрее и безболезненнее переместиться из мира живых в мир мёртвых (иногда он мог служить и вместилищем души – об этом см. ниже), а в качестве жертвы-приклада котёл был проводником идей из общности людей в обитель богов и духов.

Яркой иллюстрацией этой мысли могут быть захоронения, где котлы обнаружены на ногах или на головах погребённых. Воочию видно, как умерших, для «телепортации» из нашего мира в загробный помещали внутрь этого своеобразного транспортного средства (так и хочется сказать – «лифта»). Покойников с котлами на ногах хоронили и селькупы (Лукьяновский I могильник XVIII–XIX вв. на р. Кети), и ханты. Медный котёл и несколько серебряных сосудов были обнаружены на головах погребённых в хантыйском Сайгатинском III могильнике XIII–XVI вв.

КОТЁЛ – ОБЕРЕГ

Котёл способен к активным формам существования – самостоятельным действиям, поступкам.



Котлы, закопанные в землю в дар для Мэй-ими / Мэх-ими / Мых-анки («Земли-матери», «Земли-старухи»). Ханты. Р. Пуралнъёган (бассейн р. Агана). Из кн.: Перевалова Е.В., Карачаров К.Г. Река Аган и её обитатели. – Екатеринбург: Нижневарттовск: Студия «ГРАФО», 2006. – С. 316



Это подтверждается не только его ролью посредника между мирами, но и другими примерами из области духовных представлений западносибирского населения, обрядовой практики, норм традиционной морали и этики. Например, мансийские шаманы использовали эту его способность при гадании, и котёл входил у них в арсенал предметов, с помощью которых предсказывалось будущее. Эвенки не могли даже прикасаться к котлу, случайно забытому или потерянному шаманом. Если последнее правило объяснялось боязнью плохих последствий со стороны котла, а не опасением «замарать» его, ослабить его чудодейственную силу, то это, пожалуй, тот редкий пример, когда котлу приписывались отрицательные свойства. Гораздо больше случаев, когда котёл наделялся качествами защитника и покровителя. В этом сфере его воздействия необычайно широка.

На р. Северной Сосьве в XIX в. манси рассказывали, что неблагоклонный к людям лесной дух боится только двух вещей – берестяной маски и котла.

В западносибирской археологии известны миниатюрные бронзовые копии котлов, оформленные в виде подвесок. Вряд ли стоит сомневаться, что они использовались в качестве оберегов (талисманов) на человеке.



Ханты (1890–1903 гг.): «При трупе инородца юрт Путолинских Локосовской инородной управы, Василия Петрова Курлыкина, вырытом из могилы для судебно-медицинского осмотра 28-го минувшего февраля, оказалось следующее имущество:... 8) **медный котёл без ручки**; 9) деревянная чашка; 10) деревянная сломанная ложка; 11) топор; 12) нож в ножнах; 13) опояска;... 18) блюдец; 19) чайная чашка; 20) кисет с табаком; 21) коробка спичек;... 25) табакерка с нюхательным табаком...».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерея. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 96.

Очевидно, что защитная функция котла не могла не ввести его в набор магических аксессуаров важнейших обрядов. Он, к примеру, активно использовался в сватовстве. Именно в котле сваты приносили дары от жениха в чум невесты – здесь роли посредника и покровителя слиты воедино. Вот один из эпизодов этого обряда у кетов: *«Я домой пришла – в котле русское платье лежит... К котлу ленточка привязана, а дужки у котла нет. Этот котёл сваты принесли, а сами домой ушли. Вечером моя тётка котёл обратно унесла. На другой день*

утром старуха котёл опять принесла. Котёл назад больше не уносила – моя родня согласилась, меня замуж отдали».

В этом рассказе интересна одна деталь – отсутствие дужки у котла. Именно в таком состоянии находят иногда котлы в погребениях. Объяснить это можно, наверное, боязнью дарителя получить свой дар, отправленный в тот мир, обратно. Ведь, как известно из других кетских источников, поднятая вверх дужка на котле с подарками жениха означала возврат даров и, как следствие, отказ невесты от предложения. У тазовских селькупов этот же ритуал бытовал в несколько иной форме: котёл на боку (неестественная поза) означал отказ от предложения жениха, котёл на днище (естественная поза) – согласие. Такая подробная разработка деталей ритуала вплоть до появления и использования символов указывает на его глубокую древность и популярность.

Ключевую роль котёл играл не только в сватовстве, но и в свадебной обрядности многих сибирских народов. В частности, нередко котлы выступают в качестве приданого. Мифический остяцкий князь *Нангхуш* отдал свою дочь замуж с *«большим медным семиушковым котлом»*, и в этом тоже можно усмотреть стремление отца и отцовского рода снабдить мощным оберегом того, кто уходит на чужбину – в традиционных верованиях, всегда опасную и враждебную.

Особенно ярко покровительствующая роль котла-оберега выступает в некоторых обрядах, направленных на сохранение детей. Например, котёл занимает центральное место в магическом очищении матери и ребёнка при возвращении после родов из *манькола* («маленького дома») в общее жилище у приуральских манси. Сначала в котёл с горячей водой опускают топор или камень, чтобы поднявшимся паром очистить мать. Затем процессия из роженицы, *алтам анка* («несущей ребёнка матери»), *пукан анка* («перерезающей пуповину матери») и *перна анка* («крёстной матери») совершает троекратный обход котла. И, наконец, водой из котла, в которую предварительно опускают крестик, обмакивают нож и растворяют пепел от бобровой струи и чаги, омывают дитя и мать. Только после этого первого можно класть в постоянную колыбель, а вторую впускать в общий дом.

Очень распространён фольклорный сюжет, согласно которому главный положительный герой (мальчик – будущий богатырь) спасается под котлом в момент смертельной опасности. Эта фабу-

ла, отличаясь деталями, но сохраняя основную идею, широко распространена в фольклорном наследии Сибири и Дальнего Востока: у селькупов, шорцев, нганасан, чукчей и др.

В Приобье – у нарымских селькупов и хантов – популярен несколько иной сюжет со столь же ярко выраженной охранительной ролью котла. Согласно ему, на двух женщин нападает злой дух. Одна из них, хитростью вынеся ребёнка из жилища, пробует спастись на лодке. Однако исчадие зла преследует её по берегу и требует ребёнка. Вместо него женщина бросает преследователю предусмотрительно захваченный с поселения котёл, после чего дьявол исчезает (по другим вариантам – тонет в реке). Этот сюжет интересен ещё и тем, что позволяет увидеть в котле олицетворение души человека, её вместилище. Ведь демон, требуя жизнь (душу) ребёнка, получает взамен этого котёл.



Ханты р. Васюгана (1971 г.): «Яр *Путыинка-пеля* – Котельный яр. Выше *Кырэх пугэл*. Здесь двое жили. Мужики ушли в урман. Заходит старик, бабы у него спрашивают: «Не видал наших мужиков?». Он: «Я их за зубы положил, в горло положил». Одна догадалась, что он их съел. Гнилушки в подол сложила, хочет выйти. Старик у порога сидит. Вышла, схватила его котёл, побежала. Слышит, тот в избе вторую задавил. Кишки на таган намотал. Старик выбежал, кричит этой: «Мой котёл, зачем взяла, брось!». Она котёл бросила, в этом месте видна ямка и дужки от котла. Поэтому называется Котельный яр».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 68.

От злого духа, вселившегося в человека, спастись можно опять же лишь посредством котла – вывариванием в нём отчленённой головы умершего. В это верили селькупы.

Свою функцию охранителя от злых сил котёл может исполнять и иначе. Если древнегреческий Орфей, попав в царство мёртвых, сумел спасти себя игрой на арфе, то героиня нганасанского мифа в тех же обстоятельствах проложила себе дорогу в мир живых, ударяя по котлу и распугивая этими звуками зловредных духов Преисподней.

Этот же предмет, как об этом уже говорилось выше, в мировоззрении обских угров может служить препятствием для проникновения к людям духов болезней. А если уж они пришли и внедрились в тело человека, то помочь опять же должен

был котёл. Ханты р. Ваха при переломах костей пили размешанные в воде опилки от медного котла. В энецком фольклоре присутствует сюжет, в котором животворные силы котла исцеляют от неизлечимого недуга, а в кетском даже возвращают к жизни умершего.

Котёл охранял не только человека, а весь его мир. Ханты р. Агана, покидая надолго дом, оставляют напротив входа наивернейшего сторожа – котёл. Позже, с распространением христианства в этом обычае появилась новация – если в доме стояла икона, котёл можно было не «ставить на часы».

Возможности котла воистину безграничны: он в состоянии не только оградить от нежелательного ирреального воздействия человека или его жилища, но и стоять на страже этических норм общества, быть строгим и беспристрастным судьёй. В фольклоре сибирских (и не только) народов распространён сюжет, по которому злые силы или нарушители общепринятых норм морали погибают в котле, а их антиподы, наоборот, выходят из него помолодевшими или исцелившимися. В одной из ненецких сказок медный котёл трудолюбивую девушку награждает выгодным замужеством, а лентяйку обрекает на голодную смерть. Эта мировая мифологема вошла даже в русскую классическую литературу – вспомним хотя бы «Сказку о золотом петушке» А.С. Пушкина.

Охранительная роль котла, а до него и керамической очажной посуды, не менее традиционна, чем роль жертвы, и зародилась в глубокой древности. По крайней мере, археологи видят в орнаменте некоторых керамических сосудов эпохи энеолита с территории ХМАО – Югры сюжеты и мотивы о противоборстве добра и зла

В сознании коренных народов Сибири, включая хантов и манси, котёл, как символ огня, тепла, жизни наделялся важнейшей функцией – покровителя, защитника, охранителя. Приписываемые ему способности к самостоятельному действию, проникновению во все этажи мироздания распределили между несколькими его ролями: жертвы духам Нижнего мира, прорицателя будущего, вместилища души умершего, оберега. Кроме этого, котёл, разумеется, служил и по прямому назначению – для хранения и приготовления пищи. Все эти роли, возможно, чётко не разграничивались, но, несомненно, учитывались и в повседневной жизни, и в обрядовой практике.



Посуда и кухонная утварь обских угров

Неотъемлемой принадлежностью любой кухни является посуда и прочая утварь, предназначенная для хранения, обработки и употребления пищи. Если говорить о Сибири, то на протяжении последних четырёх веков на кухонных полках её коренных жителей (впрочем, как и русских старожилов) бок о бок располагались как кустарно изготовленная традиционная посуда, уходящая корнями в археологическую древность, так и покупная – и отечественная, и импортная. Понятное дело, что от десятилетия к десятилетию первые занимали места всё меньше и меньше, в отличие от вторых.

В традиционных обществах посуда и кухонная утварь столь же своеобразны и этнопоказательны, как и прочие образцы материальной культуры. Не являют здесь исключения и обские угры. Если по формам и технологии изготовления хантыйскую и мансийскую посуду ещё можно иногда спутать с посудой соседей (тех же селькупов или лесных ненцев), то почти всегда присутствующий на ней декор лучше любого фабричного клейма обозначит не только производителя, но нередко и место изготовления. Ведь в наборе орнаментов у каждой этнолокальной группы обских угров, наряду с общими, есть свои неповторимые узоры.

ства и деловые качества всех пород древесины и научились пускать в ход все части дерева – от корня до коры.

Кстати, о коре. Именно кора берёзы – берёста – имела в качестве сырья наибольший спрос в традиционном хозяйстве сибирских народов. Можно сказать, что она сопровождала человека на протяжении всей его жизни – от берестяной колыбели до оборачивания умершего при погребении.



Ханты (нач. XVIII в.): «Они пьют обычно только воду, которую черпают в реке в большие чашки из бересты».

Мюллер И.Б. Нравы и обычаи остяков [Электронный ресурс] / Администрация губернатора Ханты-Мансийского автономного округа. Фонд памяти светлейшего князя А.Д. Меншикова. Историческая иллюстрация. – 2003. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

1880-е гг.: «Посуда, используемая остяками для жидкостей, жира и мяса, изготавливалась из берёзовой коры в виде туесов и сосудов различной формы и размера...».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 1: Остяцкая молитва. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 400 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 230–231.

1890–1903 гг.: «Посуда разнообразной величины и формы – чашки, блюда, корыта, вёдра, кадки и т. п. – почти вся делается из бересты...»

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерея. 1996. – Т. 3: Этнографический очерк местных инородцев. – С. 89.



1876 г.: «Убранство и пожитки вполне гармонировали с крайнею убожеством незатейливого жилья. Они состояли обыкновенно из немногих шкур северного оленя, мешка муки, железного котла, чайника, нескольких деревянных плоских корыт и разной круглой посуды из бересты для воды и съестных припасов».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

Понятно, что люди для своих нужд используют тот материал, который есть под рукой. У жителей гор это камень, у степняков – глина и трава... У обитателей леса, конечно же, в дело, прежде всего, идёт дерево. Ханты и манси, как и их соседи по таёжной жизни селькупы, кеты, лесные ненцы и т. д., прекрасно изучили природные свой-



Берёза. Иллюстрация из учебника хантыйского языка

И уж совершенно невозможно было обойтись без неё при изготовлении посуды. Берёста обладает для того очень привлекательным набором качеств. Во-первых, она лёгкая, что очень важно для переноски продуктов (те же заспинные кузова при сборе ягод). Во-вторых, эластичная, что позволяет придавать ей любую форму, и потому набор берестяной посуды отличается большим морфологическим разнообразием. В-третьих, природные качества берёзовой коры, в частности гигроскопичность и антисептические свойства, делают незаменимой изготовленную из неё посуду для длительного хранения продуктов. В берестяной посуде сибирские аборигены умудрялись даже кипятить воду и варить пищу в очаге –

«на углях, но не на огне», подчёркивает очевидец. Не удивительно, что, в отличие от деревянной, а уже тем более глиняной посуды собственного изготовления, уже давно вышедшей из массового употребления, берестяные ёмкости с продуктами стояли на кухнях и в лабазах у обских угров вплоть до 1960–1970-х гг. Лишь в последние десятилетия они перешли в разряд сувениров, сохранив кое-где свои прежние функции разве что в качестве солонок или сухотарных ёмкостей для сыпучих продуктов даже в городских квартирах.



Ханты (1692–1695 гг.): «У них есть свои князья или князьки, одного из которых зовут Курза Муганак; владения его охватывают несколько сотен хижин... В доме я заметил медный котёл, а также котлы, сшитые из бересты, в которых они могут варить пищу на углях, но не на огне».

Идес И., Бранд А. Записки о русском посольстве в Китай (1692–1695). – М., 1967. – С. 90–105.



Ханты р. Казыма (1914 г.): «Изделия из берёсты в большом ходу у казымских остяков. Мы встретили сделанные из берёсты ковши, вёдра, короба, маленькие коробочки для соли и жира. Все изделия отличаются довольно искусным исполнением и богато орнаментированы. Работу из бересты занимаются исключительно женщины».

Шухов И.Н. Река Казым и её обитатели: Результаты Казымской экскурсии в 1914 году с картой реки Казым // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1916. – Вып. 26. – С. 44; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 314.

езде) его может изладить практически любой. Может быть, поэтому чуман – «чёрная кость» в царстве берестяной посуды. Их почти никогда не украшают и особо не берегут.

Похожим образом изготавливалась и другая посуда разных размеров – крупная (ёмкости для хранения продуктов в лабазах), средняя (заплечные кузова для переноски тяжестей), мелкая (куженьки или набирушки для ягод). В кузовах – универсальных ёмкостях – продукты не только переносили, но и хранили. Делали их с крышками и без них. Сбережённые теперь лишь в музейных хранилищах да на чердаках старых домов кузова иногда содержат потрясающе сложные по символике и трудоёмкие по работе орнаменты, показы-

В отличие от больших полотниц берёзовой коры для строительства (прежде всего, изготовления покрышек для летнего чума), которые заготавливали мужчины, для посуды берёсту драли женщины. Они же в прошлом были и мастерицами по изготовлению посуды.

Самой простой в изготовлении и потому, наверное, известной всем группам хантов и манси была открытая квадратная или прямоугольная ёмкость с низкими стенками. Её делали из одного куска берёсты, углы которого складывали «конвертиком». Зовётся она чуман. Их использовали в качестве тарелок при еде, подавая на стол с ягодой, хлебом, жиром... На р. Вахе рассказывали, что в тяжёлые годы войны, когда завоз товаров прекратился, а привычка пить чай из блюдца была ещё жива, любимый напиток разливали по чуманам. Остяцкий или вогульский ковш – это чуман с привязанной к нему длинной деревянной ручкой. А вот короткая ручка да ещё не прямая, а изогнутая уже превращает чуман в ёмкость для сбора низкорастущих ягод (набирку). В больших чуманах хранили ягоду, варку, рыбий жир. Этот тип посуды – простой в конструкции и скорый в изготовлении – не требует особого мастерства. При необходимости из подручного материала (а берёза растёт



Снятие берёсты. Ханты. Р. Ингуягун (бассейн р. Тромъёгана). 2004 г. Фото: А.В. Заика. Из кн.: Стародубова О.В. Ханты бассейна р. Тром-Агана: представление об окружающем мире (из полевых дневников) // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Тюмень; Ханты-Мансийск, 2008. – Вып. 6. – С. 112–113 (ил. 1, 2)



вающие высокую эстетику, тонкий вкус и непревзойдённое мастерство народов ханты и манси. Впрочем, последнее проявляется повсеместно, а не только на кузовах. Приходится лишь сожалеть, что нынешние варианты кузовов из фанеры, а то и вовсе из алюминия сохранили лишь свою прагматику, но напрочь утратили эстетику, а с нею и своё очарование.

Такое же, как у чуманов, кузовов и куженок, овальное либо подпрямоугольное горизонтальное сечение имеют разнообразные коробки, но изготавливаются они уже не путём придания необходимой формы единому куску коры, а соединением (сшиванием) раскроенных деталей. Они, как правило, имеют крышки. В такой посуде держали сухие и сыпучие продукты – муку, крупы, сушёную рыбу и мясо.



Ханты р. Васюгана (1971 г.): «Раньше у нас не было чашек, всё в куженьках держали».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган – С. 163.

Цилиндрические сосуды, как с крышками, так и без них, называются *туесами*. Классический туесок делается двухслойным: внутренняя стенка пред-



Берестяной чуман

ставляет собою снятую целиком («чулком») с обрубка ствола трубку коры, внешняя изготавливается из куска берёсты, соединённого швом или «в замок». Круглые дно и крышка туесков делаются отдельно из куса берёзы и плотно вставляются в берестяной цилиндр. Туеса использовались преи-

мущественно для хранения рыбьего жира и других жидких продуктов.

Туески и коробки, за редким исключением, декорируют. Узоры преимущественно скоблёные, но практикуются также тиснёные, а в последнее время и рисованные. Берестяная посуда – самое обширное орнаментальное поле угорского изобразительного творчества. В этом отношении, пожалуй, только одежда хантов и манси может составить ей конкуренцию.

Цилиндрическую форму и деревянное днище с крышечкой имели и более крупные берестяные сосуды, которые можно назвать вёдрами и даже бочками. Их изготавливали из цельного куска берёзовой коры, который называли *сколотень*. Значение слова становится понятным, если знать скрытую за ним старинную технологию съёма берёсты. Полвека назад васюганские ханты объясняли её так: «...Срубали берёзу, отрезали нужную



Крупные берестяные чуманы. Ханты. Фото: Г.П. Визгалов



Берестяная ёмкость для хранения продуктов в лабазе и чуман. Ханты. Юрты Каюковы. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: Н.И. Величко



Берестяные ёмкости: заплечный кузов, чуман и коробка. Ханты. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Берестяные коробки. Ханты, манси



Берестяные тuesa. Ханты, манси



чурку, а с неё осторожно сдирали берёсту. Делали это таким образом. Брала палочку с заострённым концом, высота туеска равнялась длине этой палочки. Это палочкой потыкаешь-потыкаешь – и осторожно снимаешь берёсту. Получается туес без шва. Дно и крышка деревянные, чаще всего кедровые».

Для переноски и хранения воды изготавливали цилиндрические туеса-ведра объёмом 7–10 л с пришитым дном и костяной ручкой.

Разнообразие форм посуды и кухонной утвари из берёсты не ограничивается только что представленными типами – наиболее популярными, но не единственными. Какие-то из них (например, формы для выпечки хлеба) ушли в прошлое, другие (хлебницы, конфетницы), наоборот, появились уже в наше время, внося новые формы и современный декор в традиционное ремесло хантов и манси.



Ханты р. Ваха (1969 г.): «Ханты умеют делать бочки из берёзовых чурок. Когда у берёзы идёт сок, выпиливают чурку нужной длины (около 1 м), постукивают по ней, пока кора не отойдёт от ствола, выталкивают ствол, и бочка из коры почти готова. Затем вставляют дно из сплошной доски, у дна обтягивают бочку обручем из черёмухового прута, делают крышку. В таких бочонках обычно изготавливают и держат брагу, так как бочка очень крепкая, и брага не может её разорвать».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 140.

У восточной группы хантов по р. Ваху и Васюгану шла в дело при изготовлении посуды кора ещё одного дерева – пихты. Но в более скромных масштабах, чем берёста.

Берёза же была самым востребованным материалом и при изготовлении деревянной утвари. Хантыйские и мансийские мастера утверждают, а хозяйки их поддерживают, что в посуде из берёзы продукты дольше сохраняют свои полезные свойства и свежесть.

Кроме того, древесина этой породы обладает тремя несомненными для изготовления посуды достоинствами.



Деревянные блюда. Манси. Святилище Ворсик-ойки. Р. Манья (бассейн р. Северной Сосьвы). 1983 г. Фото: С.Н. Тихонов

Во-первых, она прочная, и потому изделия из неё долговечны. Надо ли говорить, как это важно для посуды, которая постоянно испытывает резкие термические колебания? Обмакивание черпака в кипящий мясной бульон, быстрое перемещение блюда с мороза к пламени чувала – не каждое дерево долго выдержит такие нагрузки.

Во-вторых, берёзовая древесина хорошо обрабатывается – резчики по дереву это знают.

В-третьих – это уже эстетика, – хорошо обработанная поверхность берёзы (а тем более капа – нароста на берёзе) проявляет необычайно красивую текстуру дерева. Такие изделия, пока они не почернеют от времени и долгого использования,



Посуда разного назначения. Ханты

Деревянные блюдо и ложки. Ханты. П. Октябрьский (музей)



Деревянные блюда. Ханты. Г. Сургут (музей). Фото: А.В. Заика



Посуда: берестяной короб, берестяная табакерка, два деревянных блюда, металлический котёл. Манси. П. Сосьва. Р. Северная Сосьва. 1998 г. Фото: Н.П. Вынгилева



Деревянное блюдо. Ханты. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Деревянная тарелка. Ханты. Юрты Зимние Ярсомовы. Р. Большой Юган

отличаются привлекательным природным декором и естественной изысканностью.

Берестяная посуда считалась более сакральной и связанной с жилищем, нежели берестяная. Ханты с р. Сыни, например, видели в ней одно из мест обитания домашних духов и на этом основании не смели оставлять на улице.

Поскольку для изготовления деревянной посуды требуется немалая физическая сила и навыки работы деревообрабатывающим инструментом, мастерили её, в отличие от берестяной, не женщины, а мужчины.

Очень оригинальны плоские долблённые блюда и тарелки, которые известны всем гостям и туристам в Югре, поскольку традиционно только на них да ещё в берестяной посуде можно во время трапезы подавать на стол главные местные угощения – отварную мясо и рыбу. Вытянутые, ладьевидной формы, невысокие, с небольшим плоским днищем и очень пологими конусовидными стенками лотки идеально подходят для этих кушаний. Во-первых, такая форма позволяет быстро остужаться кускам мяса и рыбы на плоских краях, сохраняя горячие куски в углубленной середине. Во-вторых, стекающий в глубину конуса жир скапливается в одном месте, что позволяет гурманам угорской кухни обмакивать в него куски мяса или рыбы перед тем, как отправить их в рот.



1771–1772 гг.: «А когда им рыбы сварить случится, то оную откладывают на особливой лоток, где, разведши немного рассолу, берут руками и, обмочив кусок с рукою в рассол, ест...».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

А большие по площади, но очень мелкие по высоте тарелки подпрямоугольно-овальной в плане

геометрии с выемкой на коротких сторонах имеют достаточно узкий ареал бытования – только у хантов р. Югана. Этнографы (Н.В. Лукина, Е.Г. Фёдорова) предполагают, что в хантской культуре они остались в наследство от далёких предков – южных кочевников-скотоводов.

Ещё одним видом деревянной долблённой посуды были корыта, корытца и ступы. Предназначение их было одним – служить для размельчения продукта. В основном в них толкли и растирали в муку сухую рыбу и черёмуху. По сути дела отличия существовали только в расположении рабо-



Деревянные тарелки. Ханты. Р. Юган. Из кн.: Мартин Ф.Р. Сибирика. Некоторые сведения о первобытной истории и культуре сибирских народов. – Екатеринбург; Сургут: Уральский рабочий, 2004. – С. 67 (табл. 7–5), 69 (табл. 8–5, 6)

чей полости: у корыт оно было горизонтальным, у ступ – вертикальным.

Любопытно, что корытами пользовались не повсеместно. Например, его почти не имели в хозяйстве ханты левобережных обских притоков. Не получило оно распространения и среди мансийских хозяек за пределами Северной Сосьвы. Специалисты полагают, что большие корыта могли локально возникнуть в среде рыболовов по аналогии с долблёными лодками, не получить широкого распространения и постепенно замещаться более практичными ступами.



Ханты р. Васюгана (1971 г.): «Ступки сами делали. Чурку возьмёшь – самма, положишь гнилушку горящую, и, сколько надо, в чурке прогорит. Сейчас черёмуху в ней толчём.

В ступах толкли черёмуху. Ступа – берёзовая чурка, в ней выжигали, с ведро места было. Толкли пестом *сомма-ёх*».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 169.

А вот ступы имелись почти у каждой хантуйки или мансийски. И были весьма различны как по размерам, так и по формам. Большую, почти метровую ступу для толчения черёмухи и ячменя ныне можно встретить разве что в музее, а вот маленькие ступки для размельчения табака ещё хранятся иногда по тёмным углам на память о дедах. В своём большинстве этот нехитрый



Корыто и пест для приготовления рыбной муки. Ханты. Г. Тобольск (музей). 1998 г. Фото: Л.Е. Ляпина

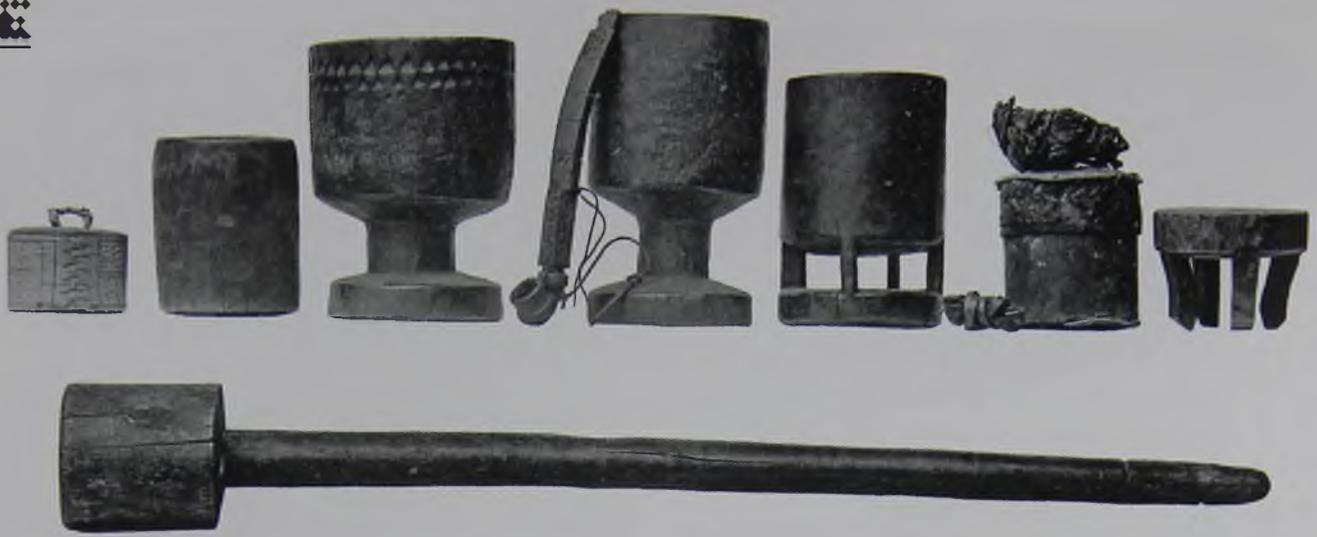


«Остяк толчёт сушёную рыбу для чирканной наживы» (авторская подпись). Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин

транспорт Бабы Яги изготовлен в прямом и переносном смысле слова топорно, но встречаются экземпляры действительно изысканные – с поддоном, фигурными ножками...

Долблённые деревянные чашки для мясного бульона и ухи и резные деревянные ложки – ещё один атрибут угорского стола в прошлом. Чашки чаще вырезали из берёзового капа, ложки – из осины и берёзы. Последние, судя по всему, не имели широкого распространения, поскольку для бульона использовались чашки, а каши и супы появились достаточно поздно. Из записей В.Ф. Зуева о его поездке в 1771–1772 гг. на р. Обь тоже можно предположить, что ханты не очень-то умело обращались с ложками: «Уху же хлеблют теми большими кеулями [ложками – Я.Я.] или уполовниками, столь крепко прижимая зубами, что такие толстые ложки едва им достают на год, ибо каждой ложку свою так скоблет, что от употребления у новой через неделю морщины появятся».

В сегодняшней обыденной жизни самодельные чашки и ложки повсеместно заменены покупными. И теперь их можно увидеть лишь в музеях, в книжках да кое-где на святилищах.



Ступки и пест для растирания табачной смеси. Ханты. Р. Юган. Из кн.: Мартин Ф.Р. Сибирика. Некоторые сведения о первобытной истории и культуре сибирских народов. – Екатеринбург; Сургут: Уральский рабочий, 2004. – С. 93 (табл. 20)



1890–1903 гг.: «Для употребления жидкой пищи остяк пользуется деревянными чашками и полонками (ложками); те и другие делаются из берёзового дерева. Чашка у остяков представляет из себя род выдолбленного корытца овальной формы. Полонка иногда делается с украшениями: на конце ручки выделяется ухо, в котором продето другое ухо, с имеющимся на конце каким-нибудь изображением. Стоимость полонки 25–40 коп...».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия. 1996. – Т. 3: Этнографический очерк местных инородцев. – С. 91–92.

А вот деревянному черпаку, представляющему собою соединённые под углом уплощенную ёмкость и длинную, иногда фигурно оформленную ручку, повезло больше. Их до сих пор используют на стойбищах и в национальных посёлках для снятия жира во время варки или извлечения рыбы и мяса из котла. Не исключено, что, помимо очевидного удобства пользования, причиной долголетия черпаков – может быть, даже не осознанной – стала их магическая связь с жиром. Именно жир в среде охотников и рыбаков Югры считался главным мерилем и символом достатка. Им, в первую



«Кухонная утварь» (авторская подпись). 1988 г. Худ.: М.А. Тебетев



Деревянные черпаки. Ханты. Р. Назым. 2005 г.
Фото: А.Н. Кондрашёв



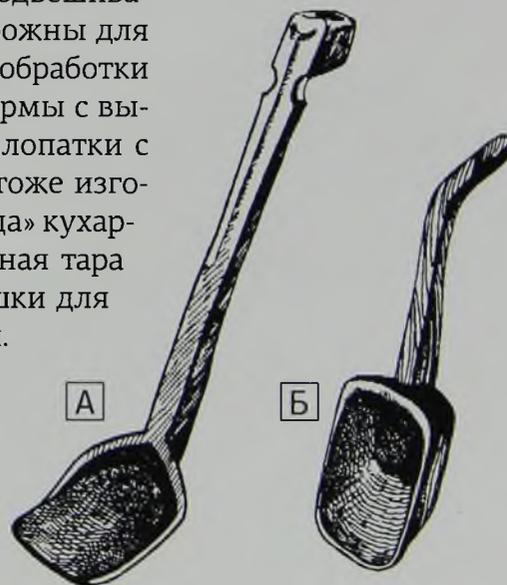
Деревянный черпак. Манси. Д. Тресколье. Р. Лозьва

очередь, угощали уважаемых гостей. В обскоугорском фольклоре известен сюжет, когда военное нападение для грабежа соседей было совершено сразу же, как только у тех появилась капля жира. У хантов среди предметов, запрещённых к переносу дочерью-невестой из отчего в мужний дом, значится и деревянный черпак – вместе с ним мог уйти и достаток. Поэтому на них, в отличие от другой посуды, часто вырезали тамгу – знак хозяина. А в мансийском фольклоре популярен сюжет, в котором хозяйка очага не даёт женщине, приведённой братом со стороны, свой черпак, и та вынуждена мешать варево своей рукой.

Из дерева ладилось большое число кухонной утвари, которую трудно здесь перечислить без опасения что-то пропустить. В первую очередь, конечно, это аксессуары очага или чувала – приспособления для подвешивания котла или чайника над огнём (сошки, перекладина, крюки), рожны для поджаривания рыбы, мыса или хлеба. Различные предметы для обработки продуктов – разделочные доски прямоугольной или овальной формы с выступом на одной стороне, длинные лопаты для выпечки хлеба, лопатки с развилкой на конце рукоятки для помешивания пищи в котлах – тоже изготавливались в основном из дерева. И даже некоторые «орудия труда» кухарки были деревянными – нож для чистки рыбы, например. Крупная тара для жидких продуктов набиралась из деревянной клёпки – кадушки для заквашивания теста, лагуны для изготовления и хранения браги.



Деревянный нож для чистки рыбы. Северные манси. Из кн.: Фёдорова Е.Г. Рыболовы и охотники бассейна Оби: проблемы формирования культуры хантов и манси. – СПб.: Европейский Дом, 2000.– Рис. 24



Деревянные черпаки. А – северные манси, Б – восточные ханты. Из кн.: Фёдорова Е.Г. Рыболовы и охотники бассейна Оби: проблемы формирования культуры хантов и манси. – СПб.: Европейский Дом, 2000.– Рис. 58



Но эта продукция бондарного производства и в использовании, и в изготовлении была заимствована у русского населения.

Деревянная посуда и кухонная утварь тоже украшались. Правда, узоры не имели той роскоши и сложности, что присущи орнаменту на берестяных изделиях, но тоже были достаточно выразительными. Кроме того, пластичность дерева позволяла ввести в декор деревянной посуды несложные скульптурные элементы, давая возможность угорским мастерам даже на этих сугубо

утилитарных предметах быта ещё раз показать свою потребность в постоянном художественном самовыражении.

К деревянной утвари надо отнести и так называемые корневатки, которые сегодня доживают свои последние дни и практически исчезли из домашнего производства хантов и манси. Это небольшие корзинки самых разных форм – круглые, квадратные, прямоугольные... Чаще с крышками, но бывают и без них. Они плетутся из тонких кедровых корней (отсюда и название), из черёму-



Корневатик. Ханты. Р. Пим



Корневатик. Ханты. П. Варьёган. Р. Аган



Корневатики. Ханты. Р. Большой Юган



ховых или ивовых прутьев, из *сарги* (длинных лент черёмуховой коры). Причём плетутся очень плотно. Рассказывают, что старые мастера ладили корневатки, в которых можно было без потерь хранить воду. Являясь, по сути, закрытыми коробками из экологически чистого материала, с хорошо продуваемыми стенами и эластичной конструкцией, такая тара была чрезвычайно удобна для хранения самых разнообразных продуктов. В ней же было безопасно держать хрупкие вещи, особенно при переездах. Поэтому стеклянную и фарфоровую посуду, переложенную берёзовыми стружками, старались хранить в корневатках. У северных и восточных хантов пользовались также плетёными тарелками.

А вот привычные для русского населения корзины и лукошки из берестяного лыка у хантов и манси были распространены гораздо слабее. Они всё же предпочитали берёсту не плести, а сшивать.

Помимо берёсты и дерева, в традиционном наборе кухонной утвари присутствовали и кожи – рыб, птиц, животных. Из них шили разнообразные и разного размера мешки и сумки для хранения сухих продуктов – прежде всего, сушёной или толчёной рыбы и муки. Мешки из кожи налима были в ходу практически в каждом хантыйском или мансийском доме, хозяева которых были ориентированы на рыболовство. Стенки таких мешков шили из полосок рыбьей кожи, дно – из оленьей замши. При всей кажущейся непрочности рыбьей кожи мешок высотой 14 вершков (62 см)



Мешок из налиминой кожи. Ханты. Р. Вах. Из кн.: Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2006. – Т. 2: Средняя Обь. Вах, кн. 2. – С. 139 (рис. 289)

с диаметром дна 7 вершков (31 см) выдерживал вес в 2 пуда (32 кг). Реже использовались шкуры тайменя, стерляди и осетра. В прошлом, если верить фольклору, рыбья кожа использовалась не только (а может быть, и не столько) для шитых мешков. Снятая «чулком» она уже представляла собою ёмкость, в которой можно было хранить и переносить жидкие продукты.

В оленеводческих хозяйствах продукты хранили в мешках из оленьих шкур. Этнографы считают, что эту деталь угры заимствовали от ненцев. Даже перевод названия такого мешка с хантыйского и мансийского языков дословно звучит как «ненецкий мешок».

Самодельная посуда из глины, качество которой стало резко ухудшаться примерно с XI в., к середине тысячелетия практически исчезла из быта сибирских угров, оставшись лишь в их фоль-



1876 г.: «...Наполненные мукой и перьями мешки... приготовленные с немалым трудом из налиминой шкуры и называющиеся *пане-шир* или *пане-сох*».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

Северные ханты (1896 г.). Юрты Войкар: «Перед чувалом сушились налимины шкурки, которые выделяются простым мятьём и идут для шитья мешков».

Скалозубов Н. От Тобольска до Обдорска: Из путевого журнала // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1905. – Вып. 15. – С. 10; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 193.

Ханты р. Казыма (1914 г.): «Для хранения муки употребляются берестяные коробки и мешки, сделанные из кожи налима; отверстие мешков затягивается шнурком».

Шухов И.Н. Река Казым и её обитатели: Результаты Казымской экскурсии в 1914 году с картой реки Казым // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1916. – Вып. 26. – С. 47. Оpubл.: Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 317.

Ханты р. Ваха (1969 г.): «Мешок из налиминой шкуры *сохлы кырэх* (см. ил.) имеет продолговатую форму, расширяется книзу с отвисающим дном. В месте соединения дна и стенок мешка дно присборено, за счёт этого и образуется его отвисание. Основа составлена из 3 больших шкур налима, пришитых хвостовой частью к устью мешка. Там, где расположен задний спинной плавник (он у налима очень большой), имеется вырез. В него вставлен клин, также из налиминой шкуры, между тремя основными частями сверху мешка вставлены клинья, широкой частью вверх. Дно также состоит из 2–3 частей. Вверху кромка мешка загнута внутрь и подшита, здесь пришита полоска ткани – завязка. Мешок сшит нитками из оленьих сухожилий. Предназначен для хранения муки из сушёной рыбы – *пют*».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 185.



Корневатики. Ханты

клоре. То же самое можно сказать о костяных предметах, из которых на кухне остался (а кое-где дожил и до наших дней) только нож для чистки рыбы, сделанный из заточенной с одной стороны лопатки оленя или лося.

Зато с появлением европейского импорта – прежде всего, конечно, российского – кухонные арсеналы хозяек стали намного полнее и разнообразнее.

Подлинным хозяином домашнего очага на несколько веков стал котёл. Он кардинально изменил рацион и кухню сибирских аборигенов, заменив безводный способ приготовления пищи водным. По своей форме и материалу изготовления котлы

идеально приспособлены для использования на открытом огне очага или чувала. Ведь времени и топлива для нагревания пламенем круглодонной посуды нужно намного меньше, чем плоскодонной. Но с появлением печей бывшее достоинство котлов превратилось в их недостаток, поскольку площадь соприкосновения плиты с плоским дном всегда больше, чем с округлым. И котлы стали повсеместно заменяться на кастрюли. Так в 1969 г. на р. Вахе этнограф Н.В. Лукина записала: *«У хантов, особенно живущих в лесу, по-прежнему бытуют старинные медные котлы. Хозяйки охотно пользуются ими летом, на костре. Зимой же, в палатках и чумах, где приходится готовить на же-*



Со своим чайником. Ханты. 1906–1910 гг. Фото: А.И. Галкин



Чайник на могиле. Ханты. П. Вершина. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

лезных печках, предпочитают кастрюли, так как они с крышками и быстрее нагреваются».

О котле в этой книге отдельный рассказ.

Однако со временем на угорской кухне у него появился конкурент – металлический чайник. Если отношения хантов и манси к посуде очеловечить, то можно сказать так: котёл уважали, боялись и почитали, а чайник просто любили. Котёл – как патриарх – был общим для всех домочадцев, он являлся общесемейной собственностью. А чайник – как любимый или любимая – мог быть у каждого свой. И даже перейти с человеком в другой мир – часто чайник клали в могилу или около неё.

Чай проник в Сибирь в XVII в., но ещё очень долго его варили в обычном котелке, который, по словам русских наблюдателей, «заменял остякам самовар». Но культурная интеграция – процесс неостановимый, и к XIX в. вслед за чаем в угорские дома пришли и чайники, и даже самовары. Относительно них даже успели сформироваться некоторые обычаи. Например, на р. Васюгане не ставили чайник на стол, его должно было держать на полу.



1880-е гг.: «Все кушанья варятся в большом чугунном котле, он же заменяет и самовар, и как в деревнях около последнего, так и здесь по вечерам у кипящего котла собираются усталые рыболовы с лицами, раскрасневшимися от жара в чувале, и с удовольствием выпивают десятки глиняных чашечек кирпичного чая».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 2: История колонизации Сибири. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 320 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 172.

Ханты р. Ваха (1969 г.): «На стойбище К. Прасина... Ханты пьют много чаю, поэтому имеется 2–3 чайника, у каждой семьи свой, иногда даже у одного старика свой чайник, впрочем, во время чаепития охотно предлагают свой чайник с чаем тому, у кого кончился. Заварку чая держит каждый особо, это вообще почитаемая вещь и охотно принимается в подарок».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 167–168.

Чаепитие. На низком столе – самовар и фарфоровая посуда. Ханты. Нижнее Приобье. Из кн.: История Ямала. – Екатеринбург, 2010. – Т. 2: Ямал современный, кн. 1: У истоков модернизации. – С. 216





Старые самовары в новых домах. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв

Вопреки расхожему мнению о том, что в старину самовар являлся редкостью и символом богатства, исторические источники – и описания, и фотографии – частенько указывают на присутствие самоваров в хантыйских и мансийских домах, особенно в южной части нынешнего округа. Хотя дома эти, опять в соответствии с теми же историческими источниками, никогда особым достатком не отличались. Например, в документах работы культурно-санитарного отряда в 1926 г. упоминается, что ханты р. Малого Югана, в отличие от своих соседей с р. Большого Югана, нередко владеют самоварами. Сегодняшние экспедиции на эту реку подтверждают старые документы: у внуков тех малоюганских хантов то там, то сям всё ещё стоят дедовские самовары.



Манси р. Конды (1892 г.): «Внутренность юрты старшины состояла из довольно большой комнаты с печью... Когда мы приехали, вся семья старшины, состоявшая душ из восьми, сидела за самоваром».

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^а, 2003. – С. 18.

1890–1903 гг.: «У назымских остяков Самаровской волости Тобольского уезда, проживающих в низовье р. Назыма, существует почти полная русская обстановка... Есть самовары, и даже водится фамильный чай».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 128.

В южных районах – прежде всего, на Иртыше – в хантыйский быт прочно вошли сковороды.

В наборе покупной посуды необходимо особо выделить фарфоровую для чая, которая была повсеместно распространена и которую ханты и манси очень любили. Замечено, что они никогда не пили чай из деревянных чашек. Такое изысканное пристрастие этнографы объясняют очень просто: деревянные чашки для рыбного и мясного бульонов были изобретены на месте, а чай на столы обских угров попал вместе с фарфоровыми чашками – и хозяйки уже не путали «богово и кесарево».



Ханты р. Ваха (1969 г.): «Заметно, что ханты очень любят фарфоровую посуду, даже если остальная посуда очень плоха, обязательно имеют чайную пару из фарфора, из которой пьют чай. Держат их в куженьках со стружками».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 70.



Чайная чашка «фабрики Гарднера в Москве» (кон. XIX – нач. XX в.) со старого кладбища. Ханты. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Конечно же, в течение XX в. подавляющее большинство посуды стало покупной. Прежде самодельные предметы – как традиционные, так и заимствованные от русских соседей – в наши дни либо выведены из пространства кухни, либо заменены на магазинный ширпотреб даже в национальных посёлках и на стойбищах.

По свидетельствам очевидцев, в XVII–XIX вв. обские угры в отношении гигиены кухни вели себя достаточно свободно, относясь к посуде прагматически – как к широко функциональной ёмкости. Даже в 1914 г. И.Н. Шухов записал на р. Казыме: «О посуде надо сказать, что она не разграничивается на чистую и поганую: в одном и том же котле казымцы варят и пищу, и серу, и смолу, и всё, что угодно».

Крупную посуду мыли горячей водой, чистили очажной золой или песком. Мелкую не мыли, а только протирали берёзовой стружкой.



Заимствованная из русского быта самодельная сечка. Ханты. Р. Конда



Современная посуда и кухонная утварь. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



Ханты р. Ваха (1969 г.): «На стойбище К. Прасина... Продукты и мелкая посуда хранятся в берестяных коробках, переложенных берёзовой стружкой, ею же вытирают посуду после еды. Мелкую посуду не моют».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 167–168.



Современный способ хранения посуды. Ханты. Зброшенное стойбище. Р. Лукъёхан (бассейн р. Пима). 1999 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Хантыйские и мансийские приметы.

Ханты р. Васюгана (1971 г.): «Если чашку ставишь на блюде (переворачиваешь вверх дном) и она стукнет – к гостю».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 317.

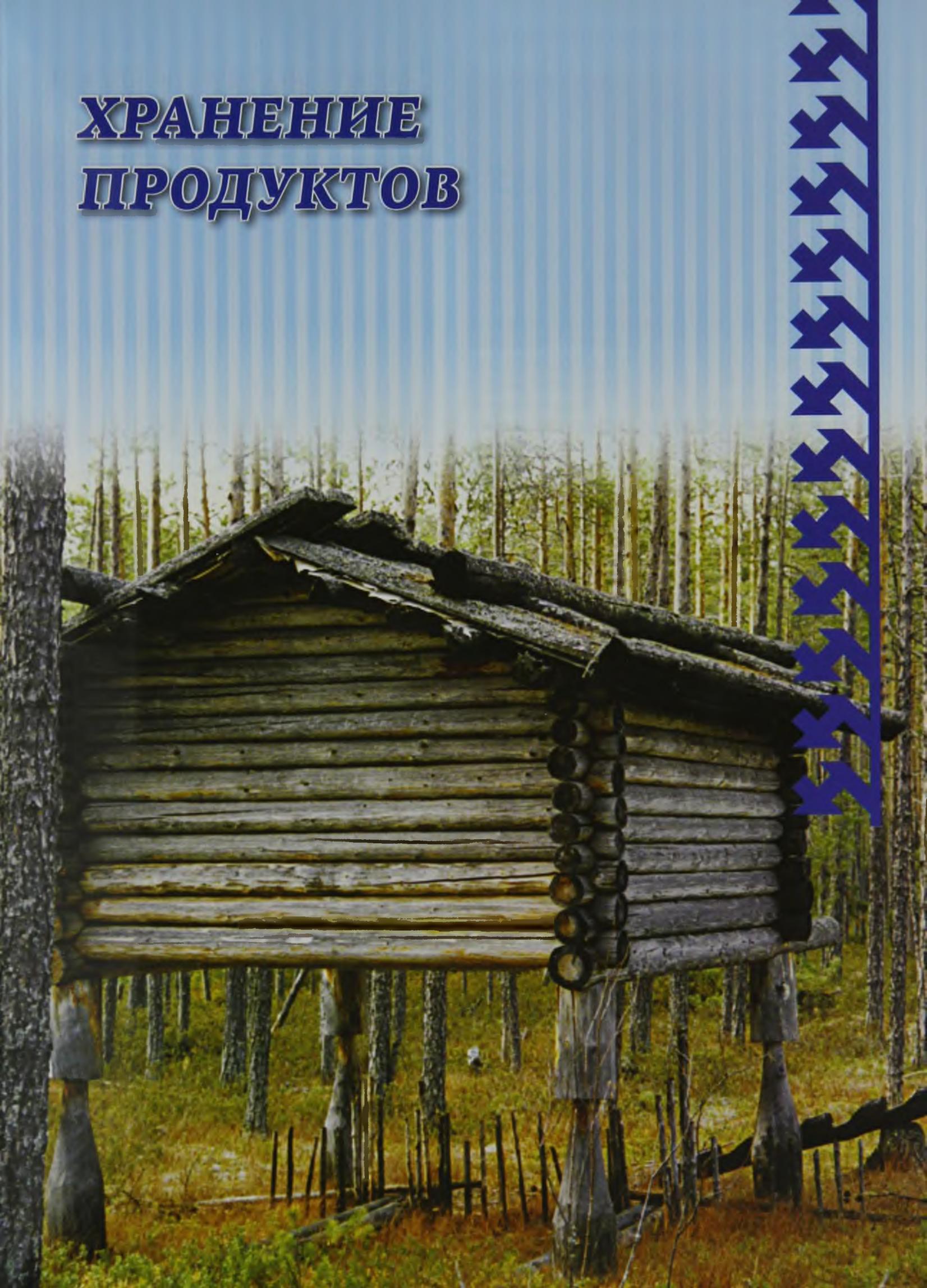
Ханты р. Агана (1990-е гг.): «Утром нельзя посудой греметь – дичь распугаешь».

Перевалова Е.В., Карачаров К.Г. Река Аган и её обитатели. – Екатеринбург; Нижневартовск: Студия «ГРАФО», 2006. – С. 228.

Зато, вопреки распространённому мнению о вседозволенности поведения собак на стойбищах, эти животные – при всей вековой любви к ним со стороны хантов и манси – жёстко приучались с самого щенячьего возраста обходить стороной места человеческой трапезы и «знать своё место». Н.В. Лукина записала в 1969 г. на р. Вахе: «Ханты очень брезгуют собаками. Всегда отгоняют от пищи и посуды. Объясняют: собаки везде лезут, всякую заразу могут принести. Их собаки никогда не подходят к котлам, посуде, пище».

Хранили посуду аккуратно и бережно, обернув всё той же берёзовой стружкой и отдельно от остальных вещей. В прошлом для этого использовали специальные сундучки, обитые жостью, или берестяные куженьки. Сейчас приспособливают любые ёмкости – от чемоданов до фабричной деревянной тары для приборов, которой появилось немало вместе с нефтяниками. Северные ханты зовут такие посудные ящики *шай ларяц* и вместе с котлом и чайником покойного оставляют их на могиле. Подобная традиция в более облегчённом варианте (несколько предметов посуды без ящика) до сих пор жива и в других местах.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ





«ЗАПАСЛИВЫЙ ЛУЧШЕ БОГАТОГО»

Из всех животных на планете только человек научился делать долгосрочные и обширные запасы, что, кстати говоря, стало не только результатом, но и следствием его развития, особенно в части роста популяции. Конечно, некоторые животные на инстинктивном уровне тоже принаровились запасаться впрок. Иначе не родилась бы поговорка «Запасливый как крот». И не появилось бы у народов Приобья поверье, что бурундучок, у которого люди похищают собранный им в зиму запас орешек, совсем как человек в минуту отчаянья прибегает к суициду – кидается шеей в развилку сучка и гибнет от удушья. Но люди не только «экспроприируют» запасы у своих лесных соседей, но и помогают им. Например, ханты со стойбища Пунси (на водоразделе р. Югана и Салыма) на «тихой охоте» негодные по разным причинам для собственного потребления грибы не выбрасывают, а нанизывают на сучки деревьев. «Может быть, кому-нибудь пригодятся – звери грибы любят», – поясняют они.

Но все эти наивные действия «братьев наших меньших» по созданию излишков сегодняшнего корма для голодного завтра, конечно же, не могут иметь никакого сравнения с феноменом запасов, порождённым человеческой культурой – до долговременного консервирования в технологии и огромных продскладов государственного стратегического запаса в стратегии.

Обские угры само собой тоже выработали свою систему хранения продуктов. Она не требовала таких глобальных построек, которые необходимы при сельскохозяйственной ориентации хозяйства – овинов для скота, огромных сеновалов для сена или амбаров для зерна. Но необходимый набор построек и приспособлений для хранения запасов мяса, рыбы и дикоросов всё же был нужен.

Главным хранилищем продовольственных запасов в хозяйствах, ориентированных на рыболовство и охоту, были и остаются амбары. Они представлены в двух видах – свайные и наземные.

Свайные постройки, которые чаще называют «амбарчиками» или «лабазами» (*ловас / лопас*), – одна из достопримечательностей хантыйских и



Свайный хозяйственный амбар. Ханты. Юрты Соровские. Р. Салым. 1911 г. Фото: Г.И. Лебедев



Свайный хозяйственный амбар. Ханты. Юрты Савкины. Р. Вах. 1913 г. Фото: Б.Н. Городков

мансийских поселений. Однако эти «избушки на курьих ножках» не только объект праздного любопытства заезжих туристов, но и веками выверенное сооружение для оптимального хранения продуктов.

Во-первых, их устанавливают на опоры числом от двух до шести и высотой до 1,5–2,0 м. Этим добиваются выполнения сразу двух условий – избавляют продукты от сырости снизу (а последней в болотисто-озёрно-речной стране Югории в прямом смысле слова пруд пруди) и предохраняют от грызунов. Для этого сваи амбарчика оформ-

На шмуцтителе:

Орнамент – «Маленький топор»

Свайный хозяйственный амбар. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1997 г. Фото: К.Г. Карачаров



Свайный хозяйственный амбар. Ханты. Юрты Большие Соромины. Р. Вах. 1913 г. Фото: Б.Н. Городков



Свайный хозяйственный амбар. Ханты. Юрты Чехломеевы. Р. Вах. 1928 г. Худ.: Д.И. Каратанов

ляют конусообразными затёсами с крутым выступом вверху, который становится для мышей непреодолимым препятствием. Помимо своей практической ценности, эта деталь, без сомнения, вносит декоративный элемент в облик всей постройки, придаёт ей дополнительную грациозность и изящество. Непосвящённые частенько думают, что исключительно эстетика и вызвала к жизни столь вычурный облик опор.

Правда, в последнее время кое-где эта очаровательная этнографическая деталь начинает, к прискорбию, исчезать. Чтобы облегчить работу сначала по строительству лабаза, а затем по замене опор, которые из-за выпилов быстрее разрушаются и требуют ремонта, последние стали оставлять в нетронутым виде. Просто брёвна-опоры обивают куском жести, алюминия или скользкой полиэтиленовой плёнки, который и не позволяет



Свайный хозяйственный амбар. Ханты. Р. Вах. 1928 г. Худ.: Д.И. Каратанов



грызуну подниматься к вожделенным закромам. А местами срубы амбарчиков и вовсе стали устанавливать на четыре железные бочки – как говорится, дёшево и сердито.

Иногда в качестве опор используют не вкапываемые столбы, а стволы нескольких растущих рядом деревьев, которые спиливают на необходимой высоте и оставляют на корню. Такие постройки на естественных ножках-опорах – совсем сказочные по виду – служат дольше свайных.

Летом в амбарчики залазят по приставной лестнице – бревну с зарубками. Такое бревно, повернутое вниз зарубками, указывает на отсутствие хозяина на стойбище. В старые времена путешественники по Югре при описании юрт всегда отмечали, какими лестницами пользовались их жители – «русскими» (с привычными нам перекладинами) или «остяцкими» / «вогульскими». Зимой за запасами взбирались по сугробам – слава богу, снегом эти места не обижены.



Свайный хозяйственный амбар. Ханты. ХМАО – Югра. Р. Обь. 2003 г.



Современная модификация – традиционный свайный хозяйственный амбар на опорах, обёрнутых полиэтиленовой плёнкой. Ханты. ХМАО – Югра. Фото: В. Ширяев



Свайный хозяйственные амбар. Ханты, лесные ненцы. П. Варьёган (музей). Р. Аган. 2002 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Современная модификация – традиционный свайный хозяйственный амбар на опорах из железных бочек. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



Амбар на естественной опоре – высоком пне. Ханты. Стойбище П.Д. Минчимкина. Р. Минчимкина (бассейн р. Оби). 2003 г. Фото: Я.А. Яковлев



Элемент сочленения жердяного наката и обрешётки кровли амбара. Ханты. Стойбище П.Д. Минчимкина. Р. Минчимкина (бассейн р. Оби). 2003 г. Фото: Я.А. Яковлев



Свайный амбар с «русской» лестницей. Ханты. П. Рускинская (музей). Р. Тромъёган. 1999 г.



Свайные амбары с «остяцкими» лестницами. Ханты, манси. П. Половинка (музей). Р. Конда. 2002 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Свайный хозяйственный амбар. Ханты. Стойбище П.Д. Минчимкина. Р. Минчимкина (бассейн р. Оби). 2003 г. Фото: Я.А. Яковлев



Свайный хозяйственный амбар. Ханты. Иллюстрация из учебника хантыйского языка



Во-вторых, тонкие брёвна, жерди или доски при наборе стен таких построек не подгоняют плотно. Это обеспечивает свободный доступ воздуха, а вентиляция, как известно, одно из главных условий долговременного и качественного хранения продуктов.

Длина стен таких амбарчиков редко превышает 2–3 м. Крышу сооружают, как правило, двухскатной, дощатой, с покрытием берёстой в прежние годы и толью либо рубероидом в наши дни. Традиционный стиль оформления кровли часто включает в себя оригинальное решение: на нижнем конце обрешётки оставляется естественный сук, фиксирующий жердяной накат на мягком покрытии из берёсты. С фасада над дверью кровля всегда сооружается с небольшим навесом.



Хозяйственный амбар, сделанный из вышедшей из употребления лодки. Ханты. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: К.Г. Карачаров



Наземный хозяйственный амбар. Ханты. Д. Ханты-Мужи. Р. Малая Обь. Из кн.: *Этническая архитектура и традиционное природопользование в проекте музейной экспозиции под открытым небом. Концепция природно-этнографического парка-музея «Живун»*. – Мужи; Екатеринбург, 2008. – С. 29

У манси бытовали амбарчики с плоской крышей, которая делала постройку похожей на большой герметичный продуктовый ящик на ножках.

В наше время, наряду с классической архитектурой свайных амбарчиков, появились и новые. Примером может служить поднятая над землёй постройка из переделанной большой лодки, отработавшей свой срок по прямому назначению.

Наземные амбары – срубные из брёвен и каркасно-столбовые из досок – распространены гораздо меньше. Причём этнографы считают их более молодыми и предполагают, что они вытеснили своих свайных собратьев в тех районах, где было сильно русское или татарское культурное влияние. По конструкции классические наземные амбары практически не отличаются от свайных, но опираются не на ножки-опоры, а на бревенчатый настил. В последнее время стали возводить и двухэтажные постройки.

Хранят в наземных амбарах, как правило, ягоды и кедровые орехи. Сухие продукты предпочитают держать в свайных амбарах.

Хозяйственные амбары сооружают как на месте промысла (манси называют их *воркол*), так и в посёлках, где их располагают неподалеку от жилья. При этом какой-то закономерности в расположении или ориентации нет – ставят там, где есть удобное место. До сих пор в каждом стойбищном хозяйстве возводится по несколько таких построек.



Ханты р. Ваха (1898 г.): «...Внутри [амбара]... стоит большой, высотой более метра, берестяной сосуд с хорошей мукой из рыбы и мяса, в другом сосуде поменьше – мука из рыбьих голов... У стен стоят большие и маленькие берестяные коробки, наполненные ягодой и копчёной рыбой. Здесь же находится куча пустых берестяных коробок, предназначенных для хранения сухой рыбы...».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 203.

В амбарах хранят не только продукты, но и меховую одежду, меха, охотничьи припасы, промысловый инвентарь.

В зависимости от предназначения амбара формируется его внутренний интерьер. По стенам размещают крючки и штыри для подвешивания, в срединной части сооружают жерди-вешала.

В оленеводческих хозяйствах с полукочевым или кочевым образом жизни, функции продовольственного хранилища вместо амбаров ис-



Двухэтажный хозяйственный лабаз. Ханты. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: К.Г. Карачаров

полняют оленные нарты с большими ящиками, которые ставятся рядом с жилищем.

Как сказано в рассказе о посуде и кухонной утвари, продукты в амбарах или «продуктовых нартах» раньше старались держать в ёмкостях из природных материалов, прежде всего из берёсты. Сейчас предпочтение отдаётся эмалированной посуде. А мешки для продуктов, прежде в большом количестве изготавливаемые из налимьих шкур, теперь, естественно, шьют из ткани.



Манси р. Лозьвы (1925 г.): «Рыбная ловля производится вогулами летом по небольшим речкам, где они добывают хариуса... тайменя, щуку... При удачном лове рыбу вялят на солнце, сохраняя её затем в берестяных кошелях на зиму».

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987 – С. 17–18.

Под свайными лабазами от осадков прячут крупноразмерные хозяйственные предметы – нарты, лыжи, долблённые лодки...

Менее распространены, но всё же составляют устойчивую группу этнографических построек другие строения для хранения продуктов. К их числу можно отнести дощатые сараи, навесы, шалаша. На зимних стойбищах обязательно возводились хранилища для мороженой рыбы простых конструкций. На р. Агане, например, они представляли собою опору в виде двух столбов с бревенчатой перекладиной и двумя конусообразно уложенными стенами-покрытиями из



Интерьер хозяйственного сарая. Хранение промысловой утвари и продуктов. Ханты. Юрты Каюковы. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: Н.И. Величко



Берестяные ёмкости (бочки и кузов) для хранения продуктов. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1997 г. Фото: К.Г. Карачаров



Свайный хозяйственный амбар. Ханты. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: К.Г. Карачаров



Вешала. Ханты. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: К.Г. Карачаров

расколотых брёвен. А у северных хантов бревенчатая постройка для рыбных запасов напоминала по форме чум.

Открытыми постройками для непродолжительного хранения продуктов являются помосты и вешала. Их, как правило, сооружают на местах промысла и используют для сушки ягод, полезных трав, рыбы, нарезанного лентами мяса, а в последние десятилетия и грибов. Помосты можно назвать «лабазами без стен»: они имеют примерно те же размеры, такие же высокие опоры и подобную двухскатную крышу.

В современных посёлках, где традиционная архитектура уже не нашла места, надёжным местом для сохранения рыбы и трав стали чердаки жилых построек. Для их лучшей вентиляции доски на фронтонах крыш специально не прибивают плотно, а чердаки в летний период обязательно проветривают. Вешала представляют собою уве-



Хранение солёной рыбы и шкур животных на чердаке жилого дома. Манси. С. Хурумпауль. Р. Ляпин. 2008 г. Фото: В.Ю. Кондин

личенную копию тагана – две опоры с длинной переключиной поверху. На них для просушки вывешивают как продукты (ту же рыбу), так и меховую одежду или рыболовные снасти.

Создать условия для сохранения продуктов можно, не только поднимая их вверх для сушки и проветривания, но и, наоборот, опуская вниз для понижения температуры. Самое простое – выкопать яму, если для этого есть условия. Так поступают в конце зимы, когда хранение в амбарах уже не обеспечивает нужного холода, но почва остаётся всё ещё мёрзлой. Яма в мёрзлом грунте, дополнительно засыпанная остатками снега, ещё на несколько недель продлевает срок хранения продуктов в условиях естественного холодильника.

Под влиянием русских соседей ханты и манси начали делать и капитальные долговременные ямы для продуктов – погреба. Хотя всего 120 лет назад заехавший к кондинским манси П.П. Инфантьев отметил: *«Рядом с амбарами находится небольшой погреб, где хранят свежую рыбу в летнее время. Впрочем, погреб – редкость у вогулов. Летом мясо и рыбу они по большей части сушат на солнце, а зимой морозят».* Сейчас сверху для создания дополнительной воздушной теплоизоляционной подушки погреба накрывают небольшими крытыми постройками с дверью или люком.

Со сменой традиционной жилой постройки с нарами и чувалом на жилище русского образца ханты и манси, как и все остальные сибирские селяне, для хранения припасов стали пользоваться подпольем. Правда, случилось это не сразу. Препятствовало религиозно-мифологическое сознание, в частности, представление о жилом доме как микрокосмосе, где чердак ассоциируется с Верхним миром и благожелательными силами, жилое пространство – со Средним миром и человеческой обителью, а пространство под полом – с Нижним миром и злонамеренными обитателями. Как можно использовать продукты, которые достали из подполья? Вдобавок, женщина – существо, в определённые периоды нечистое и потенциально опасное, не имеющее права пространственно находиться выше мира людей, – в иерархии постройки располагается на полу, то есть ВЫШЕ подполья. «Продукт лежит в подполье, а над ним бабы ходят», – ворчали старики и отодвигали миску с аппетитной картошечкой.

Но жизнь постепенно брала своё. Старики умирали, а новые поколения уже были знакомы с русской поговоркой *«Молитвой квашни не замесишь»* и между ортодоксальным мировоззрением и вкусной картошкой выбирали последнюю.



Погреб для хранения продуктов летом. Манси. Д. Менквя. Р. Северная Сосьва. 2002 г. Фото: Н.П. Бурдик



Погреб для хранения продуктов летом. Ханты, лесные ненцы. П. Варьёган (музей). Р. Аган. 1998 г. Фото: Н.И. Величко

Сначала под полом начали делать небольшую ямку. По сути дела она была такой же, какую они выкапывали весной около хозяйственного лабаза, но перемещённая внутрь дома. Даже о середине прошлого столетия васюганские ханты рассказывали так: *«Картошку выкапывали перед осенним уходом в лес, закопают в подполе и засыпают сверху землёй».* А в современных домах стандартной поселковой застройки подполье уже делают нормальной глубины и значительного объёма.

Более капитальным и максимально эффективным естественным холодильным устройством является ледник. Конечно, ханты и манси умели пользоваться естественными ледниками. *«Летом мясо опускают в холодные ключи или кладут в болото, где лёд от вечной мерзлоты»*, – записала в 1969–1970 гг. на р. Вахе Н.В. Лукина. Но они не



Ледник для хранения продуктов летом. Ханты. Стойбище П.Д. Минчимкина. Р. Минчимкина (бассейн р. Оби), 2003 г. Фото: Я.А. Яковлев



Ледник для хранения продуктов летом. Ханты. Д. Вытвожгорт. Р. Сыня. Из кн.: *Этническая архитектура и традиционное природопользование в проекте музейной экспозиции под открытым небом. Концепция природно-этнографического парка-музея «Живун»*. – Мужж; Екатеринбург, 2008. – С. 74

располагались повсеместно, да и пользование этими природными холодильниками было сопряжено с массой неудобств. Поэтому старались построить искусственные ледники.

По конструкции это та же яма, но забитая в зимний период льдом и снабжённая более совершенной изоляцией – сначала плотной крышкой, а затем замкнутой герметичной постройкой с плотно подогнанной дверью. Нередко снаружи такой ледник покрывается дополнительным теплоизоляционным слоем – классическим (дёрном, торфом, мхом) либо современным (синтетическая плёнка и т. п.). В таких постройках лёд сохраняется всё лето, позволяя держать мясо и рыбу в замороженном состоянии. Обложенные торфом и мхом высокие постройки ледников издавна весьма напоминают один из типов обско-угорского домостроительства – «земляной дом» (*мэх кот*). Правда, со знаком «минус»: жильё прячет людей от мороза, а погреб продукты – от тепла.

Однако низкая температура спасает продукты от порчи, но не сохраняет вкусовых достоинств свежего мяса и рыбы, которые при долгом хранении «выветриваются» и становятся жёсткими и невкусными. Чтобы избежать этого, добычу зимой обязательно закапывают в снег, разумеется, приняв при этом все меры предосторожности от её расхищения лесными хищниками или своими же собаками.

Для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов ханты и манси иногда употребляли золу.

РЫБНЫЕ БЛЮДА





«ПОЕШЬ РЫБКИ – БУДУТ НОГИ ПРЫТКИ»

На разных континентах и у разных народов существует одна и та же лестная для местных жителей легенда (ими самими, надо сказать, и придуманная). Когда Всевышний распределял богатства по планете, то делал это экономно и равномерно: в одном месте посадил густые леса, в другом – насеял хороших трав для пастбищ, в третьем – раскидал руду... Но вот споткнулся он – и выронил из рук все богатства. Посему-то, мол, и богат наш край...

У обских угров такой легенды нет. А если бы она была, то наверняка имела чуть-чуть иной сюжет: Демиург нёс бы в руках не твёрдые предметы, которые выронил, а ёмкости с водой, которые расплескал. Ибо богатством Югры является именно вода с её обитателями. Впору вместо привычного словосочетания «югорская земля» вводить более точное – «югорская вода».

И это предложение не лишено оснований. Если все реки и речушки, текущие по территории ХМАО, соединить одна за другой (специалисты называют это «общая протяжённость русловой гидросети»), то такой объединённый водоток будет иметь протяжённость... около 100 тыс. км! Человеческой жизни не хватит, чтобы пройти его от истока до устья. Одна Обь-матушка с её поймой в 27 тыс. кв. км составляет около 5% территории округа. Она и чемпионка Евразии по объёму сбрасываемой в океан пресной воды. В этом, конечно, ей сильно помогают полноводные притоки – в первую очередь Иртыш.

Высокая водоносность и плотность речной сети сопровождаются обилием закрытых водоёмов – в Югре гидрологи насчитали не менее 300 тыс. озёр. И пусть подавляющее их количество (почти 99%) имеют площадь до 1 кв. км – в совокупности они дают огромное водное зеркало. Если ещё вспомнить о самых крупных в мире Васюганских болотах, большая часть которых тоже расположена в ХМАО, то уверенно можно сказать: песня о «зелёном море тайги» под крылом самолёта – не об этих местах. Из иллюминатора вертолёта видно, что кусок нашей планеты под названием Югра смотрит в космос преимущественно не зелёной частью спектра, а всей импрессионистской палитрой болот и синевой вод.

Есть вода – есть и рыба. Много воды – много рыбы.

В нижнем течении р. Оби с её притоками, соровой системой рек и пойменными озёрами сформировалась уникальная ситуация. С одной стороны, на этой акватории осуществляется полный бицикл местных (туводных) рыб: стерляди, язя, леща, сороги, шуки, налима, карася, чебака (ельца), окуня, линя, голяна. Здесь они нерестятся, кормятся и круглогодично обитают. С другой стороны, многочисленные и удобные нерестилища, богатые кормами поймы крупных рек, продолжительное время залитые водами, каждую весну привлекают сюда из Обской и Тазовской губ для размножения и нагула полупроходные виды рыб: осетра, нельму, сырка, муксуна, ряпушку, щокура, пыжьяна.

О биологическом разнообразии югорских вод специалисты пока спорят. Одни выделяют здесь 29 видов рыб, относящихся к 9 семействам, другие – 33, а окружная энциклопедия указывает и вовсе 42. Промысловое значение имеют 19 видов.

Поэтому здешние жители просто обречены были с самого начала стать рыболовами и «рыбоядцами», как их окрестил при первом с ними знакомстве простой русский люд, или «ихтиофагами», как писали учёные-путешественники, знакомые с латынью.

Археологи считают, что рыболовство на территории нынешней Югры зародилось как минимум во времена мезолита (среднекаменного века), это примерно 8–10 тыс. лет назад. По крайней мере, о р. Конде, где были раскопаны памятники этого времени, сказанному есть доказательства. А в следующую историческую эпоху, именуемую неолитом (новокаменным веком) и отодвинутую от наших дней приблизительно на 5–7 тыс. лет, в лесной части Приобья и Зауралья уже использовались все дожившие до наших дней способы рыбной ловли – запорный, сетевой, колющий и крючковый. По мысли историков, кстати говоря, конструктивная идея рыболовных запоров могла появиться под влиянием запоров для загонной охоты на животных, известной ещё с глубин каменного века. И котцами, которые и сегодня

На шмуцтителе:

Орнамент – «Крылья запора»

Окунь к щуке – ужин есть! Ханты. Р. Кулын-игол (приток р. Ваха). 2007 г. Фото: Е.В. Перевалова

можно видеть на хантыйских и мансийских стойбищах, люди рыбачили ещё в те времена, когда не было не только Коллизея или Парфенона, но и пирамиды Хеопса. Так что зря египетские древности бахвалятся: «*Мир боится времени, а время боится пирамид*». Есть долгожители и покруче. Причём до сих пор живые.

Почему для территории Югры именно рыболовство издревле стало и вплоть до интеграции хозяйства Сибири с экономикой Российского государства оставалось основным промыслом и стабильной основой местного пищевого рациона? Историки видят причину в том, что, в отличие от того же Урала или тундровой зоны, здесь отсутствовали пути сезонных миграций копытных животных. А что такое «сезонные миграции» с точки зрения промысловика-охотника? Мечта! Это гарантированное появление добычи в известном месте в известное время. Это не лося или оленя искать сутками и неделями на немалом пространстве сибирской тайги. Только добыча мигрирующих животных могла обеспечить гарантированное пищевое обеспечение, потому она и легла в основу охотничьих специализаций

традиционных хозяйств тех регионов. Промысел оседлых животных слишком зависим от многих природных факторов, непредсказуем и не может обеспечить гарантированного «прожиточного минимума». А рыболовство – по крайней мере, с теми рыбными запасами водоёмов, которые были, – может.

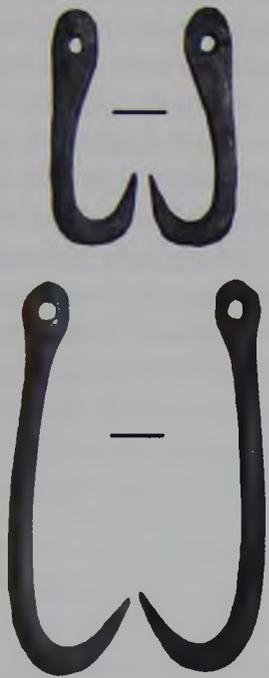
В более позднее время, названное археологами бронзовым веком (2,5–4,0 тыс. лет назад), рыболовство на территории нынешней Югры продолжало развиваться и совершенствоваться. В частности, к этой эпохе археологи относят повсеместное распространение стационарного заporного рыболовства, когда сетями и ловушками типа вентерей перекрывались реки, соединённые с озёрами, и зашедшая туда в половодье рыба становилась гарантированным источником питания на летний период и заготовки запасов на зиму. В это же время простые рыболовные сети модифицировались в сложные ловушки типа калдана, что позволило начать опромышление более широких акваторий. Так рыбаки начали выходить с небольших речек на приустьевые просторы Иртыша и Оби.



Воды и болота Югры. 2002 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



В эпоху железного века (примерно 1,5–2,5 тыс. лет назад) рыболовство уже мало отличалось от рыбного промысла хантов и манси, которое застали русские в XVI в. Это относится и к набору снастей, и к добываемым видам ихтиофауны, среди которых преобладал так называемый крупный частик (язь, карась, окунь, щука). «Вероятно, рыбу ловили ловушками типа котцов с большими просветами между прутьями или юнговыми запорами-самоловами, а также крупной крючковой снастью с естественной наживкой. Рыбу добывали, кроме того, с помощью остроги», – делает вывод этнограф Е.Г. Фёдорова.



Костяные рыболовные крючки. Святилище Усть-Полуй (ЯНАО). I в. до н. э.

Рыбный рацион хантов и манси в качестве основы их существования и рыбопромысел в положении стержня их хозяйства называли практически все исследователи и путешественники в XVII–XIX вв. Доходило до небылиц – например, личный врачеватель царя Алексея Михайловича англичанин С. Коллинс убеждал европейских читателей, что жители Оби рыбой кормят не только своих собак, но и коров. Конечно, сельский европеец скорее поверит в корову, пережёвывающую карасей, чем в то, что где-то на белом свете есть люди, живущие без коров.

Но надо признать, что период подобных небылиц закончился быстро, и сообщения о питании «сибирских рыбадцев» стали отличаться объективностью: «Всю оную рыбу здешний народ с пользою употребляет, в пищу изготовляя» (участник знаменитых академических экспедиций В.Ф. Зуев, 1771–1772 гг.).

Сегодня подавляющее большинство исследовате-



1659 – 1666 г.: «Тамошние жители проводят на охоте от шести до семи недель кряду и ездят на собаках, а собак кормят рыбою, во множестве добываемой из озёр.

...Там так холодно, что вода, брошенная в воздух, падает льдом. Большая часть северных стран не производит хлеба; но по изобилию рыбы жители употребляют сушёную вместо хлеба и, несмотря на то, доживают до глубокой старости. Во время морозов кормят коров рыбою, и потому их молоко отзывается рыбою. Река Обь протекает чрезвычайное пространство, и устье её до сих пор неизвестно. Там множество рыбы белуги, которая принадлежит к роду китов, но гораздо вкуснее. Из неё... делают... икру, которую сдавливают и закупоривают. Здесь есть много икры и несдавленной, она чрезвычайно вкусна, но скоро портится».

Коллинс С. Нынешнее состояние России, изложенное в письме к другу, живущему в Лондоне. Сочинение Самуэля Коллинса, который девять лет провёл при Дворе московском и был врачом царя Алексея Михайловича // Андрей Роде. Августин Мейерберг. Самуэль Коллинс. Яков Рейтенфельс. Утверждение династии (История России и Дома Романовых в мемуарах современников. XVII–XX вв.). – М., 1997. – С. 210–211.

лей, касавшихся проблемы питания обских угров, склонны считать, что именно рыба играет основную роль в организации их сбалансированного питания, которое, как известно, является важным фактором состояния здоровья, а в конечном итоге качества жизни этносов. На это обратил внимание всё тот же В.Ф. Зуев: «...Редкие между ими болезни доказывают, что ихняя пища им здорова,



Каменные грузила для рыболовных сетей. Святилище Усть-Полуй (ЯНАО). I в. до н. э.



Даже на постановочных фотографиях, которые любили делать в кон. XIX – нач. XX вв., видно, что основное хозяйственное занятие хантов – рыболовство. А – Г. Тобольск. Фото: Ю.С. Шустер; Б – Полярный Урал. 1926 г. Из кн.: *История Ямала*. – Екатеринбург, 2010. – Т. 2: *Ямал современный*. – Кн. 1: *У истоков модернизации*. – С. 210



разве сия грубость другими самой природы предохранительными средствами награждается, как-то: всегдашнее упражнение, труды, разные движения и притом всегдашней открытой воздух, их ни к какому здоровью переменам не допущает».

Основа угорского рациона – рыба и оленина – отличается высокой калорийностью, несёт с собою полный набор витаминов и микроэлементов. В условиях Сибирского Севера рыбные блюда являются ценным источником ненасыщенных жирных кислот, которые, например, необходимы «для профилактики дислипопропротеинемий, гиперхолестеринемий, гипертензий, склонности к тромбообразованию и других факторов риска сердечно-сосудистых заболеваний и атеросклероза».

Поэтому рыба была и во многих местах ещё остаётся самым надёжным и постоянным источником семейного питания. Её ели круглогодично и ежедневно, а летом – почти без добавления других продуктов. Ею начинали кормить детей с младенческого возраста, и вкус рыбы хант и манси впитывали в буквальном смысле слова с молоком матери. На ней росли и мужали. Её загружали в нарты, когда дочь увозила приданое из родного дома или сын отправлялся на долгую зимнюю охоту в урман. Её споро доставали из амбаров, когда появлялись гости или требовалось передать подарки на сторону. Как писали некоторые очевидцы хантыйской и мансийской жизни в XVIII в., при неудачном рыболовном промысле даже оленеводы начинали испытывать голод, ибо оленьё мясо не служило для них основой питания. И более двух веков спустя от обского угра можно услышать: «Я, пока рыбы не поем, сытым себя не ощущаю». Так что первая часть русской поговорки «Без хлеба несытно, а без соли несладко» в остяцком варианте звучала бы как «Без рыбы несытно...».

Некоторые этнографы выделяют в культуре обских угров два компонента, которые отражают их этногенез (формирование), – субстратный (местный), уходящий своими корнями в тёмные дебри сибирской праистории, и пришлый откуда-то с юга. Промысел и потребление рыбы (как и мяса) связывают с первым.

В подтверждение приводят множество фактов об очень давнем присутствии сферы рыболовства и рыбопотребления в угорской культуре.

Взять хотя бы такую данность, как традиционный календарь, которым пользовались ханты и манси до перехода на общепринятое сегодня григорианское времячисление. Каждое четвёртое (23%) название месяца в этом календаре связано



1876 г.: «Даже маленьких детей, не умеющих ещё ходить, нежные матери нередко кормят сырой рыбой».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

Восточные ханты: «По мнению многих авторов и по моим наблюдениям, мясо не играло большой роли в питании восточных хантов. Учащиеся Ханты-Мансийского педучилища, собравшиеся с разных мест, отмечают, что дети с территории восточных хантов обычно привозят или получают по почте рыбу, а из северных районов – оленьё мясо».

Лукина Н.В. Пища восточных хантов // Мат-лы к сер. «Народы и культуры». – М., 1991. – Вып. VII: Обские угры (ханты и манси). – С. 88–116. – (С. 88–94).

1876 г.: «Со своей стороны отец невесты должен нарядить в приданое: 15 нарт рыбы, хлеба, мяса, масла, позёмов, варки, рыбьего жира...».

Поляков И.С. Письма и отчёты о путешествии в долину р. Оби, исполненном по поручению Императорской Академии наук. – Тюмень: Изд-во Юрия Мандрики, 2002. – С. 151.

1692–1695 гг.: «У них [хантов. – Я.Я.] есть свои князья или князьки, одного из которых зовут Курза Муганак; владения его охватывают несколько сотен хижин. Он собирает с них дань для передачи воеводам их царских величеств. Однажды со всей своей княжеской роднёй и слугами он явился ко мне на судно, поклонился и преподнёс мне в подарок свежую рыбу; в ответ я одарил его табаком и водкой, после чего он, очень довольный, съехал на берег, но вскоре вернулся и радушно пригласил меня в свой княжеский дворец в гости...».

Я застал там четырёх из его жен, двух старых и двух молодых...

Каждая из княжеских жен поднесла мне берестяной туес с сушёной рыбой, самая же молодая из них – такой же туес с осетровым жиром, он был совершенно желтого цвета, как золотой дукат. Приняв все это, я велел угостить их табаком и водкой, которые считаются у них самыми изысканными вещами...».

Идес И., Бранд А. Записки о русском посольстве в Китай (1692–1695). – М., – 1967. – С. 90–105.

1771–1772 гг.: «Рыболовство – первое у остяков и самоедцов пропитание – заключает в себе большую часть их жития и экономии, потому что он, сызмала уже привыкнув к сим промыслам, под старость и отстать не хочет, и совершенно, что великое множество зверей, хотя в их жилищах шатающееся, так их не оголодит и не приведёт в нужду, как один недостаток рыбы. Оленные мужики, которые стадам своим не знают щёту, равным образом жалуются на голод во время недостатка рыбы, как и бедные, кои и рады бы

убить оленя, да нету. А богатой сносит тот же голод, претерпевает нужду, жалуется на недостаток, а оленей своих бить жалеет. Богатые там те и называются, у коих оленей множество... И так экономию их можно раздели[ть] так, что рыболовство их пропитание, а олени богатство заключают».

Зув В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

с рыболовством, то есть непосредственно указывает на рыболовное направление хозяйственной деятельности обских угров.

Примером может служить хотя бы название первого после вскрытия водоёмов месяца, именуемого сейчас маем:

- у хантов р. Тромъёгана и среднего течения р. Оби – «*месяц нереста*»;
- у хантов р. Ваха – «*месяц рыба мечет икру*»;

– у северных хантов – «*месяц плавать по Оби [ловить рыбу плавными сетями]*»;

– у манси р. Конды – «*месяц нереста рыб*».

Следующий за половодьем важный природный рубеж в рыбном промысле – спад воды. Он знаменовал собою окончание периода индивидуального запорного рыболовства в верхнем и среднем течениях рек. И поскольку в разных местах сроки окончания половодья не совпадали, то и названия, вызванные этим природным явлением и обусловленным им способом рыболовства, охватывали продолжительный временной отрезок:

- июнь: у хантов среднего течения р. Оби – «*месяц нереста рыбы*»; у хантов р. Васюгана – «*месяц икры*»; у хантов р. Сыня – «*вонзевой месяц*» («вонзевой ход», «вонзенная рыба» и пр. – местная лексика от слова *вонзь* – «богатство», связанная с промыслом проходной рыбы);
- июль: у хантов р. Казыма, берёзовских хантов и манси р. Северной Сосьвы – «*месяц городить малые сора*» или «*соровой месяц*»; у хантов р. Тромъёгана и Салыма –



Дитя природы. 1976 г. Худ.: П.С. Бахлыков



«нереста рыбы месяца»; у хантов р. Ваха и Васюгана – «месяц малых запоров»; у хантов среднего течения р. Оби – «месяц запоров».

Конец лета, когда вода начинала убывать, был занят хлопотами по строительству коллективных запоров, которые называли *вар*, в горлах заливных озёр (соров). Они представляли собою огромные – длиной до 900 м – загороди из жердей и прутьев, в установке которых участвовали до двух десятков человек *вар верты ёх* («вар делающих людей») или *лор верты ёх* («сор закрывающих людей»). В местной лексике есть целый пласт слов, производных от существительного *вар*, – «варовая пора», «варовое заграждение», «варовая гимга» и пр. На р. Назыме оно отметилось даже в местной топонимике – названиях населённых пунктов Большой Вар и Малый Вар.

Этот этап годового рыболовного цикла, конечно же, зафиксирован в традиционном календаре: – июль: у хантов р. Васюгана и среднего течения р. Оби – «месяц большие запоры»; у манси р. Ляпина – «месяц луговых озёр [ловить рыбу]»; у северных хантов – «месяц сооружения запоров» и «месяц сорового хода рыбы»; у хантов р. Тромъёгана «варовый месяц»; у хантов р. Агана, Демьянки и Большого Югана – тоже «варовый месяц»; у манси р. Северной Сосьвы – «месяц запирания луговых соров» и «месяц ухода рыбы из мелких озёр»;

– август: у хантов р. Казыма – «месяц городить большие сора»; у хантов р. Ваха и Васюгана – «месяц больших запоров»; у хантов р. Сыня – «рыба заходит в Обские сора, в Сынские сора»; у манси р. Ляпина – «лесные озёра [ловить рыбу]»; у манси р. Северной Сосьвы – «месяц запирания материковых соров», «месяц городить большие сора», «месяц ухода рыбы из глубоких озёр» и «месяц лесных озёр [ловить рыбу]».

Другие летние формы рыбного промысла тоже не были забыты в традиционном летосчислении:

– август: у хантов р. Казыма – «месяц неводьбы на песках» и «рыба с озёр выходит»; у хантов нижнего течения р. Оби и Северного Урала – «месяц постановки запоров на лесных озёрах».

Осенью отнерестившаяся проходная рыба скачивается в обские низовья, поэтому главной задачей рыбаков становится ремонт старых запоров и сооружение новых на этом «пути домой». К октябрю – поре «большой осени» или «малой зимы» – югорские водоёмы кормят людей уже не «белой», как здесь выражаются, а лишь «чёрной» (местной, туводной) рыбой – щукой, налимом, окунем, карасём и др.

Глубокой зимой – в декабре и январе – наступает замор рек. Это становится сигналом для жите-

лей небольших таёжных водоёмов устанавливать небольшие запоры и черпать рыбу у ключей.

В сельском и лесном быту сибирских угров рыба доминирует и сегодня. По результатам современных исследований рациона питания, проведённых в национальном посёлке Угут Сургутского района ХМАО – Югры, что стоит на р. Большом Югане, в среднем каждый житель съедает 0,56 кг рыбы в сутки и 195,3 кг в год, а семья, соответственно, 1,7 кг и 609,0 кг. Более полутонны! Цифра перестаёт удивлять, если узнаёшь, что каждый десятый житель посёлка (10,5%) ест рыбу несколько раз в день, больше половины (59,2%) – ежедневно, примерно каждый третий (27,6%) – несколько раз в неделю и только один из сорока угутчан (2,6%) – 1–2 раза в месяц.

Авторы на основании проведённых исследований делают вывод: «Употребление рыбы в таком количестве позволяет обеспечить суточную потребность в белке – от 99 до 106 г, жире – от 4 до 25 г, калии – от 565 до 1540 мг, кальции – от 67 до 448 мг, фосфоре – от 1181 до 1512 мг, калорийность – от 459 до 655 ккал... Рыба и рыбные продукты являются ценным источником белка, жира, минеральных веществ и незначительного количества углеводов... Благодаря употреблению в пищу рыбы местных пород рацион питания аборигенов Угутского района обеспечен белком, магнием, фосфором в суточной потребности, на 50% от суточной потребности – калием, кальцием, на 16–25% калорийностью, а при употреблении язя – на 25% в потребности жиром».

Как и прочие пищевые ресурсы – ягоды, кедровые орехи, боровая дичь и др. – рыба тоже распределена по территории Югры неравномерно. Это относится и к рыболовным угодьям, и к количеству рыбы в них, и к видовому составу ихтиофауны... Где-то – пусто, где-то – густо. В одном месте – одно, в другом – другое. То же самое относится и к распределению животного мира по югорской земле. Поэтому экономика таёжного населения не могла базироваться на какой-то одной из присваивающей отраслей – только на рыболовстве или исключительно на охоте. Такой комплексный подход давал таёжникам возможность оперативно перераспределять свои силы и переориентировать свою деятельность, если этого вдруг начинали требовать эколого-климатические или социальные изменения. Подобное наблюдал Б.Н. Городков у салымских хантов в 1911 г.: «...Нынешние остяки обленились и почти бросили охоту, занимаясь более лёгкой рыбной ловлей на Оби. Пуш-

ной промысел для них является только подспорьем, тогда как прежде он был основным. Переходу к занятию рыболовством способствовало также уменьшение дичи, особенно соболей, за последние годы».

Хозяйство присваивающего типа зависит даже от того, на какой реке или на каком участке реки живут люди. Обитатели обского русла и нижних течений крупных обских притоков, богатых рыбой, соответственно, на рыболовство были и ориентированы. Причём их уловов хватало не только на собственное потребление, но также на обмен и продажу. Жители средних отрезков притоков Оби о товарном значении выловленной рыбы уже не помышляли, но себя обеспечивали полностью. А вот в верховых поселениях основу рациона составляло уже мясо, а не рыба.

В попытке гармоничного и эффективного ведения своего хозяйства жители одной реки нередко устанавливали договорные взаимовыгодные отношения. Например, обитатели верховьев р. Куновата летом спускались для рыбопромысла на низ или выходили на приобские пойменные озёра, а зимой, в период заморозов водоёмов в низовьях, не препятствовали гостям оттуда заготавливать рыбу в своих «живых озёрах», богатых ключами.

К кон. XIX в. в хозяйстве сибирских угров сложилась система, в которой основу гарантированного снабжения продовольствием составляла рыба, а не мясо. Её запас, заготовленный летом на Оби и в низовьях обских притоков, был источником зимнего пропитания, а водоёмы «шаговой доступности» от жилья позволяли обеспечивать текущую потребность в рыбопродуктах. «...Поэтому большим или меньшим запасом рыбы с ближайших угодий семья была обеспечена практически всегда, за исключением, конечно, тех районов, где рыболовство было почти невозможно (но их насчитывалось немного)...», — делает вывод этнограф Е.Г. Фёдорова.

Указанная выше неравномерность распределения рыбных ресурсов относится как к поголовью, так и к видовому представительству. В целом основу населения большинства югорских рек и озёр составляют карповые и окуневые виды, а также щука. Их, если будет фарт, рыбопромышленник может добыть всегда и везде. Ценные сиговые, лососевые, хариусовые и осетровые рыбы

встречаются на ограниченной территории — в основном это Приполярный Урал и пойма р. Оби. Эндемик тугун (или сосьвинская селёдка), которого многие по праву считают королём югорских рыбных деликатесов, выбрал себе для обитания Северную Сосьву — к вящему удовольствию обитателей тамошних селений, уже долгое время извлекающих немалые выгоды от такого соседства. А вот жители иртышских низовьев имеют возможность побаловать себя другими деликатесными видами — стерлядью, осетром, нельмой. Впрочем, они не монополисты, поскольку этих же рыб промышляют и в русле Оби (а в нижнем течении к ним добавляется и любимый всеми муксун), а также в Северной Сосьве. Карасей и гольянов добывают на озёрах.

По объёмам добычи доминируют, конечно же, местные виды.

Тугун (сосьвинская селёдка) — самый мелкий представитель семейства сиговых отряда лососеобразных и самая экзотическая рыба Югры. Нередко слышатся споры: она — эндемик или не

эндемик, то есть «прописана» на замкнутом пространстве и потому уникальна или имеет несколько районов обитания. Правы, как ни странно, обе стороны. Тугун населяет многие реки, впадающие в Северный Ледовитый океан между Обью и Яной, есть в водах обских низовий, водится во всех уральских притоках. Но в границах ХМАО он освоил только бассейн р. Северной Сосьвы с Ляпином и близлежащие участки обской поймы, причём образовал здесь отдельную популяцию и потому признан-таки эндемиком.

Сразу за вскрытием верховьев р. Северной Сосьвы и русла р. Ляпина небольшая рыбёшка с нежнейшим мясом спускается на кормёжку в пойменные соры, а в конце июля — августе возвращается обратно на нерест.

Сосьвинская селёдка — ценнейшая промысловая рыба, мечта рыбаков и гурманов. В Югре уже много лет живёт легенда, что по личному распоряжению Сталина этот деликатес из Берёзова отправляли в Лондон самому У. Черчиллю, а уж этот аристократ знал толк в хорошей кухне.

Несмотря на ограниченный район обитания, когда-то она составляла большое стадо. На рубеже XIX и XX вв. в низовьях р. Северной Сосьвы манси, помимо рыбы на продажу, заготавливали



Тугун — югорский деликатес



ещё и по 5–6 пудов (82–98 кг) сушёного тугуна на человека для собственного питания зимой. Причём коммерческий спрос на этот редкий деликатес провоцировал всё возрастающий и возрастающий вылов. Вот данные А.А. Дунина-Горкавича о вывозе сосьвинской селёдки из Берёзова на Тобольский, Томский, Тюменский, другие рынки и на уральские заводы только за несколько лет нач. XX в.:

- 1903 г. – 12000 пудов (197 т);
- 1904 г. – 10000 пудов «с лишком» (более 164 т);
- 1905 г. – 12000 пудов «с лишком» (более 197 т);
- 1906 г. – 21500 пудов (352 т).

При этом при всём обилии и многообразии рыбы в р. Северной Сосьве, являющейся с точки зрения ихтиологии уникальным водоёмом на территории Севера Западной Сибири, основным объектом промысловиков был и остаётся именно тугун. Например, в 1903 г. из 20600 пудов (338 т) выловленной в этой реке рыбы на долю деликатесной сельди пришлось 12000 пудов (197 т), или 58%. Более половины! Общий улов щуки, налима, щокура, окуня, нельмы, язя, сырка, ерша и пыжьяна был меньше. Если же массу перевести в поголовье, то положение миниатюрной сельди по сравнению с такими великанами, как налим или нельма, видится и вовсе катастрофическим.

Разумеется, такой грабёж без возможности восстановления поголовья не мог быть бесконечным. Ещё в 1960-х гг. добыча тугуна составляла около



Щука

100 т. Ныне официально эта цифра сократилась в 50 раз, но сколько действительно вычерпывается этой рыбы из

сосьвинских вод и уходит на чёрный рынок, никому не ведомо. И на сколько лет хватит единственного на планете рыбьего стада – тоже.

Щука – хищная пресноводная рыба, единственный род особого семейства щуковых отряда лососеобразных – была и остаётся одним из наиболее распространённых и промышляемых видов. В немалой степени это обусловлено её широким расселением, поскольку обитает она в совершенно разнотипных водоёмах, исключая лишь замкнутые, заморные озёра. Обские угры круглый год употребляли её в сыром виде. Летом ели свежепойманную, причём на р. Пиме и Тромъёгане имели привычку её немного подогреть на рожне у огня. Профессионалы разделялись с зубастой грозой местных водоёмов в считанные мгновения: *«На Вахе у выпотрошенной щуки отрезали голову, насаживали срезом на деревянный колышек, воткнутый в землю, и снимали целиком кожу. На Салыме насаживали хвостом вниз, затем искусно срезали один за другим тонкие пласты во всю длину рыбины. Оставшийся скелет засушивали для собак. Конец пластины клали одной рукой в рот, а другой обрезали ножом снизу вверх. Затем движение быстро повторяли снова и снова».*

Свежую и мороженую рыбу ни ханты, ни манси в прошлом не солили.



«Богатый улов» (авторская подпись). Ханты. Р. Вах. 1928 г. Худ.: Д.И. Каратанов

Хороша щука, запечённая на рожне у огня.

Вяленая щука тоже считалась лакомством, на р. Васюгане и Салыме ею угощали почётных гостей.

Любят эту рыбу и в варёном виде. При этом в традиционной кухне для неё существовало несколько исключений. Во-первых, при общем правиле варить рыбу недолго, щуку (добавим – и карася) кипятили значительное время, пока у неё ни размягчались и ни выпадали из челюсти зубы. Во-вторых, в XIX в., когда соль при варке рыбы ещё использовали мало и редко, щуку солили всегда. По крайней мере, на р. Васюгане, где на это обратил внимание У.Т. Сирелиус. В-третьих, некоторые группы хантов (к примеру, на р. Агане) считали обязательным готовить только живую, а не снулую щуку, поскольку «её нельзя убивать, дух вылетит и несчастье принесёт».

Сегодня в угорский обиход вошли котлеты из филе щуки. В такой фарш добавляют соль и *саюм пум* (полевой лук).

Лакомством считались варёные щучьи кишки, облитые рыбьим жиром, и головы свежих щук – запечённые на рожне либо отварные.

А щучья желчь – свежая или высушенная – считалась эффективным средством для исцеления от желудочных болей.

Таймень – представитель семейства лососёвых отряда лососеобразных с «постоянной югорской пропиской», подавляющее большинство остальных членов этого любимого гастрономического семейства заходит в местные воды лишь в нерестовый период.

Эта хищная рыба любит чистоводные быстрые реки, в которых взрослые особи степенно держатся на ямах, а молодёжь резвится на мелководье. Из югорских рек она освоила всё ту же Северную Сосьву, которая в этом рассказе упоминается чаще других, да ещё, говорят, её видели в Назыме. Внутри этих водотоков таймень совершает небольшие сезонные миграции, особенно ранним летом, когда уходит нереститься в северососьвинские притоки с сильным течением и каменистым дном.

Из-за невысокой плодовитости и безудержного истребления на территории ХМАО находится на стадии исчезновения. Ихтиологи говорят, что при теоретической продолжительности жизни в 25 лет в местных водоёмах не найти тайменя старше 18 – до почтенной старости рыбе не даёт дожить человеческая алчность.

Сибирский хариус – ещё один представитель семейства лососёвых отряда лососеобразных, обитающий на территории ХМАО постоянно. Но, в отличие



Хариус



«Щучьи головы пекутся на чаапсу» (авторская подпись). Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин

от тайменя, ареал его проживания захватил только западный, примыкающий к Уралу предгорный краешек, где текут истоки притоков р. Северной Сосьвы. Здесь, на мелководье он в июле нерестится и здесь же остаётся молодь хариуса, которая, в отличие от мальков сиговых рыб, не скатывается вниз по течению. Зимует эта рыба «на ямах» в речных руслах.

Для летней ловли тайменя и хариуса по небольшому речкам у манси р. Лозьвы существовала сеть особой формы под названием *сырп*. В.Н. Чернецов писал об этой снасти: «Сырп даёт возможность ловить по маленьким речкам и омутам, где преимущественно держится рыба. Но зато на широком месте, как, например, на Лозьве, он уже почти неприменим...».

Язь представляет уже другую ветвь рыбьего царства – семейство карповых отряда карпообразных. Причём в Обском бассейне является самым крупным представителем этого семейства. Предпочитает обитать в реках, но иногда не брезгает и озёрами. Во время нереста и нагула стремится в широкую и сытую пойму, а вот зимовать уходит в спокойные незаморные притоки. В прежние годы он составлял около 14% от всей рыбодобычи в регионе.

На р. Вахе его вместе с чебаком называют «хантыйской» рыбой, в отличие, скажем, от «русского» окуня (потому что у первого чешуя снимается легко, а у второго – трудно).



Язь входит в число желанной добычи и любимой пищи югорчан. В вышеупомянутых исследованиях пищевого рациона угутских хантов пристрастие к язю, щуке и карасю высказали абсолютно все опрошенные, в то время как к окуню – 93%, а к чебаку – и вовсе лишь 68%.

Промышляют эту рыбу с конца мая до осени самыми разными способами – сетями, перемётами, современной крючковой снастью... Некоторую часть улова съедают сразу, но большую стараются заготовить впрок. В традиционной кухне из язя готовили *шумох* (сушёную рыбу) и *хор* (вяленую рыбу без костей). Нынче основными способами заготовки являются засолка колодкой и копчение. В таком виде рыба долго хранится, не теряя своих вкусовых достоинств, и с удовольствием покупается приезжим людом, охочим до «остяцкой рыбки».

И, конечно же, пищевая ценность этой рыбы определяется её высокой жирностью. Врачи-диетологи подсчитали, что при наличии язя в своём меню человек в состоянии примерно на четверть удовлетворять потребность собственного организма в жире.



Карась



Чистка карасей. Д. Тайлакова. Р. Большой Юган. 2009 г. Фото: А.А. Рудь

Как и у щуки, деликатесом ещё не так давно считались варёные кишки язя, залитые рыбьим жиром. Зато голова, наоборот, достойной пищей не признавалась.

Карась – представитель того же семейства карповых отряда карпообразных. В югорских водоёмах водятся два подвида – золотой и серебряный. Первый облюбовал небольшие по площади и глубине заросшие озёра, второй – глубокие озёра желательнее с проточной водой. Но оба обожают илистое дно. Жители Саранпауля даже рассказывают об особо крупных карасях в некоторых их озёрах, которые обитают не в воде, а под слоем тины.

Продуктивность этой рыбы достаточно высокая – до 40 кг с гектара водного зеркала. Это неудивительно, если учесть, что за лето она бывает с икрой до трёх раз. Не случайно ведь в чалдонских деревнях пузатого соседа назвали «икряным карасём».

Карась всегда относился к товарным видам – его охотно покупали и покупают по достаточно высокой цене. К примеру, в 1912 г. в с. Ларьяке на р. Вахе солёного окуня и плотву у хантов скупали по 1,0 руб. за пуд, солёную щуку – по 1,5 руб., сушёную щуку – по 2,2–2,5 руб., солёного язя – по 2,5 руб., сушёного язя – по 3,0–3,5 руб., а сушёного карася – по 3,5 – 4,0 руб.

Карась относился к тем видам рыб, которые не годились для длительных заготовок. Его, как щуку или окуня, старались съесть сразу. Зато, благодаря своей живучести, он мог долго сохраняться живым, и на кухню поступал в свежайшем виде. При необходимости ханты и манси держали пойманных рыб в садках или даже в открытых водоёмах у берега, обтыкав их ветками во избежание побега.



Элементы орнамента хантов и манси: 1 – «щучьи зубы», 2 – «пасть щуки», 3 – «полная пасть щуки», 4 – «двойная челюсть щуки»



Ханты р. Ваха (1913 г.): «На жердях висела сушившаяся, вернее, преющая от дождя, рыба; у берега реки, в образованном жильником круге, сидели караси...»

Дмитриев-Садовников Г.М. Мои работы по Ваховской экспедиции Тобольского губернского музея в 1913 году // Вёрсты и строки / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1998. – С. 109.

В обработке карася у хантов были некоторые особенности, которые поначалу удивляли русских соседей. Например, на р. Васюгане после обязательного удаления жаберных костей, которые считались горькими, эту рыбу пороли, но не по брюху, как всю прочую, а разрезом около головы. Из вытащенных внутренностей удаляли желчный пузырь и кишки, а всё остальное возвращали обратно. Уха получалась необычного молочно-белого цвета, но чрезвычайно вкусная, так что остяцкую манеру разделки карасей вскоре переняли и обские новопоселенцы – от казаков эпохи Ермака до нефтеразведчиков времён Салманова.

Ещё одной спецификой при приготовлении этой рыбы была её длительная варка – при привычке хантов и манси варить рыбу недолго для карася и щуки были сделаны исключения. Причина кроется в убеждении, что кровь карася ядовита и необходимо время для её полного сварения.

А самой деликатесной частью этой рыбы считается... язык. После этого возникает даже недоверие к поговорке «Нем, как рыба».



Мансийская загадка:

У родителей, их деток
Вся одежда из монеток.
Отгадка: Чешуя карася.

Мансийская загадка:
Словно кто-то для затей
В озёра набросал «лаптей»,
Много их в моих сетях,
Бьются, искрятся в глазах.

Отгадка: Караси

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.



Карасиная уха. Северные ханты. Р. Куноват. 2010 г. Фото: Е.В. Перевалова



Плотва (сорога) – вид мелкой рыбы семейства карповых отряда карпообразных. Ихтиологи выделяют озёрную, озёрно-речную и речную плотву.

Основная заслуга этой рыбёшки та же, что и у ельца – в сушёном и толчёном виде она составляла значительную часть пищевого рациона людей. Ею же кормили собак и подкармливали оленей. Достаточно сказать, что эти два вида – елец и плотва – составляли по объёму больше, чем все остальные в консолидированном улове на притоках среднего течения Оби.

«Костлявая» и нежирная сорожка не располагала к сыроядению, поэтому в сыром и мороженом видах её почти нигде не употребляли.

Елец (чебак) – речная промысловая рыба, ещё один член семейства карповых, но уже отряда отверстопузырных. В половодье распространяется по всей обской пойме, но размножается и зимует в верховьях незаморных таёжных речек. Рыба коллективистская – образует стада, которые придерживаются одного места зимовки. Продуктивность ельца в водоёмах Югры специалисты оценивают от 0,5 до 1,2 кг с гектара водной поверхности.

Небольшая по размерам и неброская на вид, эта рыбёшка тем не менее играла немалую роль в пищевом рационе и традиционном хозяйстве жителей Югры. Речь даже не о тех случаях, когда этот неприхотливый обитатель вод оказывался единственным в водоёме, и люди просто не имели возможности побаловать себя нежной стерлядью или жирным язём. А таких случаев немало. Ту же р. Конду, видимо для равновесия, Торум одарил богатейшими ягодниками, но очень скупо снабдил рыбой.



Манси р. Конды (1933–1934 гг.): «За редким исключением, охотники они неважные. Они живут, промысляя чебака, чуть ли не единственную промысловую рыбу на Конде».

Кондинский район беден своими ресурсами: в болотистую тёмноводную Конду не заходят ценные породы рыбы, язь попадает местами и не каждый год, налим редок, щуки мало, лишь по некоторым озёрам. Также редок карась. Лишь в одном озере водится сырок (Сырково озеро близ Мулымьи)... Основной базой питания является чебак».

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 178.

Дело в том, что мелкие виды рыб, и прежде всего чебак, шли на изготовление *порсы* – так называемой рыбной муки. А вот она в прежние

времена была важнейшим пищевым и кормовым продуктом. «Мал золотник, да дорог» – так можно сказать о чебаке.



1771–1772 гг.: «Порсу делают из чебаков и мелких сорог, коих распластывают совсем надвое и, высуша, толкут с костями так мелко, как муку. От первых же припасов кости равным образом не без употребления остаются, но их также сушат и жаривают, как и позёмы, для себя и для собак».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

Его же вместе с другим частичком (окунь, ёрш) в больших количествах сушили, и не одна человеческая жизнь была спасена этой, казалось бы, несерьёзной пищей в зимние голодные периоды.



Ханты р. Ваха (1913 г.): «К 8 часам приехали к верхнему устью Сокуара, где стояли несколько остяцких юрт, обитатели которых при нашем приезде приготавливали «мёттек» (жареный чебак), иные сушили на «лимезах» «чёмох» (мясные части мёттека), один толлок «порсу».

Дмитриев-Садовников Г.М. Мои работы по Ваховской экспедиции Тобольского губернского музея в 1913 году // Вёрсты и строки / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1998. – 224 с. – С. 109.

Кроме того, чебак бывает вкусен. Ханты и манси не очень жалуют местные виды рыб, считая их «сухими» в противовес «жирным» (а по местным меркам это синоним слову «вкусным») гостям с обских низовий – нельме, муксуну... Но для чебака они делают исключение. Особенно ценятся те, что водятся в р. Назыме и Пиме. Поэтому чебаков зимой потребляют и в мороженом виде. Такая строганина, конечно, не осетрина, но и не окунь...

Окунь – пресноводная рыба семейства окуневых отряда окунеобразных – тоже относится к повседневной пище сибиряков. Он может жить в водоёмах с неблагоприятными для других видов условиями и, быть может, поэтому является самым многочисленным жителем югорских вод. Обретаются окуни как в реках, так и в озёрах, но первые растут быстрее вторых.

Эта колючая полосатая рыбка – хищник страшнее щуки. Его натура нашла отражение в пословице восточных и северных манси: «Кто коварнее и злее на земле, так это соболь в лесу да окунь в реке». А ваховские ханты «вредного» окуня,

которого так тяжело чистить из-за колючек и мелкой плотной чешуи, прозвали «русской рыбой».

Его старались не готовить в запас, а варили сразу же после вылова. Окунёвая уха с картошечкой, полевым или репчатым луком и лавровым листом – любимое лесное кушанье рыбаков и раньше, и теперь. Особенно хорош окунь, запечённый у костра на рожне. Хорошо пропечённое мясо, сохранившее сок, пропахшее дымом костра и неповторимыми запахами леса и реки, остаётся в памяти навсегда. Зимой окуней могли пустить на строганину и съесть сырыми.

Отсутствие надёжных способов сохранения окуня для собственного потребления и его невысокая товарная ценность для продажи не стимулировали больших объёмов его добычи. Известно, например, что ханты р. Казыма на рубеже XIX и XX вв. добывали на семью по 10–20 пудов сырца и лишь до 5 пудов окуня.

Как и из другой рыбы, из окуня топили жир. В прошлом манси лечили им глаза, а ваховские ханты – болячки на лице. Отходами процесса получения жира, после долгого их кипячения смазывали обувь, обрабатывали лосиные шкуры, спасались от гноса.

Ёрш – колючий представитель семейства окунёвых отряда окунеобразных – вездесущ. Его можно поймать и в реках, и в пойменных водоёмах, и в озёрах округа. В отличие от своих южных собратьев, ставших по причине своего малого размера героем русских сказок и рыбацких анекдотов, северная особь – это Гулливер в ершовом царстве. Рыбаки рассказывают о колючих экземплярах более 200 г веса, в то время как обычные ёршики показывают на весах от 20 до 40 г.



Мансийская загадка:

Сам мал, силой не взял;
На боках веснушки, на спине колючки.
С головы красен, с хвоста опасен.

Отгадка: Ёрш.

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.

Может быть, по этой причине и отношение к ершу у разных народов разное. Если в русском фольклоре, а вслед за ним и в русской классической литературе (вспомним-ка «Повесть о Ерше Ершовиче» и сказку М.Е. Салтыкова-Щедрина) ёрш, скорее, персонаж отрицательный, то у хан-



Окунь

тов совсем даже наоборот: он ни больше – ни меньше как творец Земли, Создатель. Широко известен обскоугорский космогонический миф о создании земной тверди водоплавающими птицами, нырнувшими на дно первоокеана и доставшими в клювах кусочки ила. Однако эта редакция не единственная. Есть сторонники и у другой хантыйской версии возникновения суши.

А по ней следует, что твердь была поднята со дна изначального океана *щорс нярки-хул* («ёрш-рыбой»). Произошло это случайно, когда хвостатый герой зацепился за дно своим острым плавником. Постепенно разрастаясь, этот кусочек ила достиг нынешних размеров *Мув-ангки* («Земли-матери»), которая, однако же, до сих пор покоится на мощной спине своего создателя. «Потому ёрш-рыба подняла и держит на воде всю Землю, что у неё на спине есть колючий, как железо, плавник», – объясняют ханты.



Окунь. Р. Кеть. 1920 г. Худ: А.Г. Варгин



«Окуни пекутся на чаапсу» (авторская подпись). Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин



Может быть, эта уже подзабытая нынче связь ерша и созидательной силы плодovитой Земли стала причиной особого отношения к этой невзрачной на вид мелкой рыбёшке. Его икра, по представлениям обских угров, стимулировала сексуальную активность и повышенную плодовитость. А уха из ершей или растёртое ершовое мясо в рыбном бульоне (наравне с мясом зайца – животного, как известно, тоже весьма плодovитого) считалось лучшей поддержкой ослабевшей после родов женщине и её младенцу.

Ёрш, видимо, считался не только созидателем земной тверди, но и прародителем некоторых хантыйских групп. По крайней мере, северные ханты не могли называть его иначе как *нярки*. А некоторые хантыйские роды по р. Казыму не могли называть его *лар*, как зовут эту рыбу на этом отрезке Оби.

В пищу ёрш использовался в разных видах. Конечно же, первым делом – в ухе. В этом случае его не потрошили и не мыли. Только весенний ёрш, который ещё «не вычистился», перед отправкой в котёл лишался не только внутренностей, но и жабер. А вот с варёного ерша чешую снимали обязательно. Причём спешили это сделать, пока он был горячим, даже если предполагалось съесть его намного позже, поскольку сделать эту кропотливую работу с остывшей рыбой было намного сложнее.

Также колючая добыча, вместе с чебаком и плотвой, активно использовалась для заготовки зимних запасов сушёной рыбы и костной муки.

А вот в сыром виде ерша, как и костлявую сорогу, не употребляли.

Налим – уникальная пресноводная рыба. Даже в биологической классификации для него пришлось выделить специальное семейство «налимовые», где этот вид существует изолированно, в единственном числе. Конечно, по отряду тресковых у него есть «родственники», но очень далеко – среди полностью морских или смешанных морских и пресноводных видов. Так что налим – единственная полностью пресноводная треска.

Этот хищник является не только объектом промысла и пищевого рациона, но и сложным амбивалентным образом традиционных верований обских угров (об этом – в рассказе о табуированной пище). В ХМАО он обитает практически во всех водоёмах, за исключением заморных озёр.



Мансийская загадка:

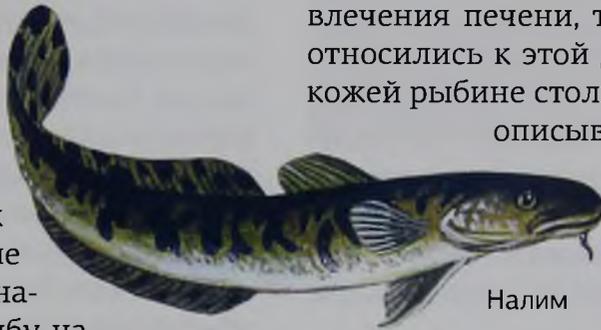
За жабры не возьмёшь –
За хвост не вернёшь.

Отгадка: Налим.

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.

Как русские в своё время игнорировали налимые мясо, промышляя эту рыбу только для извлечения печени, так и обские угры в прошлом относились к этой длинной и узкой с пятнистой кожей рыбине столь же избирательно. Очевидцы описывают около остяцких жилищ огромные зловонные кучи налимов, к которым даже местные собаки были совершенно индифферентны.

Даже сейчас ханты и манси во многих местах игнорируют летних налимов, а из зимнего улова отправляют в котёл только свежих. Старые, или, как их оскорбительно называют, «деревянные», идут в собачьи миски.



Налим



1771–1772 гг.: «...Рыбы летом так много промышляют, что больших налимов около юрт валяются ужасные кучи, на которых сытые собаки и не смотрят, но гниёт сия рыба около юрт, видно, для одного им приятного благовония».

«Налимы, напротив того, на низу в таком множестве ловятся, что народы их за презренную рыбу считают, того ради никак их не заготавливают, а берут только из их одну максу для варения жиру, а прочее кидают собакам, да и собаки их не едят. Я видел налимов превеликие кучи, около юрт набросанные, которые в жаркие дни гнили, отчего далеко от юрт воздух смрадом наполнили».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.: Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

Однако интерес к печени, к первосортному жиру и коже налима давным-давно ввел его в категорию промышляемых хантами и манси рыб. Лов налима на магистрали Оби ведётся во время нерестовой миграции и ската примерно с октября по февраль. Это нашло отражение в угорском промысловом календаре. Зимние месяцы, когда налим мечет икру, имел названия:

- октябрь: у хантов среднего течения р. Оби – «*месяц налима*»;
- декабрь: у хантов р. Тромъёгана – «*месяц налима*», у хантов р. Ваха и Васюгана – «*месяц нереста налима*», «*месяц налимымей икры*» и «*месяц налим икру мечет*»; у манси р. Конды – «*месяц налим икру мечет*»;
- январь: у хантов р. Ваха – «*месяц налим икру мечет*».

Для извлечения деликатеса обским уграм даже не надо было тратить время и усилия на разделку – они умели выдавливать печень через рот живой рыбыны.



НАЛИМЫ ПЕЧЁНКИ

(хантыйская сказка)

Жили-были старик со старухой. Старик на реке сделал запор. Наступило утро. Старик пошёл посмотреть запор. Гимгу насилу поднял. Гимга была полна рыбой – один налим. Рыбу домой вывез. Самого крупного налима выбрал на уху, выпотрошил и говорит старухе:

– Пока уха варится, я малость сосну.

Налимина сварилась. Старуха рыбу сложила в отдельную чашку. Печёнки тоже сложила в отдельную чашку.

– Уха сварилась, вставай налимину есть, – будит старика старуха.

Сели есть налима. Смотрят – а в отдельной чашке нет ни одной налимымей печёнки. Старик молчит. Рыбу убрали. День прошёл.

На другой день старик пошёл посмотреть запор. Гимга полна рыбой, больше прошлой добычи. Рыбу домой вывез. Тоже выбрал крупного налима, выпотрошил его, сказал старухе:

– Пока варится уха, я малость сосну.

Старик лёг. Налимина сварилась. Старуха рыбу в отдельную чашку сложила, печёнки тоже сложила в другую чашку. Стала будить старика.

– Вставай рыбу есть, – говорит старуха.

Старик встал. Сел за стол. Старик смотрит: в чашке ни одного куска печёнки нет.

– Куда ты девала печёнки? – старик спрашивает.

Старуха говорит:

– Котёл очень долго кипел. Печёнки разварились и, наверное, растаяли.

Налимины поели, ухи напились. Старуха говорит:

– Завтра я пойду по ягоды. Ты дома побудь.

Наступило утро. Старуха ушла в лес. Старик остался дома. Сидит, строгаёт дранки для плетения гимги. Смотрит: в углу избы стоявший кожаный мешок вдруг зашевелился. Старик вскочил. Развязал мешок, смотрит, а в мешке сидит старый старик. Борода его от жира печёнок совсем вылезла. Старик догадался, в чём дело.

Наступил вечер. Пришла старуха домой. Старик говорит старухе:

– Завтра переедем на другое место.

Ночь прошла. Утром стали готовиться переезжать на другое место. Весь домашний скарб погрузили в лодку. Большой кожаный мешок положили на корму лодки. Старик сел на корму править. Поехали.

Доехали до середины реки. Старик ногой пнул этот большой мешок. Мешок скатился в воду. Старуха стала ругаться:

– Говорила тебе, мешок мой в воду не скатился бы.

Мешок в воде плавает, старик в нём кричит:

– Сделайте такую милость, возьмите меня, спасите! Чего только вы пожелаете, то вам и будет!

– Таким вороватым людям, как ты, я не верю никогда. За твой злой умысел пропадай тут.

Старик со старухой вернулись обратно. На старом месте стали жить. Старик запор высматривает. Каждый раз гимга полна рыбой. Уху варят. Пока уха варится, старик отдыхает. Уха сварится, садятся за стол. Чашки с рыбой полные. Чашки с печёнками полные. Еды вдоволь, стали жить хорошо. И, наверное, они сейчас ещё живут да поживают да нас с тобой вспоминают.

Мифы, предания, сказки хантов и манси / Пер. с хант., манс., нем. языков; Сост., предисл. и примеч. Н.В. Лукиной; под общей редакцией Е.С. Новик. – М.: Наука. Гл. ред. вост. лит-ры, 1990. (Сказки и мифы народов Востока). – С. 203–204.

Второй причиной интереса людей к налиму была прочная кожа, которая к тому же хорошо снимается. Из неё шили одежду, обувь, мешки (в том числе и для сыпучих продуктов). «Первый югорский этнограф» Г. Новицкий в XVIII в. писал, что остяцкая одежда изготавливается «*наипаче с налима*», а также «*с осетра и стерлядей*». И бедный люд вынужден «*лютость тяжчайших мразов в налимым претерпевать кажане*». А А.А. Дунин-Горкавич сообщал о налимымей коже в оконных проёмах – не стекло, конечно, но ведь и не глухая стена без просвета.

Стерлядь – пресноводная рыба семейства осетровых отряда осетрообразных – мечта любого рыбака. В толковых словарях по поводу этой рыбы даже оговорка сделана – «с мясом высокого качества». Вот это свойство и делает стерлядь и желанной добычей во все времена, и исчезающим видом в наши дни. На территории Югры стерлядь предпочитает среднее течение Оби и русло Иртыша. В зимнее время она заходит в р. Ляпин, весной – в крупные обские протоки (Большесалымская, Малосалымская). В период нереста и нагула эта рыба кормится в низовьях р. Конды и Согома. Шустрая молодь бороздит низовья Оби и



даже южную часть Обской губы, но, повзрослев, откочёвывает вверх по обскому руслу.

Избирательное местопребывание этой, видимо, знающей себе цену рыбки дало местным жителям разные шансы полакомиться тем самым «мясом высокого качества», о котором пишется в словарях. На берегах Оби и Иртыша её вкушали круглый год, в нижних руслах притоков этих рек – когда улыбался рыбацкий фарт, а в верховьях рек и мелких лесных речушках с тёмной водой стерляжьего вкуса не знали вовсе.

С весны до осени стерлядь промышляли перемётами и круглый год – самоловами.

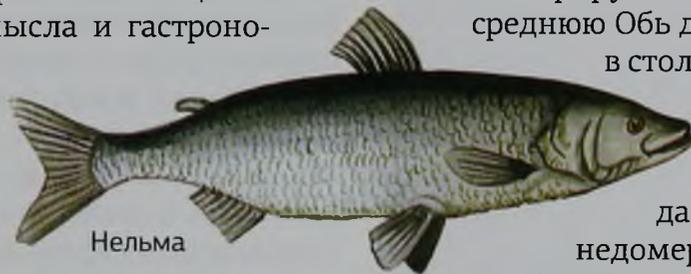
Стерляжь и осетровые кости, в отличие от всех прочих, никогда не разбрасывали по дому или посёлку, а тщательно собирали и закапывали в укромном месте. Никаких сакральных причин тут не было. Срабатывала элементарная «техника безопасности», поскольку костями и зубцами на шкуре этих рыб можно опасно пораниться человеку или животному, а неаккуратный в пище пёс и вовсе может погибнуть.

Из полупроходных, то есть приходящих в нижнее русло Оби и её притоки видов рыб, подавляющее большинство относится к лососёвым. Все они пока ещё остаются промысловыми.

Нельма – представитель семейства лососёвых отряда лососеобразных – чрезвычайно ценный объект рыболовного промысла и гастрономического изыска.

Этот хищник широко освоил все реки Северного Ледовитого океана, а в Оби обретается от Обской губы до г. Новосибирска (до строительства убийственной для местной ихтиофауны плотины поднимался и выше). Нигде и никогда нельма не бывает многочисленной, но в летне-осенний период, когда она заходит на нерест и зимовку в Обь и Северную Сосьву, местные жители добывают её чаще, чем обычно. Поэтому июнь северососьвинские манси и берёзовские ханты называют «месяцем, несущим нельму». В других обских притоках эту рыбу тоже можно встретить, но только молодую, неполовозрелую (до 9–15 лет) – сюда она может заглянуть для нагула и зимовки.

Как и остальных лососёвых видов, к нашим дням количество нельмы резко сократилось.



Нельма



Муксун



Мансийская загадка:

Вся, как слиток серебра, я
На волнах плещусь, играя.
Серебро моё не звонко
И к тому же слишком тонко.

Отгадка: Нельма.

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.

Сейчас в информацию А.А. Дунина-Горкавича о том, что «осенью 1898 г. артель из 18 человек вогул Няксимвольских, Хальпаульских и Искарских в одну ночь добыли неводом около 100 пуд. нельмы», так же трудно поверить, как в рыбацкую или охотничью байку.

Нельму предпочитали есть в сыром виде. Потребляли, конечно, и варёную. Сейчас с этой жирной и вкусной рыбой любят стряпать пироги.

Муксун – ещё один достойный член семейства лососёвых отряда лососеобразных. У него тоже есть свои поклонники и почитатели среди любителей рыбных деликатесов.

Как и его родственница нельма, он тоже живёт широко – во всех крупных реках Сибири от Оби до Колымы. Причём живёт с размахом, совершая длительные путешествия. Например, обские особи мигрируют на нерест к устью р. Томи на среднюю Обь до 2 тыс. км. Правда, пускается

в столь долгий путь отнюдь не дитя или отроковица, а только взрослая полная жизненных сил рыба. А до периода половой зрелости осётрынедомерки обретаются в Обской губе и близлежащей дельте, лишь в отдельные годы осмеливаясь подняться до широты Берёзова. Однако с каждым прожитым годом они, нагуливая своё нежное, обожаемое гурманами тело, весной всё энергичнее и энергичнее стремятся подняться вверх по течению, пока ни придёт пора нереста. Так что на территории Югры эта рыба в массовом количестве появляется только в конце лета, когда нерестовые косяки стремятся на юг, чтобы освободиться от икры. Поэтому у среднеобских, тромъёганских и салымских хантов «месяцем муксуна» называется август, у демьянских, большеюганских и аганских – сентябрь.

Учитывая транзитный характер пребывания этой рыбы в югорских водах, старожилы так её и называют – «ходовой муксун».

После нереста рыба зимует на средней Оби, а в течение следующего лета скатывается обратно в Обскую губу.

Ловят бедного муксуна везде – и на выходе в далёкий путь, и в дороге, и на месте нереста. Жителей Томска в XVII–XVIII вв. даже дразнили муксунниками из-за их чрезмерной приверженности к блюдам из этой рыбы. Ихтиологи утверждают: в наше время век муксуна настолько недолог, что ему не удаётся дважды отметить икру – его успевают выловить. И мало кому, кто весной отправляется в дальнюю дорогу для продолжения рода, суждено вернуться обратно. А многим не судьба дойти даже до нереста – их икру люди упаковывают в красивые баночки и дорого продают.

В 1960-х гг. в водоёмах Югры добывали до 500 т этого деликатеса. Сейчас, если верить лукавой статистике, едва наскребают 50 т, но кто учитывает сотни мешков с муксуном на нелегальном рынке рыбопродуктов? Недавно ихтиологи вынесли свой вердикт: собственными силами обскому муксуну свою популяцию уже не восстановить и, если не будут приняты экстренные меры, мы доедем последних. Похоже, именно этим все мы активно и занимаемся...

Чир (щокур / щёкур) из того же семейства лососёвых отряда лососеобразных, что муксун и нельма, но, в отличие от них, путешественник он слабый.

Во-первых, он не ходок на дальние расстояния. Поэтому облюбывал себе нерестилища в р. Щекурье, Манье, Хулге, Ляпине, Волье и выше устья р. Северной Сосьвы не поднимается. Закономерно поэтому, что щокур нашёл отражение только в этнокалендаре северных хантов (куноватских, сынских) и сосвинских и ляпинских манси, которые называют сентябрь «*месяцем щокура*» либо «*месяцем хода щокура*».

Во-вторых, чир – домосед. И потому, как только отнерестится, тут же спешит к себе домой в обское устье. Даже те герои, кто перезимовали в югорских водах, весной на кормёжку резво бегут в сторону Салехарда, нигде не задерживаясь.

Зато для Оби эта рыба может служить, как сейчас выражаются, брэндом, поскольку здесь она образует самое большое в мире стадо. При этом надо понимать относительность понятия «самое большое», которое обозначает не физическую величину, а всего лишь указание, что в других ме-

стах чира ещё меньше. Ихтиологи определяют «поголовье стада» всего в 20 тыс. экземпляров. По одному небольшому кусочку рыбки каждому жителю округа – и бронзовую фигуру чира-щокура можно будет ставить рядом с мамонтами и пещерными львами в парке ископаемой фауны в столице округа.

Ханты с р. Сыни считают чир самой лучшей рыбой для строганины.

Пыжьян (сибирский сиг) – очередной представитель семейства лососёвых отряда лососеобразных. Он ещё больший домосед, чем чир, и совершает миграции в пределах опреснённых участков Обской губы и уральских притоков в низовьях Оби, редко отваживаясь пересечь устье р. Северной Сосьвы. Основные места его нереста – р. Войкар и Сыня.

Голец тоже из семейства лососёвых отряда лососеобразных. Хищник. Житель вод Полярного круга по всему его кольцу. Имеет множество форм – проходные, озёрно-речные и озёрные.

Для низовьев р. Оби характерны первые, которые заходят сюда в 6–7-летнем возрасте на нерест двумя косяками – в июне и

августе–сентябре. Здесь же до возраста 2–4 лет обитает и молодь. В море голец скатывается обычно летом.

Ряпушка сибирская принадлежит к тому же отряду лососеобразных, что и вышепредставленные виды полупроходных рыб, но к соседнему семейству – сиговых. Обитает в северных водоёмах от Югорского Шара до Колымы. Относится к проходным рыбам. Поднимается на нерест, как предполагают ихтиологи, во все реки Карского моря, включая Обь. Здесь имеются два стада ряпушек. Одно из них с конца июня до начала сентября уходит нереститься вверх по Оби, предпочитая бассейн р. Щучьей. Второе не предпринимает таких переходов и освобождается от икры либо



Голец



Чир (щокур / щёкур)



1771–1772: «В реках около Берёзова – Сосве, Казенне, Сыгве – и по другим местам осенью, в сентябре месяце, ездит по одному и по два человека в небольших и лёгких лодках и зажигают бересту на долгих шестах, которые держат перед носом той лодки. Рыба тогда к берегам обыкновенно на мелких местах между каменщиком становится, то по светлости того огня колют острогами налимов, щокуров и пыжьянов».

Зуев В.Ф. Материалы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947.



прямо в Обской губе, либо в низовьях впадающих сюда рек.

Иногда ряпушка заходит в р. Сось, Вайкар, Сыню и Северную Сосьву. Уже из этого перечня видно, что на территории Югры эта рыба облюбовала практически единственный район обитания – всё ту же Северную Сосьву – прибежище множества видов рыб, подлинно природный ихтиологический заповедник. Поэтому у местных жителей она давно играет важную роль в рыбном промысле.

А о вкусовых качествах сибирской ряпушки можно судить хотя бы по такому факту, что её родная сестрица европейская ряпушка из знаменитого Плещеева озера под г. Переславлем-Залесским в XV–XVII вв. была исключительно царской едой и даже являлась частью ритуала коронации на Московское княжество и на царство. Главной интригой было довести до кремлёвской кухни эту нежнейшую рыбку, которая даже во льду не может храниться более суток, с сохранением «своей свежести и характерного аромата свежего огурца». Выбор ряпушки для стола столь высоких государственных мужей основывался на убеждении, что она даёт полноценное питание не только сердцу и мышцам, но и головному мозгу.

Пелядь (сырок) – представитель семейства бычковых (или сиговых – тут в науке идёт спор) отряда окунеобразных – водится только в водоёмах России. Обская популяция этой рыбы, как нельмаи муксун, совершает довольно далёкие нерестовые миграции вверх – и по основному руслу этой реки до её среднего течения, и по уральским притокам на нижнем отрезке. «Месяцем сырка» называют август среднеобские ханты и сентябрь – тромъёганские.

А вот район нагула сырка и место обитания его неполовозрелой молодежи до 5–6 лет – это пойма Большой Оби и Малой Оби. И выше иртышского устья без нужды они не поднимаются.

Намного реже на территории ХМАО встречается озёрная пелядь. Наиболее крупное её стадо обитает в оз. Ендырь.

Сырка активно заготавливали на зиму. В былые годы ханты, промышлявшие в устье ляпинских протоков, откладывали впрок от 100 до 1000 голов этой рыбы на человека, а на р. Казыме – по 10–20 пудов (164–328 кг) на семью.

Как по названию «сыроежка» среди

грибов, так и по русскому названию «сырок» среди рыб нетрудно догадаться о предпочтительном способе их употребления. Строганина из этой мороженой рыбы – любимейший деликатес югорчан всех культур и национальностей. У восточных и северных манси есть даже присловие на эту тему: «Свежемороженный сырок, что красивая девушка».

Осетр – крупная хрящевая рыба, давшая название и семейству («осетровые»), и классу («осетрообразные»), ценна своим мясом и икрой. Из 19 видов осетров на территории Югры водится единственный, который называют западносибирским, или обским.

На просторах Сибири, как известно, не бедных водоёмами, Обь-Иртышский бассейн лидирует по добыче этой царь-рыбы – два из трёх сибирских осетров вылавливаются в этих водах. Водится он в Обской губе и главных водотоках региона Оби и Иртыше до самых верховий. Осетра можно назвать главным кочевником югорских вод – из-за отсутствия нерестилищ на территории ХМАО он проходит её «транзитом» на пути от своего жилья в Обской губе до «роддома» в обских и иртышских верховьях. Путь этот долог – целый год, осетрам приходится обязательно зимовать в Оби или Иртыше. Поэтому в югорских водах можно встретить только «старых да малых» – половозрелых осетров, поднимающихся на нерест, и молодь возрастом до трёх лет,двигающихся встречным путём в Обскую губу.

К огорчению рыбаков и трагедии самой рыбы, неразумно возведённая Новосибирская ГЭС перекрыла эту дорогу, отрезав около 40 процентов нерестовых угодий в верхней Оби и поставив обского осетра на грань исчезновения. Вот так за человеческий комфорт рассчитывается своей жизнью целая популяция. Сегодня осётр и таймень – первые претенденты из югорских водоёмов на место в Красной книге России.

Зимний способ добычи осетров отмечен в наименовании месяца января у войкарских хантов – «осетровых ям месяц». А ловля в открытых водоёмах засветилась в промысловом календаре, конечно же, фактом нереста:

- май: у хантов р. Салыма – «месяц отметавшего икру осетра»;
- июнь: у хантов среднего течения р. Оби – «месяц нереста осетра».

Практически с этого времени начиналась и добыча ценной рыбы. Основными снастями служили запоры с ловушками, перемёты и самолёвы.



Сырок



Осетр



1771–1772: «Когда же рыба зайдет в соры, или протоки, для своей пищи, то делают запоры, у коих хозяин сколько хочет делает воротец, куда проходить рыбе, но в самых воротах становит или морду, или важан для осетров, сети так называемые, сделанные мешком таким же образом, как кылыдан, только с тою разностию, что с оным сидит на одном месте, которое он заране изготовляет над воротцами, чтоб ему сидя ловить было ловчее, а прочее совсем на то похожее, ибо основание важана также на палке, к коей к середине привязан для тяжести камень, к той же палке к середине привязана другая, которую промышленник держит в руках, уперши нижним концом в землю, чтоб важан не снесло водою, а верхняя половина важана к сему колу привязана верёвочкой, а нить, по которой взошедшую рыбу узнуть бы было можно, привязана к пупику важана; и так лишь только взойдет рыба, то нить зашевелится, и рыболов помощью шеста вытаскивает нить с рыбой. Сие происходит, когда рыба из соров назад возвращается, т. е. в августе, сентябре и октябре месяцах...

Перемётами промышленяют одних только осетров в июле, в августе и сентябре месяцах, хотя, правда, и налимы и большие нельмы попадают. Сие недивно, что всякая рыба во всякие снасти за своим множеством попадает, хотя бы были и осетровые, но часто и малой муксун за то же уду хватает. Простая сия снасть, перемёт, остякам столь много приносит прибыли, что можно почесть лучше всех промыслов прочих мог бы остяк обогатиться, естли б оная рыба по настоящей цене там продавалась. В сорок копеек и менее пуд осетрины продаётся уже от русских берёзовских жителей, которые от остяков целыми осетрами или за долг, или за несколько листов табаку, или за несколько чарок вина получают. Из сего всяк заключить может, сколь велико в Оби рыбы множество, и что тамошние народы в довольное время самым лучшим кусом гнушаются, а в голодное время и костей не покидают.

Гладкое бревёшко, к коему навязаны друг подле дружки на долгиных верёвочках удочки, коих и по 12 бывает, а каждую удочку наживляют для приманки из мелких рыбок маленькими кусочками, за которые осётр схватя, на уду попадает, а промышленник перемёты раза по четыре и по пяти осматривает и для того инде осетров снимает, инде наживу иль новую накладывает, иль стару оправляет. Нередко случается, что на каждой уде по осетру вынимают, но редко, что пуст возвращается».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

Конечно же, основной ценностью осетра были и остаются его вкуснейшее мясо и икра – знак материального и социального благополучия как у остяков или вогулов триста лет назад, так и в нынешнем обществе XXI в. А вот другие его достоинства современные потребители оценить уже не в состоянии.

Во-первых, не менее, а более осетровой икры в традиционном угорском обществе ценился жир, умело вытапливаемый из внутренностей этой большой рыбы. С.К. Патканов писал об этом полтора столетия назад: «Олень и лосиное сало и осетровый жир считались большим лакомством и подавались гостям».

Во-вторых, помимо жира, из внутренностей осетра вытапливался отличный клей, без которого немисливо кустарное производство хантов и манси от изготовления сложного лука и починки лыж до укрепления тетивы и струн. Угры умели готовить клей и из других рыб – чешуи зимней щуки или язя, высушенных глаз карасей и чебаков, кожи окуня... Использовали для этих целей даже рога и жилы оленя. Но качество осетрового клея было наипервейшим.



1771–1772: «Клей вынимают из осетра и стерляди. Распоров брюхо и ополоскав его в воде, немного подсушив, снимают с веру жирную перепонку, а после варят в котле до тех пор, покуда она сплывет, что значит спелой, и закаливают в холодной воде, а потом сушат карлуками и лепешками, но самой лучшей бывает осетровой, а из других рыб не вынимают».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

В-третьих, крепкая осетровая кожа была желанным материалом для мастериц, особенно при приготовлении одежды, обуви и мешков.

Поэтому после удачной ловли осетра ханты (по крайней мере, это отмечено у северных родов) в благодарность устраивали *поры* (бескровное жертвоприношение) – духам ставилась чашка с горячей, исходящей паром рыбой.

Угощать в таких случаях было принято не только высшие силы, но родственников, соседей. Хантыйский поэт Р. Ругин отразил эту этическую норму такими строками:

*Есть обычай добрый у народа,
Если нельмой или осетром
Рыбака одаривали воды, –
Непременно звать соседей в дом...*



Товарная ценность осетрины всегда была высокой. Например, в Берёзове в нач. 1770-х гг. за пуд таких нежных деликатесов, как муксун, нельма, пыжьян, щокур и сырок, надо было отдать до 25 коп., а за пуд осетра – до 40 коп. Фунт (0,454 кг) осетрового клея стоил примерно столько же, сколько пуд (16,4 кг) муксуна или нельмы – от 15 до 28 коп. А пуд жира, натопленного из осетра, был в 2–4 раза дороже, чем пуд вышеперечисленных деликатесов, – от полтины до рубля.

Представленный спектр рыбных богатств югорских водоёмов отражает только качественную сторону. Количество – слишком переменная составляющая, причём переменная регрессивная. Не надо быть специалистом-ихтиологом, чтобы видеть: рыбное царство Оби катастрофически изменяется. И сегодня «Красная книга Ханты-Мансийского автономного округа» грустно и авторитетно подытоживает: «...За последние 20 лет происходят изменения в структуре ихтиофауны бассейна Оби. Увеличивается доля карповых рыб, налима, уменьшается доля сиговых, осетровых и лососёвых рыб».

Способы традиционного рыбного промысла обских угров многократно и подробно описыва-



Мансийская загадка:

В речке поставлен дом,
С двумя дверями он:
Входные настезь,
А выходные – крепко закрыты.

Отгадка:

Кямка (морда для ловли рыбы)

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.

ются вот уже три века, и нет необходимости в повторении, тем более, к теме нашего рассказа о пище они имеют лишь опосредованное отношение. Можно лишь отметить потрясающее разнообразие этих способов, которые не берутся считать даже специалисты. Они признаются: «На огромной территории бассейна Оби фиксируется бесчисленное количество вариантов основных способов лова рыбы, что объясняется спецификой конкретных местных условий». Только конструкций запоров ханты изобрели более двухсот!!! А ведь, кроме запоров, были плавные и ставные сети, малые и стрежевые невода, бредни, калыданы / кы-



Запор. Ханты. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

Запорный способ рыбной ловли



«Котэн-вар» (авторская подпись). Ханты. Р. Вах. Июнь 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



«Запор с мордой» (авторская подпись). Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин



«Береговая морда» (авторская подпись). Ханты. Р. Лохкэн-Туг-ёган (бассейн р. Ваха). 16 июля 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



Проверка рыболовного запора. Ханты, лесные ненцы. Р. Аган. Фото: Р.К. Бардина



«Вар на небольшой таёжной речке» (авторская подпись). Ханты. Р. Вах. У с. Ларьякского. Июнь 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



Иллюстрация из учебника мансийского языка



Вытягивание верши. Ханты. Р. Тромъёган. 2010 г. Фото: А.В. Заика

лыданы, важаны, саипы, фитили, чердаки, морды, пуши, перемёты, уды, остроги...

И каждый из способов требовал энциклопедических знаний в ландшафтоведении (взаимодействия разных природных участков на освоенной территории), гидрологии (скорость течения, температура воды, паводковый режим, состояния дна и берегов), ихтиологии (повадок промысловых рыб, режима их миграций и размножения, анатомии и болезней) и ещё много-много чего. Специалисты пишут о поистине глобальных задачах, которые приходилось виртуозно решать хантыйским и мансийским рыбакам: «Например, для сооружения запора необходимо так выбрать время и место, чтобы уже завершился подъём рыбы на нерест в верховья реки, но ещё не начался её скат в низовья; чтобы огороженная часть водоёма служила не только местом скопления, но и нагульно-кормовой средой для рыбы; чтобы течение было достаточно умеренным для сохранности запора и достаточно сильным для предохранения воды от застоя и зацветания; чтобы русло было достаточно глубоким для строительства вара и не очень мелким для содержания рыбы; чтобы в огороженном месте имелись как отмели, так и омуты – для вы-

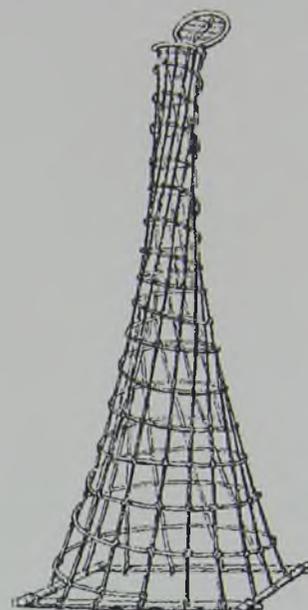


«Изготовление жалин для морд» (авторская подпись). Ханты. Р. Салым. Юрты Кинтусовы. 1911 г. Фото: Г.И. Лебедев

Вершевый способ рыбной ловли



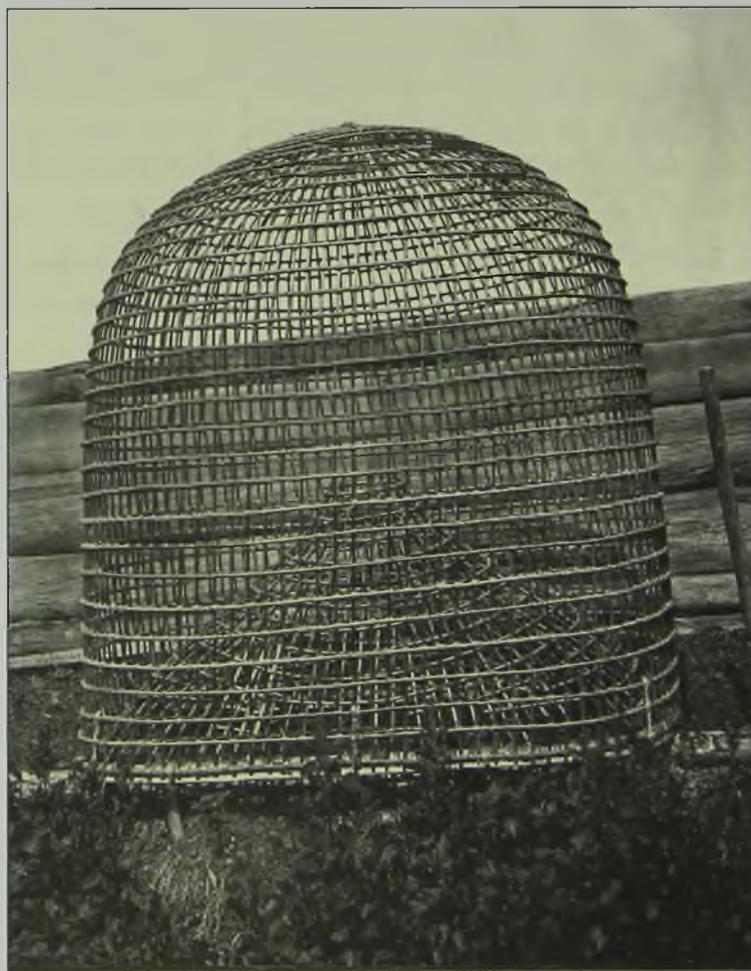
«Вынимание рыбы из морды деревянным крюком» (авторская подпись). Р. Вах. Апрель 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



«Рукав – остяцкая верша» (авторская подпись). Ханты. Р. Обь. П. Питляр. 1880 г. Из кн.: *Sommier S. Un'Estate in Siberia fra ostiacchi, samoiedi, siriéni, tatári, kirghisi e baskíri.* – Turino; Roma, 1885. – P. 168



«Остяк за выделкой морды» (авторская подпись). Ханты. Р. Вах. С. Ларьякское. 1913 г. Фото: Б.Н. Городков



«Новая морда» (авторская подпись). Ханты. Р. Вах. С. Ларьякское. 1912 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



«Вогульские «морды» для ловли рыбы из черёмуховых прутьев» (авторская подпись). Манси. Юрты Ломбовож. Р. Ляпин. 1909–1910 гг. Фото: С.И. Руденко

живания всех видов рыбы; чтобы установленные в заповорю ловушки – «морды» или «котцы» – наполнялись, но не переполнялись рыбой».

При всём огромном суммарном разнообразии способов угорского рыболовства каждый промысловик в определённое время года на конкретном водоёме использовал всего несколько, но максимально адаптированных и наиболее эффективных видов инвентаря. Например, население по берегам крупных рек совершенно обоснованно предпочитало неводно-сетевое рыболовство, а жители глубинно-таёжных районов – заповорю-сетевое.

К сожалению, этот коллективный опыт к нынешнему дню почти забыт, хотя каждый из традиционных способов рыбодобычи был рождён жизненной необходимостью и прошёл испытание в тяжелейшей борьбе за выживание людей в условиях сурового Севера.

При этом очень важно, что всё это многообразие способов рыбодобычи было ориентировано отнюдь не на массовый вылов рыбы, и лозунг

«Как можно больше!», который поощряется в наши дни и над пенсионером с удочкой, и над рыболовным сейнером, был совершенно чужд так называемым «носителям традиционной культуры». Их промысел был всего лишь вынужденным и допустимым компромиссом между экологией и экономикой. Пришельцам на сибирские земли, уже привыкшим организовывать свою жизнь по Марксовоу формуле «товар – деньги – товар», был непонятен постулат аборигенов «природа – человек – природа».

Природосберегающая этика дорусского населения вызывала не только непонимание, но и высокомерное раздражение. И тогда на свет появлялись такие вот оценки. В 1781–1782 гг. В.Ф. Зуев обронил: «...Обские сии идолопоклонники не думают много о большем запасе, но, сколько ему в год изловить чего удастся, на большее не негодует, ибо знает, что ему в голодное время не привыкать есть всякого зверя... а когда им и случится оно, то он не почитает впродолжение наукою, чтоб лучше исправлялся, но думает, что в его жизни это в последний раз случилось...».

А в 1969 г. этнограф Н.В. Лукина записала на р.Вахе: «Капитансамоходки рассказывает: «Приедешь к хантам за рыбой. Они много ловить не хотят. Заведут один раз, вытянут килограмм 600 – и всё, больше не хотят. Просишь их: «Ну, ещё заведите.» – «Нет, – говорят, – мало поймается!» – «Ну, утром ещё заведите!» – «Нет, утром рыба не ловится». Когда охотятся, тоже много зверя не бьют. Тут бы создать бригаду русских охотников, она бы одна больше зверя добыла, чем весь Ханты-Мансийский округ!».

Без малого два века минуло, а разница в подходе к природопользованию ничуть не изменилась.

А дело вовсе не в лености или непредусмотрительности хантов и манси, а в совершенно ином подходе к природным ресурсам. Огрубляя для наглядности пример, можно сказать, что освоенный участок леса и опромышленяемый водоём был для них тем же самым, что кладовая для русского крестьянина или холодильник для современного человека. И, так же, как мы сейчас не достаём из холодильника продукты без намерения их съесть, так и они не изымали без нужды пищевые ресурсы из своих природных кладовых.



Ханты р. Васюгана (1898 г.): «Раньше ловили рыбы ровно столько, сколько было необходимо для утоления голода, однако летом ловили впрок и для зимы».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 198.

Сетевой способ рыбной ловли



«Сети и руки» (авторская подпись). Ханты. Р. Вах. 1928 г. Худ.: Д.И. Каратанов



«Кибасья» (авторская подпись). Ханты. Р. Вах. 1928 г. Худ.: Д.И. Каратанов



Рыбаки. Ханты. Р. Вах. 1928 г. Худ.: Д.И. Каратанов



Грузило. Ханты



Иллюстрация из учебника на мансийского языка



Потому и действовал запрет ставить запоры через всё русло крупных рек или делать их чресчур плотным – как же тогда рыба пройдёт на нерест, как спасётся недомерок-молодняк? Потому и недопустим был перепромысел рыбы, объём вылова которой определялся лишь текущими потребностями, – если я всё выловлю сегодня, что мои дети будут есть завтра? Потому и практиковалась сезонность пребывания промысловика на угодьях – как ещё лесу и реке восстановить подорванные человеком ресурсы? Потому и хвалили не того рыбака, что много добывал, а того, кто соблюдал правила промысла, – как может быть примером жадный и корыстный? Потому и действовал свод этических правил в отношении рыбы, которую запрещалось кидать, топтать и пинать; которую разрешалось чистить лишь костяным либо деревянным ножом; кости которой ни к коем случае нельзя было бросать в огонь...

Хантыйская и мансийская модели жизнеобеспечения включали в себя не только допустимый предел воздействия на среду обитания, но и безотходность потребления изъятых из природы. Если говорить о рыбе, то утилизировались все её части: мясо – на пищу, внутренности и голова – на изготовление жира (а отходы ещё и на состав для скорняжных работ и мазь от гнуса), чешуя – на производство клея, сушёные кости – на корм собакам и переработку в костную муку...

Объёмы выловленной рыбы, по нынешним меркам, кажутся немалыми. Примерно век назад только запоры в устье ляпинских протоков в удачные годы давали возможность хантам запастись в зиму по 10 пудов (164 кг) сушёной рыбы на человека (это без учёта других рыбных заготовок).

На р. Большом Югане даже при его скромных ресурсах умудрялись заготовить 600 пудов (9,8 т) сушёной рыбы для себя и ещё 200 пудов (3,3 т) на продажу. Ханты в богатых рыбой низовьях р. Салыма могли позволить себе ежегодно выставлять на продажу в среднем 600 пудов (9,8 т) сухой рыбы и 2000 пудов (32,8 т) мороженой. Их соседи в среднем течении этой реки и по её притокам ежегодно получали около 500 пудов (8,2 т) сушёной рыбы и 800 пудов (13,1 т) мороженой. На р. Вахе в перв. четв. XX в. наблюдался примерно такой же расклад: внизу, около Оби на одно хозяйство приходилось в среднем свыше 2,4 т пойманной рыбы, на среднем отрезке – около 1,0 т и в верховьях – примерно 0,6 т. Чуть раньше, в 1912 г., по подсчётам Г.М. Дмитриева-Садовникова, летний улов в бассейне этой реки составил около 10000 пудов (164,0 т).

Однако, учитывая малочисленность населения и, наоборот, обилие рыбы, не только об экологической опасности, а даже о нарушении экологического баланса угорским рыболовством в те времена говорить не приходится. И даже включение в этот процесс русского населения, которое сейчас принято называть старожильческим, и начальные опыты товарного рыболовства ощутимого вреда рыбному царству югорских вод не нанесли.

Похороны традиционной модели жизнеобеспечения и массивный удар по рыбным запасам обского бассейна случились во второй половине XX в. С одной стороны, начался масштабный промышленный лов рыбы. В перв. пол. 1960-х гг., по данным Т.Г. Харамзина, ежегодный улов составлял более 16000 т. Рядом с этой цифрой выше-



Приготовление муксуна для употребления в сыром виде (*нярхул*). Северные ханты. Р. Малая Обь (песок Нижний Ананлейм). 2010 г. Фото: Е.В. Перевалова

приведённые показатели лова вековой давности смотрятся как хижина около небоскрёба. С другой стороны, безусловный вред стали наносить неэкологические технологии современных отраслей хозяйства, навязываемых Сибири, и прежде всего – нефтегазового комплекса и энергетики. Современная статистика по югорской рыбодобыче то ли из-за отсутствия объективных методик подсчёта, то ли из-за криминогенности рыбного рынка сильно разнится. Но есть данные, что в 1999 г. совокупный югорский улов составил 5400 т, в 2009 г. – 9914 т.

Многообразие рыбных блюд обско-угорской кухни просто поражает. Наверное, только рацион жителей тихоокеанских островов или Амазонской сельвы, тоже по преимуществу основанный на рыбе, может составить в этом плане конкуренцию.

Прежде всего, надо ещё раз отметить пристрастие хантов и манси к рыбному сыроядению – свежельвленной добычи летом, замороженной зимой. Ещё Г. Новицкий в перв. пол. XVIII в. сообщал, что летом «за обычаем» остякам есть «взятые от воды» живую рыбу «с кровью», а зимой они «мразня рыбы паче всего прятны вкушают».

Этот способ потребления считается наиболее древним, дошедшим к нам ещё с эпохи каменного века.

От местных жителей привычку есть сырую рыбу переняли и более поздние пришельцы региона. Особенно любят филе осетра, стерляди, сыр-ка и полупроходных видов семейства лососёвых (муксуна, нельмы, шокура). Их едят как свежими, только что вытасканными из родной водной стихии, так и морожеными. Нынче такую рыбу обмакивают в смесь соли с перцем и заедают хлебом.

На р. Казыме и Назыме ели в сыром виде плавательные пузыри и печень шук. А на р. Васюгане в XIX в. ханты за лакомство считали кусок хлеба, смоченный сырой кровью свежей стерляди.

Слово «строганина» югорские старожилы больше применяют к мясу, чем к рыбе, которую чаще называют «патанка» (от хантыйского – *потэм кул / потум хул*). В угорской среде разделять («строгать») мороженую рыбу мог только мужчина, роль женщины ограничивалась лишь снятием шкуры.

Несмотря на флёр некоей «первыботности» (а может быть, и благодаря этому), строганину из сырой рыбы и сегодня можно заказать в самых престижных югорских ресторанах.

Если же говорить о приготовлении рыбы, то важно отметить, что в прошлом преобладали безводные способы – прямое термическое воздей-



1771–1772 гг.: «...Большее их употребление сырой рыбы едва позволяет лишние изготовлять кушанья, да и правда, что их состояние не требует учиться ни варить, ни стряпать, ибо летом и зимою, коли есть рыба, то едят с удивительною жадностью летом трепещущую, обрезывая до костей большими ремнями, обмачивая в кровь, взяв один конец в зубы, а ножом из-под низу отрезают наотмашь подле губ самых, зимою ж мёрзлую стружат ломтями и так трескают с великим аппетитом».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обско-му Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

1820-е гг.: «Пища их составляет большею частию сушёная рыба, которую едят обыкновенно сырую и нередко протухлую; зимою же мёрзлую, разрезывая оную тонкими ломтями наподобие древесных стружек, от чего сие и называется по-сибирски строганиною...».

Белявский Ф.М. Поездка к Ледовитому морю / Предисл. А.К. Омельчука. – Тюмень: Мандр и К^а, 2004. – С. 74–76.

1876 г.: «Употребление сырой рыбы замечается не только между остяками и самоедами, но между всеми жителями северной Сибири, также и русскими. Это считается специфическим средством против скорбута... Впрочем, остяки и самоеды умеют так искусно разрезать рыбу, что еда нисколько не возбуждает отвращения, и я часто с завистью смотрел на наших людей, как они с аппетитом завтракали искусно нарезанными полосками двухфудовой рыбы, обмакивая их в жир».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

1886 г.: «Здесь рыбу едят, кроме варёной и жареной, ещё сырую, особенно любят сейчас вынутую из реки. Так едят не одни остяки, но зыряне и проживающие здесь русские, причём некоторые посыпают рыбу солью, а иные считают и это лишним. Кроме того, особенным почётом пользуется рыба мороженая...».

Воропай И.М. От реки Оби до Северного океана – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2008. – С. 39.

ствие на сырую рыбу открытого огня или солнца. Водные способы, а тем более жарение, появились гораздо позже.

И ещё представляется важным сделанное Н.В. Лукиной наблюдение об оригинальном явлении угорской кухни, которое она назвала «многоступенчатостью». Имеется в виду одновременное состояние блюда в качестве и готового к употреблению продукта, и исходного сырья или полуфабриката для приготовления другого блюда. Например, запечённой на рожнах рыбой можно пообедать, а можно отправить её в процесс суш-



ки и получить печёно-сушёную смесь. Этот продукт тоже имеет шанс быть поданным на стол, но его можно запустить на третий этап обработки и после толчения получить рыбную муку. Но и это ещё не всё: рыбная мука – популярный ингредиент для немалого числа оригинальных блюд угорской кулинарии. А бульон от рыбы, который сам по себе является готовым блюдом, можно пустить для замеса теста или сварить в нём галушки...

Из приёмов термической обработки рыбы для немедленного употребления для хантов и манси наиболее характерно печение на рожне у открытого огня. Этот же способ признаётся специалистами одним из самых древних на угорской кухне. По рассказам васюганских хантов, раньше после большого улова разводили длинные костры, вдоль которых могли выставить до 100–150 рожнов.



1913 г.: «Часть пойманной рыбы кладётся в устроенный близ избушки погреб: эта отправится в деревню, остальная – нам на еду... Рыба распластывается, режется звеньями и, насаженная на рожёнки, заострённые тычинки, расставляется вокруг огня, жарится. Поджаренная с одной стороны, повёртывается другой и дожаривается окончательно. Это вкусное блюдо. Кто не хочет жаренной таким образом рыбы, берёт себе целую щуку, распластывает, однако, не трогая спины, и отрезывает голову, пропустив со стороны отреза по направлению позвоночника роженок до самого хвоста, укрепляет его свободный конец в земле и острым ножом, начиная с хвоста, начинает срезать кожу с чешуёю; сняв кожу, отделяет пласты мяса, не задевая рёберных и позвоночных костей. Срезанное мясо частями, смотря по желанию, насаживается на рожёнок, солится и слегка поджаривается над огнём. Блюдо ещё вкуснее, чем первое».

Дмитрий-Садовников Г. Плохи (Природа и люди р. Ваха) // Подорожник: краеведческий альманах / Ред.-сост. В.Белобородов. – Тюмень: Мандр и К^а, 2010. – Вып. 12. – С. 295–296.



Приготовление щуки на рожнах (подавушки). ХМАО – Югра

Из форм заготовки летней рыбы для длительного хранения, видимо, первыми по времени были освоены вяление (на солнце, на открытом воздухе при естественном ветре) и сушка (над огнём). Иногда эти способы применялись отдельно, иногда вместе: сначала рыбу слегка подвяливали на солнце, а затем досушивали у огня. Нередко использовались комбинации разных способов, и рыба получалась печёно-сушёной или копчёно-сушёной.

Вялить рыбу старались в мае – июне, в так называемый период малых заповров. В это время ещё нет мух, а сильный ветер быстро сушит рыбу. Рубежным был Петров день (апостол Пётр – по русско-православной традиции считается покровителем рыбаков), по новому стилю это 12 июля. После него от вяления рыбы переходили к засолке.

Для вяления использовали всевозможные приспособления. Самыми простыми были вёшала – несколько кольев с перекладинами наверху. Стандарт – «выше человеческого роста». Иногда их устанавливали четырёхугольником и зарешечивали. Небольшие партии рыбы размещали на солнечной стороне постройки под скатом крыши или на хорошо проветриваемом пространстве под навесом жилого дома, хозяйственного амбара. Для



«Мохтик, изжаренный на рожонках» (авторская подпись). Юрты у устья р. Соктувара. Р. Вах. 3 июля 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



«Закрытая на ночь полувысушенная рыба» (авторская подпись). Юрты Летние Панаскины. Р. Вах. 1913 г. Фото: Б.Н. Городков



«Лини, пекущиеся на чаапсу» (авторская подпись). Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин



Печение рыбы на рожнах. Ханты. С. Васюганское. Р. Васюган. 1898 г. Фото: У.Т. Сирелиус. Из кн.: Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 74. Рис. 52



«Карп, пекущийся на чаапсу» (авторская подпись). Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин



«Остячки готовят кушанье порс» (авторская подпись). Селькупы. Юрты Мумышевы. Р. Обь. 1935 г. Фото: В.Е. Добычин



Печение рыбы на рожнах. Селькупы. Юрты Ласкины (Нарымский край). Р. Обь. Июль 1936 г. Фото: В.В. Сенченко



Печение рыбы на рожнах и вяление на вешалах. Летнее стойбище юрт Лохкэн-Туг. Ханты. Р. Куль-ёган (бассейн р. Ваха). 1913 г. Фото: Б.Н. Городков

вяления более значительных объёмов устраивали вешала на помостах, такие «скелетообразные» конструкции иногда закрывали крышей. А в местах постоянной заготовки большого количества рыбы строили артельные вешала в несколько десятков метров, которые тоже старались закрыть крышей-навесом.

По способу разделки рыбы (пластания) выделялись три сорта:

- позём – бескостный способ вяления крупной рыбы (нельма, муксун, щука);
- юрок – такой же способ для средней рыбы (сырок, пыжьян);
- кушак – костный способ вяления крупной рыбы.

Два первых – более трудоёмких и длительных – являлись более ценными и высокооплачиваемыми. Кушак, при котором рыба только разваливалась по спине с сохранением на месте костей и плавников, требовал меньше времени и, соответственно, стоил дешевле.

В прошлом вяленая рыба шла преимущественно на корм собакам.



1876 г.: «Большой Устрам... Сушка рыбы здесь производится совсем иначе, чем мы видели прежде, именно: рыба вешается прямо на перекладины, соединяющие воткнутые в землю кольца, между тем как выше Берёзова рыба сушится на помосте, устроенном на 4 столбах, к которому ведёт примитивная лестница – бревно с зарубками. В случае надобности, дабы собаки не могли воровать рыбу, бревно это отнималось прочь...».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

Сушкой рыбы занимались и на свежем воздухе, и в жилище. Для этого тоже требовались специальные приспособления. Если эту операцию выполняли у открытого огня или чувала, то сооружали вешала, которые могли быть как низкими (наподобие тагана), так и высокими (выше человеческого роста).

Однако мелкая рыба для более качественной сушки требует равномерного термического воздействия, и её старались сушить иначе. Для этого над лёгким огнём раньше сооружали *лимезы* – конструкцию в форме подвесного широкого настила с продольными низкими бортами и дном из тонких прутьев или мелкой сосновой дранки, переплетённых тальником или черёмуховым корнем (*саргой*). Позже, с появлением новых материалов конструкция упростилась и превратилась в решето с дном из проволочной сетки либо листа жести с отверстиями.



Вяление рыбы на солнечной стороне постройки под скатом крыши. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



Вяление рыбы. Ханты. Р. Тромъёган. 2007 г. Фото: А.В. Заика



Вяление рыбы под навесом крыши хозяйственного амбара. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



«Уборка сушёной рыбы с норона в лабаз» (авторская подпись). 1986 г. Худ.: М.А. Тебетев

Иногда необходимое расстояние между пламенем и рыбой обеспечивали не подниманием решета, а опусканием огня. Для этого выкапывали яму глубиной около 1 м. Хорошо, ежели имелся участок с пересечённым рельефом – косогор, береговой склон, край ложбины... В этом случае яма просто врезалась в склон, и этим самым обеспечивалась естественная тяга для костра на дне. По краю ямы устраивалась рама-обкладка из венца брёвен или толстых досок. Она служила опорой для большого решета или противня, на который и вываливался частичек для просушки.

Чебак, мелкий окунь, ёрш насыпались кучей и в процессе 1–2-дневной сушки аккуратно перемешивались. При этом внизу необходимо было поддерживать лишь лёгкий жар без большого огня.

Такое традиционное блюдо называлось *ехыл*.

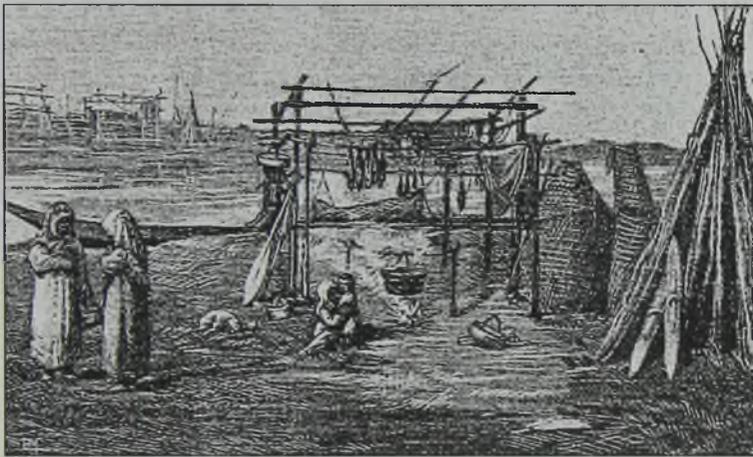
С распространением печи русского образца сушить рыбу стали и на плите, хотя, по общему признанию, качество в таком случае получалось хуже.



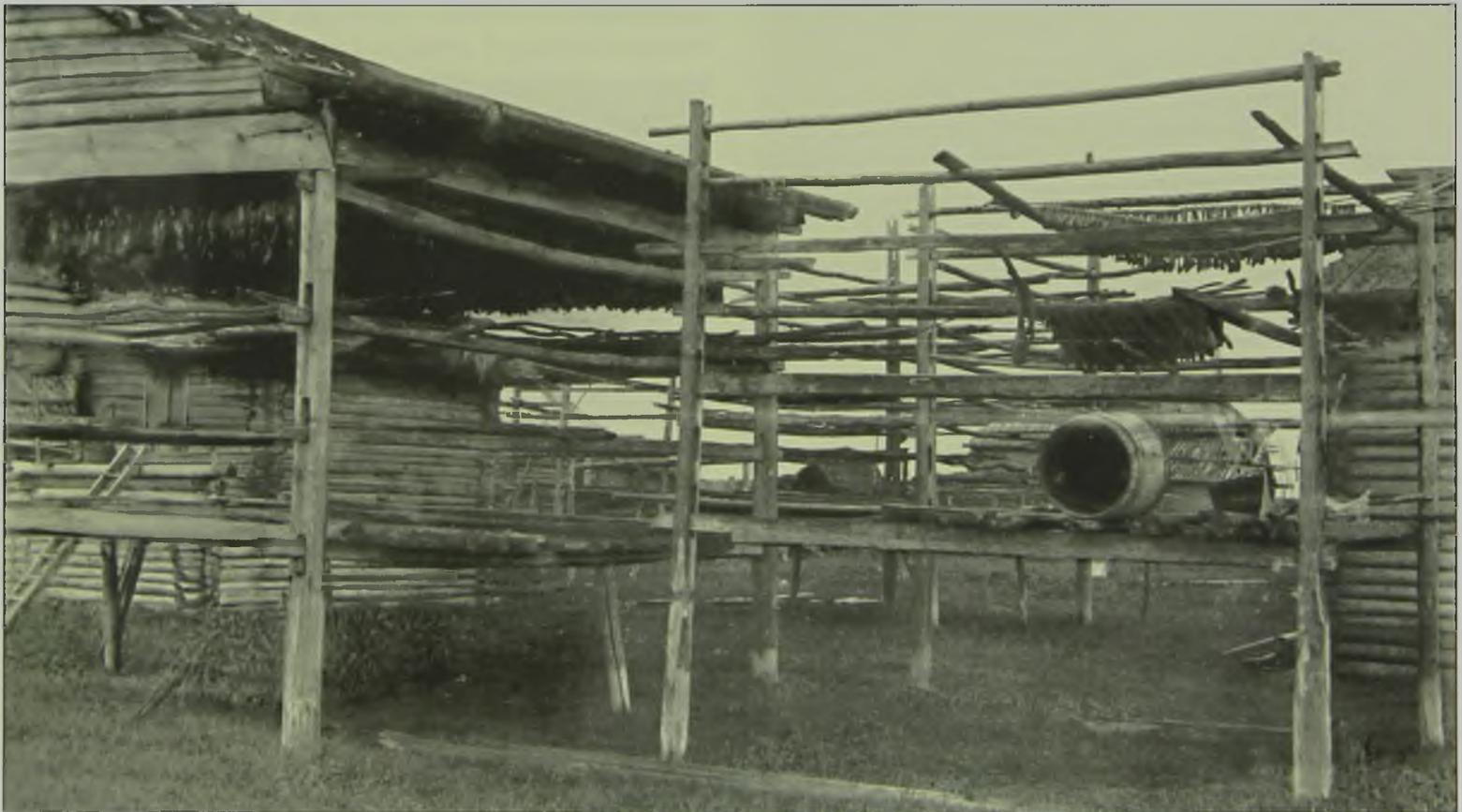
Вёшала для вяления рыбы. Д. Вершина. Р. Назым. 2005 г. Фото: Я.А. Яковлев



Артельные вёшала для вяления рыбы. П. Новый Назым. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Низкие и высокие вёшала для сушки рыбы у открытого очага. Ханты. Р. Обь. 1880 г. Из кн.: *Sommier S. Un'Estate in Siberia fra ostiacchi, samoiedi, siriéni, tatári, kirghísi e baskíri.* – Turino; Roma, 1885. – P. 424, 169



Вёшала для вяления рыбы на помостах – закрытое крышей и открытое. Ханты. С. Самарово (?). Р. Иртыш. 1906–1910 гг. Фото: А.И. Галкин



«Жарящаяся на лимезе мелкая рыба» (авторская подпись).
Юрты Ивана Кохлянкина. Р. Куль-ёган (бассейн р. Ваха).
11 июля 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников

Говорят, что высушенная рыба сохраняла свои вкусовые качества до двух лет. Важно было лишь правильно её хранить – засыпанной в берестяные ёмкости, которые устанавливались в хорошо проветриваемых амбарах. В комплексе традиционного хантыйского или мансийского хозяйства предусмотрен отдельный амбар для хранения рыбных припасов на зиму.

Сушилась и более крупная рыба – сырок, язв. Но делалось это иначе. Предварительно рыбу обрабатывали – освобождали от чешуи, потрошили. Затем отделяли филе от костей и головы – и раздельно сушили. Мясо в дальнейшем употребляли как в сухом виде («вместо хлеба ели», – говорят ханты), так и жареным на рыбьем жире. А высушенные кости и головки либо толклись в муку – *порсу*, либо шли на собачью похлёбку зимой.

Горячее копчение – ещё один популярный способ безводного приготовления. Обработанная таким образом рыба хранится совсем непродолжительное время – 2–4 дня. Поэтому её старались после копчения ещё как следует просушить вышеописанным способом, и тогда запасы могли храниться до года.

Однако самым распространённым рыбным продуктом, получаемым безводным способом, была, конечно же, «рыбная мука», «костная мука», «*порса* / *порся* / *порс*», и как ещё только ни называли этот продукт. Её ели и ханты, и манси, и татары, и русские, и ещё десяток-другой национальностей, для кого Сибирь стала родным домом, а Обь – кормилицей. Этим продуктом питались и люди, и собаки, и олени. В конце концов, эта мука была задачей и целью рыбной кухни угров. Зада-

чей – потому что какой бы способ приготовления рыбы ни использовался (печенье на рожнах, вяление, сушка, копчение, варка), полученный продукт при дальнейшей обработке мог быть переработан в *порсу*. Целью – потому что технология приготовления костной муки делала рыбопотребление безотходным и, стало быть, максимально соответствовала экологической этике угров.

Готовилась *порса* достаточно просто – В.Ф. Зуев в XVIII в. передал всю технологию несколькими строчками: «*Порсу делают из чебаков и мелких сорог, коих распластывают совсем надвое и, высуша, толкут с костями так мелко, как муку. От первых же припасов кости равным образом не без употребления остаются, но их также сушат и жаривают, как и позёмы, для себя и для собак*». Отсюда уже ясно, что сырьём для этого блюда служат частичковая рыба, (иногда дополнительно измельчённая и обезглавленная) и отходы (голова, кости) от приготовления или потребления крупной рыбы. Всё это, предварительно сильно засушенное над огнём, толклось в деревянном корыте или большой ступе, а затем ещё раз просушивалось над малым огнём на тех же самых *лимезах*, что и прежде, но на этот раз застеленных полотнищем из берёсты.

Известно, что в XX в. костную муку (по крайней мере, ту, что шла на *стряпню*) просеивали через сито. Скорее всего, такая практика появилась с освоением хлебопечения по аналогии с подготовкой хлебной муки.

В среднем для 16 кг такой муки приходилось пускать в переработку 60–70 кг сухой рыбы.

Заготавливали *порсу* непродолжительный период на макушке лета, в июле, когда начинается массовый ход чебака – основного сырья для муки. А питались потом ею целый год. В больших берестяных ёмкостях, в мешках из рыбьей или оленьей кожи она долго сохраняла свои питательные и вкусовые качества. Компактный и сытный продукт был незаменим при перекочёвках, выходах на зимнюю рыбалку или охоту. Да и дома питательный порошок, который всегда под рукой и скор в приготовлении, зимой сторицей возвращал запасливой хозяйке силы и время, потраченные на его заготовку летом. *Порса* для остяка и вогула была тем же самым, что хлеб для русского или баранина для татарина. Её добавляли в каши и похлёбки, ели с рыбьим жиром и ягодами, смешивали с молотой черёмухой для лепёшек и с тестом для калачей... Иногда для изготовления хлеба специально готовили рыбную муку из сушёных рыбных головок, которые содержат гораздо больше жира, чем кости.



1771–1772: «А ясашные народы, остяки и самоедцы, по неимению соли, следуют застарелому своему обычаю: из тела рыбьего, снятого с боков, делают позёмы, из спинок и брюшков варят варку, кости же сушат, а напоследок, изтолкши, в случае голода сами, а не то варёные со щербой дают есть собакам».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

По поводу водных способов приготовления рыбы у угроведов сложилось два мнения. Поскольку было давно и неоднократно подмечено, что рыбный и мясной бульоны по шкале пищевых ценностей и вкусовых пристрастий занимали у хантов и манси едва ли не самую нижнюю позицию, и в употребление шло, прежде всего, отварное мясо рыб и животных, был сделан вывод: варка еды унаследована уграми от своих южных предков. Ведь именно такой подход к варёной пище – сначала мясо, потом бульон – считается нормой у кочевников. Но не исключён и второй механизм появления варёной пищи, который начал формироваться в ходе естественной эволюции местных культур и получил мощный импульс с проникновением к угорским кострам и чувалам русских металлических котлов (подробнее об этом – в рассказе о котле). В любом случае



«Интересно, что, сварив рыбу или мясо, ханты совершенно не ценили бульон. Его пили во вторую очередь, если не наедались, а чаще просто выливали. Эти наблюдения дают возможность предположить, что варение рыбы и мяса не относится у хантов, а возможно и у самоедов, к числу древних местных черт. Местной традицией были безводные и беспосудные способы термической обработки животной пищи. Установлено, что варение является древней особенностью пищи кочевников-скотоводов... Не исключено, что в культуре хантов варение мяса и рыбы является отголоском кочевническо-скотоводческого быта... Можно допустить и другой вариант: варение рыбы и мяса утвердилось у предков хантов как естественный процесс развития местных способов. Этому могло способствовать широкое внедрение металлической посуды в последние века нашего тысячелетия. Поедание вначале рыбы или мяса, а затем бульона находит объяснение и в этом варианте: местные, безводные способы обработки пищи выработали у народов предпочтение к твёрдой пище».

Лукина Н.В. Южные черты в пищевых традициях восточных хантов // Фольклор и этнография народов Севера: Межвузовский сб. науч. тр. – Л., 1986. – С. 115–132.

варить рыбу (как и мясо) ханты и манси начали относительно недавно.

Перед приготовлением крупную рыбу чистили и потрошили. А вот мелкую в прежние времена варили без предварительной обработки; например, на р. Васюгане ей только протыкали горло.

Многие угорские бытописатели оставили восторженные отзывы об умении хантыек и мансий виртуозно чистить и разделывать рыбу. Они могли это делать сидя на полу или на земле, уложив рыбу на специальную доску или держа её на весу, используя пластину из оленьей лопатки или нож из дерева... Из крупной рыбы внутренности удаляли рукой одним-двумя уверенными движениями. При этом для сохранения вкусовых качеств рыбу при обработке, в отличие от русских поварих, никогда не мыли. Васюганские хантыйки по этому поводу даже шутили: «Русская баба рыбу, как бельё, в воде полощет». Но в результате «остяцкая» уха, несмотря на отсутствие приправ и весьма простые способы приготовления, всегда имела свой неповторимый вкус и аромат, ценясь у знатоков выше «русской».



1876 г.: «Искусство женщин потрошить и готовить рыбу, вследствие беспрестанной практики, дошло до совершенства. Для чистки рыбы употребляется оленья лопатка, заострённая по краям, – инструмент весьма практичный для этой цели... Так же быстро, как делается разрез, в один приём вычищается печень и всё содержимое внутренней полости. Мне иногда приходилось видеть, как жадно съедались остающиеся части жира и крови... Внутренности часто выбрасываются, но иногда сохраняются в сосудах ради стекающего с них жира. Эта маслянистая масса... не скоро портится и служит вместо масла; в неё макают хлеб, а также жгут в ночниках».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

Возможно, что секрет кроется ещё и в том, что русская поговорка «Рыбе перевар, мясу недовар» хантами и манси не воспринималась как руководство к действию. В «остяцкой» ухе рыба варится совсем мало. Для этого на мякоти больших тушек или кусков даже наносятся параллельные поперечные надрезы. При скорой варке сок и вкус рыбы не переходит из мяса в бульон. А самой вкусной ухой считается варево из только что пойманной нечищенной и немытой рыбы, которую опускают в кипящей котёл ещё живой.

В прежние времена важным ингредиентом рыбных супов и ухи была мука. Сейчас она почти повсеместно заменяется манной крупой или картофелем.



Чистка и разделка рыбы. Ханты. Р. Ингу-ягун (бассейн р. Тромъегана). 2007 г. Фото: А.В. Заика

Варёную рыбу вынимали из котла черпаками и выкладывали на специальные деревянные блюда и тарелки, которые ставили рядом с низеньким столиком на нары или на пол. Форма этой специализированной посуды, во-первых, позволяла не обжечься рыбой при еде, а во-вторых, долго сохраняла блюдо горячим (подробнее об этом говорится в рассказе об утвари). Куски рыбы располагали по краям, а в углубление в центре насыпали соль. Стекающей сюда жижей она растворялась и превращалась в своеобразный жирный тузлук, в который едоки обмакивали куски рыбы. Сюда же из ухи вкладывались кусочки икры, печень. Рыбу брали и разделывали только руками – с нечищенной мелочи снимали чешую, отламывали голову, вынимали съедобные внутренности, отделяли от костей скелета куски мяса...



Чистка и разделка рыбы. Д. Тайлакова. Р. Большой Юган. Июнь 2009 г. Фото: А.А. Рудь



Чистка и разделка рыбы. Ханты. Юрты Каюковы. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: Н.И. Величко

За традиционным столом куски варёной рыбы обмакивали в рыбий жир, которого много и готовили, и потребляли. В качестве приправы могли поставить ягоду, чаще бруснику. В течение прошлого столетия, а тем более нынче рыбий жир постепенно исчез с хантыйских и мансийских столов, сейчас к варёной рыбе могут поставить магазинные приправы и обязательно хлеб.

Рыбьи головы считались наиболее вкусной частью. Если тушки крупной рыбы съедались сырыми, головы хранили отдельно и, после накопления до необходимого объёма, варили. Варили также и сушёные головки частиковых пород. Застольная этика требовала, чтобы поедание рыбьих голов сопровождалось рассказыванием сказок, некоторыми другими шутивными формами общения, которые превращали трапезу в приятное семейное времяпрепровождение.

Остатки еды складывали в блюдо с рыбой или на столик. Это были не объёдки в нашем привычном понимании, а сырьё для *порсы*.

Бульон, как уже говорилось, раньше либо выливался, либо использовался для заливания рыбы. Всего столетие назад Г.М. Дмитриев-Садовников писал о хантах: «Если сварят мясо зверя, птицы или рыбы, то жидкость, кроме жира, не употребляют в пищу». Однако в течение XX в. в рационе угров под влиянием русского населения окончательно утвердилась уха, которая прежде активно отвергалась. У северных и восточных манси даже успела родиться поговорка: «*Душистой ухи отведай – силы прибавится*».

Деликатесом обско-угорской кухни, особенно любимым детворой, было рыбное блюдо под названием *варка*. Готовили его обычно осенью, когда рыба нагуляет жир. При этом старались использовать по возможности «белую рыбу», что ещё в XVIII в. отметил В.Ф. Зуев: «*Теперь осталось изъяснить, из каких рыб позёмы и варка бывают, то всякая крупная белая рыба на позёмы и варку употребляют, но самые лучшие из муксунов бывают...*».

Несмотря на сложность приготовления и деликатесный статус варки, заготавливалась она прежде в немалых объёмах. Очевидцы мансийской жизни говорят, что семья из 5 чел. ставила в зимние запасы до 10 кг этого блюда.



Выкладывание варёной рыбы в блюдо. Ханты. Р. Тромъёган. 2007 г. Фото: А.В. Заика

Из способов приготовления рыбы, появившихся не так давно и заимствованных от русских, надо назвать жарение рыбы в жиру на сковороде и засолку.

Сковороды появились среди хантыйской и мансийской кухонной утвари совсем недавно – вряд ли раньше XIX в. По крайней мере, в раскопанных археологами могильниках предыдущего времени они неизвестны. Но и за столь непродолжительное время угорские мастерицы изобрели свои оригинальные способы приготовления пищи на них. Например, на р. Васюгане на сковороде томили рыбу в собственном соку. И жарили рыбу ханты и манси, к удивлению русских соседей, тоже по-своему – не на жире, а на воде.

Засолка, без которой сейчас рыбный промысел просто невозможно представить, появилась меж тем у хантов и манси – этих потомственных в веках рыболовов – совсем недавно: как отдельные факты – во втор. пол. XIX в. и как массовое явление – в перв. пол. XX в. До того единственным консервантом рыбы была температура – улов либо замораживали, либо засушивали. Даже в нач. XX в., по записям А.А. Дунина-Горкавича, соль для этих целей использовали достаточно скромно: «*Если стоит тёплая погода, добытую рыбу солят; если погода холодная, то оставляют её до заморозков в болотах во мху; по заморозку же рыбу перемораживают*».

Мотором этого процесса стал переход рыбы из разряда пищевого продукта в категорию товара. Сначала включение Сибири в российский рынок, а потом механизм централизованной плановой экономики Советского Союза вызвали к жизни потребность в массовой и круглогодичной за-



готовке рыбы, необходимость в её длительном хранении и дальней транспортировке. Так гарантированное снабжение солью населения Севера Сибири стало государственной задачей и причиной новых веяний на традиционных кухнях (подробнее об этом – в рассказе о соли).

Важнейшим продуктом на кухне хантов и манси был рыбий жир. Он был главным местным источником жира, поскольку растительные жиры уграм были неведомы вовсе, а животные занимали более скромное место. По важности его присутствия в пищевом рационе, популярности в применении и объёмах в заготовках сравниться с ним может только рыбная мука – *порса*. Их и заготавливали-то одновременно – летом.



1771–1772 гг.: «Что же касается до жиру, то у здешних обывателей можно почесть за самую нужнейшую вещь по всей стране к северу...».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

Немалое место занимал рыбий жир и в народной медицине. В лечебных и профилактических мерах его принимали внутрь. Например, при запоре. Но и в качестве наружного лечебного средства он тоже был достаточно популярен. Например,

сваренная в жире древесная сера считалась хорошим средством для заживления открытых ран.

Технология его изготовления у людей непривычных нередко вызывала отторжение, поскольку сопровождалась тем самым неистребимым специфическим «рыбьим духом», которым был пропитан весь остяцкий быт от стен жилья до одежды младенца. Вызывался он необходимостью заквасить исходный продукт для вытапливания рыбьего жира – нечищенные кишки и другие внутренности, прокисшие головы, кости и пр. Эту рыбную массу заливали водой и квасили в течение нескольких дней. Либо просто выставляли её на солнцепёк. Затем её загружали в котёл и долго – несколько часов – кипятили на медленном огне. Всплывающий на поверхность жир снимали деревянными черпаками и собирали в чистую посуду.

Особенно качественный продукт получался, если снятую с поверхности варева очередную порцию не просто переливали, а только сдували с него верхнюю плёнку, возвращая менее концентрированную жидкость для доработки обратно в котёл. Вторым необходимым условием приготовления «добротного жира» была своевременность только что описанной операции – нельзя было пропустить момент, когда жир начнёт «хлопать и стрелять, что значит поспело». Указавший два с половиной столетия назад эти звуковые таймеры В.Ф. Зуев заметил: «Около Тобольска так хорошо



Пристань в с. Нижневартовском с бочками для рыбы. 1913 г. Фото: Б.Н. Городков

жир варить не умеют от незнания времени, когда ему поспеть надо, потому всегда бывает горек».

Оставшаяся после вытопки жира масса не выбрасывалась, а тоже шла в дело. В первую очередь, она использовалась «в делании из лосиных и оленьих кож юфтей, замши и белой ровдуги». В долгие зимние вечера её жгли для освещения, а в долгие летние дни ею мазались для спасения от гнуса.

Если бы лет 200–300 назад была написана угорская «Книга о вкусной и здоровой пище», то слова «рыбий жир» встречались бы в ней на каждой странице – настолько часто он использовался в приготовлении блюд. Его добавляли в порсу и в тесто для мучных изделий, смешивали с варёной рыбой и кашами. Им заливали ягоды и варку. На нём жарили лепёшки из молотой черёмухи и ржаной муки. В него окунали хлеб и куски мяса. Его, наконец, просто ели ложками, запивая чаем... Вместо русского «Хлеб да каша – пища наша» хан-

ты и манси вполне могли сказать: «Порса и рыбий жир – пища наша».

Хранили этот ценный продукт в закрытых крышками берестяных ёмкостях.

Кроме собственного потребления, угры готовили жир и на продажу. Этот товар охотно скупали русские промышленники.

В пищевом секторе рыбы внутренности использовались не только для приготовления жира.

Разнообразной была палитра применения икры – от добавления её в сыром или сухом виде в тесто до специальной икрёной ухи. Деликатесом считается икра, сваренная в рыбьем жире. До распространения соли икру, как и рыбу, преимущественно сушили. Для этого её связывали в пучки и подвешивали под крышей.

Из отвара рыбьей чешуи хорошие хозяйки умеют делать блюдо, напоминающее студень.

РЕЦЕПТЫ

Подготовка тузлука

Тузлук – это насыщенный раствор поваренной соли для засолки рыбы, мяса, сала, икры и пр. Поскольку в этой книге он упоминается в рецептах разных блюд, а не только из рыбы, то уместно будет представить его в самом начале.

Готовится тузлук достаточно просто. В кипящую воду высыпается пищевая соль (лучше нейодированная). В зависимости от сорта соли её объём может быть разным – от 3 до 4 кг на 10 л воды. Насыщенность, а, значит, и готовность, раствора определяется по его плотности. Опытные хозяйки используют в качестве индикатора неочищенную картофелину средних размеров. Если она погружается в раствор хотя бы до середины посуды – добавляется соль; если остаётся плавать на поверхности – раствор готов. В наши дни в горячий тузлук добавляются пряности: лавровый лист, укроп, корицу, гвоздику и пр., а затем в уже остывший – очищенные дольки чеснока, можно размятого.

Разделка рыбы

Разделка нельмы и муксуна по-обски

(для вяления)

Для знаменитых «остяцких» и «вогульских» позёмов рыба разделывается следующим образом.

Первым делом она очищается от чешуи.



Разделка нельмы. Северные ханты. Р. Обь (песок Тохма). 1990 г. Фото: Е.В. Перевалова



Затем на брюшке наносятся два надреза: первый – наискось у основания жабер, второй – продольный от него до заднепроходного отверстия. Теперь извлекаются внутренности и вычищается кровь. У крупных особей отсекается жирное брюшко, оно вялится отдельно.

У разложенной спинкой к человеку и придерживаемой за голову рыбы около жаберной крышки делается поперечный надрез глубиной чуть выше позвоночника. Следующий рез – продольный, по мякоти спины. Он разваливает лишь жирное мясо, оставляя целым скелет. Теперь можно срезать боковой слой мякоти – профессионалы делают это одним движением, без порезов и заусениц на мясной поверхности. Но подрезанный до самого брюшка пласт мяса пока от тушки не отделяется.

Такими же действиями снимается мякоть со второго бока после переворачивания рыбы.

Затем от хребта отрубается хвост. Рыбина распадается на две части – позём (боковые пласти мякоти с кожей, соединённой хвостовым плавником) и скелет с головой.

На внутренней стороне позёма наносятся частые параллельные надрезы до кожи, но с сохранением последней. А на спинке делается продольный надрез для нанизывания на «сушильную палку».

Разделка сырка по-ванзетурски

(для вяления)

Очищенная тушка сырка размещается на разделочной доске спиной к человеку и начинает резаться со стороны спины от основания плавника последовательно в обе стороны: сначала – к хвосту, потом – к голове. При этом разрезается лишь мякоть спины вдоль позвоночника глубиной до основания рёбер. Это даёт возможность затем острием ножа осторожно отделить нежную мякоть от позвонков и рёбер одним цельным пластом и отогнуть её от тушки, будто обложку книги.

Теперь «открытая» сверху тушка позволяет легко извлечь внутренности, предварительно подрезанные у основания головы.

Те же манипуляции повторяются с другим боком сырка.

Теперь «книжка» отделённой мякоти складывается пополам кожей наружу (то есть возвращается в своё естественное состояние) – и у неё двумя поперечными надрезами удаляется брюшной плавник с кусочком кожи.

Далее вновь распахнутая мякоть располагается на доске кожей вниз, чтобы на ней можно было нанести нарезки для более быстрого и равномер-

ного просушивания: один продольный – по мякоти брюшка, несколько поперечных (с дистанцией около 7 мм) – по брюшку и бокам.

Вынутый хребет с головой – не отходы, а продукт для дальнейшей переработки. Их связывают попарно у хвоста и тоже развешивают для просушки.

Разделка сырка по-ванзетурски

(для водных способов приготовления и начинки в пирог)

Двумя резами вскрывается брюшко рыбы: первым коротким – поперёк у основания головы, вторым длинным – вдоль до заднепроходного отверстия. Затем извлекаются отсечённые около головы внутренности, убирается плёнка вдоль внутренней стороны позвоночника и выскребается тёмная кровь под этой плёнкой.

Разделка начинается продольным (вдоль хребта) срезанием мякоти бока с рёбрами. Следом отделяются хвост и голова, а половинки тушки рассекаются поперечными ударами на отдельные куски.

Разделка налима по-кондински

(для водных способов приготовления и засола)

Порется эта поленообразная тушка снизу, с брюшка: первый рез – наискось около головы, второй – продольный по низу живота до заднего брюшного плавника. Делается это очень осторожно, чтобы не повредить печень и желчный пузырь.

Первым делом извлекается главный налимым деликатес – печень, от которой тут же отделяется желчный пузырь. Потом приходит очередь икры и уже в конце достаётся всё остальное. Затем отделяется голова, а тушка режется на поперечные куски. Посередине каждого куса перпендикулярно позвонкам делается надрез для равномерного и быстрого проваривания.

Разделка щуки по-обски (для вяления)

Щука вялится с костями и без костей. Соответственно, и разделяется по-разному.

1. Для вяления с костями.

Чешуя остаётся в неприкосновенности.

Первый рез сквозной – нож проходит от основания спинного плавника практически к заднепроходному отверстию и движением вдоль позвоночника к хвосту прорезает заднюю часть рыбы. Второй рез – точно такой же и от той же исходной точки, но в обратную сторону, к голове. Отличается он тем, что в этот раз нож не проходит тушку насквозь, а лишь отсекает основания

рёбер от хребта. У мелких щучек этим резом разваливается и голова, у матёрых экземпляров он заканчивается у основания головы, которая затем отсекается. На этом этапе тушка разворачивается со спины.

Следом – обычные действия при разделке щуки: удалить кишки, предварительно сняв с них жир, сохранить потрошки, выбросить плёнку с внутренней стороны позвоночника, вытереть или смыть кровь, которая была под плёнкой.

Далее следует глубокий рез вдоль позвоночника от головы к хвосту с сохранением кожи. Заканчивает процедуру разделки нанесение частых (с дистанцией около 1 см) поперечных разрезов по мякоти бока.

Названия: ханты – *сорт юхала*.

2. Для вяления без костей.

Начало такое же: сначала нож движется от основания спинного плавника вдоль хребта к хвосту, но на этот раз проходит до конца и распластывает заднюю часть рыбы; потом он по ходу от того же плавника к голове отделяет от позвоночника боковую пластину мякоти с рёбрами. Следом на этой же стороне делается поперечный рез около жаберной крышки, и это даёт возможность боковой пласт мякоти отогнуть наружу.

Далее ножом, вставленным под позвонки у основания головы и продвинутом к хвосту, разъединяются хребет и мякоть спины. Голову, за которую рыба придерживается во время предыдущих манипуляций, отрезают.

Теперь, когда удалены внутренности, кровь и спинной плавник, осторожно, чтобы не повредить кожу, на мякоть боков наносятся параллельные надрезы, а на брюшко – крестообразные или уголкового.

Название: ханты – *сорт хор юхала*.

Разделка щуки по-обски (для засола)

Используются тушки молодых щучек.

Продольный надрез для потрошения делается чуть сбоку от нижней оси, выше брюшных плавников. После удаления внутренностей важно не забыть отделить плёнку вдоль хребта и тщательно вычистить кровь под нею.

Подготовив это место, можно надрезать изнутри мякоть спины у примыкания рёбер к позвоночнику, оставляя в неприкосновенности кожу. После отделения головы рез вдоль хребта со стороны рёбер углубляется до кожи, и тушка разворачивается в пласт.

Остаётся сделать ещё два реза – у хвоста вдоль позвоночника и вдоль концов рёбер по мягкой стенке живота. После нанесения насечек на мякоти боков всё с той же внутренней стороны щука к засолке готова.

Разделка щуки по-обски

(для водных способов приготовления)

Для ухи и супов, как и для засола, выбираются только молодые щучки (на Оби их называют щу-рогайками).



Чистка щуки. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов



После освобождения от чешуи тушку потрошат со стороны брюшка: сначала – косым надрезом у основания грудных плавников, затем – от него продольным резом по краю одного бока до заднепроходного отверстия. Внутренности, отсечённые от основания головы, изымаются и разбираются, плёнка вдоль позвоночника выбрасывается, кровь тщательно вычищается.

В конце отсекается голова, а тушка поперечными резами с рассечением позвоночника разделяется на несколько кусков, количество которых зависит от размера рыбы.

Разделка щуки по-назымски

(для начинки в пирог)

Тушка очищается от чешуи и потрошится через продольный разрез по брюшку. Затем поочерёдно от позвоночника отделяются боковые пластины. Для этого сквозным проникновением ножа около заднего конца спинного плавника сначала отсекается от хвоста задняя часть бочины, а затем, развернув нож в сторону головы, – весь бок вместе с рёбрами. Хребет вырезается, хвост и плавники отсекаются. Образовавшиеся таким образом пластины щуки разрезаются на поперечные куски и на непродолжительное время пересыпаются солью.

Разделка язя по-сосьвински (для вяления)

Этот способ от других отличается тем, что при нём полностью извлекаются рёбра язя.

У очищенной от чешуи и освобождённой от грудных плавников рыбы сначала наносятся два

поперечных реза по краям брюшного плавника. Затем начинается классическая разделка для поёма: от спинного плавника тушка прорезается насквозь одним движением – к хвосту, другим – к голове. Как и при очень похожей разделке сырка, в этом случае важно не углубить нож далее оснований рёбер, которые должны остаться в сохранности.

Следующий рез – на этот раз поперечный, вдоль жаберной крышки – позволяет отогнуть пласт мякоти наружу, загибая его от головы. При этом при разделении мяса и рёбер действовать нужно сначала (около позвоночника) ножом, а ниже (у окончаний позвонков) уже пальцем. То же самое делается и с другой стороны рыбы.

В итоге рыба делится на две части – скелетная основа с внутренностями плюс голова и мякоть с боков и брюшка плюс кожа. Голова идёт в уху или на *порсу*, а мякоть вялится, но перед этим изнутри наносятся полосы ножом: по бокам – вертикально, по брюшку – наискось или крестами.

Название: ханты – *хор юхала*.

Разделка язя и плотвы по-назымски

(для вяления)

Рыба очищается от чешуи и кладётся на разделочную доску спиной к человеку.

Первым делом надрез наносится по мякоти спины вдоль всего позвоночника. Затем острием ножа он аккуратно углубляется до самого конца рёбер сначала с одной бока, затем – с другого.

Отсекается голова.



Разделка язя для вяления. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов

После этого тушка распадается на две части, соединённые только в точке хвоста: одна – это скелет с узкой полосой мякоти по позвоночнику и внутренностями между рёбер, вторая – соединённые брюхом бока с мякотью и кожей.

Последней операцией становится нанесение параллельных поперечных резов по внутренней стороне мякоти для равномерного прогревания и сквозного отверстия у основания хвоста для подвешивания.

Разделка язя по-ваховски

(для водных и безводных способов приготовления)

Сначала снимается чешуя от хвоста к голове. Затем двумя движениями ножа рыба освобождается от внутренностей: первым – вспарывается живот, вторым – кишки отсекаются от головы. В конце производится окончательно зачистка от чешуи: острие ножа, который находится в правой руке, вставляют в жаберную щель под нижней челюстью, а левой рукой протягивают рыбку под ножом.



Подготовка язя к сушке. Ханты. Р. Вах. 1898 г. Фото: У.Т. Сирелиус. Из кн.: Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам. Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 178. Рис. 172

Разделка карася по-обски

(для водных способов приготовления)

Нечищеного карася вспарывают двумя резами по брюшку: первым – косым поперечным у самых жабр, вторым – продольным. После удаления желчи и кишок, откладывания икры, пузыря и жира для ухи, крупные тушки рассекаются поперечными резами на куски.

Разделка карася по-васюгански

(для водных способов приготовления)

Первым делом срезаются наджаберные кости головы. Затем около головы делается надрез по животу, и через него вынимаются внутренности. Чтобы вынуть кишку, второй надрез делают около заднепроходного отверстия. Желчь и кишки обрезаются и отбраковываются, а все остальные внутренности, включая студенистую сероватую массу (на р. Васюгане её называют чох) кладут обратно внутрь тушки.

Поскольку карась костляв, перед его приготовлением с боков делается много глубоких поперечных надрезов с рассечением костей, особенно ближе к хвосту.

Разделка окуня по-обски

(для водных способов приготовления)

Нечищенный окунь размещается на разделочной доске головой к человеку и освобождается от внутренностей со стороны брюшка: первым надрезом – наискось за грудным плавником, вторым – вдоль до заднепроходного отверстия.

Затем, перевернув рыбу на другой бок, делается продольный рез вдоль всего позвоночника по мякоти спины; лезвие ножа при этом ориентировано перпендикулярно позвонкам. Последний рез наносится у основания спинного плавника поперёк. При этом почти разваленная надвое тушка должна всё же сохранить единство.

Разделка окуня по-назымски

(для жарения)

Нечищенная, как это принято для окуня, тушка распарывается почти так же, как при только что описанном способе, но поперечный рез по брюшку на этот раз наносится у основания жабр, а продольный – не по нижней оси, а чуть сбоку, мимо нижних плавников.

При извлечении предварительно отсечённых у основания головы внутренностей икра оставляется на месте.

Для равномерного прожаривания изнутри рыбины делается ещё один рез – по мякоти вдоль хребта. Если голову пускать на жаровню, её тоже нужно располосовать вдоль.

Потрошки и жир с кишок, разумеется, тоже отправляются в сковороду.

Разделка чебака и плотвы по-кондински

(для водных способов приготовления)

После снятия слизи рукой по направлению чешуи (от головы к хвосту) бока тушки для более равномерного и быстрого проваривания мяса по



всей длине неглубоко надсекаются поперечными резами. Хозяйки советуют при этом держать лезвие ножа в противоположную от себя сторону.

Следом извлекаются внутренности, для чего сначала делается косой поперечный надрез на брюшке у основания жабер, а от него продольный по брюшку, затем отсекаются кишки от основания головы.

Рыба для сыроядения

Рыба свежая

Летом при ловле белой рыбы (нельмы, муксуна, щокура, сырка) или сразу по возвращении домой стараются обязательно приготовить это быстрое и любимое многими блюдо. Собственно





Разделка муксуна на *нряхул*. Манси. С. Хурумпауль. Р. Ляпин. 2008 г. Фото: В.Ю. Кондин

говоря, его и блюдом-то можно назвать с большой натяжкой, поскольку оно включает в себя лишь первый этап – обработку рыбы.

Главное при этом способе употребления – быстро разделать и быстро съесть добычу. Иначе не удастся ощутить всей прелести нежнейшего свежего мяса.

Выбирают ещё трепещущую рыбку с твёрдой упругой мякотью.

Ежели она имеет небольшие размеры, то, взяв за голову, у неё первым делом отрезают плавники. А затем, держа на весу, начинают есть от хвоста к голове, захватывая зубами очередную порцию – *«взяв один конец в зубы, а ножом из-под низу отрезают наотмашь подле губ самых»*, – как написал один из путешественников по Оби два с половиной века назад.

Средняя по размерам добыча уже чистится и разделывается. Кровь при этом не вычищается. В положении на боку животом наружу (от человека) рыба вскрывается одним резом вдоль жабер, а затем освобождается от всего бокового пласта мякоти до самого хвоста. После переворота это же самое делается с другой стороны. Далее приходит очередь спинной мякоти по хребту. Для этого рыба удерживается брюшком кверху, а мясистые полосы предварительно отсекаются за грудными

плавниками и около заднепроходного отверстия.

Крупная рыба требует ещё более тщательной разделки. Сначала её, зажав пальцами за жаберы, укладывают на доску и освобождают от чешуи. Затем круговыми движениями отделяется брюшной плавник и, следом, брюшко. Следующей операцией становится разделка на мясо. Здесь уже размеры требуют, чтобы каждый бок снимался не целиком, как в предыдущем случае, а двумя пластинами. Для этого она рассекается несколькими быстрыми и глубокими резами: поперечным – от грудных плавников вдоль жабер глубиной до хребта, продольным – с боков вдоль спины, не доходя 5–6 см до хвостового плавника. При этом важно, чтобы лезвие ножа шло вертикально вдоль хребта, углубляясь в мякоть примерно наполовину. Острие ножа должно лишь касаться рёбер, не повреждая их. Затем освобождённые таким образом пласты мякоти снимаются с рёбер с той и другой сторон. Аналогично подрезается и хвостовая часть.

Оба пласта и брюшко нарезаются мелкими кусочками, которые готовы к употреблению. При еде в лодке можно обходиться и без соли, достаточно обмакнуть мясо в свежую рыбью кровь. Дома нетрудно приготовить соль или солёной раствор. Филейные куски можно даже положить в



этот солёный раствор на несколько минут – мясо успеет впитать в себя соль, без которой сегодня трудно себе представить любое рыбное блюдо, но не успеет утратить нежности вкуса и тонкости аромата свежайшего продукта.

Названия: ханты – *нюша*, *лул хул*; манси – *няр хул*.

Строганина из рыбы свежемороженой

Для этого блюда хороши крупные виды рыб – щука, осётр, нельма, муксун, большая стерлядь.

Первым делом у замороженной рыбы обрезаются хвост и плавники. Можно это делать, положив её на бок. Если удобнее манипулировать ножом вертикально, надо взять рыбку одной рукой за хвост и упереть головой в стол.

Затем острием ножа в направлении от головы к хвосту на каждой стороне делаются по два глубоких продольных надреза: один – по спине, второй – по брюшку. Ещё один рез делается кольцом вокруг головы. Они нужны для того, чтобы содрать кожу вместе с чешуёй. Для этого ножом подцепляется кусочек около хвоста и затем уже вся полоса кожи отдирается от мёрзлого мяса до

самой головы. Ханты и манси проделывают это виртуозно, прикусив кожу зубами и лишь один раз рванув головой в сторону. Сначала освобождается спина, потом – низ.

Голова отделяется прямым поперечным резом, хвост – косым двусторонним. Можно это сделать до снятия шкуры, можно – после.

Теперь тушка ставится вертикально головой вниз на разделочную доску и, придерживаемая одной рукой, строгается острым ножом сверху вниз вдоль туловища. Сначала полоски мяса отделяются со спины до позвоночника, затем снимаются тонкие стружки мякоти с обеих сторон хребта и по бокам и уже в конце – с брюшка. Пластины и завитки стружек и зовутся строганиной. Их нужно съесть быстро, пока они не растаяли.

Мороженая сырая печень – тоже наслаждение для гурманов.

Голова, потрошки и позвоночник откладываются на уху.

Раньше к строганине подавалась соль – сухая или разведённая в воде. Сейчас принято ставить



Строганина из щуки. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов

на стол блюдце, в котором смешиваются соль и перец в желаемой пропорции.

Это блюдо считается «протокольным» угощением для гостей. Также ханты и манси убеждены, что мороженая сырая рыба с горячим чаем хороши для быстрого согревания людей, вернувшихся с мороза.

Название: патанка / патонка (от хантыйского – *потэм кул / потум хул*); манси – *няр хул*.

Язь свежемороженный

Мороженный язь, в отличие от вышеперечисленных рыб, не строгаётся ножом, а измельчается тяжёлым металлическим предметом (чаще – обухом топора) и поедается кусочками.

Блюда безводного приготовления

Рыба печёная

Щука и язь, печёные на рожне

Подход к разделке предварительно потрошёной рыбы зависит от её размера. Мелкие и средние экземпляры насаживаются на рожон (в разных местах их называют по-разному: рожонки, вертел, шолики, *чапсы / чопсы / тяпсы, ивэс...*) хвостом вперёд целиком. Крупные – кусками. Для этого они распластываются вдоль хребта надвое, при этом кожа на спине сохраняется целой. Ещё один надрез делается с другой стороны хребта и по одному – на границе спинки и брюшка. Затем удаляются голова и хвост, а туловище, в зависимости от размера, делится поперечными резами на две-три части. Изнутри каждая из них нарезается до кожи, а затем насаживается на рожон поперёк хребта.

Далее деревянные стержни с насаженными на них тушками или кусками рыбы втыкаются



Приготовление щуки на рожнах (подавушки). Ханты. Р. Вах. 2007 г. Фото: Е.В. Перевалова

в землю. Если костёр ещё не прогорел, то лучше это сделать сбоку с подветренной стороны. При отсутствии высокого пламени лучше разместить рыбу прямо над горячими углями. Сначала – внутренней стороной к источнику жара, потом – наружной. Причём вначале они располагаются как можно ближе – для образования корочки, препятствующей вытеканию сока. Только потом рожны



Приготовление щуки на рожнах (подавушки). Ханты. Р. Тромъёган. 2004 г. Фото: А.В. Заика



переставляются подальше и несколько раз поворачиваются вокруг своей оси для быстрого и равномерного пропекания. Важно эту сочную рыбу не перепечь, чтобы сохранить сок. Обычно хватает 10–15 мин на мелкую рыбу и в два раза больше – на куски крупной.

Подход к солению рыбы, приготовляемой таким образом, может быть разным. Сторонники классического варианта готовят несоленую рыбу, которую макают в соль или специально подготовленный раствор соли уже при еде. А те, кто спешат или не любят лишних манипуляций, посыпают солью внутренность рыбы перед нанизыванием на рожны.

Название: подавушка / подовушка, тэр кул.

Язь, печёный над огнём

У жирного свежепойманного язя – почищенного и разделанного – вырезаются куски брюшка, которые подвешиваются над пламенем до полного пропекания. К столу подаются облитыми рыбьим жиром.

Название: ханты – шумхан вой.

Рыба частиковых пород, печёная на рожне

Годится только свежая рыба частиковых пород (чебак, окунь и пр.). Вся рыба, кроме окуня, сначала чистится и потрошится. Чебака, например, разрезают наискось по брюшку у основания жабер и, захватив кишки пальцами, выдёргивают внутренности. Тушка остаётся цельной.

Рожны для сушки мелочи достигают в длину около 0,8 м и имеют один заострённый конец для нанизывания рыбы. Очень важно правильно



Окуни на рожнях – любимое кушанье путешественников. ХМАО – Югра. 2003 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

но расположить последнюю – продеть через бок слегка наискось под позвоночником и зафиксировать головой вверх. Обычно на один рожон входит от одного до двух десятков в зависимости от размера.

Эти рожны втыкаются кругом либо с подветренной стороны вокруг костра примерно в 0,5–0,6 м от пламени. При этом огонь должен быть достаточно слабым, тлеющим. Для этого хорош сухой тальник и совершенно не годятся дрова из смолистого дерева. Раньше, если условия (например, непогода) не позволяли сделать это на свежем воздухе, пекли рыбу и в жилище – у открытого очага или на огне чувала. Надо внимательно следить за процессом и для равномерного пропекания вовремя поворачивать рыбу к огню разными сторонами.

Готовая рыба начинает остывать прямо на рожнах, которые требуется слегка потряхивать, чтобы она не прилипла к дереву и не распалась на куски при снятии со стержня. После извлечения рожнов рыба должна окончательно остыть на продуваемом месте (сетке, решете и т. п.).

Приготовленная описанным способом рыба не предназначается для длительного хранения, но снятая с рожна в горячем виде, истекающая собственным соком чудо как хороша.

Если эта рыба предполагается для дальнейшей сушки и переработки в *порсу*, она не солится. Если её употреблять сразу по приготовлении, то можно и посолить.

Тугун, печёный на рожне по-мансийски

(рецепт от А.А. Дунина-Горкавича, 1890–1903 гг.)

Рыба распарывается по спине, освобождается от внутренностей, нанизывается через отверстие в хвосте на тонкий шест («приблизительно около



Нанизывание сосвинской селёдки на жал. Манси. Д. Менквья. Р. Северная Сосьва. 2002 г. Фото: Н.П. Бурдик

ста штук» – указывает А.А. Дунин-Горкавич) и вешается над открытым огнём.

Прежде, согласно «вогульскому этикету», приготовленная таким образом рыба подавалась к чаю.

Рыба, печёная в земле

Этот способ приготовления использовался чаще на месте промысла.

По размеру свежепойманной рыбы выкапывалась неглубокая ямка, которая выстилалась по дну свежим борщевиком. Сверху укладывалась тушка рыбы – нечищенная и непотрошёная. Её перестилали травой и засыпали, а сверху разводили костёр.

Польза от такого огня была в прямом смысле слова всесторонняя: вверху закипал чай, внизу запекалась рыба, вокруг грелись люди.

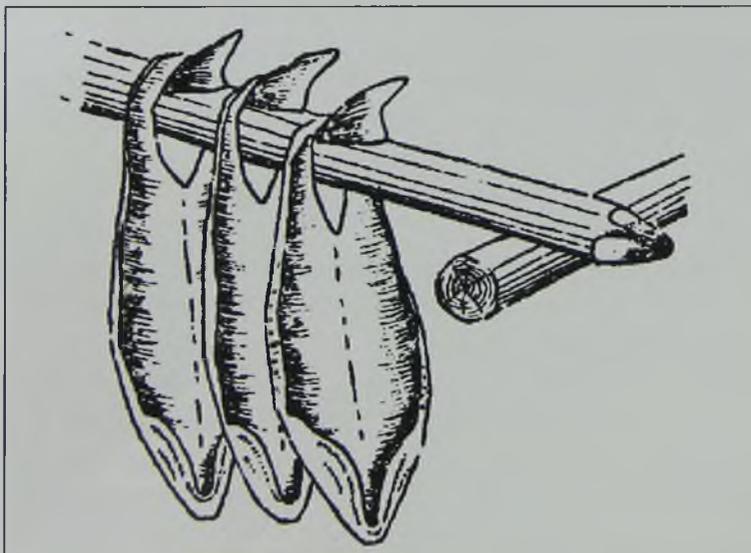
Рыба вяленая

Рыба крупная вяленая

Нечищенная крупная рыба (щука, язь, сиг, сырок, щокур) потрошится. Делается это двумя способами – через спину (по методу северных хантов) и через брюхо (по способу казымских или васюганских хантов). В первом случае толстый слой мякоти на хребте рассекается на квадратики, во втором – распластывается по позвоночнику с сохранением кожи.

Можно при этом по примеру манси у крупных экземпляров отделить голову и нанести надрезы с внутренних сторон.

Раньше соль не употреблялась вовсе. Сейчас при вялении язя допускается его разделанную тушку подержать недолгое время в тузлуке.



Вяление рыбы. Ханты. Р. Васюган. Из кн.: Лукина Н.В. *Пища восточных хантов // Мат-лы к сер. «Народы и культуры».* – М., 1991. – Вып. VII: *Обские угры (ханты и манси).* – С. 115. – Рис. 1–2



Разделка и вяление рыбы. Ханты. Р. Васюган. Юрты Милимовы. Фото: З. Надь

В хвостовой части тушки делается небольшой разрез для подвешивания тушки. По примеру обитателей обских низовий можно вставить в это отверстие хвост другой рыбы – и так попарно распределится вся предназначенная к вялению партия. Останется только развешать эти связки на вешала головами вниз. Чтобы тушки на солнце не скручивались, внутрь вставляются поперечные деревянные распорки.

А можно по примеру васюганских жителей вывернуть через это отверстие хвост рыбы, и тогда вся тушка вывернется внутренней стороной наружу. Никакие палочки-распорки в таком случае не потребуются. Достаточно только нанизать рыбы на прутья или тонкие жердочки и разместить их на вешалах.

В зависимости от погодных условий и размера рыбы процесс вяления занимает несколько дней.

Названия: ханты – *юхал / юхола / юкола, юхал пал*; манси – *ехол / юхал*.



Рыба частиковых пород вяленая

А вот мелкая рыба (чебак, окунь) вялится без предварительной обработки и нанизывается на проволоку или тонкий деревянный прут длиной, как на рожонках, «шеренгой» в нечищенном и непотрошённом виде.

Названия: ханты – *юхал, юхал пал*; манси – *ехол*.

Чебак и язь вяленые

Разновидность вяления чебаков и мелких яззей. Рыба разделывается со стороны спины, убираются кишки, отсекаются голова и хвост. Следом срезается спинное филе, но не до хвоста. Оно помещается внутрь тушки через отверстие, которое прорезается в хвостовой части живота. Ханты говорят, что получается «*нечто, похожее на человеческое ухо*».

После этого рыба нанизывается на тонкие прутья и помещается на солнечном и хорошо продуваемом месте.

Названия: ханты – *юхал / ютта, юхал пал*; манси – *ехол*.

Филе вяленое и вялено-жареное

Подготовка крупной рыбы (чаще – щука, сырок, щокур, язь, реже – нельма и муксун) такая же, как при вялении целой тушки, – почистить и выпотрошить. Затем тушка распластывается вдоль



Вяленая щука. Селькупы. Р. Кеть. 1920 г. Худ.: А.Г. Варгин

хребта, отделяются кости позвоночника и рёбра, отсекаются голова и хвост. На оставшемся филе делаются мелкие надрезы, в которые засыпается небольшое количество соли.

Вывешивается такое филе только при определённой погоде – солнечной и, желательно, ветреной. Нужно несколько дней, чтобы она высохла и была готова к употреблению.

Впрочем, следуя логике угорской кухни, вяленую рыбу можно использовать в качестве сырья для дальнейшего приготовления – обжаривания в масле или рыбьем жиру до румяной корочки.

И вяленая, и вялено-жареная рыба хорошо хранится. Лучшей тарой для этого является деревянная и берестяная.

Названия: ханты – *позём, шэмах хул, шомах, мухсан хул*; манси – *хор*.

Рыба сушёная

Сушёная смесь из рыбы частиковых пород

Для сушки годится как уже запечённая на рожнах около открытого огня, так и свежая рыба. Первая после такой обработки становится пригодной к хранению в течение года. В некоторых случаях у неё перед сушкой отделяются головы. Вторая – свежая – рыба предварительно чистится, только окунь остаётся в чешуе.

Сушится рыба на решете над открытым огнём либо на металлическом противне на плите. Соль добавляется уже при употреблении.

Как говорят ханты, такая «*рыба делается как сухарь, очень вкусная*».

Есть сухую рыбу можно по-разному. Если её размягчить, подержав некоторое время над огнём или обмакнув в рыбий жир либо топленый животный жир, то она быстро становится пригодной к немедленному употреблению. При отсутствии свежей рыбы сухие запасы идут в варёво.

Рыба копчёная

Рыба горячего копчения

1. Используется только рыба свежего улова.

Предварительная подготовка крупной рыбы – удаление чешуи и внутренностей. После этого тушка распластывается изнутри вдоль хребта с сохранением кожи на спинке. С внутренней стороны делается сетка надрезов: поперечные линии – через 1 см, продольные – через 1,5–2 см.

Частиковые породы готовятся по-разному. В одних местах (например, на р. Васюгане) такая рыба чистится и разделывается, в других (к примеру, на р. Пиме) – нет.

Затем рыба нанизывается на длинные заострённые дранки из несмолистого дерева. Опять же, единого правила здесь нет: в одних местах делают это у хвоста, в других – ниже головы, в-третьих – через жабры. Но везде стараются калибровать рыбу по размерам, поскольку от массы зависит время копчения.

Далее стержни-шампуры укладываются на перекладины, установленные на открытом – солнечном и хорошо продуваемом – месте. Здесь рыба должна просыхать в течение нескольких часов.

Следующий этап протекает уже в безветренном месте – где-нибудь в зарослях. Перенесённые сюда шампуры с обсохшей рыбой размещаются на специальной конструкции из четырёх вертикальных опор, соединённых перекладинами или металлической сеткой. Внизу разводится огонь с небольшим дымом. В качестве топлива используется преимущественно сухой тальник. Если эта плохо горящая древесина пытается всё же разгореться, пламя сбивается брызгами воды, ударами ветвей. С наветренной стороны устанавливается ветровой заслон.

Рыба размещается на нижних перекладинах коптильной конструкции, примерно в 80–90 см от огня. При слабом тлении костра рыба располагается ниже, при сильном – соответственно,



Приготовление рыбы горячего копчения. Юрты Я.И. Ярсомова. Р. Лоольях (бассейн р. Большого Югана). Июнь 2009 г. Фото: А.А. Рудь



Копчение рыбы. Ханты. Р. Большой Юган. 1999 г. Фото: К.Г. Карачаров



выше. Для равномерного и постоянного термического воздействия дранки периодически меняют местами.

Рыба считается готовой, когда начинает похрустывать. По мере готовности мелкие тушки обрываются снизу, а остающиеся на дранке головы позже скармливаются собакам.

2. В последние годы с увеличением объёмов продаж рыбы получил распространение более простой способ копчения.

Почищенная, выпотрошенная, распластанная надвое, надсечённая по внутренней стороне и кое-где ещё и обезглавленная рыба выдерживается сутки в тузлуке. Окунь может не подвергаться ни чистке, ни потрошению. Затем извлечённая из раствора рыба, с которой стекла влага, нанизывается на прутья или прочную тонкую дранку, а те размещаются на небольшой высоте над огнём и накрываются плоскостью (специальным полот-

нищем из сшитых листов берёсты, листом жести или шифера и т. п.). Она задерживает горячий дым и обеспечивает процесс копчения.

Рыба горячего копчения вкусна сразу по приготовлении – с пылу, с жару, со свежим запахом дыма и текущим соком... Через день-два она уже не столь активно вызывает слюноотделение у гурманов, а немного спустя и вовсе пропадает. Но её можно запастись впрок до года, если после копчения ещё хорошенько просушить в решете над небольшим огнём.

Название: ханты – *шумах / шумох / шомых / шэмах / чёмух*.

Тугун горячего копчения

Свежий улов засыпается солью в пропорции 3 фунта (1,4 кг) соли на 1 пуд (16,4 кг) рыбы. Сутки спустя сельдь промывается в образовавшемся рассоле и слегка обсушивается.



Натюрморт с золотой рыбкой. 1984 г. Худ.: В.А. Игошев

Перед копчением у каждой рыбки выдёргиваются кишки.

Рыба коптится на слабом огне. В качестве дров используются осина и тальник, гурманы добавляют в огонь для запаха веточки можжевельника или черёмухи.

Рыба томлёная

Рыба, томлёная в собственном соку

Крупная рыба – нечищенная и непотрошенная – надрезается по бокам: с одной стороны – несколькими поперечными резами, с другой – одним продольным. В разрезы можно насыпать по вкусу соли, но, если есть желание ощутить вкус настоящей «остяцкой рыбы», то делать этого не надо – ханты и манси солили рыбу не в процессе приготовления, а непосредственно во время еды.

После этого рыба без всяких добавлений кладётся на чугунную сковороду или железный противень и помещается в хорошо вытопленную, но без пламени печь. Лучше всего для этого годится традиционная угорская печка для хлеба, из которой только что вынули пышущие жаром буханки. Томлёная в собственном соку и слегка зажаренная рыба доходит до состояния, когда её кости становятся мягкими и совершенно незаметными при еде.

Вкуснейшее блюдо для немедленного потребления, но его можно и запасти впрок. Для этого надо отделить от костей мясо и на той же сухой сковороде ещё раз поместить в печь для сушки.

Язь в собственном соку

Непотрошёный и нечищенный язь долго и тщательно натирается сначала солью, а затем растительным маслом по направлению чешуи. Немного соли добавляется внутрь головы. Поставленный примерно на 20 мин в металлической посуде в протопленную печь, из которой убраны угли, он покрывается хрустящей красноватой корочкой и превращается в сочное вкусное блюдо.



Рыба, томлёная в печи. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов

Рыба солёная

Рыба, солёная в тузлуке

Для засолки в тузлуке берётся средняя и крупная рыба – муксун, нельма, таймень, язь, щокур, сырок, щука и даже осётр. Главное – правильно её подготовить к посолу.

От чешуи в этом случае рыба не очищается. Потрошится почти всегда со стороны живота, но щуку и налима в некоторых местах вспарывают со спины). Главная задача – расплатать рыбину по одной стороне хребта надвое. При этом наполам разрезается и голова. Затем острием ножа с внутренней стороны делается несколько надрезов для лучшего проникновения соли. После промывания рыба помещается в тузлук, где она может храниться вплоть до употребления.

Перед подачей на стол такую рыбу надо хорошенько промыть холодной водой. А для использования в пироге хорошо бы предварительно в течение пары часов вымочить, чтобы пирог не оказался пересолённым.



Разделка муксуна и осетра для засола. Манси. П. Катровож. Р. Обь. 2010 г. Фото: В.Ю. Кондин



Рыба солёная стоповая

Подготовленную вышеописанным способом среднюю и крупную рыбу можно солить не только в тузлуке, но и насухую – просто солью. В этом случае она проходит такую же подготовку – потрошится, но не чистится. При засолке важно не только просыпать каждый слой рыбы солью, но и буквально втереть последнюю в разрезы на мясе. И чем крупнее рыба, тем больше соли требуется всыпать внутрь. Лучше потом вымочить рыбу, чем сгноить неправильным посолом.

Для засолки используется деревянная или металлическая посуда. Раньше это были преимущественно чугунные котлы, сейчас эмалированные кастрюли.

Через сутки, когда в посудине появляется рассол, сверху кладётся гнёт – деревянный кружок с грузом.

Через 7–9 дней, после окончательной засолки – а срок этот зависит от многих обстоятельств (размера рыбы, количества и качества соли, температуры) и точно не регламентируется – рыба извлекается, моется в том же рассоле и складывается в стопы.

Рыба, солёная «колодкой»

Для этого способа засолки используют самую разную рыбу – муксуна, сырка, чебака... Но королём признан «язь колодкой». Почему «колодкой»? Потому что в переработку идёт цельная (непотрошёная) тушка. В этом случае она получается более сочной, чем стоповая.

Посуда используется та же самая – деревянная или эмалированная.

Соль применяется в любом виде – сухой или растворённой в воде.

Начинается процесс с того, что дно ёмкости покрывается солью или тузлуком. Сверху пластинами выкладывается рыба и постоянно добавляется соль. Считается, что при таком засоле жирная рыба «возьмёт соли ровно столько, сколько ей требуется», поэтому на соли не экономят. Сверху на рыбу кладут тяжёлый гнёт, который своим весом выдавливает сок и слизь.

Сколько времени длится засолка, зависит от разных обстоятельств. Надо наблюдать и пробовать. Но нежный сырок бывает готов уже через неделю, а язь может лежать под гнётом и три недели.

Если возникнет необходимость такую рыбу дополнительно провялить, тогда в течение нескольких часов её промывают в холодной воде.

Если же рыба не пошла на стол ни в солёном, ни в вяленом виде, её можно ещё и закоптить.

Налим солёный

Для засолки налим разделяется так же, как для ухи (см. выше).

Поперечно нарезанные куски рыбы должны находиться в тузлуке не более 3 дней.

Чебак солёный

В засолку годится любая по размерам рыба. Она не чистится и не потрошится, лишь моется.

Для засолки используется только деревянная или эмалированная посуда. Чебаки выкладываются в неё послойно и пересыпаются крупной солью из расчёта 1 кг соли на ведро рыбы. Сверху рыба придавливается гнётом – крупными камнями и т. п.

Время засолки – около 10 дней.

По истечении этого срока чебаки извлекаются из тары, промываются от соли и слизи в холодной воде и вывешиваются для подсушки в тень, на сквозняк.

Тугун, солёный по-мансийски

Рыба без предварительной чистки и разделки промывается в холодной воде, выкладывается слоями в деревянную или эмалированную посуду, пересыпается крупной солью и два дня находится под гнётом. При более долгом сроке нежнейшее мясо начинает размягчаться и превращаться в однообразную массу, поэтому важно вовремя вынуть рыбу из солёной среды.

Тугун, солёный по-русски

(рецепт от А.А. Дунина-Горкавича, 1890–1903 гг.)

Свежевыловленная рыба укладывается в бочку рядами и пересыпается солью в пропорции 6–8 фунтов (2,7–3,6 кг) соли на 1 пуд (16,4 кг) сельди. На третий день сельдь вынимается из бочки, промывается в том же рассоле и, пересыпаемая специями, укладывается в деревянную тару. Тузлук, предварительно отстоявшийся и процеженный, выливается туда же.

Тугун пряного посола

(рецепт от С.П. Шахова, 1887 г.)

Свежевыловленная сельдь – нечищенная и непотрошенная – на сутки засыпается солью из расчёта 5 фунтов (2,3 кг) соли на 1 пуд (16,4 кг) рыбы. Затем, обмытая в образовавшемся рассоле, она раскладывается на полки и немного обсыхает.

Следующей операцией становится повторное пересыпание тугуна солью. Но теперь его укладывают рядами в деревянную или эмалированную посуду (оптимально – деревянные бочки) и используют меньше соли – 4 фунта (1,8 кг) соли на 1 пуд (16,4 кг) рыбы. Сюда же добавляется

¼ фунта (114 г) селитры. Слои рыбы пересыпаются лавровым листом, гвоздикой и перцем.

Перед запечатыванием бочек в них заливают прокипячённый солёный раствор.

Тугун пряного посола

Небольшие объёмы так называемого любительского лова сосвинской сельди и распространение посуды из современных материалов (новую бочку, как и мастера-бондаря, нынче днём с огнём не сыщешь) привели к тому, что для посола сейчас используют небольшие ёмкости – стеклянные банки с пластмассовыми крышками, эмалированные кастрюли и т. п.

Дно такой посуды покрывается смесью качественной соли с сахаром, корицей, немолотого чёрного перца и лаврового листа. Поверх плотно друг к другу брюшками вверх рядами укладываются тщательно промытые тушки сельди. Той же смесью соли с сахаром и пряностями рыба засыпается сверху.

Через 10–12 час подготовленная рыба заливается раствором тузлука (рецепт его подготовки см. выше) и укупоривается.

Рыба малосольная

В Югре этот способ называют «малосолка». Для него годятся тугун, таймень, сырок, щокур. Все они обязательно очищаются от чешуи и внутренностей, часто – ещё и от головы. Только тугун идёт в засол непотрошёным.

Если для засола используется сухая соль, то сначала тушка рыбы натирается ею с обеих сторон, а через 5–8 час промывается, подсушивается и помещается в ледник или морозильную камеру холодильника, откуда извлекается по мере потребности в новой порции «малосолки».

Если же используется тузлук, то рыба годится для еды уже через пару дней после засола.

Щука малосольная

Нестарая очищенная щука потрошится со спины или с живота, освобождается внутри от плёнки и крови, промывается и слегка подсаливается. Готовность – через 10–15 мин.

Урак

Выпотрошенная и почищенная рыба частиковых пород солится в тузлуке до полного приготовления, затем вынимается и после лёгкого обсыхания сушится на противнях в хорошо протопленной русской печи или «остяцкой» хлебной печи.

Можно употреблять в пищу в сухом виде, а можно залить кипятком, слегка подсолить и добавить специи по вкусу и возможностям.

Варка

Варка из рыбьих внутренностей

Для приготовления этого блюда используются части только свежей рыбы (предпочтительно из семейства лососёвых): пустые вычищенные киш-



Варка из рыбьих внутренностей. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов, А.Н. Кондрашёв



ки и жир с них, плавательные пузыри, икра; иногда к ним добавляются жирные брюшки и спинки без костей. Вся эта смесь томится на медленном огне до потемнения и консистенции «гуще жира».

Варка ставится на стол с хлебом, варёной рыбой, свежей ягодой.

Варка из рыбьих брюшков и спинок

А в этом способе задействуются только кусочки жирных брюшков (*тешки*) и предварительно очищенных от костей спинок рыб, которые остаются после разделки на вяление. Чтобы избавиться их от лишней влаги, перед приготовлением варки эти части рыб слегка подвяливаются на ветру.

Затем они помещаются в рыбий жир и варятся на медленном огне «до покраснения».

Рыбная мука (порса)

Сырьём для этого популярнейшего ещё совсем недавно угорского продукта служит рыба в разных видах. Основой являются сушёные вышеописанным способом частичковые породы (иногда разрезанные вдоль или без головы). В дело идут также рыбьи головки и кости от отварной или разделанной для вяления рыбы – разумеется, тоже предварительно высушенные.

Всё это тщательно толчётся и растирается до порошкообразного состояния. Используемые для этого раньше большие деревянные корыта и ступы с деревянными же пестами, которые надо было держать двумя руками (см. иллюстрацию в рассказе о кухонной утвари), вынесены из кухонь в музейные витрины, поэтому в наши дни любителям экзотического угорского блюда можно воспользоваться обычными чугунными ступками.

После этого порошок просеивается через сито, и крупные фракции либо выбрасываются, либо толкутся повторно.

Готовую муку желательно просушить над огнём ещё раз.

Блюда водного приготовления

Рыбные супы

Суп из свежей рыбы и муки

Потрошёная рыба варится 5–7 мин в подсоленной воде, а затем извлекается из бульона, очищается от чешуи и костей и осторожно кладётся обратно. Одновременно бульон заправляется

мукой, которая либо сразу в него засыпается при постоянном помешивании, либо предварительно разводится в небольшом количестве холодной воды.

Суп из свежей рыбы, муки и черёмухи

В кипяток опускается рыба частичковых пород, к которой в процессе варки добавляются черёмуховые ягоды и листья. После того, как рыба сварится, она извлекается, растирается вместе с костями и головами и возвращается в бульон. Последним ингредиентом становится мука. После непродолжительного кипячения блюдо готово.

Суп из вяленой рыбы

Для этого блюда годится любая вяленая рыба, но, конечно же, из муксуна, сырка, язя, плотвы он будет вкуснее.

Готовится быстро и просто. Рыба закладывается в кипящую воду и варится около 5 мин. Затем добавляется болтушка (разведённая в холодной воде мука) и соль по вкусу. Лук и специи – по желанию и наличию. А ещё в супы из вяленой или сухой рыбы добавляли полевой лук, плоды и листья черёмухи.

Названия: ханты – *колос / колас*.

Суп из сушёной рыбы

Сушёная рыба режется на кусочки, которые помещаются в солёную кипящую воду. Сюда же в желаемых объёмах добавляется либо ржаная мука в сухом виде, либо пшеничная в форме болтушки на холодной воде. Желателен также нашинкованный репчатый лук. О традиционных приправах ягодами и листьями черёмухи, полевым луком см. в предыдущем рецепте.

Время приготовления – около часа. В результате получается густой суп, напоминающий по консистенции манную кашу

Название: манси – *хул'ум колос*.

Суп из рыбной муки (порсы)

Судя по всему, это один из самых популярных в прошлом супов у хантов и манси. Рецепт наипростейший – порошок рыбной муки высыпается в кипяток. Пропорция, по У.Т. Сирелиусу: «две полные пригоршни порсы» на полведра воды. Можно даже не солить. Готовность – через несколько минут, как только масса разбухнет.

Название: ханты – *pytjynk*.



Суп из рыбной муки. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов, А.Н. Кондрашёв

Суп из рыбьих голов и хребтов

Ещё один рецепт незамысловатого супа из полевых дневников У.Т. Сирелиуса относится к восточным хантам – на этот раз из голов и хребтов рыбы, мясо которой пошло на заготовку позёмов. Головы, доведённые почти до готовности, вынимаются из супа, раздавливаются до полного измельчения костей и опускаются обратно. Затем уже суп доводится до готовности.

Название: ханты – *k(h)uulaah*.

Суп из икры и муки

В этом простом блюде всего четыре ингредиента: вода – соль – икра язя или щуки, загружаемая в кипяток, – белая мука высшего сорта, которая варится, пока блюдо не загустеет.

Суп из икры, муки, кишок и налима́ей печени

Сложная смесь разных ингредиентов превращает этот суп в экзотическое блюдо.

Сначала в подсоленной воде начинают вариться хорошо промытые и порезанные щучьи кишки, к которым последовательно добавляются растёртая налима́я печень (макса), икра и мука. Последняя, как и в большинстве других случаев, может всыпаться в сухом виде при постоянном

помешивании либо вливаться в форме болтушки на холодной воде.

Суп из икры и плавательных пузырей

Этот суп тоже упомянут У.Т. Сирелиусом в описании его поездки в 1898 г. к хантам р. Ваха. Рецепт прост: заложить в кипяток чебачью и язевую икру с плавательными пузырями и варить до готовности.

Название: ханты – *k(h)ulk(h)omla(ng)*.

Урашница

Сначала в кастрюлю крошится картошка, к которой после недолгого кипения аккуратно добавляется рыба. Параллельно готовится подбойка (две столовые ложки муки размешиваются в холодной воде), которая медленно, при помешивании вливается в почти сваренную урашницу. Зелень и специи – по вкусу.

Уха

Уха из налима

Уха варится традиционно, и никаких особых премудростей здесь нет. Куски мяса и голова налима кладутся в холодную воду, солются и ста-



Уха из налима. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов

вятся на огонь. Через 10 мин после закипания в уху добавляются икра или молоки в плёнке и потрошки, а ещё примерно через 15–20 мин медленно, при постоянном помешивании, вливается болтушка, которая готовится из 1–2 столовых ложек муки и холодной воды. Лавровый лист и специи кладутся последними за несколько минут до готовности.

В зимнее время главным вкусовым ингредиентом и этнографической кулинарной изюминкой такой ухи становится подготовка печени (максы). Она заключается в послойном последовательном выкладывании в отдельной посуде сначала максы, затем муки и, наконец, снега. Затем всё это тщательно перетирается деревянной ложкой и опускается почти в готовую налимью уху.

Уха из щуки

Свежая рыба потрошится, но убираются лишь кишки и желчь. При этом жир с кишок снимается и кладётся в уху. Рыба режется на куски, на которых для наваара обязательно сохраняются слизь и кровь. В кипящую или закипающую воду опускаются сначала рыбьи головы, которые должны упасть на дно, а затем всё остальное, заканчивая икрой и рыбьими потрохами. Сразу же бросается и соль.

При желании, после того как рыба начнёт кипеть, в уху можно добавить немного муки. Знато-

ки утверждают, что для этих целей лучше всего подходит ржаная.

Специями в ухе лучше не увлекаться, достаточно лаврового листа.

Готовность ухи определяется по побелевшим глазам щуки или размягчённым и выпавшим из челюсти зубам. Уха из щуки и из карася варится обычно дольше, чем из других рыб.

Готовая рыба выкладывается на блюдо, горячий бульон подаётся отдельно в кружках.

Уха из карася

При потрошении карася некоторые хозяйки выламывают у рыбы жаберные крышки, поскольку считают их источником горького привкуса блюда. А вода для варёва берётся непременно из водоёма, откуда выловлен карась – считается, что только в таком случае уха приобретёт особо гармоничный вкус и аромат.

Варится такая уха дольше, чем все прочие.

Уха из окуня

Окуни варятся, как правило, целыми; режутся пополам вдоль только большие экземпляры. При этом они не чистятся и не потрошатся. Закладываются в холодную воду, сразу же солятся по вкусу и ставятся на огонь. Готовность ухи показывает побеление рыбьих глаз. Незадолго до этого в уху добавляются лавровый лист и специи.



Уха из окуня. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов, А.Н. Кондрашёв, Д.О. Стародумов



Уха из налима и язя

Подготовленные вышеописанными способами куски налима и тушки язя опускают в кипяток, солятся. Одновременно в уху закладываются белая налимья икра, красная язевая икра и мелко нарезанная налимья печень (макса). Лук и специи – по вкусу и возможности.

При таком наборе уха получается очень наваристой и вкусной.

Уха из окуня и ерша

Эти представители рыбьего царства перед погружением в кипяток не чистятся, а ерши ещё и не порются. После приготовления ухи по традиционному рецепту рыба съедается первой. Оставшиеся кости, тщательнейшим образом перетёртые и растолченные, а затем залитые ещё не остывшей ухой, становятся следующим блюдом застолья.

Уха из окуня, щуки и карася

Для этой сложной ухи рыба сортируется: щучки берутся мелкие, окуни средние, а караси – крупные. Первые и последние чистятся от чешуи и внутренностей, окуни – нет.

В солёный кипяток сначала закладываются головы щук и карасей, потом куски их тушек и только потом – окуни. В конце в варево опускаются потрошки, пузыри, икра, снятый с кишок жир и содержимое из карасиных кишок. Любители этнографического кулинарного экстрима не «портят вкус» такой ухи ни луком, ни лавровым листом, ни приправами.

Рыба отварная

Рыба отварная с бульоном

Для этого блюда годится любая рыба. Упомянувший его в 1898 г. у васюганских хантов У.Т. Си-релиус отметил: «У щуки удаляют только кишки, плотву и язя потрошат и снимают чешую, карася не потрошат и не снимают чешую». Рыбу опускают

в кипяток и варят до готовности. Едят, обмакивая в соль или солёной раствор. Запивают бульоном.

Название: ханты – *kaadshim'ink* («горячая вода»).

Рыба отварная с мукой

Варёная рыба частиковых пород без голов толчётся и растирается в ступе вместе с костями, смешивается по вкусу с ржаной или пшеничной мукой и подаётся к столу.

Название: манси – *колос исмит*.

Ёрш отварной с бульоном

Варёные ерши, очищенные от чешуи и костей, тщательно растираются и заливаются горячим бульоном, в котором они были сварены. Можно добавить полевого или репчатого лука, немного специй.

Ханты считают это блюдо не только очень вкусным, но и полезным для рожениц и новорожденных.

Название: ханты – *нюлла* (от слова *нюлты* – «растереть, размять, растолочь»).

Щука отварная с ягодой

Сваренная щука освобождается от костей, после чего растирается с ягодой (брусникой, клюквой или черникой) в однородную массу.

Чебак отварной с брусникой

(рецепт от В.Н. Чернецова, 1933–1934 гг.)

У варёных чебаков выбираются только спинки, которые тщательно освобождаются от костей, растираются и смешиваются с брусникой. При этом В.Н. Чернецов подчёркивает: «Ягоды берётся больше, нежели рыбы». Готовая смесь растирается в однородную массу и подаётся на стол.

Название: манси – *нёлм пуль*.

Лепёшки из отварной рыбы

Сначала варится свежая икрная рыба, которая потом аккуратно разбирается руками. Освобож-



Отварная щука с клюквой. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов

дённое от костей мясо смешивается с икрой, а затем к ним добавляются одна-две горсти муки, и всё это тщательно перемешивается ещё раз.

Заводить такое «тесто» необходимо на тёплой воде с добавлением рыбьего жира.

Печь лепёшки на сковороде можно любым способом, описанным в этой книге в рецептах по хлебопечению, – на углях или под углями открытого очага, в печи, у чувала и т. д.

Заливные блюда

Рыба заливная

В приготовлении этого блюда используются два ингредиента. Первый – это отварная рыба, разрезанная на порционные куски (желательно с головами). Второй – отвар из чешуи, хвостов, плавников, позвонков и слизи, оставшихся после ухи или рыбного супа, залитых бульоном и кипячёных на малом огне до 1,0–1,5 час. Второй процеживают, заливают в первый и остужают.

Окунь заливной

Варёных окуней осторожно, стараясь сохранить форму, очищают от чешуи, выкладывают на блюдо, добавляют любимые специи, заливают отваром из рыбьей чешуи и охлаждают.

Студень

Студень из рыбы

Чешуя, хвосты, плавники, позвонки и слизь, оставшиеся после поедания ухи или рыбного супа, заливаются остатками бульона и кипятятся на слабом огне до 1,5 час, после чего остужаются.

Студень из чешуи

Скопившаяся после разделки рыбы чешуя промывается и сушится. Затем она, засыпанная в ме-

шочек из ткани, опускается в солёный кипяток и варится не менее двух часов.

Чешую карася можно кипятить и россыпью.

Затем отвар разливается в подготовленные миски, заправляется специями (как минимум соль, перец, лавровый лист) и остужается.

Визига осетровая

Визигой называют спинную струну (или хорду позвоночника) в виде непрерывного шнура из довольно плотной пузырчато-клеточной ткани внутри позвоночного столба рыб осетровых пород. Для её извлечения при распластывании рыбы делается небольшой разрез в хрящевом позвоночнике, через который пальцем визигу и вытягивают целиком.

После промывания и удаления наружного мягкохрящеватого слоя, не годного в пищу, эту ленту сушат и хранят в виде пучков или смотанных клубков. При употреблении в сыром виде её нельзя перерезать (см. об этом в рассказе о пищевом табуировании).

Визигу можно и приготовить. Для этого она сначала в течение суток вымачивается в нескольких водах, затем без обсыхания варится около 4 час в закрытой посуде на малом огне и, наконец, измельчённая ножом, обжаривается с луком и петрушкой. В качестве гарнира годится отварной рис с морковью.

Используется и в качестве начинки для пирогов.

Рыба жареная

Рыба жареная

Традиционная хантыйская жареная рыба готовится не на жире, а на воде. Поэтому, если быть точным, она не жареная, а тушёная.



Жарение рыбы. Ханты. Р. Ингу-ягун (бассейн р. Тромъегана). 2007 г. Фото: А.В. Заика



Предварительно она чистится и потрошится со стороны живота. Икра остаётся внутри. Жир с кишок осторожно снимается и кладётся обратно внутрь тушки. Для измельчения костей и равномерного прожаривания с боков делаются надрезы. Для крупной рыбы это правило обязательно. Алгоритм везде свой. Например, на р. Васюгане на одной стороне наносится продольный рез параллельно хребту, на другой – несколько поперечных.

Хвосты, особенно у костлявой рыбы (чебака, карася), отсекаются. Солится тушка и снаружи, и изнутри. Сейчас добавляются ещё специи и мелко нашинкованный лук.

Жарится такая рыба на сковородах. Раньше в них наливалась вода, сейчас под влиянием современной кухни в ход чаще идёт покупное растительное или сливочное масло, рыба обваливается в муке и т. д.

Время приготовления – 30–40 мин. Вынимают из печи, когда рыба подрумянится и подсушится. На стол такое блюдо подаётся в горячем виде.

Рыба по-мансийски

На дно сковородки насыпается немного соли, поверх которой укладываются сначала картофель, нарезанный пластиками, затем некрупная рыба (чебак, карась, окунь, плотва, щука...) спинка к спинке. Всё это заливается водой, солится по вкусу и тушится-жарится около 20 мин.

Филе жареное

Кусочки филе рыб крупных пород сначала слегка подсушиваются на сквозняке или солнце, а затем жарятся на рыбьем жире.

Название: ханты – *урки вой*.

Котлеты из щуки

Крупная нестарая щука чистится, потрошится и тщательно разделяется с отделением филе, которое и является главным компонентом фарша для котлет. Сейчас мясо пропускается через мясорубку, но этот инструмент появился в таёжных жилищах относительно недавно, поэтому традиционные хантыйские и мансийские котлеты готовятся из мелко нарубленного ножом щучьего мяса.

Добавляется в эту массу только соль.

Прежде котлеты жарились на рыбьем жире в котелках на открытом очаге или на плите печи. Сейчас, конечно же, в обиходе сковороды.

Название: ханты – *тэль нянь*.

Рыбная масса жареная

Варёная рыба тщательно разбирается руками. Отделённое от костей и головы мясо выкладывается на сковороду с раскалённым жиром и обжаривается до румяной корочки.

Блюда из икры

Икра вяленая

Крупная икра язя, муксуна, сырка, щокура освобождается от плёнок и выкладывается тонким слоем на противень или другую горизонтальную поверхность. Солить не требуется. Главное условие – наличие сильного тёплого ветра.

Икра сушёно-жареная

Высушенные кусочки рыбьей икры жарятся в жиру.

Подаются к столу как второе блюдо.

Название: ханты – *литоп вой*.

Икра жареная

Свежая икра рыбы взбивается деревянной ложкой до однородной массы, солится и выкладывается на противень, смазанный жиром. Противень ставится в жарко протопленную печь – хоть русскую, хоть традиционную хлебопечную.

Название: ханты – *еплан лытпан нянь* («вкусный икрыной хлеб»).

Икра малосольная

Икра свежесловленной белой рыбы (конечно, лучше осетра, стерляди и муксуна) очищается от плёнок, взбивается вилкой и смешивается с мелкой солью в пропорции 50–70 г соли на 500 г деликатеса. После тщательного размешивания продукт помещается в прохладное место и становится съедобным через пару дней.

Для более длительного хранения в икру, разложенную по стерилизованным стеклянным банкам, добавляется консервант – половина чайной ложки глицерина и разведённая в столовой ложке воды таблетка аспирина на 1 кг продукта. Хранится в холодном месте.

Для транспортировки такая банка заливается тонким слоем растительного масла.

Болтушка из икры

Свежая икра опускается в кипящую воду, солится и перемешивается до тех пор, пока масса не разделится на отдельные икринки. После этого в болтушку засыпается мука в нужной пропорции – и через несколько минут блюдо готово.

По тарелкам его раскладывают, смешивая с брусникой.

Икра и содержимое кишок карася варёные

Икра из карася смешивается с выдавленным из его же кишок содержимым зелёного цвета, а затем эта смесь, залитая небольшим количеством воды и слегка подсоленная, кипятится на малом огне до загустения.

Название: ханты – *сопа*.

Лепёшки из щучьей икры с мукой

Свежая щучья икра сначала растирается, а сухая толчётся в ступе до порошкообразного состояния,

а затем смешивается с мукой в нужной пропорции, солится и заливается водой. Из этой смеси на рыбьем или растительном жире жарятся тонкие лепёшки (или толстые блины), отличающиеся сочетанием вкуса хлеба и рыбы.

Блюда из рыбьих потрохов

Колбаса из печени налима

При разделке крупного налима вышеуказанным способом его желудок отсекается от пищевода, освобождается от содержимого, промывается, выворачивается наизнанку, промывается ещё раз и оставляется в таком положении. Это только ёмкость.



Колбаса из печени налима. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов



Затем она заполняется мелко нарезанной сырой печенью налима. Гурманы добавляют сюда немного желчи.

И здесь возникает проблема из школьного учебника физики. Поскольку при нагревании и печень, и попавший внутрь герметичного желудка воздух начинают расширяться, важно правильно рассчитать объём сырой массы. И, если в точных науках двух правильных ответов не бывает, угорские мастерицы их нашли.

Одни заполняют желудок только на треть его объёма, а потом аккуратно рукой разглаживают его снаружи, равномерно распределяя содержимое по всему объёму. При этом они даже не перевязывают отверстие желудка, которое перекрывается в процессе варки разбухшей изнутри массой варёной печени.

Вторые набивают оболочку более плотно, а затем постукиванием ножа или деревяшки усредняют плотность массы по всей колбаске. При этом во избежание истекания ещё несваренного содержимого из оболочки они перевязывают отверстие ниткой. Более того, эти мастерицы держат наготове тонкую острую палочку, которой в критический момент разбухания оболочки до вероятности её разрыва прокалывают колбаску и выпускают горячий воздух. Важно лишь, чтобы это «орудие труда» было изготовлено не из смолистого дерева – никаких посторонних запахов в деликатесе!

Вариться блюдо может просто в солёной воде. Однако у экономных хозяек для того, чтобы жир, запах и вкус печени не пропадали понапрасну, оно готовится в налимьей ухе.

К столу этот шедевр угорской кухни подаётся в холодном виде, нарезанный, как и положено колбасе, поперечными кружочками. Если он варился одновременно с ухой, то выкладывается в почётный центр блюда. Раньше его поливали рыбьим жиром, сейчас – всевозможными магазинными специями.

При нарезке фаршированного желудка принято немного срезать противоположный от желудочного отверстия край до образования небольшой дыры – считается, что человек, съевший замкнутый со всех сторон желудок, обязательно попадёт в такую ситуацию в реальности и заблудится в лесу.

Название: ханты – *пувля* («рукавичка»).

Печень налима и нельмы малосольная

Печень (макса) свежесвыловленных налима или нельмы при домашней малосольной засолке проходит ту же процедуру, что и икра.

Сначала она очищается от других потрошков и плёнок, а затем смешивается с мелкой солью в пропорции примерно 10 : 1 и помещается в прохладном месте. Для длительного хранения солёная печень обильно заливается рыбьим жиром.

Печень налима жареная

Налимья печень жарится на сковороде на рыбьем жире, который в настоящее время почти повсеместно заменён растительным маслом. Соль обязательна, чёрный перец желателен.

Подаётся на стол в горячем виде.

Залитая рыбьим жиром жареная налимья печень может храниться долго.

Мартан

Отдельно варятся картофель и печень налима, которые затем смешиваются и толкутся. Готовая масса с добавлением соли, мелко нашинкованного лука и специй выкладывается на сковороду и обжаривается до лёгкой картофельной корочки.

Кишки, варёные с икрой

Для начала кишки окуня, плотвы и язя нужно хорошо прочистить и промыть (для этого они нарезаются по длине). Потом они режутся на кусочки, кладутся одновременно с икрой в котёл, заливаются небольшим количеством воды и долго кипятятся на нежарком огне. К концу приготовления жидкость испаряется, а в посуде остаётся жирная масса, в которую во время еды обмакивается хлеб.

Кишки, варёные с мукой и брусникой

Это деликатесное блюдо лучше готовить из свежих лососёвых осеннего улова, когда рыба мало ест, и её кишки свободны от остатков пищи.

Они-то, предварительно тщательно вычищенные и промытые, и варятся в котелке или сковороде на малом огне. Соль, лавровый лист и специи добавляются по вкусу. Сигналом готовности становится появление пенки.

Классический вариант рецепта предполагает добавление в это варево муки – ржаной, пшеничной или рыбной. Можно кишки сварить отдельно и уже после смешать с *порсой*.

Перед едой варево смешивается с брусникой.

Кишки, варёные с мукой

Щучьи кишки сначала очищаются и тщательно моются, а затем мелко рубятся, заливаются водой, солятся и доводятся до кипения. Когда они

доведены до полуготовности, в котёл, при постоянном помешивании, засыпается мука.

Кишки жареные с картофелем

Блюдо похоже на предыдущее, только нарезанные щучьи кишки не варятся в воде, а жарятся на рыбьем жире. Сверху они закладываются ломтиками картофеля и засыпаются нашинкованным репчатым луком.

Название: ханты – *сорт сах*.

Кишки томлёные

Рыбьи кишки промываются в холодной воде, смешиваются с головами и филейными кусками рыб и томятся на костре без закипания.

Рыбная начинка для пирогов

Пирог с рыбой

Для пирога обычно выбирается ценная крупная рыба – осётр, большая стерлядь, нельма, муксун.

Тесто ставится дрожжевое, как на хлеб.

Пока оно поднимается, готовится рыбная начинка. Конечно, для этого хороша свежая рыба,



Пирог с муксуном. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов, А.Н. Кондрашёв



но при её отсутствии годится и солёная. Её лишь надо в течение 6–8 час вымочить в нескольких холодных водах.

Рыба чистится и разделывается. При этом выбрасываются только кишки, всё остальное идёт в дело и только улучшает вкус и аромат пирога. Рыба режется на куски вместе с костями, которые тоже только придают блюду дополнительный вкус.

Затем тесто выкладывается на предварительно смазанную сковороду или противень. В центре размещается голова рыбы, по окружности –

остальные куски. Всё это сверху посыпается солью и нашинкованным луком, кладётся лавровый лист и накрывается другим слоем теста. В середине верхней крышки пирога оставляется небольшое круглое отверстие, чтобы рыба успела пропечься в печи за 35–40 мин.

У жителей берегов Оби – и не только у хантов или манси – такой пирог является почти обязательным украшением праздничного стола, особенно зимой.

Название: ханты – *хулан нань* / *хулг нянь*.

МЯСНЫЕ БЛЮДА





«РЫБА – ВОДА, ЯГОДА – ТРАВА, МЯСО – ЕДА»

«Они [олени] были приведены к комлю священного дерева с изображением Бога, и [перед ним] было поставлено в качестве кровавой жертвы семь оленьих быков, привязанных к одному ремню. [...], мой слуга, при их закалывании перерезал острым ножом их многожилстые шеи, [затем] с них были сняты шкуры, подобно хорошо снятым шкуркам дубравной сороки. Их [самих] варили в большом котле для обеда горожан. Когда славный навар в большом котле поспел, многочисленные мужи всего города были туда созваны, как метущая рука [собирает] гусиным крылышком [сор]... Когда на большом пиру, предназначенном для населения города, славный навар в большом котле был окончен, было принесено питающей (?) рукой мёртвое жито, были принесены многие кузова с завязанным отверстием и многочисленные угловатые лукошки с завязанными отверстиями. Они начали есть. С подбородками, грязными от сочащегося осетрового жира, они стояли как судомойки с мокрыми (?) руками».

Не хочется впадать в патетику, но какими словами передать всё очарование этого образца угорского фольклора?! Его поэтические строфы той же высоты, что творения Гомера и Бояна. Его метафорический стиль, мгновенно вызывающий в памяти и «Калевалу», и «Слово о полку Игореве», и «Песнь о Нибелунгах»... Его сакральную семантику, сквозящую в каждом слове. Наконец, его потрясающую образность, которая стирает грань между словом, линией, цветом и делает совершенно неважным механизм передачи авторской картины в наше сознание... На каком-то телепатическом уровне совершенно отчётливо видишь семерых мощных быков-хоров, у которых мгновенным ударом ножа перерезают их «многожилстые шеи». И хлещет кровь, и люди быстро и ловко освежёвывают туши, кидая куски мяса в огромный котёл... И вот уже булькает на поверхности толстый слой жира, и тянутся к нему «многочисленные мужи» с лоснящимися лицами и сильными ладонями, с которых капают жёлтые капли...

Нет сомнений, что нарисовать эту картину мог лишь тот, кто сам не раз брал из котла куски жир-

ной оленины и сам мог в мгновение ока перерезать горло охотничьей добыче.

Именно так оно и было, поскольку сибирские угры – исконные охотники, сохранившие искусство этого промысла от глубин каменного века до высот космического. Помимо прочих причин, такая приверженность была обусловлена и богатством таёжной фауны. Сегодня учёные выделяют на территории ХМАО – Югры около 370 видов позвоночных, из них от 60 до 70 видов (здесь зоологи спорят) – млекопитающие. Значительная часть последних уже давно вошла в рацион питания людей.

Согласно распространённой нынче теории, даже появление человека в северных широтах, включая Югру, было связано именно с охотничьим промыслом. Случилось это в пресловутом каменном веке, когда бродячие охотники, двигаясь за стадами мамонтов, быть может, сами того не ожидая, забрели так далеко. И с тех пор охота – вместе с рыболовством, разумеется, – стала основой экономики местных жителей.

Как пишут археологи, начиная с эпохи мезолита – неолита (5–10 тыс. лет назад) главным объектом охоты и, следовательно, основой мясной пищи обитателей северной тайги были лесные копытные животные – в первую очередь лось. Хотя, конечно же, и способы, и орудия охоты за это долгое время очень значительно прогрессировали. Помимо лося, охотились и на других животных. Видовой набор промысловика был примерно таким же, что и сегодня. Хотя каждая историческая эпоха вносила коррективы в систему ценностей и приоритетов. Например, в более ранние эпохи доминировала мясная охота, а в эпоху Средневековья развитие торгово-обменных отношений с Югом выдвинуло на первый план пушную. Ясачная повинность «инородцев» лишь усилила и закрепила это соотношение. Но утрата интереса мировых рынков к сибирской пушнине и пассивное отношение государства к этой отрасли хозяйства в последние десятилетия вновь поменяли рейтинги, и теперь мясная охота, как и в древности, стала более привлекательной.

На шмуцтитуле:

Орнамент – «Цельный рог оленя-самца»

В миске отваренные черепа соболей. Юрты Усановы Первые. Р. Большой Юган. Март 2007 г. Фото: А.А. Рудь



Мансийские пословицы:

Хотите жить – будьте охотниками.
Соболь не резвится, глухарь не поёт, сырок не играет –
душа моя умирает.

Важно отметить ещё одну уже давно обсуждаемую сибиреведами проблему соотношения удельного веса двух основных направлений традиционного хозяйства местного населения – рыболовства и охоты. Немало поломано копий на этом поле. Выделялись различные хозяйственно-культурные типы как во времени, так и в пространстве. Пытались развести по этническому признаку, обнаруживая в хантыйских поселениях больше рыболовов, а в мансийских – зверопромышленников... В последнее время всё же возобладало мнение, что в целом охотничий промысел в системе жизнеобеспечения сибирских угров занимал всё же более скромное место, чем рыболовный. Хотя отдельные локальные этногруппы – например, манси Приуралья, среднего и верхнего течения р. Северной Сосьвы – могли быть исключением. «Без оленьего мяса вогул чувствует себя плохо. Оно составляет для него почти необходимую потребность организма», – писал о чердынских манси на рубеже XIX–XX вв. И.Н. Глушков.

Очевидно, что природно-климатические условия среды обитания формируют физиологические особенности человека, и, относясь к одному биологическому виду, «гражданин банановой республики» на экваторе и «охотник на моржей и тюленей» на Крайнем Севере покажут совершенно разные результаты при медицинском тестировании. Механизмом формирования этих отличий, в первую очередь, является пищевой рацион.

Условия Севера неблагоприятны для проживания человека и потому требуют длительной адаптации, в ходе которой и формируются наследственные процессы жизнеобеспечения, составляющие сегодня отличия коренных северян и приезжих.

Всего лишь несколько цифр в подтверждение сказанного. Согласно рекомендациям Всемирной организации здравоохранения (WHO, 1990 г.), оптимальным для здорового суточного рациона питания является такое соотношение:

- белки – не более 15%,
- жиры – не более 30%,
- углеводы – от 55 до 60%.

А что же у северян? Белковых калорий они потребляют в 2–3 раза больше – 25–40%.

А с жирами и того интереснее. Медиков поражало и поражает чрезвычайно высокое их содержание в пище северных жителей. Канадские эскимосы 90% суточного обеспечения калориями обеспечивают за счёт потребления жиров! У жителей средних широт такой рацион однозначно вызвал бы нарушение обмена жирных кислот, дефицит инсулина, а в результате крах углеводного обмена и диабет. А выросшему на фруктах южанину и вовсе была бы гарантирована диабетическая кетоацидотическая кома. Северянин же, запивая рыбьим жиром кусок съеденного лосиного сала, чтобы перейти к жирной строганине, чувствует себя великолепно.

Для жителей северной тайги, правда, эскимосские показатели энергетической ценности жиров тоже несколько чрезмерны. Для них при реальной калорийности суточного потребления пищи 2200–2300 ккал. «наиболее соответствующей требованиям эффективного антистрессового метаболизма на Севере является белково-липидный рацион питания»:

- белки – 20%,
- жиры – 50%,
- углеводы – 30%.

Преобладание белково-жировых компонентов в рационе питания коренных жителей Севера, конечно же, не случайно. Оно вызвано экологическими экстремальными факторами высоких широт, нарастающими в периоды входа и выхода из полярной ночи. В такие периоды снижается активность пищеварительных ферментов. Дикие животные компенсируют это уходом в состояние спячки. Но человек – не медведь. Нагулять про запас жир, а потом лишь сосать лапу он не может. Поэтому и вынужден «садиться на диету» – белково-жировую, разумеется.

Отсюда столь широкое распространение в традиционном рационе питания тёплой печени и ещё дымящейся крови, сырого или мороженого мяса.

И отсюда же необычайно популярное использование частей животных в народной медицине.

Целительная сила свежей крови здорового упитанного животного признаётся всеми без исключения северянами, включая хантов и манси. Ханты р. Салыма убеждены, что сила, стать и бодрость, которыми, по их мнению, отличаются обитатели р. Тромъёгана, формируются под благотворным влиянием привычки последних пить свежую кровь убитых животных.

Медвежья желчь до сих пор остаётся одним из самых популярных лекарств. Свежую желчь на-



стаивали на воде в течение месяца, сухую – на спирте, водке или вине. При приёме внутрь ею болелись с болезнями желудочно-кишечного тракта, грыжей, простудой. А втиранием снаружи заживляли ожоги и раны, исцеляли «грудные болезни». Для профилактики порошок из высушенной медвежьей желчи просто добавляли в чай. При этом в прежние времена угры проводили чёткое разграничение: желчь от самца могли принимать только мужчины, от самки – женщины.

Медвежье и барсучье сало – ещё один важный компонент «народной аптеки» хантов и манси. Им лечили простудные и лёгочные заболевания, смазывали ожоги и кожные раздражения. Стружкой с медвежьего клыка засыпали рваные и резаные раны. Считалось, что медвежий жир очень эффективен при заживлении ран, медведем же и нанесённых. А без смеси древесной смолы с медвежьим жиром не обходились при заживлении ран и язв. Особыми целебными свойствами считался жир медведя, нагулянный в кедраче.

Барсучье мясо требовалось есть при кашле, болезнях лёгких и глистах. Обмороженная кожа смазывалась лисьим салом. А на глубокую рану от ножа или топора ещё в 1960-х гг. ханты накладывали лёгкое свежезабитого оленя...

Белково-жировая диета требует иного механизма обменных процессов в организме и, как следствие, изменение функциональной активности задействованных в этом механизме органов. Речь, конечно же, в первую очередь идёт о печени, которая у всех коренных северных жителей на обоих полушариях нашей планеты «функционально увеличена». Специалисты называют это «компенсаторной гиперфункцией печёночной ткани, обусловленной потребностями обеспечения активации белково-жирового обмена».

Если проводить аналогию функционирования печени северянина в зимний период, когда, как уже было сказано, активность пищеварительных ферментов снижается, с двигателем внутреннего сгорания, то уместна такая оценка – «работа на по-



«Андрей Спиридонович Кучуков, ворожей: так выходит остяк на охоту в тайгу. На спине он несёт полог от комаров и куски ткани, котёл, топор, на поясе висит нож, на боку пороховница, мерка для пороха, мешочек для капсюлей и дроби» (авторская подпись). Ханты. С. Васюганское. Р. Васюган. 1898 г. Фото: У.Т. Сирелиус. Из кн.: Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 80. Рис. 56, 57

вышенных оборотах с использованием низкокачественного горючего». Поэтому система питания и народная медицина разработали немало мер поддержки этого «двигателя». Самый популярный и известный из них – поедание свежей сырой печени животных, желчи медведя, щуки, осетра. Для компенсации функциональной недостаточности печени и ферментативной недостаточности коллективный народный опыт изобрёл лекарства из желудков птиц и зверей. Например – настой порошка из высушенной внутренней оболочки желудка глухаря, куропатки или рябчика или мелко нарезанные кусочки сушёного желудка медведя. К забытым средствам относится и содержимое оленьего желудка в летнее время. Растительная масса из листьев и травы, прошедшая бактериальную обработку в так называемом рубце (первой камере желудка), становится разновидностью ферментированной пищи и хорошо усваивается человеческим организмом. Потому в прошлом в большинстве северных культур, включая обско-угорские, извлечённое у убитого оленя содержимое желудка в разных видах и блюдах входило в рацион. В прямом смысле слова «рациональное» зерно видят здесь учёные, предполагая, «что ферменты желудков северных животных более приспособлены к перевариванию пищи в условиях полярного стресса».

Потребление мяса в сыром виде – один из древнейших способов, сохранившийся в угорской культуре. Кажется, он не требует каких-то особых кулинарных приёмов. Однако такой приём был обязателен – это быстрота употребления парного мяса.

Она потрясала европейцев, приехавших в Сибирь, не меньше, чем их земляков, посетивших племена-каннибалов в Полинезии. Сочинения,



Так европейцы видели поедание «свежатины» при разделке оленя



1771–1772 гг.: «...Когда бьют оленей, то ни одна часть сего зверя даром не пропадает, ибо самые рога, весною мохнатые, у оленя отбивают и, ободрав с их кожу, опалив на огне шерсть, едят сырую вместо студени. Кости ножные разламывают тут же и мозг тёплой достают с приятностью. Напротив того, и на прочих костях самой тонкой перепонки не оставляют, голову же никогда не варят, а всегда мозг сырой едят. Прочие части мясные варят в котлах...».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.: Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

1876 г.: «Расправа с оленем имеет подобный же характер; прежде всего съедаются сырые внутренности, особенно печень, причём остяк всякий отрезанный кусок помакивает в ещё горячую, дымящуюся кровь убитого животного; кроме того, эту горячую кровь он пьёт ковшами; от внутренностей, как наиболее мягких частей, он переходит уже к мускулам и если затем съедается всё остальное, то только потому, что остяк ныне знаком с котлами и прочей посудой для варки пищи. Вместе с тем остяк до ныне остаётся чрезвычайным любителем, как и большая часть первобытных народов, костяного мозга...».

Поляков И.С. Письма и отчёты о путешествии в долину р. Оби, исполненном по поручению Императорской Академии наук. – Тюмень: Изд-во Юрия Мандрики, 2002. – С. 111–112.

1876 г.: «...Остяк в честь нас зарезал хорошего оленя-самца; удар обуха по лбу положил его на месте, удар в загривок совсем покончил. ...Ему воткнули нож в сердце и оставили его там, чтоб не было потери крови. 20 минут спустя разрезанная от горла шкура была уже снята и держалась только на голове и ногах. Когда желудок и внутренности были аккуратно вынуты, началась трапеза, для которой вычищенная полость, наполненная кровью, служила вместо блюда. ...Все участники с жадностью поглощали длинные куски мяса, обмакивая их в ещё дымящуюся кровь. ...Берётся зубами длинный кусок мяса, втягивается в рот, насколько возможно, острым ножом обрезается у самых губ и проглатывается. Курносые носы очень удобны для этой операции, но мне всегда приходилось удивляться ловкости, с которой действуют ножом даже дети. Величайшими лакомствами считаются у них глотка, ушная раковина, подколенный жир, кожа с зева и губ и в особенности мозговые кости. Последние ставят на огонь не для поджаривания, а для того, чтоб кости растрескались; тогда мозг проглатывается так же, как и мясо. Печень, сердце, почки и прочие внутренности, за исключением селезёнки и лёгких, считаются также особенно вкусными; ребрами и другим мясом тоже не пренебрегают и едят его с сырым жиром; очень ценятся также сырые, ещё кровянистые рога, куски которых иногда отрезаются ещё у живого оленя и тотчас же съедаются, а концы тщательно перевязываются. Часто также приходилось мне видеть, как съедали сырой мозг».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.



вышедшие в Европе в XVIII–XIX вв., изобилуют подробными описаниями и гравюрами со сценами «остяцких трапез». В спешности, с которой северяне поедали горячее мясо, видели только алчность «дикарей».

Меж тем это совсем не так. Спешного употребления свежeparного мяса, жира и горячей крови иногда даже ещё не убитого, а только раненого животного требует высокая скорость исчезновения их полезных качеств, а не прожорливость людей. Только недавно европейская наука стала объяснять особую мягкость, нежность и приятный вкус «свежанины» тем, что в ней ещё не начались процессы распада, и рассуждать о пользе «применения мяса в короткий период от убоя до начала *rigor mortis* (окоченение), пока не наступит денатурализация белков, и мышцы сохраняют гибкость». А жители Азии, включая Северную, с давних времён постигли эту истину на своём эмпирическом опыте. Ещё многие века назад они научились даже повышать качество мяса успокаиванием животного перед забоем, содержанием его в тепле, особым рационом кормления, правильными методами обескровливания...

Представления европейцев о сыроядении в Сибири приняли настолько извращённые формы и гипертрофированные размеры, что этот способ потребления мяса сибиряками стал считаться ими либо главнейшим, либо даже единственным. Даже С. Соммье – отнюдь не безграмотный бургер, а известный учёный – при закупке в Тобольске в 1880 г. оборудования для своей экспедиции в обские низовья принял по этому поводу особые меры: *«Однако среди необходимых вещей я предусмотрел сковороду для приготовления продуктов моих последующих промыслов (охоты и рыбалки) на реке Оби. Я знал, что остяки и самоеды рыбу и мясо едят сырыми, однако не испытывал желания до такой степени приобщаться к местным традициям».*

Меж тем необходимое для северянина потребление сырого мяса и внутренностей было отнюдь не единственным и даже не самым популярным способом «мясоедства». Кроме того, оно имело ряд ограничений.

Во-первых, повсеместно оно распространялось только на домашнего оленя. Его вольного собрата в сыром виде женщинам кое-где есть не разрешалось. Ещё больше ограничений действовало в отношении лося, у которого часто сырыми ели мягкие части головы (губы, щёки, язык, мозг) и некоторые внутренние органы, а вот мясо в таком виде потребляли уже далеко не везде. На-

пример, ханты на р. Васюгане это делали, а манси верховьев р. Лозьвы – нет. А медведя и съедобных пушных животных и вовсе пускать в пищу сырыми было не принято.

Во-вторых, и домашний олень не всегда был годен к употреблению без предварительной обработки. Существовало и продолжает существовать строгое ограничение – есть сырое мясо в парном виде или в виде строганины и пить кровь можно лишь у колотого оленя, отстрелянный годен только на варку.

По сути строганина – это тоже парное мясо или свежая рыба, но схваченное морозом и сохранившее сок, а не вымороженное. Часто оно подаётся на стол с ягодами, полезными травами и кореньями.

Так что пристрастие северян к обильной и жирной пище, сыроядению и употреблению печени и ферментов желудков животных в качестве целебных средств – это не дурной вкус «дикарей», а естественная реакция человеческого организма на экстремальные условия северных широт, оформившаяся в физиологические и социокультурные механизмы жизнеобеспечения. И эти блюда никоим образом не могут расцениваться как примитивные. Единственное их отличие – простота композиции и приготовление без огня.

Обеспечить белково-жировую рацион в состоянии только потребление мяса животных. Источником его получения в условиях традиционной культуры хантов и манси была, прежде всего, охота. Вспомогательную роль играло животноводство – оленеводство, а примерно с XVIII в. также скотоводство и овцеводство.

Охота обеспечивала круглогодичное поступление мясопродуктов, хотя каждое специализированное направление этого промысла являлось сезонным. Поздней весной, летом и осенью повсеместно и постоянно добывали водоплавающую и боровую дичь, попутно и эпизодически – крупных животных. Зимой и ранней весной, наоборот, доминирующим источником мясной пищи становилась охота на крупных копытных, а дополнительным – на боровую птицу и некоторые виды пушных животных, употребляемых в пищу.

Если когда-то родится идея поставить памятники тем животным, кто на протяжении тысячелетий своими жизнями обеспечивал обитателям югорской земли выживание и развитие, то первыми в этом списке будут лось, северный олень и медведь.

Лось – самый крупный представитель семейства оленевых отряда парнокопытных. Длина его тела достигает 3,0 м, высота в холке – 2,5 м, вес – до 600 кг.

Этот гигант не мог не войти в число самых священных животных угорского пантеона, и ему посвящён немалый пласт мифологических представлений.

Лось вездесущ.

Он – небожитель. Созвездие, известное нам сегодня под именем Большой Медведицы, в глазах хантов и манси представлялось Лосем. С.К. Паткановым – поэтом в науке угроведения – ему посвящены такие строки: *«Это созвездие Лося заменяет остякам, как в прежние времена шкиперам, компас. Ориентируясь по нему, они не сбиваются с дороги во время путешествий по нескончаемым лесам их дикой родины»*. Семь этих звёзд – почти руководство по анатомии или по технологии разделки туши, ибо обозначают они голову, глаза и четыре конечности животного. А Млечный Путь – не что иное, как следы лыж божества *Тунк-Поха*, преследовавшего Небесную Лосиху.

Он – поселенец Среднего мира, нашей «кожистой земли». И человек встречается с ним в лесу.

Он – обитатель Нижнего мира, существо Преисподней. Нередкие в сибирской земле находки костей мамонта и других вымерших к нашим дням животных вынудили хантов и манси – прекрасных знатоков анатомии местной фауны – умозаключать, что оставлены они неведомым чудо-



Лось

вищем. Но откуда оно приходит? На этот вопрос мифы дают несколько ответов, и среди них есть версия: такая метаморфоза происходит со старым лосем, который при приближении смерти в реальном мире начинает есть землю и погружаться в подводно-подземный мир, где потом и пребывает. Манси рассказывали, что у такого лося на носу вырастает тальник, и в тихие дни он, высушив голову из воды, питается этими ветками.

И при всей своей сакральной сущности лось – эта гора мяса – не мог не стать объектом охоты, более того – крайне желанным объектом. Поэтому он со времён мезолита, которыми сегодня датируется появление человека на югорской земле, был и остаётся основой мясного промысла.

Но не только своим вкусным и полезным мясом одаривал этот «Ногастый Зверь» людское племя. Безотходные технологии традиционного хозяйства превратили лося в ценный источник сырья при заготовке жира и сухожильных нитей, шитье одежды и постельного убранства, изготовлении наконечников стрел и рукояток ножей... Он даже стал объектом элитарных занятий, и мансийский фольклор донёс до нас картины лосиной охоты угорской знати и божеств в прошлом. *«Охота за лосем считалась занятием благородным и достойным князей, и даже их божества, как Тунк-Пох и Пайрахта, не гнушались испытать при этом свою ловкость»*, – писал С.К. Патканов.



Бронзовые изображения лосей с территории Средней Оби. Ранний железный век (III–I вв. до н.э.)



Мансийская загадка:

По всей тропе кто-то круглые
Чашки расставил.

Отгадка: Следы лося

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.



На территории ХМАО этот таёжный гигант был расселён по всей территории, и потому охота на него велась повсеместно. Сейчас он выдавлен из районов компактного проживания людей и активного промышленного освоения, хотя раньше отсутствовал лишь зимой и только на территориях, где снежный покров превышает 65–70 см и препятствовал его перемещению. Раздвоенные копыта, вопреки некоторым разговорам, не в состоянии удержать тяжёлого ходока на поверхности рыхлого таёжного снега и выручают его при ходьбе по болотам, а не по снежной целине. Глубокий снег, особенно весенний, с острой на изломе корочкой наста, и является главным врагом великана в борьбе за жизнь.



1771–1772 гг.: «...По большей части все отходят за разным зверем осенью, по первому насту, гонят лосей и оленей... хотя один зверь попадается промышленному, то он со всею роднёю тотчас сделает праздник. Разнявши его, в юртах едят перво внутренние его части: почки, лёгкое и тому подобное, сырые, в тёплую кровь обмакивая, потом остальное или варит, или завяливает на зиму и в дыму закапчивает, дарит своим приятелям сию новость и сам ест с великим удовольствием, нередко и при жертвоприношении...».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

Охота на лосей организовывалась в два сезона. Первый – с середины августа по середину сентября, во время их брачных игр. В это время продуктивны были самострелы и загон с собакой, поскольку нагулявшее на летних кормах вес животное становилось плохим бегуном. Второй – во второй половине зимы и, особенно, в предвесенний период. Начинали промысел скрадом без собаки, а с образованием наста переходили к загону с собакой. В некоторых местах зимняя охота на лося была единственной возможностью заготовить себе мясо не только на ближайшее время, а буквально на год вперёд. В.Н. Чернецов писал в 1925 г. о манси р. Лозьвы: «Хотя этот вид охоты и признан губительным для лося и запрещается правилами охоты, но в данном случае отменить его не представляется возможным. Мясо лося является почти единственным, которое имеет вогул, и, лишившись его, он останется без запаса пищевых продуктов на лето...».

У манси, как пишут знатоки этой проблемы, лось и олень вообще занимали центральное ме-

сто в системе питания. Кстати говоря, есть подозрение, что формирование вкусовых пристрастий относительно этих основных объектов мясной охоты находилось в прямой зависимости от их районирования и поголовья. Как говорится, где родился – там и пригодился. Иначе почему ханты р. Васюгана, где обитает крупное лосиное стадо, убеждены в преимуществе сохатины над оленьей, а их соседи с р. Ваха, где ещё сохранилась популяция диких оленей, думают совсем наоборот?

Такая долгая – в течение уже десятка тысячелетий – охота на лося не могла пройти бесследно. Ещё в XIX в., когда охотников было в разы меньше, и промышляли они на лыжах с берданками, а не на вертолётах с винтовками с лазерной оптикой, С.К. Патканов сетовал: «Таким образом, лося – это украшение сибирских лесов – убивают круглый год без всякой пощады как русские, так и остяки, и, не будь вымирания остяков-звероловов, подобное истребление, наверно, повлекло бы за собой его уменьшение в здешних лесах, что действительно и замечается в некоторых местностях, например, во всём Тюменском округе, где, за исключением Севера, он теперь редок». Этот голос, само собой, был не



Свежевание лося. Манси. Р. Кемпаж (приток р. Ляпин). 2008 г. Фото: П. Вакуев



Лось. Иллюстрация из учебника для северных школ

услышан, и избиение продолжалось. В 1920-х гг., по данным охотоведа В.В. Васильева, только на территории р. Северной Сосьвы и Конды ежегодно убивали более «200 голов лосей всяких возрастов и обоего пола», а «средняя годовая добыча лосей на одного хорошего лосятника колеблется от 20 до 40 штук».

В итоге всего за последний десяток лет численность сохатого в Югре, согласно официальной статистике, сократилась втрое: 2000 г. – 1180 голов, 2009 г. – 388 голов. На один год охоты при только что указанной норме «добычи хороших лосятников»... И новая поросль хантов и манси будет видеть лося только на картинках школьных учебников.

Северный олень – принадлежит к тому же семейству оленевых отряда парнокопытных, что и лось. Хотя он и дал название целому отряду млекопитающих, по физическим параметрам он гораздо скромнее лося: длина тела – 1,5–2,2 м, высота в холке – 0,8–1,5 м, вес самцов – до 230 кг. Дикие животные крупнее домашних. Этот вид существует в двух формах – таёжной и тундровой, и обе они в югорской фауне представлены. Пока.

О вкусах, как известно, не спорят. В том числе и о вкусе еды. Но, похоже, у разных групп угров, и даже у разных семей, сформировались прямо противоположные вкусовые пристрастия к мясу домашнего и дикого оленя. Например, по словам Н.В. Лукиной, восточные ханты старались выбрать последнее, считая его более вкусным и полезным. Кроме того, они ставили мясо домашнего оленя ниже дичины из-за того, что тот подбедает отбросы у человеческого жилища. Сосьвинские манси, по информации от Е.А. Пивневой, тоже

предпочитали откусать лесного оленя, а, по мнению Н.П. Бурдик, они, наоборот, выбирали филе домашнего оленя, считая его более нежным на вкус.

Специализированная охота на дикого оленя проводилась в те же самые сроки, что и на лося, – незначительная в конце лета, когда отъевшееся на грибах животное имеет особенно аппетитное мясо, и основная зимой.



1890–1903 гг.: «По Югану, когда найдут оленей, то берут в руки небольшую мохнатую сосну или ёлку и подкрадываются к ним ближе. Олени в это время обыкновенно едят, и, если хотя один только поднимет голову, то охотник останавливается и выжидает, пока олень опять примется есть; тогда он продолжает подкрадываться к оленям на ружейный выстрел. Стреляют обыкновенно передового оленя; если убьют его, то стадо, не зная, куда бежать, кружится на месте, пока выберется из стада вожатый; за это время охотник успевает выстрелить два–три раза. Убитых оленей охотник загребаёт в снег, а за убежавшими гонится до самого вечера, чтобы не дать им отдыха, и где его застигнет ночь, тут и ночует. Утром, чуть свет, он опять гонится за оленями, порою дня 3–4; в то же время стреляет в них на ходу. Когда олени скроются из виду, вовсе убегут, то погоня за ними прекращается, и охотники начинают подбирать убитых».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 153–155.

Забой домашних животных тоже начинался с установлением морозов. При этом, в отличие от соседей-ненцев и самых северных хантов, у остальных групп сибирских угров, не располагав-



Северный олень



ших столь многочисленными стадами, сформировались более щадящие этические установки и более скромные масштабы забоя. По рассказам самих же хантов, только жители верхнего течения р. Тромъёгана относились к забоя домашнего оленя как к естественному результату ухода за ним.

Ф.М. Белявский два века назад оставил совсем уж благостную картинку об отношении хантов к своим оленям: «При сём нельзя не заметить редкую черту их добродушия: домашних оленей своих они не бьют, а ожидают, пока они умрут от изнеможения или болезни (и у них нет для сего особых боен, как у просвещённых народов)».

Вряд ли это было совсем так; слишком уж тяжёл труд оленевода, чтоб заниматься им исключительно «из любви к искусству». Да и не было никогда у обских угров хозяйств, которые базировались бы на оленеводстве. Фольклорная информация о многотысячных оленьих стадах в югорской тайге не более чем литературная гипербола и не находит подтверждения более объективными историческими источниками.

Достаточно небольшие размеры мясных заготовок в оленеводческих хозяйствах угров отмечали почти все, кто хоть как-то касался этого дела. Тот же В.Н. Чернецов в 1925 г. записал у манси на р. Лозьве: «Доход от оленей крайне неве-

лик и ограничивается одним-двумя, которых колют при каких-либо особых случаях». Такими случаями могли стать свадьба или похороны, приезд уважаемых гостей или отъезд сына в армию, новогодние торжества по современному календарю или обряд жертвоприношения по лунному... А Н.В. Лукина в 1969–1970 гг. у хантов на р. Вахе подтвердила сказанное, добавив, что режим экономики оленьего мяса достаточно жёсток, и семья из трёх человек растягивает тушу забитого оленя на 2 месяца: «Мясо оленя едят немного, главным образом потому, что жалеют забивать на мясо...».

Обычно на мясо отправляли старых (выбракованных) или специально выращенных для этого животных. Высокие шансы окропить свежий снег своей кровью были также у ленивых, непослушных и плохо прирученных оленей, «нагулянных» домашними важеньками с дикими самцами. И только голод, вызванный перебоями в рыбной и мясной добыче, мог стать причиной забоя упряжных оленей или молодежи.

Разделка туш лося и оленя проводилась не только по выверенной веками и строго обусловленной технологии, но и с виртуозной быстротой. Русских в мастерстве «остяков» и «вогулов» всегда удивляло с какой непостижимой ловкостью и молниеносностью их женщины разделявают



Разделка оленя. Ханты. Р. Тромъёган. 2004 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

рыбу, а мужчины свежую оленя. Расчленение туши осуществляется только по суставам, огромных мясницких топоров в угорской культуре нет. Взрослое животное разделяется на несколько частей: две лопатки, грудинка, позвоночник, рёбра, тазовая часть и два бедра. Молодых телят летом для предварительного подсушивания делят лишь надвое: один кусок состоит из лопаток с грудиной, соединённых мышцами живота, и ляжек (их называют «мясо без костей»), другой – из шейной части, позвоночника и тазовых костей.

Внутренности копытных животных обрабатываются прямо на месте разделки туши. Освобождённые и промытые кишки, желудок, диафрагму, лёгкие – варят; печень, почки и сердце либо тоже варят, либо едят сырыми; пузырь с желчью сушат в качестве целебного средства. При этом в случае с лосем часть субпродуктов (сердце, голова, язык) варится в отдельной посуде, поскольку право их съесть принадлежит только мужчинам.

В летнее время в случае забоя взрослого оленя было принято раздавать часть мяса соседям и родственникам. Зимой его замораживали: для продажи – целой тушей, для себя – нарезанными сразу при разделке крупными кусками.

В системе сбалансированного питания, которое является одним из важнейших компонентов состояния человеческого здоровья, у северных народов оленя занимала одно из ведущих мест. Сравниться с ним может только рыба.



Просушка оленьих шкур летом. Северные ханты или ненцы. 1990-е гг. Полярный Урал

Специалисты подсчитали, что от одного оленя живым весом 72 кг можно получить:

- мяса высшей категории – 4,8 кг (6,7 %),
- мяса 1-й категории – 10,7 кг (14,9 %),
- мяса 2-й категории – 8,3 кг (11,5 %);
- жира-сырца – 2,5 кг (3,4 %);
- субпродуктов 1-й категории – 1,9 кг (2,6 %);
- субпродуктов 2-й категории – 4,4 кг (6,4 %);
- пищевой крови – 3,3 кг (4,6 %);
- мясокостной муки – 5,5 кг (7,6 %).

Мясо оленя относится к разряду диетических. Оно нежное и нежилистое на вкус. По морфологическому составу оно отличается от мяса круп-



Просушка оленьих шкур зимой. Ханты. Р. Салым. 1990-е гг. Фото: Г.П. Визгалов



Современное угорское сыроядение. Манси. С. Саранпауль.
Р. Ляпин. 1998 г. Фото: А. Ихо

ного рогатого скота, прежде всего, высоким (до 70%) содержанием мышечной ткани.

Оно хорошо усваивается, поскольку имеет повышенное (17–21 %) содержание белков, которые являются главной пищевой ценностью оленины.

Вдобавок оно очень калорийное – питательность составляет 215–226 калорий на 100 граммов, а у самок она ещё выше.

Кроме того, оленина – это ценный источник витаминов (А, Д, Е, В2, С, РР), потому и народные целители, и официальная медицина рекомендуют её при авитаминозах и нарушениях обмена веществ. Достаточно 100 г сырого мяса, чтобы удовлетворить суточную потребность человека в витаминах. Особенно много этих полезных веществ в оленине осенью, поскольку это животное, особенно молодь, отличается способностью накапливать их на зимнюю пору года. Правда, при вымораживании более трёх месяцев витаминная составляющая мяса уменьшается.



Современное угорское сыроядение. Ханты. Стойбище Б.К. Покачёва. Р. Тромъёган. 2010 г. Фото: А.А. Рудь

Целительная функция оленины определяется ещё и наличием в нём микроэлементов – железа, цинка, меди, кобальта, марганца и молибдена.

Ещё в этом мясе есть минеральные соли и незаменимые аминокислоты. А ягельный корм животных способствует накоплению в его мясе углеводов.

Северные условия климата и система питания оленей делают их мясо достаточно жирным (5–16%), что в глазах местного населения придаёт ему лишь дополнительную привлекательность. Олений жир характеризуется высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот.

Сохатину и лосятину употребляли в самых разных видах.

«Свежанину» начинали есть ещё при свеживании оленя (отсюда и название), поскольку всю нежность сырой оленины можно почувствовать только на парном мясе и тёплой крови. Сняв шкуру и вынув внутренности, сразу на месте съедали в сыром виде печень, почки и сердце. Лёгкие во многих местах не ели, отдавали собакам. А затем, отрезав лопатку и бедро, убрав рёбра, прямо в кровь внутри туши крошили части головы, рёбра, мясо с хребта и ляжек, суставной жир и костный мозг из конечностей оленя... И из такой вот «естественной братины» всё это ели в сыром виде.

Постепенно такая форма поедания «свежанины» утратила экспрессию и масштабность и стала гораздо скромнее. Сейчас многие предпочитают деликатесы сыроядения – прежде всего, печень – предварительно немного подморозить и подсолить.

Строганина делалась не просто из замёрзшего мяса, а именно из быстро замёрзшей «свежанины», в которой все полезные свойства парного мяса в ходе естественной консервации сохраня-

лись. Зимняя строганина до сих пор является важным элементом праздничного застолья, причём эта традиция уже давно распространилась за пределы хантыйских и мансийских домов.

Раньше потребление несолёной оленьей крови обязательно сопровождало поедание свежего мяса при разделке туши. Сейчас традиция кое-где исчезла (например, это утверждают салымские ханты), в других местах изменилась (кровь стали подсаливать).

Остатки крови обязательно заготавливали на будущее. Самым простым и надёжным способом для этого при зимнем забое было, конечно же, замораживание. Тарой для хранения часто служил вычищенный и промытый олений желудок, заткнутый деревянной пробкой. Юганские ханты подвешивали его в доме, заквашивали кровь и пили её перед чаем. На свежей крови заводили тесто на хлеб. Старую кровь скармливали собакам. Иногда могли просто кинуть им кусок мороженой массы, но чаще варили её с мукой или объедками.

Почти все группы обских угров свежие кровь и мозги подмешивали в тесто на хлеб. На р. Васюгане даже ёмкостями для хранения крови могли служить формы для выпечки хлеба.

В отличие от рыбы, среди термических беспосудных способов заготовки мяса печение на рожнах было распространено намного слабее. Возможно, оно, считающееся первым человеческим опытом обработки мяса, в прошлом было распространено шире, но к появлению русских оказалось заменённым другими. Хотя на р. Васюгане этот способ зафиксирован многократно. Очевидец, живший в XIX в., писал, что тамошние ханты любят есть недожаренное на рожнах мясо, ещё сочащееся кровью. И даже через столетие в тех местах этнографам рассказывали о старом хантыйском способе запекания на рожне лосиной или оленьей лопатки.

Более распространёнными способами заготовки лосиного и оленьего мяса впрок было вяление на солнце, сушка и копчение над огнём. Такие безводные и беспосудные способы термической обработки пищи животного происхождения тоже относятся к ранним, варка в воде появилась позже. При этом есть предположение, что первые способы на территории нынешнего ХМАО появились самостоятельно, а второй был заимствован из южных культур.

Для вяления и сушки мягкие части туши и «сухожильное мясо» с позвоночника разрезали на



Разделывание оленя (сливание крови в ёмкость). Ханты. 1999 г. Фото: Н.И. Величко



1768–1774 гг.: «Мясо, едали свежего не поедят, режут полосами и вялят на воздухе или коптят в дыму без соли, и оно либо варёное, либо сухое составляет обыкновенную их пищу».

Паллас П.С. Путешествие по разным провинциям Российской империи. – СПб., 1786. – С. 326–333.

Ханты р. Ваха (1898 г.): «Чтобы мясо не испортилось, его также сушат, нарезаая узкими лентами, которые, как и у рыбы, режут ещё и поперёк, а затем вывешивают на сушила. Мясо сушили, естественно, сразу после охоты, т.е. когда земля в свете весеннего солнца ещё покрыта снегом».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 231.

длинные узкие пластины по волокнам и размещали на открытом воздухе. Для этого использовали те же самые вешала, на которых вялили или сушили рыбу. В одних случаях мясные ломти укладывали на пару параллельных жердей, обеспечивая приток свежего воздуха снизу, в других, как рыбу, подвешивали вертикально через специально сделанное с одного конца отверстие.

Лучшим временем для вяления является весна, пока ещё не сошёл полностью снег и не появились мухи. Вялили мясо и ранним летом – яркое

солнце и сильный тёплый ветер создавали прекрасные условия для этого процесса термической обработки. Но тогда приходилось уже разводить костёр – отнюдь не для повышения температуры, а для дымовой защиты продукта от вездесущих мух.

Перед тем, как заложить запасы вяленого или сушёного мяса на хранение в хозяйственный амбар, ханты-оленоводы дополнительно задымляли их над костром с дровами из карликовой берёзы, который не обугливает края кусков.

Выделенная этнографом Н.В. Лукиной «многоступенчатость» угорской кухни отчётливо проявляется не только на рыбных, но и на мясных блюдах. То же сушёное мясо могло быть и готовым продуктом, который иногда перед употреблением только размягчали обжиганием на огне, и сырьём для супа. Вяленое и сушёное мясо можно положить на стол, а можно, предварительно подержав в тузлуке, пропустить через коптилку, и оно, приобретя дополнительные вкусовые качества, станет уже другим продуктом.

Вяленое мясо, способное к долгому хранению, иногда всё же доводили до состояния, для которого в русском языке изобрели определение «с душком». Эта давняя пищевая традиция сибирских народов, всегда вызывавшая отторжение



Вяление мяса. Ханты. Р. Васюган. Юрты Милимовы. Фото: З. Надь



Манси р. Северной Сосьвы (1931 г.). Юрты Суеват-пауль: «Когда мы вошли в юрту, в нос ударил удручающий запах гнилого мяса. Это варили котёл из вяленого мяса. В Ёвтин-сос-пауль мясо тоже вяленое было с душком, но здесь... Угнетающий запах».

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 148–149.

приезжих, просуществовала практически до середины прошлого века.

Конечно же, главным способом приготовления лосятины и оленины была термическая обработка водным способом – проще говоря, варка. Например, в 1925 г. В.Н. Чернецов назвал её «единственным способом приготовления пищи» у манси р. Лозьвы.

Поначалу мясо и другие части туши просто заливались холодной водой и варились без соли и специй. Позже старое мясо стали солить, экономя дорогую соль на и без того солоноватой свежанине. А в XX в. соль и специи стали постоянными ингредиентами при варке любого мяса.

По поводу длительности варки мнения противоречивы. Некоторые исследователи подчёркивают, что в отличие от рыбы, мясо животных было принято переваривать. В.Н. Чернецов в 1925 г. относительно манси р. Лозьвы это указал со всей определённостью: «...Мясо всегда переваривается». А Н.В. Лукина относительно варёных мясных блюд восточных хантов написала противоположное: «Ели мясо недоваренным, сочащимся кровью». Возможно, в этой части кулинарные пристрастия



Приготовление мяса и крови оленя к варке. Ханты. Р. Тромъёган. 2004 г. Фото: А.В. Заика

имели локальные различия по территориям или этногруппам.

При этом, как и в случае с рыбой, мясной бульон до недавнего времени считался второсортной пищей. К мясу, как правило, подавали жир – либо снятый с поверхности бульона при варке, либо специально растопленный. В него макали хлеб или куски мяса. А бульон могли использовать для болтушки или супа, а при больших пищевых запасах его просто выливали собакам. «Если сварят мясо зверя, птицы или рыбы, то жидкость, кроме жира, не употребляют в пищу», – писал, к примеру, о ваховских хантах в начале прошлого столетия Г.М. Дмитриев-Садовников. Однако бульон заправленный мукой или крупой, считался уже супом и в таком виде признавался блюдом. Как уже говорилось в рассказе о рыбе, некоторые этнографы считают такое отношение к бульону проявлением более позднего появления у сибирских угров водных способов термической обработки продуктов животного происхождения.

При варке мяса особенно ценились сердце, костный мозг из голени оленя и голова (глаза, мозг, ноздри и язык). Глаза при варке не солили, при еде соль сыпали только на ядрышко зрачка. Эти лакомства обычно делились небольшими кусочками между всеми членами семьи. Единственным исключением при такой раздаче были дети, ещё не умеющие говорить, – им головной мозг был противопоказан.

Приготовление мяса способом жарения в жиру, тем более на сковороде, хантыйки и мансийки освоили совсем поздно – только в XX в. Ещё в 1898–1900 гг. У.Т. Сирелиус записал на р. Васюгане: «Жаренье пищи не известно».

Сало и жир оленей, как и жир осетров, входили в число любимых блюд сибирских угров.

Спинной жир и с лося, и с оленя снимали ломтями и замораживали кусками. В таком виде его хранили в муке.

Нутряной жир собирали с кишок при разделке и с поверхности бульона при варке. Особо бережно это делали летом, поскольку в это время у животных его немного, но в топлёном виде он отличается особо приятным грибным привкусом. Такая оценка достоинства со стороны хантов и манси, которых ещё недавно мучило от запаха и вкуса грибов, кажется странной, но это факт.

Зимой жир могли держать на холоде в натуральной форме, но в летнюю пору, конечно же, приходилось топить. Для этого прямую кишку кромсали, подсушивали и резали на куски для



вытапливания. После такой обработки жир хранили в форме ломаных кусков и обязательно со шкварками.

Спинной жир добавляли, когда варили слишком постное или сушёное мясо. Чашка с растопленным на огне внутренним оленьим жиром, куда обмакивались куски хлеба или сушёного мяса, ставилась на стол при чаепитиях. Жир в качестве лакомства подавали гостям и передавали в подарок, чтобы предотвратить брожение, им заливали ягоды. Этот компактный для переноски, питательный при физических нагрузках и быстрый в употреблении продукт охотники брали, уходя на долгий промысел.

Безотходная технология утилизации охотничьей добычи требовала пускать в дело все части животных. Поэтому из хорошо промытой толстой кишки делали «остяцкую» колбасу. Её начиняли либо нутряным жиром, либо ассорти из свежих субпродуктов (кусочками сердца и почек, кровью), а затем варили в одном котле с мясом. Присутствие такого же блюда в пищевых традициях южносибирских скотоводов (тувинцев, алтайцев и др.) дало основание угроведам рассуждать о южных корнях предков хантов и манси.

Из костей обязательно извлекали мозг – любимый деликатес. Для этого существовали разные способы – механические (раздробить), термические (выварить на медленном огне)... При этом почти повсеместно был распространён запрет бросать оленьи кости на землю.



1876 г.: «Отделяли ноги в коленке, подрезали кожу у копыта, захватывали её зубами, сдирали с кости, и последняя оголялась. Одним ударом ножа её раскалывали и с жадностью проглатывали сочный мозг. Даже грудной малютка вдовы, двухлетний мальчуган, очень хорошо знал эти мозговые кости, протягивал к ним руки и, если ему их не давали, то начинал кричать. Сырое мясо вместе с материнской грудью составляло главную пищу этого грудного младенца, и его личико было большей частью испачкано кровью, как и у его маменьки...».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

Ели и рога, – более того, – они тоже входили в набор угорских деликатесов и тонизирующих препаратов. Конечно, не те заостренные длинные ветви, с помощью которых хоры отстаивают своё право на важенок, а самое их первое проявление в виде ещё хрящеватых отростков-пантов. В это летнее время их срезали с головы живых

олений, опаливали и соскабливали с них шерсть, крестообразно разрезали по вертикали на четыре части, которые расщеплялись в конце этой кропотливой процедуры на тонкие полосы и, порезанные на кусочки, съедали. Считалось, что они полезны для мужчин старшего возраста.

Для подачи варёного мяса на стол использовались те же большие деревянные чаши и блюда, из которых ели рыбу и которые подробно представлены в предыдущем рассказе.

Дикого северного оленя постигла та же судьба, что и лося, – его сегодняшнее состояние катастрофическое, а будущее трагично. Скорее всего, этого будущего просто нет. Как съели всех диких оленей в более южных районах Приобья, так доедят и на севере. Если всего полвека назад, в 1960-х гг. до эры «большой нефти» только на зимовку в бассейне р. Конды собиралось до 7000–8000 животных, то десяток лет назад поголовье кондинской популяции насчитывало уже только 790 голов. А в 2009 г. и вовсе 81. Вывод, который сделан официальными органами власти округа, звучит как реквием дикому северному оленю и обвинительный приговор нашей алчности и неразумности: «...Основной причиной резкого сокращения численности поголовья оленей ранее крупных группировок и полное уничтожение мелких популяций является прямое истребление дикого северного оленя человеком... отсутствие должного контроля по отстрелу оленей по разрешениям, повсеместное преследование оленей с применением вездеходного транспорта, скоростных снегоходов... и массовый отстрел животных из автоматического нарезного оружия, изъятие из популяции преимущественно взрослых особей, увеличение количества подранков при отстреле из нарезного оружия...».

Медведь – млекопитающее семейства медвежьих отряда хищных. Самцы – более крупные, чем



Медведь



Мансийская загадка:

На тропе следы такие большие,
Похожи на мужские,
Но ступни совсем босые,
Пальцы ног чуть-чуть косые.

Отгадка: Следы медведя

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.

их подруги. Они могут вырастать до длины 2,5 м, иметь высоту в холке 1,4 м и весить до 450 кг. Предпочитает обретаться в тайге, особенно с преобладанием ели. Раньше этого хозяина леса можно было встретить в любом месте югорской земли, но расселение человека и размещение промышленных объектов сильно сузили ареал его обитания. Пока «медвежьи резервации» сохраняются в местах, менее освоенных промышленной инфра-



Свежевание медведя и подвешивание на дерево желчного пузыря только что разделанного медведя. Стойбище Д.И. Айпина. Р. Аган. 2007 г. Фото: Е.А. Данилова



структурой, – это Берёзовский, Нижневартовский и Ханты-Мансийский районы.

О сакральной роли медведя в культуре и мировоззрении обских угров сказано так много, что повторяться сейчас нет никакого смысла. Немного из этого изложено в расположенном далее рассказе о табуировании. Там представлена и информация об охоте на медведя. Сейчас же можно ограничиться сведениями только о гастрономической роли этого животного в пищевой культуре обских угров.

Если медвежья охота оказывалась удачной, первым делом требовалось убедиться, что добытый зверь не является людоедом. При достоверной информации или обнаружении в его желудке человеческих волос тушу требовалось сжечь тут же без совершения каких-либо ритуалов.

В остальных случаях, которых, конечно же, было большинство, приступали к обдиранию шкуры и разделке туши. Исходя из высочайшего сакрального статуса добычи, «раздевание» (именно так табуировано называлось снятие шкуры) превращалось в священнодействие, в нём было мало общего с прозаическим «снятием постели» с лося или оленя. Однако, исходя из кулинарной темы нашего рассказа, нет необходимости представлять сейчас этот более религиозный, чем охотничий, ритуал. Можно лишь заметить, что при всей приверженности угров к употреблению сырого мяса, внутренностей и свежей крови своей добычи, в этом случае они воздерживались от такого соблазна. Наказание для ослушника представлялось неизбежным – следующий встреченный им в чащобе медведь получал полномочия и судьи, и палача.

Правда, васюганские ханты на месте разделки употребляли сало с грудины медведя, но только в варёном виде.

Костёр на месте разделки был обязателен не только для приготовления варева, но и для очищения «места преступления» – и в физическом, и в метафизическом смысле. В него бросали все мельчайшие обрезки плоти и осколки костей священного животного и даже забрызганные кровью куски снега или земли, чтобы их не успели подобрать и съесть собаки. И позже требовалось соблюдать подобные же меры предосторожности, поэтому угорский этикет строго-настрого запрещал жевать медвежатину с открытым ртом. Слишком суровое ожидало людей наказание за такое неуважение к «Когтистому Старика», чтобы проявлять оскорбительную невнимательность.

По обычаю васюганских и некоторых других групп хантов и манси, шкура медведя принадлежала тому, кто его обнаружил. Даже, если роковой для зверя выстрел был сделан другим. А вот мясо уже являлось коллективной собственностью.

Медвежатину (манси называли её *ватнут*), в отличие от лосятины и оленины, прежде впрок не заготавливали, а всё съедали сразу. Для этого охотник или группа охотников, добывших «запретный плод», устраивали «медвежий праздник», который по причине театрализованной формы и сакрального содержания часто называют «медвежьими игрищами». Кульминацией этого яркого действия является приготовление и коллективное поедание варёного медвежьего мяса.

Процесс его приготовления, как и процедура разделки туши, был обставлен большим количеством ритуальных действий и имеет множество вариантов сценария.

Голову варили вместе с мясом, но далеко не все могли потом её откусать. Повсеместно таких прав не было у женщин, и также повсеместно имелись они у шаманов. Относительно мужчин существовали разные формы территориальных, возрастных, социальных и ситуационных ограничений.

Сердце и почки тоже шли в котёл. Отношение к печени было разным: где-то её ели, где-то – нет. А вот прочие внутренности, как и кровь, не употребляли почти нигде. Кости старались закопать в укромном месте, а череп хранили либо на специально выстроенных для того помостах, либо на чердаках и крышах жилья (подробнее об этом опять же в рассказе о табуированной пище).

Медвежье мясо запрещалось солить и при приготовлении, и при еде. А после выемки из котлов его разделявали на мелкие кусочки и ели палочками, поскольку ни кусать, ни брать в руки плоть божества не позволялось никому.

Отношение к бульону от медвежатины было таким же, как при варке оленьего или лосиного мяса: им могли запивать жёсткую мясную еду, могли пустить на суп, а могли и вылить.

Пристрастие хантов и манси к жиру, естественно, распространялось и на жир медведя. В него любили окунать куски мяса и ломти хлеба во время еды. Он же был лакомым угощением. Этнограф Н.В. Лукина рассказывала, что в 1970 г. в п. Корлики на р. Вахе местный хант отказал ей в просьбе продать медвежье сало, и сказал, что хочет послать его в качестве гостинца своим детям в Ларьякский интернат. «Оно очень вкусное», –

уверяют ханты и очень любят его», – сделала она тогда запись в своём дневнике.

Сила и хитрость медведя, способного за себя постоять, всегда вызывали страх и уважение человека. Эти чувства вкупе с некоторыми мерами табуированного ограничения для хантов и манси и государственной охраны для законопослушных граждан пока ещё не пододвинули этих былых властелинов тайги, в отличие от лосей и северных оленей, к границе существования на югорской земле. Последние пару десятков лет их численность более-менее стабильна и колеблется в пределах 3–4 тыс. голов.

Остальные млекопитающие северных лесов не имели столь важного значения в обеспечении сибирских угров мясной пищей. В основном это были пушные виды, мясо которых везде или в некоторых районах расселения хантов и манси шло в пищу. Отбор этих животных для «пищевой корзины» определялся двумя причинами – ареалом их расселения и культурными традициями местных жителей. Единого мнения о съедобности или несъедобности того или иного пушного зверька у хантов и манси так и не сложилось. Кто-то доныне говорит «Это вкусно», кто-то – «Есть нельзя из-за вони». Пожалуй, единственным животным, по поводу пищевой ценности которого сложилось полное единодушие, является белка.

Белка. Это не только самый массовый объект пушного промысла, но и источник снабжения мясом охотников. Да, в первую очередь именно их, ибо съедалось это животное чаще всего на месте промысла сразу после обдирания. Причём большинство свидетелей «остяцкой» и «вогульской жизни» или исследователей их культуры в XIX–XX вв. подчёркивали: «Любят особенно мясо белок» (Г.М. Дмитриев-Садовников), «...Мясо белки ...наряду с оленьим, манси считают самым вкусным» (Е.А. Пивнева).

Своей популярностью в пищевом рационе угров белки обязаны не только своему действительно вкусному мясу, отдалённо напоминающему курятину, но и повсеместностью расселения. Миграции, которые периодически совершает популяция этих животных, и вовсе делают их доступными везде.

Из беличьего мяса готовили супы. Им начинали пироги (*лянки нянь*), при этом вкусом считался пирог с тушкой белки, запечённой целиком. Ваховские ханты считали обязательным условием любого приготовления белки её соление. Пресная бельчатина признавалась ими несъедобной.



Белка

Не годным для еды считалось также сырое мясо белки – впрочем, как и всех прочих пушных животных. При этом одним из самых главных угорских деликатесов считалось сырое непереваренное содержимое беличьего желудка. Ценители этого блюда знают, что у белки, питающейся еловыми шишками, оно горьковатое на вкус, сосновыми и лиственничными – смолянистое на запах, грибами – чёрное на цвет... И, конечно же, самый аппетитный – вкусный и ароматный – будет желудок белки, обитающей в кедровом бору. Особенно, если его насадить на вертел и обжарить над углями.



1876 г.: «...Наибольшей степенью изысканности можно считать, пожалуй, следующий способ: у белки остяк ценит больше всего желудок, который он вынимает и, в полной целостности вздевая на палку, поджаривает около огня. Поджаренный желудок белки в то время, когда она исключительно питается кедровыми орехами, имеет вид начинённой орехом колбасы; тогда он внутри и снаружи совершенно белый; когда же белка, вместе с орехом ест и грибы, тогда поджаренный её желудок чёрен в разрезе; наибольшим почётом пользуется желудок с чистым орехом».

Поляков И.С. Письма и отчёты о путешествии в долину р. Оби, исполненном по поручению Императорской Академии наук. – Тюмень: Изд-во Юрия Мандрики, 2002. – С. 110.

1876 г.: «Но вот еще одно лакомство. Его дают во время сбора кедровых орехов белки. В то время внутренности белки, кишки, наполнены их любимой пищей – орехами. Эти кишки вынимаются и едятся остяками с величайшим наслаждением, ибо представляют какую-то ореховую колбасу».

Павлов А. 3000 верст по рекам Западной Сибири. Очерки и заметки из скитаний по берегам Туры, Тобола, Иртыша и Оби. – Тюмень, 1878.



Для белки, как и для всех прочих обитателей сибирской тайги, столкновение с человеком стало трагедией. Многочисленность и относительная лёгкость промысла сделали её самой массовой частью местного пушного рынка на всём протяжении XVII–XX вв. Счёт убитым зверькам за последних 4 века не поддаётся осмыслению – это сотни миллионов. В перв. трети XIX в. только на две ярмарки (Тогурскую и Ирбитскую) и только из Нарымского края зараз вывозилось по 1,5 млн беличьих шкурок. В перв. пол. XX в. опять только в Нарымском округе добывалось от 60 тыс. до 100 тыс. белок ежегодно. Результат? В 2000 г. в югорских лесах насчитывалось ещё 25 тыс. этих животных, в 2009 г. – 7 тыс. Если учесть, что на международных пушных аукционах только в одном Санкт-Петербурге и лишь в 2007 г. было предложено 1,5 млн беличьих шкурок, то всё беличье поголовье Югры можно продать одним ударом молотка аукциониста.

Заяц-беляк. Повсеместно, кроме некоторых табуированных районов, было и употребление не менееездесущих, чем белки, зайцев. Их не считали серьёзной добычей, в заячьей охоте скорее видели школу для обретения промысловых на-



Заяц

выков для ребятишек да последнюю услугу для слабосильных стариков.

Зайчатину тоже употребляли преимущественно в варёном виде. При этом на р. Васюгане их готовили в одном котле с глухарями. Тому, кто претендовал на варёную заячью голову, надо было рассказать 40 сказок.

Сегодня в скукоживающейся, как кусок кожи на огне, фауне Югры поголовье «косых» тоже катастрофически падает. Только за 10 лет – с 2000 по



Слопец на зайца. Ханты. С. Васюганское. Р. Васюган. 1898 г. Фото: У.Т. Сирелиус. Из кн.: Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам. Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 87. Рис. 60

2009 г. – их численность сократилось в четыре раза – с 5999 до 1584. И вполне возможно, что нынешние ребяташки ханты и манси уже не смогут объяснить своим детям на новогодних утренниках, о ком же говорится в строке «Трусиска зайка серенький...» в их незатейливой песенке.

Из других пушных животных на разделку, а затем на стол шли росомаха, барсук, песец, лиса, соболь, выдра. Мясо последней, по утверждениям хантов, вкусом напоминает им утятину. Ели и бобра, ныне выбитого. Своеобразной заменой этому «королю грызунов» стала появившаяся в Нижнем Приобье в 1929 г. ондатра. Многие успели включить её в своё меню, даже распространилось мнение о благотворном воздействии мяса этого животного на мужскую силу.

А вот горностая и куницу, по сообщению У.Т. Сирелиуса, А.А. Дунина-Горкавича и др., на Оби никто не ел.

Волков в пищу, вроде бы, не употребляли, хотя при возможности на них охотились из-за добротной шкуры. Оленеводы уничтожали этого хищника ещё и в борьбе за своих оленей. Правда, проехавший в 1876 г. по р. Оби И.С. Поляков написал, что *«остяки и самоеды до сих пор считают за большое удовольствие есть... при случае даже и волка»*.



1890–1903 гг.: «Из животных и зверей остяки не употребляют в пищу горностая, колонка (по причине неприятного запаха их мяса), собаку, волка и мышь».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия. 1996. – Т. 3: Этнографический очерк местных инородцев. – С. 86.

Такое же «частное мнение, занесённое в протокол» угроведения, имеется по поводу собак. С одной стороны, этнографы многократно и в разных местах угорского мира обнаруживали проявления сакрализации этого «друга человека»: собаку нельзя было убивать, она зачастую имела равный с человеком статус, о её связи с высшими силами свидетельствуют многие фольклорные сюжеты... И потому отсутствие собачатины в меню хантов и манси вполне соответствует традиции народов Сибири и Дальнего Востока не употреблять собачьего мяса. А с другой стороны, нет, вроде бы, и оснований не верить информации И.Г. Георги, обмолвившегося в XVIII в. относительно сибирских угров: *«...А при нужде едят также собак и оленей...»*. Зафиксировал он умирающую тогда традицию, не дожившую до наших дней, или придал единич-

ному факту статус культурного явления, теперь трудно сказать.

Подчинённое место в потреблении хантами и манси мяса занимали домашние животные. Причём подчинённое и в количественном, и в качественном отношении. Во-первых, в спектре традиционной угорской экономики их разведение было представлено совсем неширокой полоской, и, как говорится, по валовому продукту охотничья отрасль намного опережала скотоводство. Во-вторых, по информации самих хантов и манси, вкусовые качества дичины они ставили гораздо выше.

В отличие от рыболовства и охоты, которые всегда были и остаются на Севере мужскими занятиями, уход за домашней скотиной был отписан «слабому полу» и «подрастающему поколению». Только покосы являются общесемейным делом.



Манси (1768–1774 гг.): «Нет у них ни пашен, ни огородов, а упражняются немного в скотоводстве и содержат по нескольку коров, овец и свиней; лошади же у них редки...».

Георги И.Г. Описание обитающих в Российском государстве народов, также их житейских обрядов, вер, обыкновений, жилищ, одежды и прочих достопримечательностей. – СПб., 1775. – Ч. 1. – С. 66–76.

Лошадь. По поводу коневодства у обских угров этнографы уже давно разделились на два лагеря.

Одни убеждены, что коневодами были ещё далёкие южные предки нынешних хантов и манси, которые на своём великом пути на север потеряли и сами табуны, и навыки обращения с ними. Иначе каким образом можно объяснить присутствие верхового коня в мифологии и религиозных представлениях этих народов? Ведь образ любимого мансийского божества *Мир Сусне Хума* и его хантыйского аналога *Мир Савите Хо*, «озирающего Мир» верхом на коне, сформировался не сегодня и даже не вчера. Почему угры Оби так стремятся принести в жертву своим богам именно коня, хотя для этого им иногда приходится покупать его втридорога и за тридевять вёрст? Такая приверженность в выборе жертвенного животного могла сформироваться только тогда, когда угорские сивки-бурки стояли около каждого жилища. И почему в культуре хантов и манси сохранились коновязные столбы, если не было коней? Да потому что этих самых сивок-бурок когда-то давно около жилищ надо было к чему-то привязывать... И подобных вопросов-гипотез можно найти немало.



Поголовье лошадей в хозяйствах хантов и манси в 1899–1902 гг.

(по данным А.А. Дунина-Горкавича)

Территория (бассейн реки)	Число хозяйств	Поголовье лошадей
Р. Вах	249	106
Р. Северная Сосьва	140	85
Р. Большой Юган	112	33
Р. Ляпин	82	7
Р. Сыня	75	0
Р. Салым	56	104
Р. Балык	54	142
Р. Аган	41	0
Р. Тромъёган	39	0
Р. Малый Юган	29	3
Р. Пим	29	0
Р. Тапсуй	21	0
Р. Вогупка	20	0
Р. Пелым (верховья)	5	0
Р. Лозьва (верховья)	3	0
Р. Лепля	2	0

Источник: Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия. 1996. – Т. 2: Географическое и статистико-экономическое описание страны по отдельным географическим районам. – Прил. 1. С. 6–40.

На севере граница коневодства проходила по с. Мужы. А южнее «остяцкие» и «вогульские» табунки паслись вдоль русла Оби и по низовьям главных обских притоков. «Иногородцы, живущие по реке Оби, имеют лошадей от одной до трёх, речные же только оленей, и то помалу – от одного до пяти», – писал И.Я. Тверитин в сер. XIX в.

Небольшие по размерам лошади, которых на Оби называли «нарымками» и «вогулками», имели немало признаков, более сближавших их с полудикими «монголками» и даже лошадью Пржевальского, чем с аристократическими орловскими рысаками или английскими верховыми. Они находились на вольном выпасе с весны до осени, возвращаясь к человеку лишь на зимний период. Они были способны к тебенёвке – самостоятельному извлечению травы из-под снега. Они имели видовую особенность к началу морозов обрастать густой длинной шерстью и накапливать жир. Всё это делало их верными помощниками северянина, рядом с которым другие породы лошадей просто не имели шансов выжить.

Если говорить о пищевой ценности лошади в угорской культуре, то надо отметить, что она была достаточно скромной. Из сохранившихся немногочисленных сведений следует, что на еду стремились забивать молодых жеребят и тех животных, кто ещё не познал тяжесть хомута. Мясо рабочих лошадей отдаёт потом и требует предварительной обработки.



Представление детям домашних животных. Иллюстрации из учебников хантыйского языка

Другие придерживаются гипотезы о заимствовании обско-угорского коневодства от ближайших соседей – татар, коми или русских, и относят этот процесс к двум-трём последним векам, когда межэтническое взаимодействие и межкультурная интеграция развивались в геометрической прогрессии. Поэтому сторонники этой точки зрения называют коневодство «нетрадиционным видом деятельности» угорской экономики и видят в нём факт «обрусения». Иначе почему разведение лошадей имеет столь ничтожные размеры и так дисперсно расплывлено по пространству «страны Югории»?

Действительно, на севере обско-угорского ареала в кон. XVIII – перв. пол. XIX в. лошадей не было вовсе. Например, известны данные на 1843 г. о полном их отсутствии в бассейнах р. Северной Сосьвы и Ляпина. А вот южная группа манси в Туринском уезде коней разводила: на 3,5 тыс. чел. здесь приходилось 1900 голов.

А к рубежу XIX и XX вв. лошадиное поголовье в хантыйских и мансийских хозяйствах значительно выросло в количестве и пространстве.

Никаких особенностей при разделке туши по сравнению с разделкой лосятины или оленины не было. Не отличались и способы водного приготовления – та же варка кусков мяса в котле с добавлением муки или мучной болтушки. Тем более, что главной причиной к забою было жертвоприношение, а в таких случаях процесс приготовления и употребления именно варёной пищи был единственной формой совместной трапезы людей и божеств.

Жировые отложения под гривой и брюшное сало лошадей являлись ещё одной пищевой ценностью для хантов и манси.

По аналогии с сохатиной и олениной, парную конину и конскую печень замораживали, чтобы потом сделать из неё строганину. Но такие факты были крайне редкими. Об употреблении сырого конского мяса информации найти не удалось вовсе.

Лошадиные губы, как и лосиные, считались деликатесом. Вместе с языком и почками их варили в отдельной посудине и ставили на свадебном столе перед самыми почётными гостями.



1876 г.: «Скотоводство в Сургутском крае при обилии лугов, казалось бы, могло развиваться в больших размерах, но оно поставлено в неблагоприятные условия, кроме отдалённости рынков (тобольского и томского), громадными и продолжительными разливами рек. Вода на лугах стоит до половины августа. Потом вскоре наступают холода, и трава не может дать достаточного роста. При бессеннице и суровости зимы, продолжающейся до 8 месяцев, скот гибнет в значительном количестве».

Павлов А. 3000 вёрст по рекам Западной Сибири. Очерки и заметки из скитаний по берегам Туры, Тобола, Иртыша и Оби. – Тюмень, 1878.

Сегодня к конскому мясу относятся как к любому другому, пуская его в переработку по современным рецептам.

Крупный рогатый скот. По поводу того, что быки с коровами, бараны с овцами и боровы со свиньями оказалась в хантыйских и мансийских посёлках с лёгкой руки их русских соседей, кажется, споров нет.



Свежевание коровы, принесённой в жертву на священном месте. Манси. С. Хурумпауль. Р. Ляпин. 2007 г. Фото: В.Ю. Кондин



При этом пример оказался не очень заразительным, и рогатого скота, как показывают источники XIX – нач. XX в., в юртах и паулях было ещё меньше, чем лошадей. Любопытно, что и тем, и другим оказалось не под силу преодолеть широту юрт Мужа. «Вообще на нижней Оби не привыкли к мясному столу: в Берёзове говядина дорога, в Мужах же её совсем почти нет», – отметил в 1892 г. И.В. Гурский.

Молока «остяцкие» коровы давали мало – об этом есть много свидетельств. Трудно было от бедных бурёнок ожидать голландских надоев при питании ветками деревьев летом и водопое из проруби зимой. Кроме того, генетическая особенность северных аборигенов такова, что их организм не в состоянии усвоить цельное молоко. Да и глаза потомственных охотников видели в животном, прежде всего, источник мяса, а уж потом молока. Поэтому, выражаясь сельскохозяйственной лексикой, скотоводство сибирских угров можно назвать скорее мясным, чем молочным.

Коровы тоже имели и имеют статус жертвенных животных.

В 1950–1980-х гг. уже многие ханты и манси держали крупнорогатый домашний для мяса и молока. Ныне это поголовье почти уничтоже-

но, но причины здесь уже не национальные, а социально-экономические, поскольку личное подворье приказало долго жить вслед за колхозным. Так что загадку про «русскую корову» и «остяцкую корову», которая приведена в рассказе о напитках, молодое поколение уже не отгадает.

Приготовление мясных блюд из говядины частью повторяет привычную еду из оленины, частью копирует русские блюда. Переработка мяса, внутренностей и жира осуществляется уже по рецептам русской или современной кухни.

Мелкий рогатый скот. Эта разновидность домашней скотины представлена овцами. Они занимали совсем небольшое место и во дворах, и на столах обских угров. Возможно, причина была та же, по которой ханты и манси так и не стали птицеводами, – их охотничьи собаки. У лошади и коровы шансы постоять за себя всё же выше, а аргументы увесистей.

Однако там, где овцы сумели прижиться, хозяева радовались не только мясу, но и шерсти, которая в условиях сибирских зим всегда была желанным продуктом.

При этом, несмотря на статус «мелкого», скот этот на сакральном пространстве был выше «крупного», поскольку в качестве жертвы овца была предпочтительнее коровы (наверное, у богов и духов тоже есть вкусовые пристрастия). К примеру, манси с р. Конды специально для жертвоприношений держали белых баранов, а мансийки с р. Оби обязаны были в течение жизни поднести своей покровительнице *Калтац Экве* трёх овец.

Свинья. Совсем редкая домашняя живность для угорского подворья.

У васюганских, ваховских и иртышских хантов зафиксировано неприязненное отношение к свинине. Возможно, это как-то связано с идеологией соседей – татар-мусульман, влияние которых, например, на Иртыше, общеизвестно.

В других группах рассказывают, что «в прошлом держали свиней особой породы: меньших по размерам в целом, но с более длинным туловищем, длинными же ногами и ушами и длинной шерстью».

В целом же в вопросе об угорском свиноводстве трудно не согласиться с мнением этнографа Е.Г. Фёдоровой: «...Из-за недостатка данных ареал свиноводства у обских угров определить сложно, так же как и размеры этого занятия».

В последние годы в хантыйских и мансийских усадьбах появились кролики. Но это уже совсем выходит за рамки традиционной угорской кухни, а, значит, и этого рассказа.



Постройка для содержания овец. Ханты. Юрты Кинтусовы. Р. Салым. 1911 г. Фото: Г.И. Лебедев

РЕЦЕПТЫ

Разделка туши

Разделка лося по-угорски

«С туши добытого лося снимают шкуру, сделав надрез по брюху, отделяют голову и ляжки по суставам.

По брюху от паховой части делают продольный надрез – не по середине туши, а сбоку – по нижнему краю рёбер, но так, чтобы не повредить внутренности. При умелой разделке они оказываются снаружи в плёнке из брюшины. Извлекают желудок, кишечник, книжку. Отрезают рёбра от грудной кости и от хребта, вынимают сердце, печень и лёгкое, почки.

Разделку продолжают, перевернув тушу на другой бок. Извлекают лёгкое и селезёнку. Топором срубают рёбра с этой стороны туши, отделяя брюшину у последнего ребра. Отрубают шею, грудину. Позвоночник делят на две части в крестце».

Оборогова Е.А. От печки. – Новосибирск: Наука-Центр, 2003. – С. 118.

Разделка оленя по-мансийски

«Оленя сначала глушат ударом по голове, затем колют его ножом под левую лопатку, после этого снимают кожу, подрезая её с внутренней части от нижней губы. Свежевать начинают, делая надрез брюшины позади последнего ребра, через этот надрез вынимают желудок. После этого отрезают ноги – сначала в коленных суставах, а затем отнимают их совершенно. Далее отделяют бок, отрезая рёбра от грудной кости и от хребта, и вынимают сердце, печень и лёгкое. Последнее бросается собакам. Теперь вычерпывают собравшуюся кровь, сливая её в ведро, и отрезают голову. После этого переворачивают тушу на другой бок, отделяют остальные две ноги, таким же образом, как было сказано выше, и отрезают другой бок, опять также отрезая брюшину у последнего ребра. Она остаётся с грудной костью. Позвоночник делится на две кости в тазовом сочленении. Ноги, окорока и печень едят тотчас же в сыром виде, конечно, если достаточно много народу, а остальные части идут в варку. В варку же идут грудная кость, спинной хребет, рёбра, причём часть мяса во избежание загнивания срезается и сушится отдельно. Голову

домашнего оленя сохранять не нужно, и она также съедается» (В.Н. Чернецов, р. Лозьва, 1925 г.).

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 24.

Мясо и субпродукты для сыроядения

Сырая печень лося или оленя с ягодой

Можно использовать свежую печень только что освежёванного оленя или лося, но многие предпочитают сначала заморозить её. Мелконарезанная на кубики в сыром виде или тонконаструганная на ломтики в замороженном, печень смешивается с ягодами клюквы или брусники и посыпается солью по вкусу. При желании ягоду можно предварительно раздавить.

Любителям строганины и готовить, и есть это кушанье надо быстро, поскольку тонкие ломтики печени оттаивают за очень короткое время.

Такая питательная смесь быстра в приготовлении и полезна при необходимости спешного восстановления физических сил – поэтому она так популярна у охотников.

Мясные блюда безводного приготовления

Мясо печёное

Печёная оленина

Мякоть оленьего мяса, особенно вырезка (мясо по позвоночнику), вкусна, если её порезать на длинные узкие тонкие пластинки и запечь около огня на рожнах. Этот способ ничем не отличается от того, которым запекают рыбу и который представлен в предыдущем рассказе.

Печёная лосиная и оленья лопатка

Лопатка лося или оленя устанавливается наклонно на рожне у костра таким образом, чтобы вытапливаемый из неё жир стекал в котелок. По мере пропекания ломти мяса обрезаются и опускаются в этот же котелок с жиром, где потом и обжариваются над огнём.



Мясо вяленое

Мясо оленя или лося нарезается по волокнам тонкими (примерно с палец) полосками шириной 10–20 см и длиной 35–40 см. Очень важно, чтобы их поверхность была ровной – без порезов и заусениц. В этом случае влага, задерживающаяся в препятствиях, в лучшем случае испортит вкус мяса, а в худшем сгноит его.

Ещё недавно мясо перед вялением не солилось, но сейчас оно окунается в тузлук и только потом вывешивается на тонкие жёрдочки, установленные на высоте около 2,5 м под навесом на хорошо продуваемом месте. Примерно через 4–5 дней ясной и ветреной погоды оно провяливается.

Обычно этот способ заготовки используют весной, когда мух ещё нет. В летнее время с подветренной стороны разводится дымокур.

Любителям мягкой пищи перед употреблением вяленого мяса рекомендуется немного обжечь его на огне.

Но можно не останавливаться на этом этапе, а пустить вяленое мясо на сушку, копчение или сварить из него суп. В последнем случае его необходимо вымочить.

Названия: ханты – *сунга пняльте ного* («на солнце вяленое мясо»); манси – *тосем невьль*.

Мясо сушёное

Обычно к этому способу прибегают при дождливой или пасмурной погоде, когда вяление становится невозможным.

В этом случае оленьё или лосиное мясо (тоже нарезанное длинными, узкими, тонкими полосками и предварительно вымоченное в тузлуке) вывешивается на просушку не на естественное, а на принудительное термическое воздействие – у печки или около костра. Так же поступают с предварительно провяленным мясом.

Название: ханты – *пняльте ного*.

Мясо копчёное

Для копчения годятся нарезанные вышеописанным образом пласты волокнистого мяса. Они могут пройти предварительную обработку вялением или сушкой или быть всего лишь смоченными тузлуком.

Устройство коптильной конструкции и требования к костру или печи, дым от которых используется для копчения, изложены в рецептах рыбных блюд.

Название: ханты – *пняльте тугуна ного*.

Мясо солёное

Мясо оленя и лося малосольные

Мясная мякоть оленя или лося нарезается тем же способом, что и для других способов безводной обработки, – длинными, узкими и тонкими полосками. Затем они укладываются неплотными рядами и заливаются тузлуком. Уже через полчаса его можно вялить, пускать на суп или употреблять в малосольном виде.

Мясные блюда водного приготовления

Суп с оленьим и лосиным мясом

Для супа предпочтительнее различные части передней четверти туши оленя либо лося. Мясо вместе с костями разделяется на крупные куски, которые закладываются в холодную воду и ставятся на огонь. Поскольку дичина имеет солоноватый привкус, суп либо не солится вовсе, либо солится немного.

Далее может следовать немыслимое количество вариантов, обусловленных имеющимися ингредиентами, временем и вкусовыми пристрастиями повара или едоков. По классической схеме готовое мясо выкладывается на деревянные блюда, а в бульон при постоянном помешивании либо засыпается сухая мука (лучше ржаная), либо вливается мучная болтушка. Примерно через 10 мин. эта похлёбка разливается по кружкам – и можно приступать к вкусной трапезе: есть мясо, запивая жирным горячим напитком.

В современном варианте в процессе кипячения мяса снимается пена, добавляются лук и морковь. Когда мясо почти готово, закладывается нарезанный ломтиками картофель.

Название: ханты – *лат*.

Суп с сушёным оленьим и лосиным мясом

Мелкие куски сушёного мяса оленя или лося заливаются в ёмкости водой и ставятся на огонь. После начала кипячения добавляются разведённая в воде мука (предпочтительнее ржаная), соль и специи по вкусу. Варится такой суп не менее часа.

Названия: манси – *манси колос*.

Суп с беличьим мясом

Ободранная и выпотрошенная тушка белки тщательно моется холодной водой и закладывается в посуду с холодной водой. Солится при закладке.

Примерно через полчаса кипячения бульон при осторожном помешивании густо заправляется. Раньше для этого использовалась только ржаная или пшеничная мука – сухая либо болтушка на холодной воде. Сейчас она повсеместно заменена манной крупой и даже рисом, макаронами или картофелем. Перед окончанием варки в блюдо добавляется животный жир.

Летом такой суп заправляется ягодами.

Названия: ханты – *саламат*; манси – *колас исмит* (заправленный мукой или манкой), *исмит* (с макаронами, рисом, картофелем и пр).

Суп с конским мясом

Для этого блюда предпочтительно жеребятина или мясо лошади, не ходившей в упряжи. Мясо рабочей лошади необходимо несколько раз промыть и отжать, чтобы избавиться его от запаха пота. То же самое надо сделать, если в суп пойдёт солёное мясо.

В остальном приготовление этого простого блюда ничем не отличается от любого другого хантского или мансийского мясного супа с мукой.

Название: манси – *лувын колас* («лошадь мука»).

Мясные блюда тушёные

Белка тушёная

Несколько беличьих тушек, предварительно обваленных в муке, обжариваются на сковороде, выкладываются в металлическую ёмкость, заливаются горячей водой, солятся и тушатся около 40 мин. Классикой угорской кухни будет добавление муки в бульон, а данью современности – сопровождение перцем и специями.

Блюда на крови

Кровь жареная с мукой

На сковороду или на дно широкого котелка кладётся кусок оленьего жира – можно спинного, но лучше нутряного. После того, как он растопится, при помешивании заливается свежая подсолённая оленья или лосиная кровь, а следом мучная болтушка на холодной воде в пропорции 1 столовая ложка на полстакана. Всё тщательно перемешивается. Как только жидкость выпарится, блюдо готово.

Название: манси – *асак*.



Разделка белок. Манси. С. Хурумпауль. Р. Ляпин. 2008 г. Фото: В.Ю. Кондин



Кровяная колбаса оленья

Это блюдо можно приготовить разными способами.

1. Тщательно вычищенная и вымытая кишка заполняется свежей оленьей кровью и перевязывается с обоих концов нитками. Варится на малом огне до полного загустения.

На стол кровяная колбаса подаётся горячей.

Название: ханты – *вер сол* («кровь кишка»).

2. Оленья кровь собирается в посуду и отстаивается сутки в тепле. Когда она свернётся, сыворотка отделяется, а в оставшуюся массу добавляются соль и кусочки оленьего сала. Этой смесью и заполняются предварительно подготовленные – вычищенные и вымытые – кишки. После перетягивания нитками концов колбаски она варится в подсоленной воде и подаётся на стол в горячем виде.

Название: ханты – *уран лат лэтэ хыр*.

Кровяная колбаса конская

Как и все разновидности кровяных колбас, эта тоже готовится сразу при разделке туши животного из свежей крови, залитой в очищенные и промытые оболочки – у лошади это и тонкие, и толстые кишки.

Колбаса варится на малом огне, который лучше сохраняет целостность кишечной оболочки. Осторожность, чтобы она не лопнула, нужна и при постоянном переворачивании готовящегося продукта.

Готовность определяется, когда колбаса приобретает плотность, а при её проколе наружу начинает выходить светлый сок.

Кровяная и ливерная колбаса говяжья

Для приготовления кровяной колбасы вышеописанным способом можно использовать толстую и слепую кишки крупного рогатого скота, начинённые его же свежей кровью.

Впрочем, для начинки можно использовать и ливер, которым заполняются три четверти объёма кишки.

Время варки – 1,0–1,5 часа.

Блюда из субпродуктов

Отварная лосиная губа

Лосиные губы, наполненные жиром и нежные на вкус, считаются одним из изысканных деликатесов угорской кухни.

Отрезанные от головы и тщательно промытые, они опускаются в кипяток и варятся на среднем огне до готовности. Лук, перец и соль в этом случае добавляются по возможности и желанию, но традиционный рецепт их игнорирует.

Отваренная мясистая масса после остывания аккуратно освобождается ножом от кожи, которая срезается тонким слоем, а затем крошится на кусочки и подаётся к столу.

Коровье вымя жареное

Вымя заливается холодной водой и примерно через 3 часа промывается и опять заливается, но уже кипятком. После варки на медленном огне с добавлением в конце соли, лаврового листа, корня петрушки, нескольких горошин чёрного перца и мелко нашинкованного лука готовое вымя нарезается широкими тонкими ломтиками. Их можно залить томатным соусом и прогреть, а можно обвалить в муке и обжарить в жиру.

На гарнир подойдёт отварной картофель, посыпанный измельчённой зеленью петрушки.

Отварной язык

Лосиный, олений, коровий или лошадиный язык промывается, заливается в ёмкости холодной водой до своего верха (не выше) и ставится на огонь. Примерно через час кипячения на очень слабом огне добавляются нарезанные коренья белокрыльника, сараны или борщевика, лук, специи и соль.

Ещё через час слабого кипения готовый язык вынимается из отвара, промывается холодной водой, сразу же очищается от кожицы, возвращается в отвар и хорошо прогревается.

Перед подачей на стол он нарезается тонкими ломтиками, которые заливаются томатом или белым соусом.

На 500 г языков требуются: 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 5 горошин перца.

Печень в сметане

Печень оленя, лося или крупнорогатого животного обмывается, освобождается от плёнки и желчных протоков, нарезается ломтиками, солится, посыпается перцем, обваливается в муке и обжаривается на сковороде с маслом. Затем подготовленные таким образом кусочки выкладываются в мелкую ёмкость, засыпаются мелко нарезанным и предварительно слегка обжаренным луком, а затем заливаются сметаной, маслом и печёночным соком со сковородки, стаканом мяс-

ного бульона или воды. Закрытая ёмкость ставится на слабый огонь на 25–30 мин.

Тушёные ломтики готовой печени выкладываются на блюдо, заливаются полученным при тушении соусом, посыпаются сверху мелко нарезанной зеленью петрушки и подаются к столу.

На гарнир подойдут жареный или отварной картофель, макароны, вермишель.

На 500 г печени требуются полстакана сметаны, столовая ложка муки, головка репчатого лука, 2 столовые ложки масла.

Оладьи из печени

Замороженная сырая печень оленя или лося режется на кусочки и пропускается вместе с головкой лука и двумя зубками чеснока через мясорубку. Полученный фарш разбавляется двумя сырыми куриными яйцами, солится, перчится и тщательно перемешивается.

Готовятся оладьи кипячением в масле. По мере готовности они вынимаются и пропариваются в сметане или майонезе.

Блюдо подаётся с картофельным пюре, макаронными изделиями, овощным салатом.

Оленья требуха варёная

Желудок и кишки свежеразделанного оленя очищаются от содержимого, моются и нарезаются вдоль. После ещё одного прополаскивания в холодной воде они режутся на мелкие кусочки и варятся без соли до готовности.

На стол подаются в горячем виде вместе с соляным раствором, в который и окунаются при еде.

Конская требуха варёная

Сразу после разделки лошадиной туши толстая кишка и рубец тщательно очищаются от содержимого и моются. После освобождения от желез они моются ещё раз, при этом их необходимо вывернуть наизнанку и промыть с внутренней стороны тоже. Если нет необходимости сохранить толстую кишку для приготовления кровяной колбасы, и она, и рубец измельчаются и варятся с солью до готовности.

Конская кишка фаршированная

Тщательно вычищенную, как минимум дважды промытую, освобождённую от желез толстую кишку из требухи лошади можно не только приготовить вышеописанным способом и съесть просто варёной, но и нафаршировать.

Для этого сначала готовится фарш из пропущенных через мясорубку кусочков ливера, жира

и лука, который после добавления соли и перца активно перемешивается.

Подготовленная кишка заправляется жирной стороной вовнутрь и перевязывается наглухо ниткой с одного конца. После заполнения неплотно фаршем перевязывается и второй конец кишки.

Нафаршированная таким образом кишка опускается в подсолёную воду и варится примерно в течение часа.

А дальше всё привычно – готовое блюдо нарезается на кружочки, выкладывается на тарелку и подаётся на стол.

Студень (холодец)

Ингредиенты – голова, хвост и ноги крупного рогатого скота.

Подготовка включает в себя опаливание шерсти над открытым огнём с последующим тщательным отскабливанием кожи и снятие роговицы с копыт. После этого указанные субпродукты промываются в холодной воде и замачиваются примерно на сутки.

На следующий день сухожилия режутся, а кости рубятся – чем мельче, тем лучше. Затем вся эта масса закладывается в большую металлическую посуду, заливается холодной водой и ставится на сильный огонь до закипания. Затем на слабом огне и при регулярном помешивании кипятится 5–6 час. В конце добавляется соль, лавровый лист, чеснок и пассированный лук.

Разваренное мясо отделяется от костей, нарезается на мелкие куски и заливается бульоном. Готовый студень выставляется в прохладное место.

Похлёбка на костном мозге с мукой

Оленьи кости дробятся до мелкого состояния и долго варятся на медленном огне. При этом жир с поверхности собирается в отдельную посудину для дальнейшего использования. Оставшийся бульон заправляется мучной болтушкой.

Название: ханты – лат.

Беличий желудок жареный и тушёный

Желудок свежеразделанной белки моется снаружи без разрезания, а затем проходит термическую обработку – печётся на рожне у огня, жарится на сковороде или тушится в малом количестве воды в котелке.

Название: ханты – ланки тэпл.



Топлёный жир

Вытопить жир можно несколькими способами.

Нутряной жир дикого (оленья, лося) или домашнего (крупнорогатого скота, свиньи) животного измельчается любым доступным способом. Раньше он резался на мелкие кусочки ножом, сейчас может прокручиваться и на мясорубке. Подготовленный таким образом, он закладывается в металлическую посуду. Можно залить небольшим количеством воды, которая потом выпарится, но можно обойтись и без неё.

Поскольку продукт содержит большое количество насыщенных жирных кислот и потому имеет довольно высокую температуру плавления, держать ёмкость на огне надо закрытой и достаточно долго – два и более часа в зависимости от заложенного объёма. Для ускорения процесса необходимо равномерное термическое воздействие, поэтому куски жира и образующиеся в процессе приготовления шкварки необходимо регулярно перемешивать. При этом пламя должно быть невысоким и равномерным.

Название: манси – *сали вой*.

Есть и другой способ, который используется при варке жирного лосиного или оленьего мяса. Сначала жир, плавающий на поверхности, собирается в ложку, а затем сдувается в отдельную посудину. После того, как собран достаточный объём он кипятится ещё раз и разливается для хранения.

В разогретый топлёный жир, поданный к столу в качестве приправы, обмакиваются при еде ку-

ски мяса (особенно сухого или вяленого) и хлеба. Им можно заправить жидкое блюдо или использовать при жарке. Хранится он при низкой температуре в закрытой таре (раньше в туесах, нынче в стеклянной и пластиковой посуде).

Мясная начинка для пирогов

Пирог с мясом

Для пирога подойдут и оленина, и лосятина, и говядина.

На дрожжевое хлебное тесто, выложенное тонким слоем на смазанную жиром сковородку, выкладываются кусочки мяса и сала. Помимо них, в начинку могут войти ещё многие ингредиенты по желанию стряпухи или едоков: репчатый, перьевой или дикий лук, мелко нарезанные съедобные коренья, лавровый лист, перец. После того, как начинка будет посолена, она закрывается верхним слоем теста, который вверху аккуратно защипывается с нижним.

Для печения такого (впрочем, как и других) пирога хороши как «остяцкая» или «вогульская» печки для хлеба, так и «русская» печь. Хорошо прокалённые, они создают все условия для выпечки изумительного по вкусу пирога, который невозможно приготовить в электрических или газовых духовках.

После выемки из печи пирог переворачивается, чтобы верхняя корочка оказалась внизу и тоже пропиталась жиром и мясным соком.

Название: ханты – *нёхэнг нянь*.

БЛЮДА ИЗ МЯСА ПТИЦ И ЯИЦ





«НЕБЕСНУЮ ПТИЦУ ЗЕМНАЯ ПИЩА ПОДВОДИТ»

Пернатый мир Югры чрезвычайно богат и разнообразен – около 250 видов. Но, чётко зная свой экологический шесток, расселились они по территории округа неравномерно. Например, 200 видов обитают в южной тайге, 220 – в средней, 180 – в северной; 230 – в пойме Оби и Иртыша; 215 – в лесу, 195 – на болоте, около 100 – на водоёмах... Если же от категории места перейти к категории времени, то и здесь налицо разнообразие и мозаичность. Одни виды живут на югорской земле постоянно, другие – сезонно, третьи и вовсе называются пролётными, поскольку эти места используют не для гнездования, а лишь для кормёжки и отдыха на перелётах. Поэтому в пищевом рационе хантов и манси мясо птицы присутствовало три времени года (исключая летний период гнездования), но в разном наборе и с различной интенсивностью.

Важная роль потребления мяса птицы сибирскими уграми обозначена хотя бы тем, что это нашло отражение в названиях летних (промысловых на пернатых) месяцев их народного календаря:

- май: у хантов р. Васюгана и Ваха – «*месяц гуся-утки*», «*гуся-утки прилетают*»;
- июль: у хантов р. Тромъёгана и Пима – «*линьки птиц месяц*» и «*линьки лебедя месяц*»;
- август: у хантов среднего течения р. Оби – это «*месяц, когда гагара птенцов выводит*»; у хантов р. Тромъёгана – «*линьки птиц месяц*» и «*линьки лебедя месяц*»; у северных манси – «*стая уток*».

Сразу надо отметить, что домашней птицы в посёлках обских угров не было. Как не было её позже и в поселениях русских старожилов, ориентированных на охотничий промысел. Как нет её в посёлках северных охотников и ныне. Пейзаж сельской улицы, в пыли которой роется пара-тройка хохлаток под присмотром разноцветного пети, – это лубок из Европейской России. В Сибири такая идиллия была бы враз пресечена инстинктом охотничьих собак, без которых немыслима ни одна улица северного посёлка.

Иногда ханты или манси держали диких птиц – подранков или взращённых птенцов из лесного гнезда. Но это было на забаву, в крайнем случае –



Ханты р. Салыма (1911 г.): «Отсутствию мелкого скота и домашней птицы способствует ещё и то, что остяцкие собаки без постоянного присмотра уничтожают всякое животное, которое им под силу. Благодаря последнему обстоятельству на всём Салыме из домашней птицы имеется всего только один петух в юрт. Соровских».

Городков Б.Н. Поездка в Салымский край (Путевой дневник) // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 104; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 179.

про запас до первой необходимости. И никакого отношения к птицеводству не имеет.

Объёмы добычи пернатых и их яиц были огромными, причём чем дальше от наших дней отстоит зафиксированный факт, тем больше за-



Ханты р. Ваха (1913 г.): «К 8 часам приехали к верхнему устью Соктуара, где стояли несколько остяцких юрт... На жердях висела сушившаяся, вернее, преющая от дождя рыба; у берега реки, в образованном жильником круге, сидели караси; у юрт встречались клетки с утками. В одной были два молодых вострохвоста, в другой – халей».

Дмитриев-Садовников Г.М. Мои работы по Ваховской экспедиции Тобольского губернского музея в 1913 году // Вёрсты и строки / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1998. – 224 с. – С. 109.

документированная цифра. Так, по свидетельству современников, во втор. пол. XVIII в. хо-роший промысловик мог заготовить до 2 тыс. одних только уток, не считая прочей пернатой живности. Через столетие с хвостиком такими трофеями уже не мог похвастаться даже самый удачливый охотник, который, в свою очередь, по сравнению с нынешними охотниками – ну, просто баловень судьбы. В кон. XIX – нач. XX в. ханты и манси весной собирали тысячи (!) утиных яиц, а во время июльской линьки только за один день охоты загоняли в сети до тысячи водоплавающих птиц. Тогда же Г.М. Дмитриев-Садовников писал,

На шмуцтителе:

Орнамент – «Хвост тетерева»

Ощипывание глухаря. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

Численность охотничьих видов птиц на территории ХМАО – Югры в 2000–2009 гг.

Вид	Годы									
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Рябчик	17904	35644	29985	32342	59385	68753	56765	13099	15510	798
Глухарь	8274	9559	23972	18734	39364	34917	28232	15468	24441	6401
Тетерев	13737	21088	38737	47603	42408	63930	41784	51178	29339	13651
Белая куропатка	23990	30434	35181	54847	68363	42495	37507	37545	34910	23479
Лебедь	1603	1563	1236	2300	2761	3179	3330	5016	1309	697
Утки всех видов	137549	157630	114304	191026	214334	149531	194260	104079	113816	37483
Гуси всех видов	Насчитывает около 400 гнездящихся особей									

Источник: Численность охотничьих видов животных и птиц на ООПТ регионального значения в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.admhmao.ru/socium/ekologiya/biorazn.htm>

что в среднем на одного ханта р. Ваха приходится 300 голов добытой птицы в год. «Если считать, что... всех подобных промышленников наберётся до 400 душ, выйдет, что 120 тысяч штук истребляет лишь ваховское население», – подсчитывает он далее – и восклицает: «А сколько истребляют её на Оби! И после этого спрашивают: куда деваются птица?». Нет оснований ставить эти цифры под сомнение и цинично взирать на патетику восклицательных и вопросительных знаков. Такие объ-

ёмы охоты, конечно же, наносили невосполнимый урон птичьему поголовью югорских лесов и вод. Поэтому сегодня кажутся неоправданными гиперболами или нереальными сказками слова путешественников XVIII в. о птичьем царстве на Оби. В.Ф. Зуев в 1771–1772 гг. записал: «...Стада бывают великие... и ужасная по водам чернь уток и разных прочих птиц». Его современник добавлял: «...Эти тучи пернатых своими криками поднимали такой страшный шум, что мы не могли слышать слов друг друга». А ведь так оно и было...



Клетки для уток. Ханты. Р. Вах. 1898 г. Фото: У.Т. Сирелиус. Из кн.: Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 213. Рис. 199



1771–1772 гг. «...С начала первой весны прилетает туда великое множество разной птицы, которую они днём и ночью промышленяют кысканами и перевесами, из коих в щастливой год хорошей промышленник одних уток тысяч до двух напромышляет, выключая других гусей и лебедей, и проч.»

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

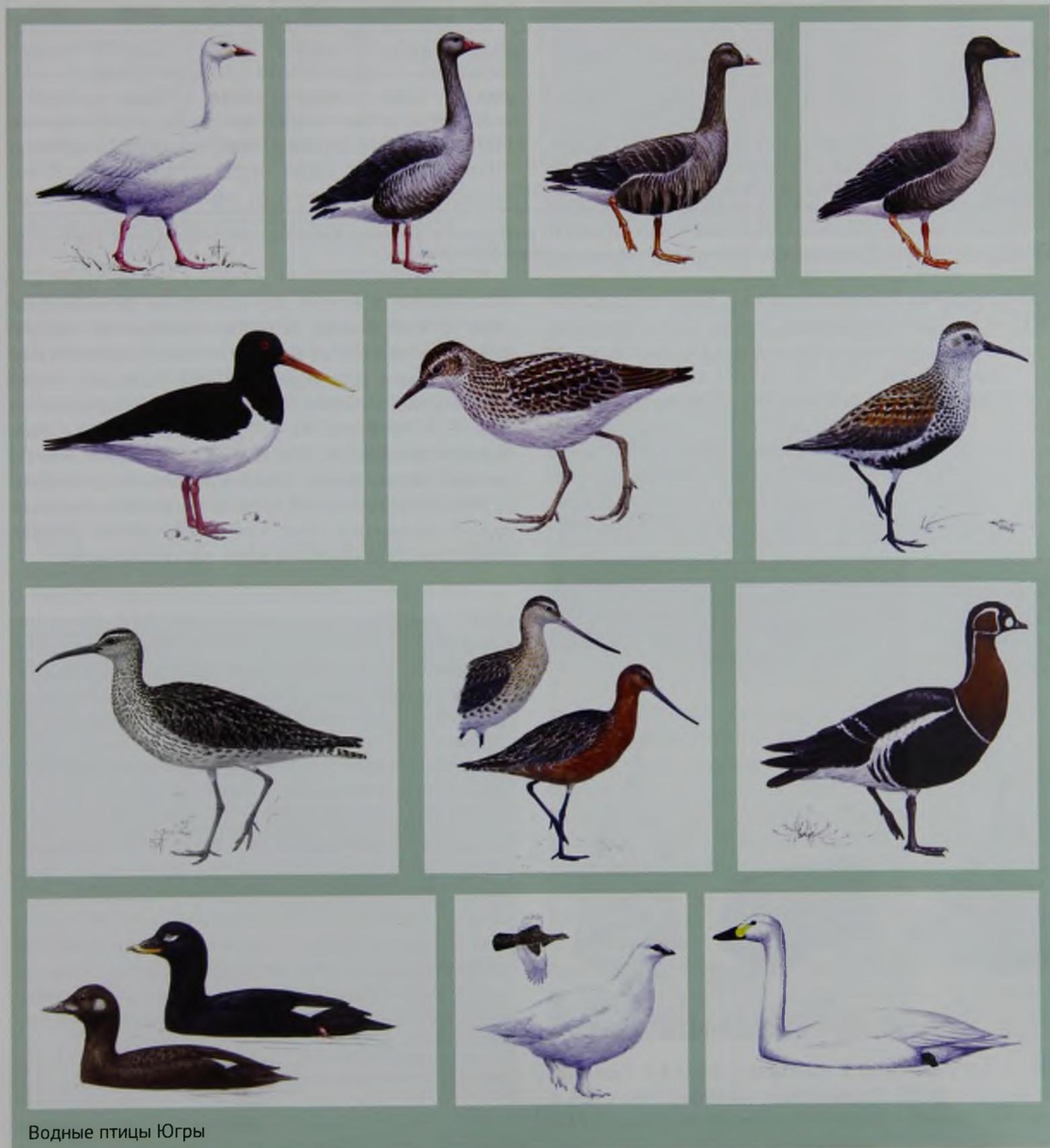
Ханты р. Конды (1892 г.): «Наконец, вогулка подала на стол самовар и к нему целую грудку варёных утиных яиц, которые в это время года собираются вогулами на островах озёр и речек тысячами и поедаются, как картошки».

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^а, 2003. – С. 158.



Результат дикого уничтожения съедобных пернатых налицо – стоит только нынче выйти к озеру и зайти в бор. Нет не только никакого птичьего гама и шума, нет вообще птичьих звуков. Ну, если не считать карканья вороны и стрёкота сойки. И увидеть сейчас обычную утку, которая ещё вчера выпархивала прямо из-под ног, не

так-то легко. Скорее на глаза попадётся охотник с наисовременнейшим оружием в руках и неандертальскими мозгами в голове, главное для которого – убить. И что в результате? Всего за 10 лет (!!!) уток стало в 4 раза меньше, а рябчиков – в 22 раза. Будем стрелять и дальше или всё-таки остановимся?



Водные птицы Югры

В годовом потреблении мяса птицы водоплавающие породы занимали большой объём. Охота на них организовывалась дважды в год – пару недель весной между прилётом и кладкой яиц и немногим более осенью между «вставанием на крыло» молодняка и отлётом.



БЕЛОЕ МЯСО РЯБЧИКА

(хантыйская сказка)

Рябчик раньше был большой птицей. Однажды он внезапно вспорхнул и напугал Торума. Торум рассердился и порвал его на семь частей, на семь сторон света раскидал по кусочку. Из одного кусочка стал теперешний рябчик. И с тех пор белое рябчиковое мясо есть у всех зверей и птиц. У глухаря есть белое мясо, у лося вдоль хребта тоже идёт белое мясо рябчика.

Мифы, предания, сказки хантов и манси / Пер. с хант., манс., нем. языков; Сост., предисл. и примеч. Н.В. Лукиной; под общей редакцией Е.С. Новик. – М.: Наука. Гл. ред. вост. лит-ры, 1990. (Сказки и мифы народов Востока). – С. 76.

Промышлялись почти все виды утиных: чирок, кряква, острохвост, гагара, турпан, гоголь, казарка, крохаль, сынга (чёрная утка), чернеть, соксун (широконоска, лапонос), свищ / свияга / свиязь, савка (древесная утка) и др. Радовались добыче гуся (белый, чагвой или гусь-рыжешейка) или большого жирного лебеда.



КУЛИЧОК

(хантыйская сказка)

Жили были старик со старухой в стороне одинокой земли, в стороне одинокой воды. Однажды старик говорит:

– Пойду-ка я запор делать.

Пошёл, сделал запор. Долго ли, коротко ли жил.

– Схожу-ка я, посмотрю запор, – говорит.

Стал приближаться к забору, видит – на жерди запора сидит какая-то остроносая птица. Потихоньку пятясь, старик ушёл.

Пришёл домой к жене и говорит:

– Какая-то остроносая птица на жерди запора сидит, нос длинный...

– Да это же кулик! Почему ты его не убил? – спрашивает жена.

– Ты сходи и убей!

– Где мне убить, у тебя лук и стрелы, ты и убей, – говорит жена.

– Нет, ты тоже с напёрстком и иглой женщина, ты и убей! – старик говорит.

Старуха схватила его за волосы и выволокла вон.

Взял старик стрелы и лук и пошёл.

Пришёл к забору, а птица эта всё ещё сидит.

Упершись обеими ногами, старик, натянул лук и пустил стрелу.

И тоненькую, как стебелёк былинки, шею куличка пополам рассёк.

Старик поднял кулика и пошёл домой.

– Я же говорила давеча, что это кулик, – напомнила старуха.

Старуха оципала кулика и стала варить его. Он так стал жиром исходить, что она все свои чашки наполнила, в котлы налила, а он всё жиром исходит. Жир стал проливаться. Покрывл весь пол. Старик со старухой взобрались на полку. А кулик всё ещё исходит жиром.

Так старик и старуха захлебнулись в жиру кулика.

«Не захлёбывайтесь в куличьем жиру!» – ещё и теперь говорят жадным людям.

«Северные просторы» / Иллюстрированное прилож. к общ.-полит. и науч.-попул. журналу «Сельская новь». – М., 1985. – № 6. – С. 38.

ЖИРНЫЙ ГЛУХАРЬ

(хантыйская сказка)

Эту историю все знают. Жили старик со старухой. Один раз мужик сидит на улице, морды делает. Смотрит: глухарь сел на дерево. Раз – взял лук со стрелой, выстрелил. Глухарь упал. Он жене говорит:

– Иди свари его.

Она начала варить. Обычно, когда ханты жирное варят, жир снимают. Стала дуть, кричит:

– Эй, муж, моя чашка уже заполнилась!

Он отвечает:

– Жена, дуй, дуй!

Некоторое время прошло, она кричит:

– Уже все маленькие чашки заполнились!

– Жена, дуй, дуй!

Через некоторое время она кричит:

– Все большие чашки заполнились!

– Жена, дуй, дуй!

– У меня уже пятки скрывает!

– Жена, дуй, дуй!

– Уже до живота дошло!

– Жена, дуй, дуй!

– Уже до шеи дошло!

– Жена, дуй, дуй!

Потом муж прислушался – ничего не слышно.

Пошёл в дом, а она в жиру задохнулась.

Мифы, предания, сказки хантов и манси / Пер. с хант., манс., нем. языков; Сост., предисл. и примеч. Н.В. Лукиной; под общей редакцией Е.С. Новик. – М.: Наука. Гл. ред. вост. лит-ры, 1990. (Сказки и мифы народов Востока). – С. 254.

По поводу охоты на некоторые виды пернатых информация противоречива. Например, В.Ф. Зуев ещё два с половиной века назад записал, что сукаленов и турухтанов из семейства куликов обские



Настороженные на куликов черканы. Ханты. Р. Куль-Ёган (бассейн р. Ваха). 9 июля 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников

угры употребляют только в том случае, если они *«разве невзначай попадутся, а нарочного старания к промыслам таких птиц никто не прилагает»*. Б.Н. Городков во время экспедиции на Салым в 1913 г. тоже пришёл к выводу, что кулики считаются местными жителями «погаными» и на этом основании не являются объектов промысла. Однако одна из фотографий Г.М. Дмитриева-Садовникова из бассейна р. Ваха с авторской подписью документально подтверждает факт охоты местных хантов на куликов. О том же говорит хантыйский фольклор, в кладовых которого, в частности, есть пословицы для жадных: *«Не захлёбывайтесь в куличьем жиру!»*. Непонятна и ситуация с журавлями и воронами – одни источники не включают их в охотничьи трофеи, другие – включают. За таким противоречием данных может скрываться неоднозначный подход разных этнолокальных групп к объектам охотничьего промысла – съедобная на одной реке птица не признавалась таковой на другой.

А вот гагар и чаек (включая крупный вид, известный в народе под названием мартын / мартышка) из-за их слишком неприятного рыбного запаха при нормальных обстоятельствах не били

и не ели нигде. Было и локальное табуирование, обусловленное религиозными представлениями – чаще анимистическими, при которых предки воспринимались в образах окружающей фауны, включая орнитоморфные (птицевидные). Например, казымцы не охотились и не употребляли в пищу кряковую утку.

Боровая дичь занимала немалое место в зимнем рационе хантов и манси. В лесах охотники выискивали глухаря, кополуху (глухариную самку), тетерева, куропатку, рябчика. Рябчики, как сообщал в 1911 г. Б.Н. Городков, *«почти не потребляются остяками, но продаются скупщикам, которые приезжают зимой за рыбой, пушниной и дичью»*. Не игнорировали и ронжу (вид сойки)... А вот про охоту на орла слышать не приходилось.

За долгий срок охоты на птиц у хантов и манси выработались свои приёмы и орудия, которые в ходе дальнейшей культурной интеграции были позже восприняты и русскими сибиряками.

Охота из засидки. Этот способ освоен и до сих пор активно применяется, прежде всего, для добычи крупных перелётных птиц – гусей и лебедей. Причём он является первым в сезоне.

Прилетающие водоплавающие, прежде всего, ищут открытые водные пространства. Для этих целей охотники на подходящих для промысла водоёмах загодя освобождали ото льда часть водного пространства. Самым распространённым для этого способом было развеивание по льду в течение зимы золы и углей из очага. Тёмный цвет уменьшал отражательную способность ледяной и снежной поверхности, и под лучами весеннего солнца пятно быстрее превращалось в полынью. Оставалось только пешнями обколоть края, соорудить укрытие для охотника (засидку) да для большей привлекательности разместить на открытой воде чучела пернатых. Понятно, что раньше добытчик брал с собой лук, но для этого способа охоты очень скоро он поменял его на огнестрельное оружие (в отличие от утиной охоты, к примеру).

Охота перевесом. По сезонному циклу это второй по времени способ охоты на пернатых. Он был приурочен к непродолжительному периоду между полным освобождением водной глади ото льда и началом гнездования, когда стаи птиц часто перелетают с одного водоёма на другой. Второй раз его использовали уже осенью, когда птичье царство перед дальней дорогой активно нагуливало жир.

Для понуждения птиц двигаться в нужном направлении охотники прорубали просеку в лесу



Боровые птицы Югры



1820-е гг.: «Другой важный предмет промышленности жителей есть лов птиц, которые водятся здесь весною и осенью во множестве. Их ловят обыкновенно посредством перевесов, составленных из тонких, частых сетей с мешком наподобие невода; сеть подымается верхними концами на блоках к двум деревьям, а мешок лежит на земле. Искусные птицеловы выбирают удобнейшие для сего места, как-то: перелёт птицы с одного озера на другое и просек в лесу. Утреннюю и вечернюю зарю птица, летая низко, ищет в лесах промежутков и, не примечая сети, попадает в оную. Тогда притаившийся охотник опускает верхние концы (сети) на землю, и птица остаётся в мешке, откуда вынимают её уже битую. Охотники, искусные в отыскивании удобных мест, нередко в одну летнюю ночь ловят от 25 до 50 и более пар гусей и уток».

Белявский Ф.М. Поездка к Ледовитому морю. – М., 1833. (Ре-принт: Белявский Ф.М. Поездка к Ледовитому морю / Предисл. А.К. Омельчука. – Тюмень: Мандр и К^а, 2004.) – С. 12–13.

между двумя близкими соседними озёрами. Теперь на этой «лётной трассе» надо было лишь установить специальную сеть на двух высоких шестах с блоками, привязанными к деревьям (потому и называлась она «перевес»), замаскиро-

ваться, взять в руки тетиву и – ждать... Делать это надо было на вечерней или утренней заре, когда и птица в поисках кормёжки чаще перелетает с места на место, и ловушка меньше заметна. Иногда для приманивания добычи на просеке разводили костёр.

Крупноячеистая сеть перевеса размерами около 6х15 м напоминала рыболовный невод, то есть состояла из мешка и крыльев. Держа сеть «на слабке», надо было проявлять крайнюю внимательность, и, как только птицы касались крыльев сети, быстро дёргать за тетиву и сдёргивать сторожок. Всё! Сеть падала и накрывала пернатых. Была вольная птица в небе – стала добычей в мешке перевеса. Самым распространённым способом умерщвления пойманной в сеть птицы было закусывание головы.

При прежнем обилии пернатых охота перевесом для опытного и удачливого охотника была чрезвычайно продуктивной – до сотни голов за вечернюю и утреннюю зорьки. Но для того нужно было проявить немало терпения и выдержки; не случайно в обиходной лексике бытовало выражение не «промышлять перевесом», а «сидеть перевесом». При небольшом поголовье пернатых



«Перевес спущен. Ваня Кайдалов (русский) закусывает голову пойманной перевесом утки» (авторская подпись). С. Ларьянское. Р. Вах. 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



«сидеть» можно было в одиночку, а вот во время массового перелёта на промысел выходили вдвоём – втроём – иначе трудно было сладить с кишащей массой запутавшихся в сети птиц.

Охота кысканом. Тоже сетевой способ, но иной по типу сети и способу лова. В отличие от перевета кыскан захватывал добычу при движении не сверху вниз, а снизу вверх. Для того он расстилался на землю, крепился на кольца и, когда пролетающие птицы оказывались прямо над ним, по мановению руки затаившегося птицелова поднимался по кольцам вверх и смыкался. Действовать такой ловушкой можно было и днём, поскольку расстеленную внизу сеть птицы не видят.

Некоторые ловцы усиливали эффективность этого способа охоты тем, что расставляли поблизости птичьих чучел или даже подсаживали живую особь. В случае «холостого» подъёма кыскана охотники начинали подманывать прощмыгнувших поверх сети птиц подражанием их крикам, в чём ханты и манси в прошлом были великими мастерами. В.Ф. Зуев, посетивший Приобье в 1771–1772 гг., восторгался: «...Остяки столь искусны в бересту кликать по-гусиному, что никоим образом распознать нельзя». Через полвека Ф.М. Белявский разделил его восторг: «...Из семи родов гусей, в Сибири известных, каждый род имеет свой особенный крик и полёт, и мастера, различая их издали по полёту и имея во рту свисток из бересты, прибирают на нём подражательные звуки с удивительною точностью и таким образом заманивают птицу к месту ловли».

В результате приманенные птицы возвращались на водоём, давая ловцу кысканом испытать свою охотничью удачу ещё раз.

Охота понжей. Ещё один сетевой способ лова. Понжа – это сеть длиной «сажен в 20, а шириною в две» (42,6 и 4,3 м). Сеть настораживалась на колу, установленном на прибрежном песке – излюбленном месте остановки гусей. В нужный момент укрывшемуся ловцу нужно было лишь дёрнуть за верёвки, привязанные к сети, – и, как пишет источник XVIII в., «сеть вся в мешок сбирается, а гуси в ей запутываются».

Наверное, как вариант этого способа нужно рассматривать ловлю гусей на прибрежном песке двумя сетями, описанную в 1820-х гг. Ф.М. Белявским таким образом: «...По прибрежным пескам разбрасывают две мелковязанные сети одну подле другой, прикрепляя один конец колышками к земле. Между сих сетей сажают гусиных чучел и немного поодаль вырывают яму и закрывают её хворостом в виде куста, где притаившийся птицелов сторожит

птицу. Гуси, обманутые чучелами, спускаются на землю; тогда две тонкие верёвочки, проведённые к охотнику, мгновенно стягивают обе сети вместе, и гуси остаются в мешке, из которого, как и из переветов, вынимают их уже убитыми».

Охота сетями. Этот приём использовали только в июле, когда на короткий срок линьки старая птица утрачивает возможность летать, а молодёжь ещё не умеет. Перекрыв русло нешироких водотоков или озёрных заводей сетями, гнали в эту сторону плывущую пернатую дичь.

Рассказывают, что прежде малообская пойма около п. Катровожа настолько изобиловала водоплавающей дичью, что в период линьки сюда собирались поохотиться «на паях» жители всей округи. В частности ежегодно несколько озёр арендовали ханты с р. Сыня. Охотники на одном



«Плетение пленниц на уток» (авторская подпись). Селькупы. Юрты Ласкины (Нарымский край). Р. Обь. Июль 1936 г. Фото: В.В. Сенченко



Петли на утку. Ханты. Р. Васюган. 1898 г. Фото: У.Т. Сирелиус. Из кн.: Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам. Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 90. Рис. 65

из озёр сооружали загон, в который на лодках и загоняли линую птицу. Таким образом иногда удавалось заготовить до нескольких тысяч бескрылых птиц.

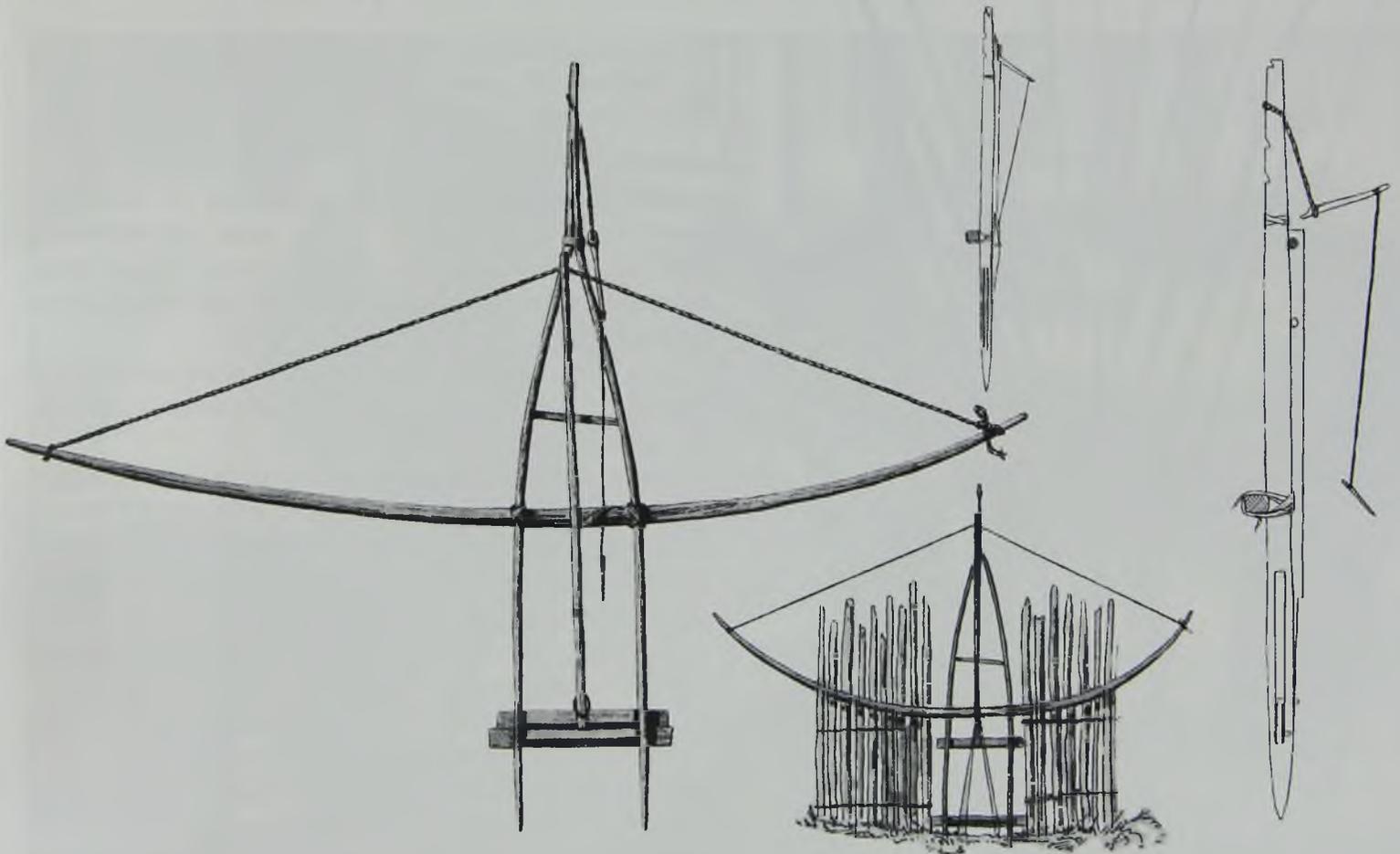
На такой охоте шеи уткам принято было перекусывать. Повсеместным было условие: «Выстрелишь – пай не получишь».



Место для установки силков на боровую дичь. Ханты. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

Охота с собаками. Применялась как предыдущий способ, в период линьки. Разница лишь в том, что загонщики направляли нелетающую птицу не в сети, а к берегу, где её ждали собаки.

Охота силками и ловушками. На уток и более мелкую водоплавающую птицу в узких проходах берега или водоёма устанавливались силки или черканы-самострелы.



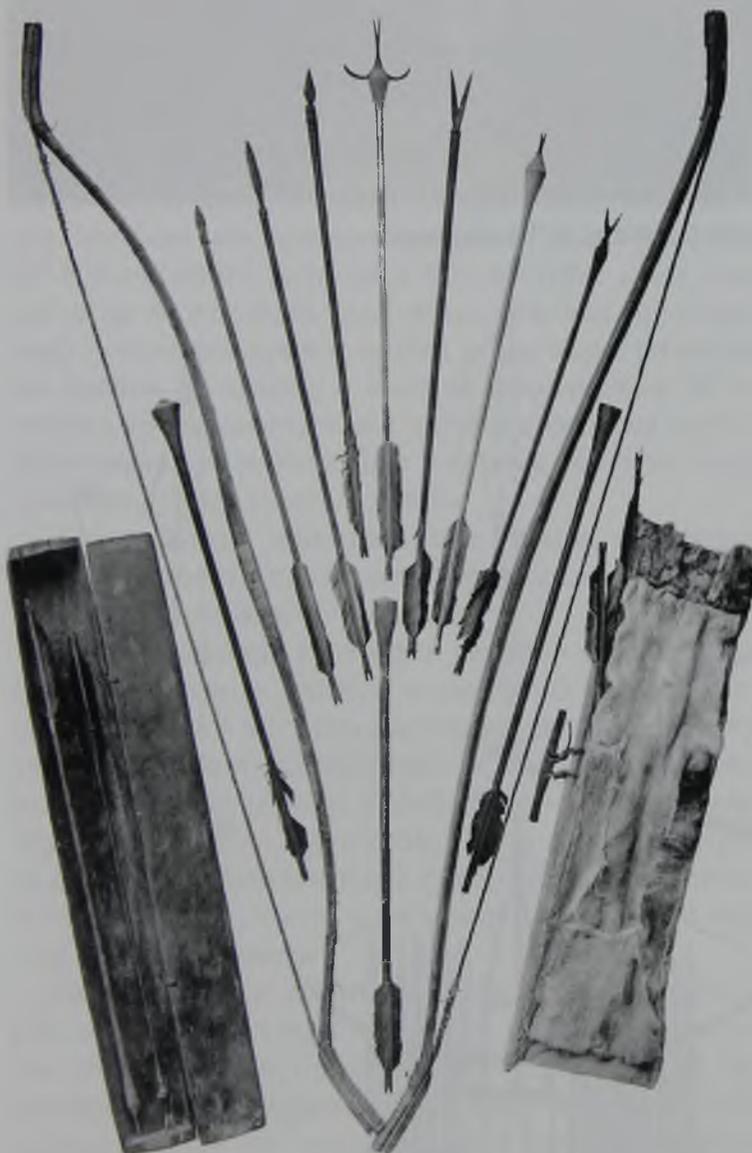
Ловушка на соболя, белку и водоплавающую птицу. Ханты. Р. Большой Юган. 1891 г. Из кн.: Мартин Ф.Р. Сибирика. Некоторые сведения о первобытной истории и культуре сибирских народов. – Екатеринбург; Сургут: «Уральский рабочий», 2004. – С. 55. Табл. 2 – 5-8



Ханты р. Салыма (1911 г.): «В последние годы применение ручного лука для охоты почти прекратилось. Стрелами бьют только уток. Рябчиков, добываемых в большом числе для продажи, стреляют из ружья небольшим зарядом дроби. Ружьё же употребляется и для охоты на белку, соболя и выдру, выслеживаемых с собакой».

Городков Б.Н. Поездка в Салымский край (Путевой дневник) // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 42; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 117.

Охота скрадом. Иногда водоплавающих, особенно уток, специально выслеживали на водоёмах; иногда такой охотничий приём использовался, как говорится, попутно – когда птица попадала в поле зрения лесного добытчика слу-



Луки, стрелы и колчаны. Ханты. Р. Большой Юган. 1891 г. Из нн.: Мартин Ф.Р. Сибирика. Некоторые сведения о первобытной истории и культуре сибирских народов. – Екатеринбург; Сургут: Уральский рабочий, 2004. – С. 53. Табл. 1



Стрелы на утку. Ханты. Р. Конда. Худ.: С. Стручков. 1969 г. Из нн.: Соколова З.П. Ханты и манси: взгляд из XXI в. – М.: Наука, 2009. – Цв. вкл.

чайно. Именно в этой форме охоты на водоплавающих лук прекратил свою роль охотничьего оружия, протянув в глухих уголках Югры свою биографию от века каменного до века двадцатого атомного.

Для поражения птиц на воде использовались стрелы со специальными железными наконечниками вильчатой формы.

Два последних приёма применялись и при охоте на боровую дичь. Охота на куропаток петлями и сетями считалась делом несерьёзным, и ею чаще занимались дети и женщины, чем мужчины-промысловики. А вот для добычи крупной птицы, прежде всего глухаря и тетерева, существовал сугубо мужской способ охоты.

Охота слопцами. Одна из форм пассивной охоты, которая у сибирских угров доминировала над охотой активной. Слопец – это ловушка давящего типа. Устанавливается он, как правило, на открытых пространствах – на опушке леса, на краю ягодного болота, берегу реки, склоне террасы... Приурочивается к естественному и искусственно-



Слопцы на глухарей и тетеревов. Ханты. Р. Васюган. 1898 г. Фото: У.Т. Сирелиус. Из кн.: Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 42. Рис. 19



Насторожка слопца. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Сальма. 1998 г. Фото: К.Г. Карачаров



му галечнику или порхалищу, куда птицы садятся для заполнения зоба мелкими камешками. Нередко такие участки перегораживаются невысоким заборчиком, в разрывах которого и устанавливаются слопцы (иногда чередующиеся с петлями). Или на Оби не знали татскую поговорку «Много знающая птица клювом в капкан не попадёт», или здесь водилось мало «знающих птиц», но добыча слопцами редко бывала неудачной.

Очевидцы восторгались совершенством орудий хантыйской и мансийской охоты, продуманностью приёмов и профессионализмом промысловиков. Например, при охоте понжами сеть подкрашивалась под цвет именно того песка, на котором предполагалась её установка. А про умение охотников распознавать вид гуся ещё на полёте и уметь использовать для подманивания именно его крик, уже сказано выше.

По срокам использования мяса птицы хантами и манси сведения разнятся. Более ранние источники указывают, что птицу заготавливали впрок сушкой и солением, особенно утку. Причём в таких немалых объёмах, что через год, к прилёту но-

вой дичи недоеденные остатки приходилось выбрасывать. А вот относительно недавних времён единства мнений нет. Некоторые ханты и манси рассказывают о солёных утках (манси Н.К. Партанов из этнографического музея «Торум Маа»: «В моём детстве осенью утку ловили на перевесы и солили на зиму в деревянных бочках»). А в серьёзных современных публикациях по обско-угорской этнографии исследователи пишут: «Как правило, мясо птиц не заготавливают впрок, а сразу пускают в пищу». Не исключено, что на такой разнородной в оценках сравнительно недавнего (и сегодняшнего) отношения к мясу птицы повлияло резкое уменьшение поголовья водоплавающей дичи. О каких долгосрочных заготовках может в наши дни идти речь, если во многих местах у охотников после возвращения из тайги действительно «ни пуха, ни пера»?

Нет полного единства мнений и о способах обработки пернатой добычи. Уток старались тереть до того, как они остынут. Так было легче отделить перо и пух. В отличие от русских, тушки после этого до последнего времени не опалива-



Глухарь в слопце. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). 2010 г. Фото: В.Ю. Кондин



1771–1772 гг.: «Впрочем, можно сказать, что птицы во всё лето бывает здесь такое множество, что большая часть Берёзовского уезда запасом оных довольствуется чрез год целой. Правда, что хотя из крупных птиц – гусей и лебедей – не столь много засолить случится, потому что в одно только начало весны и промышляют, однако уток столько много на каждого достаётся, что и на другой год вон выкинуть останется».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

1820-е гг.: «Птицу заготавливают, как и рыбу: её сушат и солят».

Белявский Ф.М. Поездка к Ледовитому морю. – М., 1833. (Ре-принт: **Белявский Ф.М.** Поездка к Ледовитому морю / Предисл. А.К. Омельчука. – Тюмень: Мандр и К°, 2004.). – С. 15.

ли. Затем приступали к потрошению. Хантыйки с р. Васюгана и Ваха проделывали это через надрез у горла, через который вытягивали внутренности, а уж потом делали надрезы по бокам. А хозяйки с р. Салыма и из других мест после ощипывания отрезали голову и лапы, делали надрез вдоль всей тушки, а потом потрошили. Все отходы использовались в качестве приманки для соболя или отдавались собакам.



Слопцы. Ханты. Р. Аган. Из кн.: *Перевалова Е.В., Карачаров К.Г. Река Аган и её обитатели.* – Екатеринбург; Нижневартовск: Студия «ГРАФО», 2006. – С. 289

С гагар, крохалей и поганок шкурки снимали целиком («стягивать чулком», говорят). С лебеда тоже. Их выделывали особым способом, а потом использовали для шитья верхней одежды, сумок и других женских аксессуаров. С рябчиков шкуру тоже снимали, но в рукоделии не использовали.

Практически все части добытой птицы – вплоть до клювов и костей – использовались. Что-то шло в пищу, что-то – на хозяйственные поделки... Такой высокий уровень утилизации изъятых частей природы показывает безусловную нравственность и экологичность обско-угорской культуры.

И водоплавающую, и боровую птицу преимущественно употребляли в варёном виде. При этом



Ощипывание и разделка утки. Ханты. Р. Ингу-ягун (бассейн р. Тромъегана). 2007 г. Фото: А.В. Заика



допускали странные, на посторонний взгляд, вещи: могли сварить одновременно в одной посуде водоплавающую птицу и рыбу или боровую дичь и кусок оленины, но никогда не позволяли этого в отношении, скажем, утки и рябчика... Объясняя другим, что причина кроется в нежелании портить вкус боровой птицы или оленины рыбным привкусом и запахом водоплавающих, ханты и манси иногда по утрате традиционных знаний заблуждаются, а иногда попросту лукавят. Причина лежит не в области кулинарии, а в глубинах мифологического сознания и обусловленного им традиционного этикета. Водоплавающие – это сложные амбивалентные образы, имеющие отношение к Нижнему миру и связанному с ним пласту идей и набору ритуалов (включая погребальные). Образ утки – один из древнейших в сибирском изобразительном искусстве – показывает особую роль этой птицы в мировоззрении местных народов, включая обско-угорские. Рыбы, естественно, тоже из Нижнего мира, и на этом основании входят в тот же семантический ряд, что и водоплавающие птицы. А вот крылатые обитатели леса, как и олени – пришельцы из других миров, символы совершенно противоположных представлений. Смешать их с утками

или рыбами – значит нарушить утверждённый миропорядок и гармонию, внести хаос в действительность и подвергнуть таким образом опасности себя и своих ближних.

Люди старшего поколения стараются варить тушки птиц целиком. Лучшей приправой для варёной дичи считается ягода.



Хантыйские и мансийские приметы

Ханты, манси: «Во избежание неудачи для охотника запрещено бросать в огонь птичьего перья и пух.

Птицу или рыбу с отклонениями от нормы (белая утка, щука с рогами) не ели».

Егорова Г.М. Пищевые традиции и особенности биологического и химического состава пищи обских угров // Традиционная кухня и народная медицина. Мат-лы окружного науч.-практ. семинара 26–28 апреля. 2005 г. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – С. 13–14.

Ханты р. Агана (1990-е гг.): «Утки и любого зверя хвостовую часть есть нельзя – на охоте только хвосты будешь видеть».

«Сердце ворона нельзя маленьким детям есть – будут горластыми».

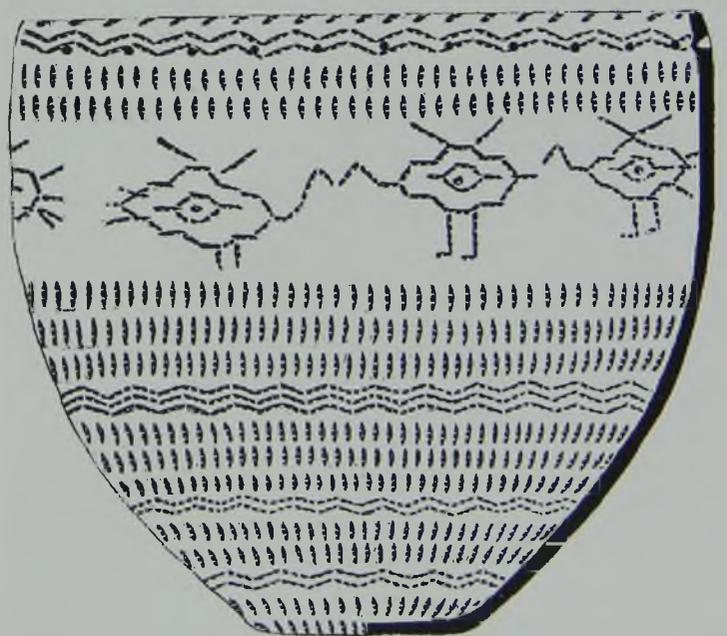
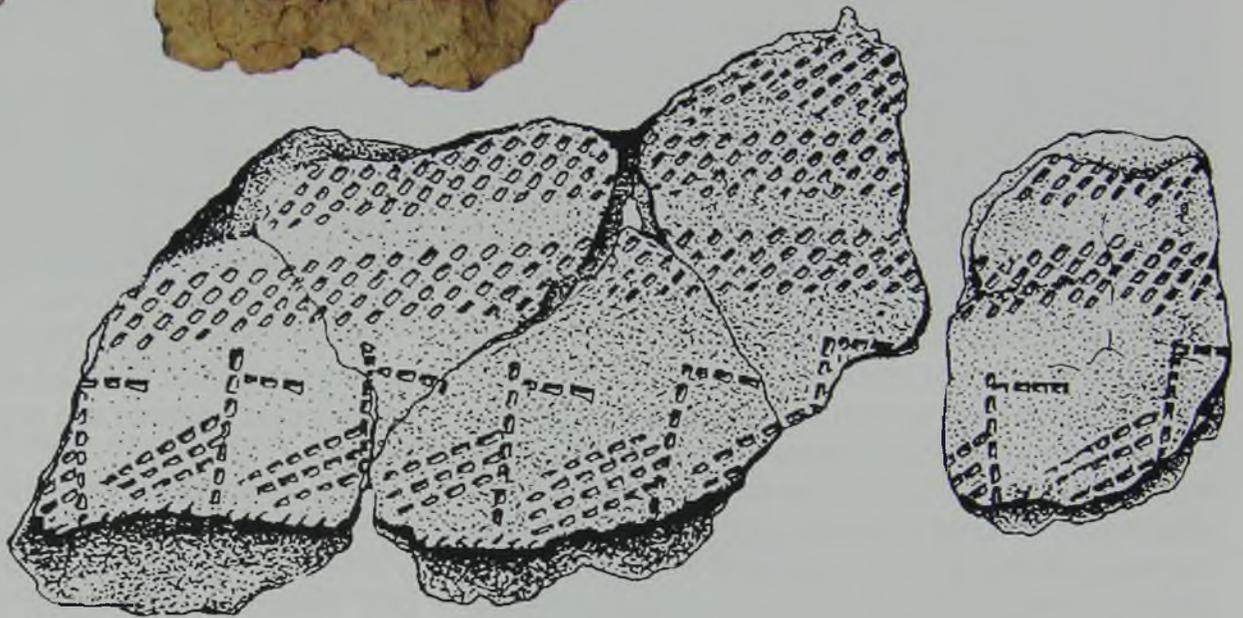
Перевалова Е.В., Карачаров К.Г. Река Аган и её обитатели. – Екатеринбург; Нижневартовск: Студия «ГРАФО», 2006. – С. 228.



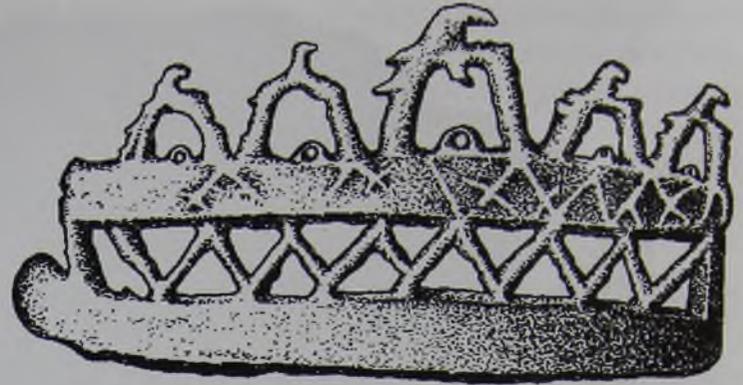
«Женщины за обдиранием шкуры с лебедя». Ханты. Р. Вах. 1913 г. Фото: Б.Н. Городков



Обломки керамического сосуда с образами водоплавающих птиц в орнаменте. Энеолит (III тыс. до н. э.). Поселение Каксинская Гора 3 (ХМАО – Югра, Белоярский р-н). Фото: О.И. Приступа



Керамический сосуд с образами водоплавающих птиц в орнаменте. Бронзовый век (XVII–XIII вв. до н. э.). Поселение Малый Атлым 1 (ХМАО – Югра, Октябрьский р-н). Фото: О.И. Приступа



Бронзовая диадема с изображением птичьих фигурок. Ранний железный век (II–I вв. до н. э.). Саровское культовое место (Томская обл.)

Самым распространённым праздничным блюдом из утки на обско-угорской кухне было и остаётся *саламат / саламата*. Для приезжих на Обь оно не менее желанно и символично, чем «утка по-пекински» для гостей Китая. Специалисты в сфере русской кухни могут сейчас возразить: саламата – это восточнославянское блюдо, известное у русских и запорожских казаков с XVI в. С ними могут поспорить знатоки сибирской национальной кухни – те же якуты или буряты, которые тоже готовят саламату и считают её своим блюдом. И все будут правы, поскольку за единым названием с корнями в тюркских языках кроется, вроде бы, одно и то же блюдо – что-то среднее между густым мучным супом или жидкой мучной кашей. Короче говоря, «мучная кашица пожиже размазни», – как определил это блюдо В.И. Даль. Однако ингредиенты и способ приготовления саламаты у каждого народа был свой. В хантыйской кухне присутствуют немалое разнообразие саламат на основе мучной за-

правки, различающихся бульонами. Есть предположение, что основа этого блюда уходит корнями в культуру кочевых предков нынешних угров.

А вот боровая птица – особенно глухари и тетерева – в мороженом виде шла на строганину. До сих пор полоски сырого холодного мяса с боков этих птиц считаются «остяцким» и «вогульским» деликатесом, от которого не отказываются и приезжие любители экзотики в дорогих ресторанах.

Печень и желудок глухаря ханты и манси любят есть сырыми. Осенью, когда птица отъедается на ягодных болотах и в борах, желудок особенно вкусен.

Свои пристрастия в дичи были не только у людей. Например, в жертву духам приносили гусей и лебедей – именно их считали наиболее желанной пищей небожителей. Мясо этих пернатых, согласно угорскому этикету, считалось уместным подарком родственникам и достойным угощением на праздничном столе.



Солонка «Утка». Фарфоровая фабрика Кузнецова (кон. XIX – нач. XX в.). Использовалась манси в качестве священного предмета. П. Хурумпауль. Р. Северная Сосьва. Фото: В.Н. Кавелин

Берестяная мансийская табакерка с образом утки в орнаменте. П. Тур-Ват-пауль. Р. Северная Сосьва. 1933–1934 гг. Худ.: В.Н. Чернецов. Из кн.: *Источники по этнографии Западной Сибири*. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 182. Рис. 17



«Мирное сосуществование» двух религий. Птичья косточка и православная икона в переднем углу промысловой избушки. Ханты. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

Гусиный и утиный жир применялся для заживления обмороженных участков тела.

Птичьи яйца, как важный источник насыщенных жиров, аминокислот, витаминов и минералов, тоже присутствовали на обско-угорской кухне. Правда, достаточно непродолжительный период поздней весны – раннего лета. Собирали их преимущественно из утиных гнёзд, но искали также гусиные, глухариные. Не обходили стороной и чайчьи. В прошлом гнёзда не опустошали, обязательно оставляли несколько штук на высиживание с полным пониманием того, что нельзя лишать себя добычи назавтра. Считалось, например, что в глухариной кладке должно быть не менее шести яиц. Яйца отбирали, опуская их в воду: ненасиженные (тяжёлые) тонули – их можно было есть, насиженные (лёгкие) всплывали – их возвращали в гнездо.

Как отдельное направление этого промысла можно назвать зафиксированный в начале прошлого столетия на р. Салыме факт: тамошние ханты перед прилётом развешивали над водоёмами дуплянки, из которых после кладки гнездящихся на деревьях гоголей и лутков оставалось только собрать хрупкую добычу.

Как и в случае с заготовкой птичьего мяса, яиц пытались собрать столько, сколько было возмож-



Гнездо с кладкой



Ханты р. Салыма (1911 г.). Юрты Сивохребские: «Тут же можно видеть старые и запасные дупла из обрубков дерева; их вешают около воды на вѣтлах и других деревьях с целью промысла, так как некоторые породы уток кладутся на высоте, охотно пользуясь упомянутыми дуплами».

Шульц Л. Краткое сообщение об экскурсии на реку Салым Сургутского уезда // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 3; То же: Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 210.

но, но в разных местах и в разное время возможности были разными. Во-первых, как уже было сказано в начале этого рассказа, распределение птиц по территории Югры отличается большой мозаичностью. Поэтому где-то можно проверить больше утиных гнёзд, а где-то – чайчьи. Во-вторых, стаи пернатых, а, соответственно и их кладок, становились всё малочисленнее и малочисленнее. К примеру, в 1911 г., по сообщению Л.Р. Шульца, ханты р. Салыма утиные и гусиные яйца собирали в больших количествах. А нынешние старики в рассказах о 1940–1950-х гг. вспоминают, что яиц много не собирали, и они больше

служили угощением детям, чем постоянной частью меню.

Впрочем, нельзя исключать, что в каких-то случаях ограничение в «грабеже гнёзд» могло иметь не внешние причины, а внутренние – например, экологическая нравственность, характерная для обско-угорской культуры. По крайней мере, заслуживает внимания замечание в одной из публикаций на эту тему: «...Наши информанты отмечают, что сбор птичьих яиц стариками не одобрялся, хотя и не было строгого запрета на него».

Ели яйца, как правило, круто сваренными. Реже пекли в горячей золе.

Любопытна такая деталь, которая всплыла в памяти старейшей сотрудницы музея «Торум Маа» З.Н. Лозямовой на семинаре «Традиционная кухня обских угров» (4 июля 2011 г.): «Когда убивали прилётную утку с зародышами яиц, то последние варили вместе с тушкой птицы. А потом вынимали эти яйца без скорлупы и через них обязательно продёргивали травинку, только после этого съедали. Зачем это делали, не знаю».

В настоящее время сбор яиц дикой птицы в массовых масштабах иссяк. Потому что исчезли эти самые масштабы.

РЕЦЕПТЫ

Суп из утки

Одна или две тушки утки, нарезанные на куски, опускаются в холодную воду и отвариваются. Можно добавить муки, нарезанный картофель или крупу (рис, перловка). Лавровый лист, лук, соль и специи – по вкусу.

Саламат из утки

На Оби и в низовьях обских притоков это блюдо раньше называлось «княжеской едой»...

По традиционному хантыйскому этикету для этого блюда отбирается столько утиных тушек, сколько человек будет сидеть за столом.

Из ошипанной утки удаляются внутренности, но таким образом, чтобы отверстие в брюшине было минимальным. Затем надрезаются и отделяются последние суставы крыльев. Тушка при этом остаётся цельной. Голова прячется в одном из надрезов.

Тушки опускаются в котёл с холодной водой и на медленном огне варятся до готовности. Жир

снимается в одно блюдо, мясо выкладывается в другое.

Оставшийся бульон, при интенсивном помешивании, заправляется до желаемой густоты мукой (раньше предпочтение отдавалось ржаной) и кипятится на медленном огне минут 10–15. В этот момент некоторые добавляют ещё и сбитое сливочное масло.

Содержимое котла раскладывается по тарелкам, в каждую из которых добавляется по 1–2 столовых ложки утиного жира. Блюдо с оставшимся жиром и блюдо с мясом ставятся в центре стола. Мясо берётся руками, обмакивается в жир и поедается вместе с саламатом.

Утиный жир

Снятый при варке уток с поверхности бульона жир кипятится, разливается в стеклянную посуду и укупоривается. Такой запас хорошо разнообразит зимний стол.



«Просушка уток после облавной на них охоты» (авторская подпись). Ханты. Юрты Кунжолгорт. Р. Обь. 1909–1910 гг. Фото: С.И. Руденко

Вяленые утки и глухари

Распространённый в прошлом способ заготовки утиного и глухариного мяса впрок. Использовался при массовой добыче птицы. В такие дни тушка пернатых быстро ощипывается, а затем разделывается «на разворот»:

- отделяются лапки;
- отрезаются последние суставы крыльев с перьями;
- вытягивается зоб;
- отсекаются голова и шея;
- надрезанные изнутри ножки отгибаются и надламываются по суставу;
- надрезается в обе стороны мякоть вдоль грудины;
- грудина отделяется с одной стороны путём рассечения рёбер;
- извлекаются внутренности.

Подготовленные таким образом тушки совсем недолго просаливаются в тузлуке (крепком растворе соли), а потом развешиваются на вешалах на хорошо продуваемом месте примерно на три дня. Раньше досушивались и коптились они над очагом, сейчас для этого строят специальные коптильни.

Солёные утки и глухари

Основа этого способа – тузлук (рецепт его приготовления изложен в рассказе о солёной рыбе).

Тушки уток и глухарей ощипываются, аккуратно потрошатся, моются и разделываются по грудине: первые – на две, вторые – на четыре части.

Затем они опускаются в тузлук: молодая птица – примерно на сутки, старая – чуть дольше. Затем, как и при вялении, они вывешиваются за шеи в затенённое место на сквозняке и подсушиваются.

Зимой перед варкой мясо лучше отмочить и промыть.

Строганина из глухаря или тетерева

Очень распространённое зимнее блюдо.

Замороженное белое мясо с глухаринной или тетеревиной грудки настругивается тонкими стружками и тут же съедается. Сейчас на стол к этому блюду ставится смесь соли и перца в равных долях, в которую обмакиваются мясные стружки. Холодная строганина запивается горячим чаем.

Названия: ханты – патанка / патонка (от хантыйского – *потэм кул / потум хул*); манси – *няр невилль, ергил*.

Суп из боровой дичи

Ощипанная и выпотрошенная тушка глухаря, кополухи, тетерева, куропатки или рябчика варится до готовности мяса с обязательным добавлением муки.

При желании и возможности в такой суп всегда добавлялось мясо лося и белки.

Современные охотники кладут также соль, лавровый лист, лук, чеснок, горчицу.



Разделка глухаря и приготовление супа. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов, А.Н. Кондрашёв

Галушки в глухаринном или рябчиковой бульоне

Кусочки пресного теста опускаются в кипящий бульон после выемки варёного мяса глухаря или рябчика.

Паштет из глухаринной грудки с ягодой

Белое отварное мясо с глухаринной грудки перетирается с ягодой (брусникой, клюквой, черникой) в однородную массу.

БЛЮДА ИЗ ЯГОД





«С ОДНИХ ЯГОД СЫТ НЕ БУДЕШЬ»

«Живой организм может функционировать и развиваться только в условиях сбалансированного питания» – современная реклама прочно вбила всем эту очевидную истину. Человеку жизненно необходимо регулярное потребление не только белков и жиров, которые он получает в продуктах животного происхождения, но углеводов вкупе с витаминами, источником которых служат растительные продукты. Сейчас изрядную долю этих продуктов дают огород, магазин и рынок, а ведь ещё совсем недавно единственным поставщиком растительной пищи была тайга.

Поэтому собирательство – пускай оно и не входило в число основных отраслей традиционной экономики сибирских угров («пьедестал почёта» был занят рыболовством, охотой и оленеводством) – было древнейшей и важнейшей формой их хозяйственной деятельности. При этом оно не закорузло в палеолитическом формате, а отличалось мобильностью, активно приспособлялось к требованиям новых экономических условий, в которых оказались ханты и манси после включения с систему российской государственности, а, значит, и рынка.

Как одно из направлений системы жизнеобеспечения собирательство существовало в трёх формах – заготовка ягод, ореховый промысел, сбор трав и кореньев. Собственно говоря, этим перечнем определяется весь список потребляемой человеком дикорастущей флоры, который не столь уж разнообразен в суровых условиях Северной Сибири.

При этом к собирательству больше тяготели хозяйства, ориентированные на промысловую деятельность. Оленеводы этому направлению первобытной экономики, в том числе и сбору ягод, уделяли внимания меньше.

По объёму заготовок югорских дикоросов неоспоримое первенство принадлежит ягоде. Если бы существовали такие весы, на одну чашу которых можно было бы положить все сорванные ягоды, а на другую – по очереди все нарезанные грибы, сбитые кедровые шишки и собранный во всех лесах берёзовый сок, то первая чаша во всех

случаях была бы внизу. По подсчётам природно-биологических ресурсов ХМАО – Югры, проведённых современным исследователем Т.Г. Харамзиным, среднегодовой сбор ягод может составлять 73970 т, грибов – 37886 т, орехов – 48004 т, берёзового сока – 45120 т.

Лидерство ягод в растительном рационе жителей Севера определяется большой территорией их произрастания. Этими вкусными и питательными шариками человек может поддержать свои силы там, где другой растительной пищи для него уже не сыщется – предположим, в тундре или на болоте. Причём у дикорастущих ягод концентрация витаминов тем выше, чем ближе они расположены к северу, – как будто природа заранее озаботилась созданием условий для акклиматизации и жизни человека в высоких широтах.

Так что занятия сибирских этносов собирательством были понятны и очевидны для всех. Не случайно в XVII в. врач первого русского царя из династии Романовых С. Коллинс, никогда не пересекавший Урал, но умудрившийся издать книгу о России и Сибири, не преминул указать на потребление сибирскими аборигенами именно ягод и орехов: «...*Питаются какими-то ягодами или орехами, изобильно там растущими на деревьях, теперь мне неизвестных, но о которых мне обещали сообщить подробнейшие сведения*».

Давность потребления ягод, помимо прочего, подтверждается их многократным присутствием в древнейших пластах обско-угорской мифологии.

Есть несколько сюжетов, согласно которым ягоды были первой пищей первых людей, созданных Нуми Торумом. По одному из них люди были созданы именно для того, чтобы собирать ягоды.



«Мать Торума и Торум подумали, что на земле надо кому-то ягоду собирать. Подумали и решили человека сделать. Они только вечером подумали – утром уже готов мальчик и девочка, их как на проволочке на землю спустили. Мать Торума и Торум смотрят, как живут люди, им весело, они ведь людей на землю спустили, дали им ум».

Мифологическая проза малых народов Сибири и Дальнего Востока / Сост. Е.С. Новик [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.ruthenia.ru/folklore/novik/01Mify01-22IKommentariiKN1-24.htm>

На шмуцтитуле:

Орнамент – «Ветка осины»

Ягодное разнообразие. ХМАО – Югра. 2011 г. Фото: А.Б. Сайнакова



«Наконец наступил черед творения человека. Не имея практики в этом непростом деле, Нуми-Торум трижды пытался осуществить своё намерение. Прежде всего, он *«вырезал из лиственницы два бревна, придав им форму человека и, чтобы прикрепить голову, которая все падала на грудь, воткнул между грудью и шеей гвоздь и таким образом подпёр ее; затем поставил на ноги спиной к себе, дунул, и куклы ожили, свистнули, убежали в лес и сделались менквами, т.е. лешими»*. Во втором акте творения демиург взял *«лиственничную сердцевину, сделал из неё нечто вроде остовов, которые оплёл лиственничными же корнями, поставил лицом к себе, дунул, они ожили и таким образом появились первые люди, совершенно подобные теперешним, только мохнатые»*. Через некоторое время Нуми-Торум спустился на землю и обнаружил, что люди *«потеряли все свои волосы и стали голыми. Оказывается, они не послушались повеления Нуми-Торума, поели запряженных ягод... и волосы у них все вылезли, и они стали зябнуть и прятаться в кусты, хоть немного защищающие от влияния холода и сырости. Рассердился на них бог, стал им выговаривать, зачем они ослушались его воли, а сам думает: «Что же мне с ними делать? Как они будут жить? Ведь все равно зимою погибнут от холодов»*; дунул на них, и они *«рассыпались»*. В третий раз Нуми-Торум сплёл скелеты из тальника, обмазал их глиной. Так и появились люди, положившие начало человеческому роду. Глина недолговечна, поэтому и люди смертны. Но людям надо чем-то жить, поэтому демиург сотворил оленей, птиц, зверей, научил людей строить дома, делать лыжи, нарты, рыболовные и охотничьи ловушки и пользоваться ими. Только после этого «он поднялся на небо и стал отдыхать, довольный своим творением» (Гондатти Н.Л. Следы язычества у инородцев Северо-западной Сибири. – М., 1883. – С. 48).

Гемуев И.Н. Народ манси: воплощение мифа [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.balkaria.info/library/g/gemuev/mansi.htm>

По другому фольклорному сюжету, ягодам из сибирской тайги даже приписана та же роль, что яблокам с дерева жизни из библейского Эдемского сада: демиург запретил своим творениям вкушать эти плоды, поскольку это могло привести к нарушению его божественного замысла, но те ослушались и в результате стали иными, чем планировал Создатель – и были сурово наказаны.

Объектами ягодного промысла были следующие виды (перечислены по степени популярности и объёмам заготовок).

Брусника. Ягоды этого небольшого вечнозелёного кустарничка семейства вересковых (брусничных) по объёмам сбора и потребления являются первыми на кухне ханты и манси, хотя и не име-

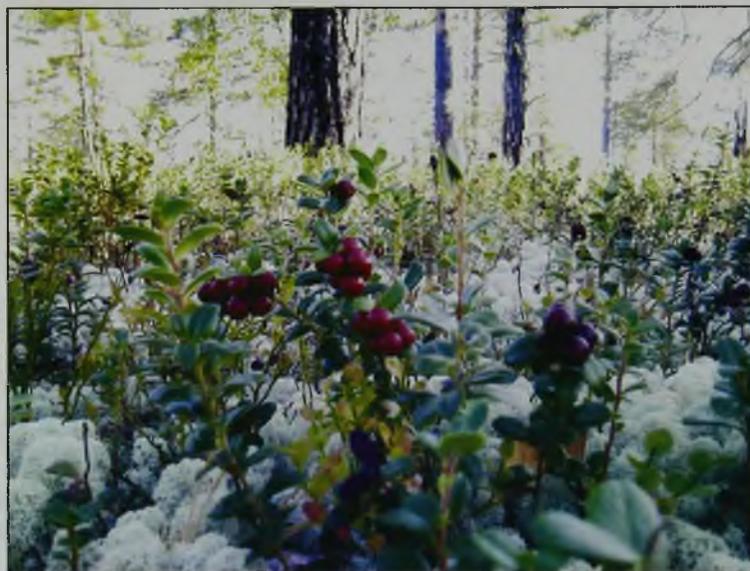


Мансийская загадка:

Мы – долгожители тонкие,
Маленькие и не звонкие,
Ещё до сосен могучих
Заняли боры да кручи.

Отгадка: Брусничник.

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.



Брусника

ют столь разнообразного кулинарного применения, как плоды черёмухи. В Сибири это растение занимает большие площади от смешанных лесов на юге до тундры на севере. На территории Югры максимальные урожаи брусники отмечены в сосняках брусничных (от 63 до 204 кг с 1 га), на заболоченных придолинных поверхностях (от 76 до 206 кг с 1 га) и в кедровых лесах зеленомошной группы (122 кг с 1 га).



Латинское название рода этого растения «*Vaccinium*» восходит к слову *вацца* – «корова». Кто-то говорит, что это странное название появилось оттого, что бурёнки с удовольствием поедают некоторые виды этой травы. Однако другие



Манси р. Конды (1892 г.): «Едва только стаял снег, как вогулки стали бегать в лес за ягодами, брусничкой, которая прекрасно сохранилась под снегом от прошлого года».

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^о, 2003. – С. 61.

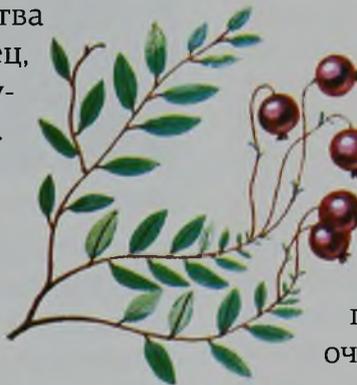


считают, что люди издревле знали об обилии полезных свойств брусники, и это дало им основание сравнить ягоды с целебным молоком, а растение, соответственно, с коровой.

На Руси из-за тяги брусники к чистым соснякам и ельникам её зовут «боровикой», «боровкой», «боровой ягодой», а ханты из-за пристрастия к бруснике «хозяина тайги» окрестили её «медвежьей ягодой». «Монкам ики ллитот эль пенлилэл!» («Медвежью ягоду не жалей!») кричат на р. Вахе тому, кто «затихарил» разведанный брусничник и не показывает его другим. Помимо других своих достоинств, брусника хороша ещё и тем, что имеет долгий срок сбора. Именно её (вместе с клюквой, разумеется) собирают не только в год вызревания, но и после зимовки, когда обессиленному авитаминозом организму пустой весенний лес не может ничего предложить.

В состав этой ягоды входят углеводы, до 10–15% сахаров (глюкоза, сахароза, фруктоза), полезные органические кислоты (лимонная, салициловая, яблочная), минеральные вещества (калий, кальций, магний, марганец, железо, фосфор), пектин, каротин, дубильные вещества, витамины (А, С, Е). В листьях брусники содержатся дубильные вещества, арбутин, гидрохинон, танин, карбоновые кислоты и витамин С.

Растение рекомендуется при заболеваниях опорно-двигательного ап-



Мансийская загадка:

«В походе или на охоте
Увидишь грядки на болоте.
На грядках бусы – не цветы,
Алым соком налиты».

Отгадка: Клюква на болотных кочках

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.

парата (артрит и полиартрит), нарушениях обмена веществ в организме, накоплении токсинов. Ягоды брусники используют в качестве отличного средства для профилактики простудных заболеваний, а листья обладают мочегонным действием. Служивший в XIX в. в г. Берёзове фельдшером Л. Кориков оставил информацию, что местными манси «против сифилиса, ревматизма и других болезней, характеризующихся ломотою костей... употребляются вересковые ягоды и листья брусники».

Клюква. Клюква – сестра брусники, она тоже входит в род вечнозелёных кустарничков семейства вересковых (брусничных). И живёт она там же – в Северном полушарии. Но «квартира» у неё своя, отдельная от сестры – моховые и торфяные болота. Русские прежде нередко называли клюкву «журавихой», поскольку завязь ягоды с лепестками очень напоминает журавлиную голову.



Клюква

Клюква может храниться без потери своих пищевых и биологических качеств до следующего урожая, надо лишь засыпать её в деревянные бочки и залить водой.

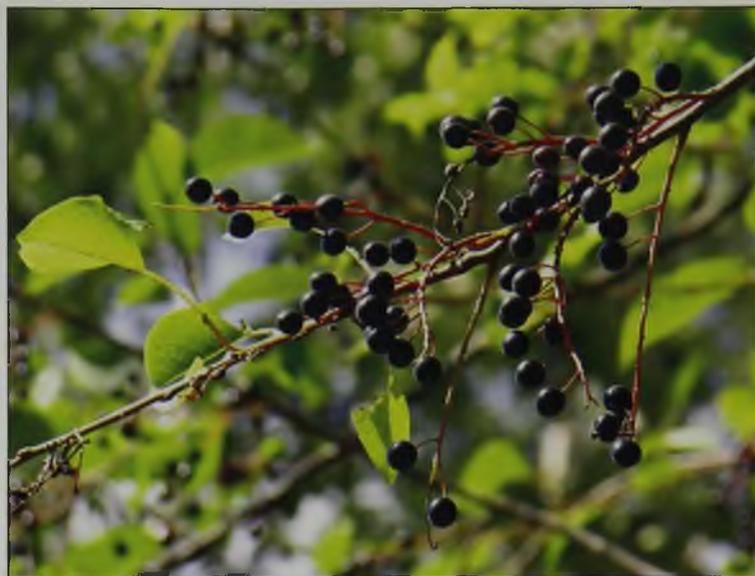
Нижнее Приобье – страна болот. Они занимают ровно треть площади автономного округа – 33,9%. А где болота, там и клюква. Да ещё какая! Урожайность клюквы на мочажинах достигает 520 кг с 1 га! Неплохой урожай дают и озёрно-болотные комплексы – 137 кг с 1 га.

По набору ценных для человека элементов и целебным качествам она может поспорить с брусникой. Химический состав клюквы уникален и делает эти твёрдые бордовые шарики одновременно лекарством, набором витаминов и пищевым продуктом. В состав ягод клюквы входят огромное количество витаминов (С, В1, В2, К, РР), минеральные вещества (бор, железо, йод, калий, кальций, магний, марганец, серебро, фосфор), органические кислоты (бензойная, лимонная, хинная, яблочная). Клюква издавна спасает жителей северных районов от цинги и авитаминоза. Большое содержание антиоксидантов привело к тому, что на Руси в старину клюкву называли «молодильной» ягодой и верили в её способность задерживать приближение старости.

Клюква же лидирует среди всех ягод и фруктов по содержанию фенола, поэтому обладает бактерицидным действием: раньше клюквенным соком заживляли раны и ожоги, в клюквенном морсе хранили мясо, а сейчас эту ягоду вводят в рацион жителей мегаполисов с неблагоприятными экологическими условиями и используют для изготовления препаратов в лечении последствий радиоактивного облучения. По содержанию биологически активных веществ с клюквой не может сравниться ни одна ягода.

Поэтому она очень полезна для пищеварительной, сердечно-сосудистой и мочевой систем, нормализует обмен веществ, контролирует холестерин, препятствует образованию тромбов в кровеносных сосудах, расширяет коронарные сосуды сердца, стимулирует функцию поджелудочной железы, снимает воспаление дёсен, не позволяет «кариесным бактериям» закрепиться на поверхности зубов, выводит из организма шлаки, соли тяжёлых металлов и болезнетворные микробы.

Черёмуха. Вид невысоких деревьев (изредка кустарников) из рода слив семейства розовых. Терпкие и горьковатые ярко-чёрные ягоды черё-



Черёмуха

мухи в качестве пищевого продукта в прошлом были гораздо более популярны, нежели сейчас.

Они вобрали в себя огромное количество полезных компонентов: гликозиды, органические кислоты (яблочная, лимонная), сахара, минеральные вещества (железо, марганец, цинк, медь, кобальт, магний), фитонциды, эфирные масла, витамины, дубильные вещества...

Такой состав обусловил у черёмухи много целебных свойств – кровоостанавливающих, потогонных, мочегонных, противовоспалительных, антицинготных, противозачаточных, успокоительных и тонизирующих. Любопытно, что везде, где произрастает этот кустарник, его кора, листья и другие части активно используются в народной медицине. Например, ханты на р. Агане считали черёмуху хорошим средством против глазных болезней, на р. Васюгане отваром черёмуховой коры лечили туберкулёз. Повсеместно этим же отваром избавлялись от лишая на оленях. А берёзовский фельдшер Л. Кориков (XIX в.) сохранил интересный рецепт мансийского снадобья для лечения кератита (воспаления роговицы глаза): надо взять свежесцеженное женское молоко и размешать в нём черёмуховую серу, порошок серебра и «вороную желчь» (ворон должен быть убит только «при полном месяце»). Свежими ягодами, а также отварами плодов, листьев либо коры черёмухи повсеместно лечились от расстройства желудка и даже от дизентерии. А официальная наука считает и кору, и другие части этого кустарника ядо-





витыми из-за большого содержания алкалоидов. Врачи предупреждают, что в косточках черёмуховых ягод содержится ядовитое вещество амигдалин, которое распадается с выделением синильной кислоты, и потому рекомендуют сохранять косточки целыми при употреблении ягод и даже при изготовлении из них настоев и отваров. Между тем основной способ использования плодов черёмухи дорусским населением Сибири, включая хантов и манси, заключается в изготовлении муки, когда происходит полное разрушение косточек.

Черника. На территории ХМАО – Югры наиболее высокие урожаи этой ягоды (60 кг с 1 га) собирают в зеленомошных кедрачах междуречных поверхностей.

Несмотря на внешнее несходство с клюквой и брусникой, прежде всего по цвету, эта ягода – ещё одна сестра в семействе вересковых (брусничных) и соседка по обитанию в северных широтах планеты.

Поэтому и набор её «семейных достоинств» примерно такой же, хотя, конечно, есть и отличия. В первую очередь чернику выделяет приятный вкус, поскольку примерно треть её состава представлена сахарами. Также в состав этой ягоды входят незаменимые органические кислоты (лимонная, молочная, хинная, щавелевая, яблочная, янтарная), необходимые для нормальной жизнедеятельности человека минералы (соли железа, калия, магния, марганца, меди, серы, фосфора, хрома, цинка и, конечно, марганца, по содержанию которого чернике нет равных среди растений), витамины (А, В, С, РР), дубильные вещества, спирты, эфирное масло.

Именно такой состав во многом определяет уникальные лечебные свойства черники. В первую очередь важен богатый набор действенных



Черника

природных антиоксидантов, а среди них – антоцианинов, которые определили сначала цвет, а потом и название ягоды. Это именно они улучшают кровоснабжение сетчатки глаза, восстанавливают её повреждённые участки, нормализуют глазное давление и повышают остроту зрения. Собственно говоря, современная медицина пока активно использует только это целебное свойство ягоды. Между тем есть и масса других, механизм действия которых пока не до конца ясен, но благотворный итог давно очевиден. Известно,

что черника способствует сохранению памяти и помогает избежать болезни Альцгеймера, повышает устойчивость организма к стрессовым ситуациям, укрепляет сосуды и снижает свертываемость крови (снижая риск сердечно-сосудистых заболеваний), предотвращает инфекционные заболевания, укрепляет пищеварительную и мочеполовую системы, улучшает кровообращение, противостоит процессам старения и образованию опухолей, помогает поддерживать нормальный вес. Ягоды черники относятся к категории низкокалорийных и могут с успехом использоваться в диетическом питании. Сок из ягод действует в организме как бактерицидное средство, уничтожая возбудителей брюшного тифа и дизентерии. Не менее полезен и уникален состав листьев чер-



Мансийская загадка:

Льёт из корзины синевой,
Хотя черна в тени лесной.
Все губы, руки, может быть,
Окрасит так, что сразу не отмыть.

Отгадка: Черника

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.

ники, которые можно эффективно использовать при лечении некоторых заболеваний (например, сахарного диабета).

Голубика. Тоже из семейства вересковых (брусничных). Родственница брусники, клюквы и черники.

Ягоды голубики и черники близки даже внешне, однако первые превосходят вторых в полтора – два раза по размерам и вдвое по составу сахаров, уступая при этом по плотности и содержанию минеральных солей, витамина С. Состав этих ягод, их полезные качества и место в рационе северных народов, включая сибирских угров, достаточно близки. Голубика тоже одновременно является и источником витаминов, и ценным лекарственным растением, и пищевым продуктом. Плоды голубики обладают большой питательной ценностью, но малокалорийны, поэтому являются великолепным диетическим продуктом. Также они включают в себя большой объём разнообразных витаминов (особенно группы С), минеральные вещества (кальций, фосфор, железо), фенольные соединения.

Плоды голубики обладают противцинготным, гипотензивным, кардиотоническим, желчегонным, мочегонным, противосклеротическим и противовоспалительным действием, укрепляют стенки кровеносных капилляров, нормализуют функции кишечника и поджелудочной железы, полезны для поддержания жизненных сил. По своему действию на сохранение зрения ягоды голубики схожи с черникой, а по противцинготному эффекту – с клюквой. Сок голубики полезен при лихорадке, болезнях желудочно-кишечного тракта, недостаточном выделении желудочного сока. А голубичные листья повышают функциональную деятельность желудка, кишечника и сердца, способствуют снижению сахара в крови.

Морошка. Из рода малины семейства розоцветных, к которому также относятся малина, ежевика, княженика и костяника. У этой ягоды много народных названий – «болотный янтарь», «очи болотного», «болотный стражник», «глошина», «моховая смородина»... Несмотря на аналогию, озвученную последним названием, и на своеобразие каждой ягоды, именно морошку надо признать абсолютно ни на что не похожей. Она даже сплет как-то «в обратном спектре»: в то время, как все ягоды, включая внешне похожую малину, в процессе созревания увеличивают интенсивность своего цвета (чаще – идут к красной шкале спектра), морошка, наоборот, от этого спектра уходит. Сначала на низком стелющемся болотном ку-



Голубика

старнике лежат красные ягоды и лишь затем, всё желтея и желтея, они превращаются в янтарно-жёлтые.

Зрелый плод морошки содержит сахар (6%), клетчатку (3,8%), белки (0,8%), органические кислоты (яблочную, лимонную) (0,8%), витамины (С, В, РР, А), минеральные вещества (калий, фосфор, железо, кобальт), антоцианы, дубильные и пектиновые вещества.

Список болезней, в лечении или профилактике которых применяется морошка, огромен – сердечно-сосудистые, простудные, цинготные... Ягоды морошки обладают противомикробным, потогонным, кровоостанавливающим, вяжущим, спазмолитическим действиями. Хороши они также в диетическом и лечебном питании, в диете беременной женщины и в рационе ослабленного больного (не случайно умирающий А.С. Пушкин, уставший от мучений, попросил мочёной морош-



Мансийская загадка: На болотистой местности сидят девушки в ярких платках.

Отгадка: Морошка

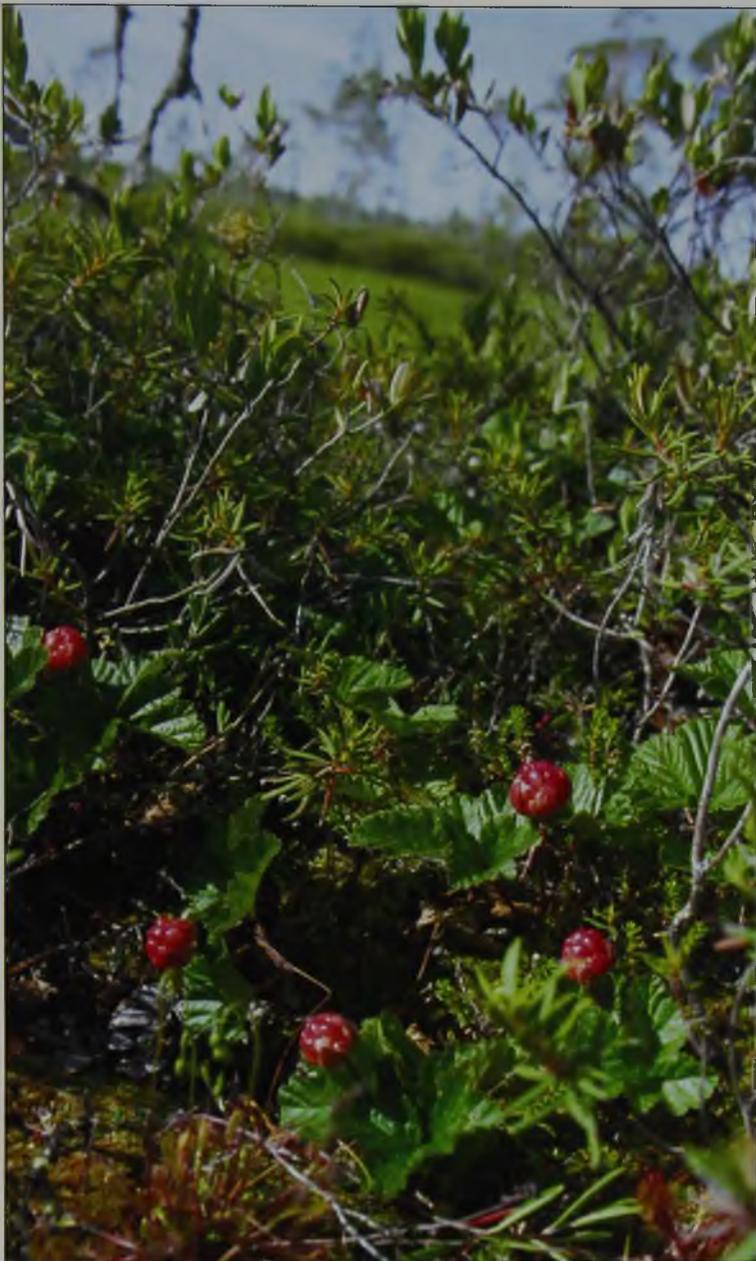
Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.

Хантыйская загадка: Посреди болота женщина в красном / жёлтом платке сидит.

Отгадка: Морошка

Ханты р. Васюгана (1898 г.): «У нас был также десерт – ягодный пудинг. Для него использовали морошку. Наши хозяйки любят её сок. И он действительно очень освежает, особенно в чае».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 41.



Морошка

ки). Корни и листья этого растения применяются в качестве препарата при авитаминозе, нарушении обмена веществ, почечнокаменной болезни, простуде, малярии, проблемах мочеполовой системы, внутренних кровотечениях. Настой листьев используется как противовоспалительное, ранозаживляющее и антиожоговое средство. Особое значение морошка имеет при лечении кожных болезней, вплоть до рака кожи. Ханты для ускорения заживления прикладывают листья, смазанные рыбьим жиром, к гноящимся ранам, а соком смазывают участки кожи, поражённые чесоткой. У манси зафиксировано использование листьев морошки для снятия опухолей.

Морошка даже «проросла» в ирреальном мире обско-угорской культуры. Например, по поверьям ваховских хантов, сон про сбор этой ягоды

(или кедровых шишек) гарантирует богатый улов рыбы. А ханты р. Малого Салыма в прошлом вообще не собирали морошку из поверья, что морозная язва, которая приходит раз в сто лет, минует только тех, кто не ел эту ягоду.

Чёрная и красная смородина. Как всем известно, дикая смородина – многолетний кустарник – бывает чёрной и красной (в садах есть ещё и белая).

Ягоды и той, и другой имеют похожий состав и близкие свойства; меж ними нет кардинальных различий, разве что витаминов группы С в чёрной смородине содержится



в пять раз больше, чем в красной. По этому признаку в царстве сибирских ягод чёрная смородина уверенно держит

второе место, пропустив на верхнюю ступеньку пьедестала почёта только шиповник. Достаточно всего лишь 35–40 этих вкусных ароматных чёрных шариков, чтобы удовлетворить дневную потребность человека в указанном витамине. Но полезные свойства смородины определяются не только присутствием в ней витаминов группы С, а всем её богатым составом: другими витаминами, минеральными веществами (калием, железом, кальцием, магнием, марганцем, фосфором), органическими кислотами (лимонной, яблочной), дубильными веществами, сахаром...

Фитонциды убивают ряд вирусов, в частности вирус гриппа. Каротин препятствует преждевременному старению организма и образованию опухолей, предохраняет от вредного воздействия облучения и табачного дыма, способствует сохранению остроты зрения. Витамины группы А игра-



Смородина

ют большую роль в повышении иммунитета и стимуляции клеточного обмена; группы В – оказывают благотворное влияние на азотистый обмен, синтез белков и жиров, деятельность сосудов головного мозга, укрепление нервной системы, улучшение памяти, преодоление психических нагрузок; группы С – защищают от атеросклероза; группы Е – способствуют замедлению процессов старения, защите организма от действия свободных радикалов, улучшению репродуктивной функции организма, предохранению от катаракты; группы Р – укрепляют сосуды, процесс желчеотделения, функцию коры надпочечников, клетки печени. Пектины, содержащиеся в ягодах чёрной и красной смородины, поглощают и выводят из организма холестерин, предотвращая развитие сердечно-сосудистых заболеваний, адсорбируют в кишечнике и выводят из организма соли тяжёлых металлов. Как утверждают медики, «биологически активные вещества смородины положительно влияют на процесс кроветворения, стимулируют отделение желчи, разгружают печень, поддерживают функцию сердца и мышечный тонус, укрепляют иммунную систему и способствуют выработке гормонов». Ягоды и листья смородины являются прекрасным лечебным средством. Сибирские угры, как и большинство других сибиряков, используют настой из смородиновых листьев в качестве мочегонного средства, а сушёные плоды – в качестве противодиарейного и противогриппозного. Отвар в течение 7–10 мин мелко нарезанных молодых веток чёрной смородины давно известен им как эффективное противоцинготное лекарство.

Малина. По этой ягоде назван целый род семейства розоцветных. Ещё один продукт леса – питательный и целебный.

И – продукт сладкий, потому что ягоды малины содержат от 5 до 11 % сахаров (преимущественно фруктозы и глюкозы, которые прекрасно усваиваются организмом). В малине также содержатся полезные для человека органические кислоты (яблочная, лимонная, винная, салициловая и др.), пектиновые, азотистые, красящие и дубильные вещества, клетчатка, витамины (С, А, В₂, РР), эфирное масло, кумарины и антоцианы, соли калия, соединения железа, меди, фолиевой кислоты. Калорийность ягод малины невысокая.

Общеизвестно, что плоды этого растения применяют при простудных заболеваниях, гриппе, острых



Малина. ХМАО – Югра. 2005 г. Фото: А.В. Маркова

респираторных инфекциях. Меньше распространены знания о том, что малина помогает при радикулите, лихорадках, невралгических явлениях, малокровии, атеросклерозе, нарушениях сердечного ритма, диабете, болезнях почек, гипертонии. Незаменима эта ягода при проблемах в пищеварительном тракте и суставах. Кроме этого, она обладает кровоостанавливающим и антитоксическим действием, улучшает аппетит, благотворно влияет на тонус и цвет кожи, а также, что особенно важно для современного человека, обладает свойствами антидепрессантов. В отечественной народной медицине малину употребляют для уменьшения размеров предстательной железы при её разрастании. Важно, что малина, в отличие от других ягод, не утрачивает своих целебных свойств при термической обработке, и потому варенье столь же полезно, как и свежие плоды.

Шиповник. Плоды этого северного представителя кустарников из семейства розоцветных не так сладки на вкус, как малина или смородина, но ничуть не уступают им и другим северным ягодам, а кое в чём и превосходят по целебным свойствам. Причём ценными полезными качествами обладают не только ягоды шиповника, а многие его части – корни, лепестки, семена.

Самым главным и непревзойдённым для северной флоры достоинством шиповника является насыщенность витамином С – до 6 %. В некоторых разновидностях этого кустарника выявлено до 18 % аскорбиновой кислоты! Это в 10 раз больше, чем в чёрной сморо-





Шиповник

дине, в 50 раз больше, чем в лимоне (а ведь он признанный кладезь указанного витамина), и в 100 раз больше, чем в яблоках. Любопытно, что с продвижением к северу содержание аскорбиновой кислоты в плодах шиповника увеличивается. Шиповник богато насыщен и другими крайне важными для человеческого организма компонентами – микроэлементами (тиамин, рутин, токоферол, никотиновая кислота, кальцеферол), органическими кислотами, белками, углеводами, минералами (кальций, магний, калий, натрий, фосфор, железо, марганец, хром, медь, кобальт, молибден и марганец), витаминами (А, К, Р, Е, В), сахарами, эфирным маслом...

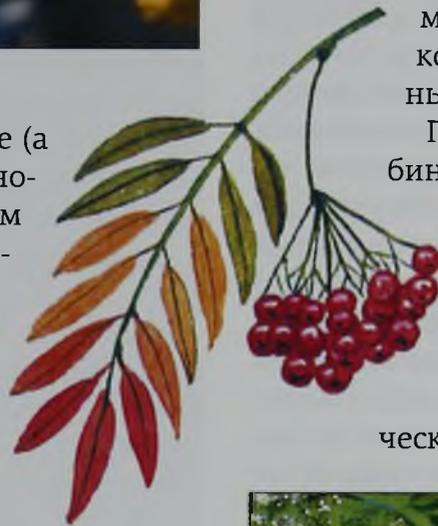
Столь богатое биологическое содержание этих ягод обусловило и широчайшее их применение в лечении и профилактике многих недугов. Прежде всего, они хорошо укрепляют иммунитет, снимают воспаления, борются с застоем в желчевыводящих путях и авитаминозом, улучшают деятельность пищеварительных органов, мочевыводящих путей и почек, понижают уровень холестерина в крови, очищают и укрепляют кровеносные сосуды, снижают риск развития атеросклероза, стимулируют обмен веществ, излечивают артериальную гипертонию, анемию и даже малярию, предупреждают цингу. В народной медицине «колючего доктора» давно используют при лечении почечно-каменной болезни, туберкулеза, паралича, нервных расстройств, а также

для срастания костей, заживления ран, ожогов и обморожений. А женщины хорошо знают, что отвары из ягод шиповника улучшают цвет лица.

Рябина. Кустарник или дерево рода рябины семейства розовых. Не самый востребованный ягодный продукт, однако ханты и манси, как и другие сибирские народы, рябину собирают и употребляют.

Причиной тому, конечно же, её биологические свойства. Плоды рябины примерно на 80% состоят из воды. А вот остальные двадцать – это аптека, в которой есть всё: белки, углеводы, пищевые волокна, органические кислоты (аскорбиновая, яблочная, лимонная, виноградная, янтарная), целый комплекс витаминов (А, РР, В, С) и минералов (калий, магний, фосфор, марганец, железо, медь), каротин, пектины, сахара (глюкоза, фруктоза), флавоновые и дубильные вещества.

Провитамина А в зрелых ягодах рябины больше, чем в моркови, а витамина С – чем в лимонах. Поэтому кисло-горькие красные или оранжевые ягоды, как и сок из них, необходимы при атеросклерозе, авитаминозе, гастрите с пониженной кислотностью, геморрое и хроническом запоре. Рябина оказывает силь-



Рябина

ное желчегонное действие, а также мочегонное и кровоостанавливающее. Является прекрасным средством для повышения иммунитета и сопротивляемости простудным и инфекционным заболеваниям. Из рябины выделена сорбиновая кислота, которая снижает уровень холестерина в крови, а также задерживает рост микроорганизмов, грибов и плесеней (это качество применяется при консервации соков и овощей). А содержащийся в ягодах амигдалин используется в препаратах, защищающих от радиации и рентген-излучения. Народные целители давно – ещё до открытия радиации – выявили это качество рябины, когда давали жевать ягоды угоревшему человеку. Приём свежей недозрелой ягоды прекращал понос. Ещё одно оригинальное применение рябины было связано с лечением бородавок; для этого либо на неэстетичные взбугривания регулярно выдавливают массу из сырых ягод, либо привязывают к ним свежие ягодки.

Земляника. Не самый распространённый на северо-сибирских просторах представитель рода многолетних травянистых растений семейства розоцветных. И не очень частый и обильный продукт из царства ягод на столах югорчан. Однако земляника – одно из самых сладких и любимых лесных угощений.

Это и не удивительно, поскольку на 80–90 % она состоит из воды и на 5–10 % из сахаров (глюкоза, сахароза, фруктоза). Почти сахарный сироп! Однако в нём есть ещё масса нужных и полезных для человека веществ: органические кислоты (преимущественно, лимонная, а также аскорбиновая), азотистые, пектиновые и дубильные вещества, клетчатка, зола, витамин С.

Археологи обнаружили семена дикорастущей земляники в памятниках каменного века, а древние римляне и греки уже использовали её ягоды в качестве лекарственного растения. Вкусные и ароматные плоды земляники утоляют жажду, возбуждают аппетит, улучшают пищеварение и сердечную деятельность, организуют правильную работу почек и органов дыхания, повышают работоспособность и выносливость. Их используют при лечении неврастении, бессонницы, гипертонической болезни, атеросклероза, язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки, запоров, подагры, нарушений солевого обмена. В Сибири растёртой на льняной ткани земляникой лечили экзему.



Земляника

Княженика. Из рода малины семейства розоцветных, к которому, кроме собственно малины, относятся также ежевика, морошка и костяника. Жительница северного пояса Евразии и Америки. Носит самое «статусное» имя, которое соответствует характеру этой ягоды – редкой, мягкой, с нежным вкусом и тонким ароматом. Хотя в народе она известна и под другими названиями: у русских – «полянина», «мамура», у аганских хантов – «соболиная морошка».

Небольшие тёмно-красные с сизоватым налётом ароматные ягоды не только имеют самый приятный и сладкий среди всех дикорастущих ягод вкус, но и богатый набор полезных для человека элементов – витамина С (его здесь в пять раз больше, чем в лимоне или апельсине), сахаров (глюкоза, фруктоза), органических кислот (лимонная, немного яблочной и аскорбиновой), дубильных, красящих и ароматических веществ.

Редкость компактного произрастания княженики и нежность плодов не позволяют осуществлять заготовки в промышленных масштабах.

Поэтому обычно эту ягоду употребляют в свежем виде. Хотя её целебные свойства и рецепты употребления, конечно же, известны. Ягоды и ягодный сок хорошо утоляют жажду, снижают жар, прида-





Княженика

ют бодрость. Ягодный настой используется для полосканий при воспалительных заболеваниях полости рта и горла, а отвар полезен при бронхиальной астме и при кашле. В народной медицине ягоды княженики берут для лечения ревматизма, болезней печени и простудных заболеваний. Листья этой мелкой травы тоже идут в дело. В свежем виде они используются для заживления ран и заваривания вместо чая, настой из листьев хорош для восстановления осипшего горла и лечения больного желудка.

Костяника. Родственница малины, княженики, ежевики и морошки по роду малины семейства розоцветных. В отличие от своих сестёр, костяника, как говорится, «на любителя». Крупные и твёрдые косточки, кисловатый вкус, минимум мякоти делают её малопривлекательной для еды, а низкая урожайность и относительная, по сравнению с другими ягодами, редкость вывели её из поля деятельности селекционеров. Поэтому костяника так и осталась чисто лесной ягодой, не переключившись на грядки садоводов. Не стала она и объектом массовых заготовок, оставшись нечастым лесным угощением.

Полезными свойствами обладают и плоды, и листья этого растения. В ягодах костяники – сборных костянках ярко-красного или оранжево-красного цвета из 1–6 плодиков с крупной косточкой внутри каждого из них – содержатся углеводы, органические кислоты (преимущественно аскорбиновая), микроэлементы (цинк, медь, железо, марганец), пектиновые и дубильные вещества, витамин С, сахар, флавоноиды, токоферол, фитонциды. Листья костяники, помимо дублирования некоторых элементов из состава плодов, богаты алкалоидами и рутином.

Соответственно составу и применение частей растения. Ягоды – хорошее витаминное средство. Они обладают также потогонным, противовоспалительным, тонизирующим, общеукрепляющим и даже антимикробным действием, а также улучшают обменные процессы в организме, укрепляют стенки сосудов, выводят токсические вещества из организма, снижают содержание холестерина в крови. Сок костяники полезен при нарушении обмена веществ, анемии. Настои из листьев и цветков используют при болях в сердце, мигрени, перхоти, выпадении волос. А отвар листьев и стеблей пьётся при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, опухолях, геморрое, мигрени, воспалении суставов, заболеваниях печени, желчного пузыря, мочевого пузыря, гинекологических проблемах и начале цинги. Припарки из стеблей и листьев используются как наружное средство, облегчающее боль при ревматизме и подагре. В народной медицине Сибири костяника в разных формах применяется при малокровии, грыже, простудах, лихорадке, бронхите; свежие листья растения прикладываются к глазам при воспалении глаз, век, конъюнктивите; отваром из корней, листьев и стеблей ополаскивают после мытья волосы для улучшения их роста; наземные части и корневища добавляются в травяные сборы для мытья головы при себорее.



Ханты р. Васюгана (1971 г.): «Костяника – хорошая ягода. Её корень надо копать, когда она косы распускает, и пить. А то ещё голову мыть: косы будут хорошие».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 270.

Боярышник. Этот высокий кустарник или небольшое дерево из рода листопадных подсемейства яблоневых семейства розовых, освоившее Северное полушарие нашей планеты, – второе, после княженики, сибирское растение с красивым «высокостатусным» именем. Его плоды не столь часто попадают на столы хантов и манси, особенно в последнее время.

В ягодах содержатся самые разнообразные вещества, которые активно участвуют в регуляции многих физиологических процессов человеческого организма: жирные масла (более 30 %), сахара (4–11 % – преимущественно фруктоза), органические кислоты (до 0,1% – аскорбиновая, винная, лимонная), тритерпеновые кислоты (олеановая, урсоловая, кратеговая), витамины (А, С, Р), флаво-

ноиды, каротин, пектины, холин и ацетилхолин, кверцетин, дубильные вещества, фитостерины, сапонины, крахмал. В листьях, цветках и плодах боярышника присутствуют ещё несколько полезных веществ: сорбит, витамин В, каротин.

С XVI в. боярышник используется в медицине – сначала как вяжущее средство при поносах и дизентерии, с XIX в. плюс к этому и как кровоочистительное лекарство, а с нач. XX в. как препарат при лечении сердечно-сосудистых заболеваний. В годы Великой Отечественной войны школьники Югры собирали «боярку» для госпиталей, где ягода использовалась в качестве заменителя дефицитных в то время сердечных препаратов. А во втор. пол. прошлого столетия была открыта способность ягод боярышника выводить из организма соли тяжелых металлов и другие вредные вещества.

Конечно же, большинство полезных свойств лесных ягод ханты и манси с незапамятных времён знают и активно используют. Например, они различают клюкву светлую (водянистую) и тёмно-красную. На продажу они собирают первую, а вот для собственного стола – только тёмную. В отношении шиповника они давно заметили особенность: у высоковитаминных видов и сортов чашелистики плодов направлены вертикально вверх, а у менее витаминных видов и сортов чашелистики направлены вниз и прижаты к плодам.



1880-е гг.: «В виде лакомства ели также и разного рода ягоды, изобильные в их стране: бруснику, чернику, морошку, черёмуху, ягоды шиповника и боярышника и т.п., их запасали также на зиму».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 2: История колонизации Сибири. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 320 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 65.

«Лакомством» называет ягоды в рационе обских угров С.К. Патканов. Наверное, такая оценка всё же страдает некоторой односторонностью и относится только для определённых видов ягод, которые не заготавливались в большом количестве и не имели товарного значения: боярышника, княженики, костяники и т.д. Определяющими в ягодном промысле были всё же другие виды – прежде всего, брусника и клюква. Их собирали и для собственного стола, и на продажу. Причём нередко вторая причина оказывалась даже важнее первой.

Объём и видовой состав ягоды в рационе жителей того или иного района, в первую очередь, определяется ресурсами территории. А вот при



Голубика. ХМАО – Югра. 2005 г. Фото: Я.А. Яковлев

сборе ягоды на продажу, помимо этого условия, в действие включается ещё одно – потребности рынка.

Исследователи югорского края XIX – нач. XX в. практически не противоречат друг другу при районировании ягодного промысла. Так, по их данным, по р. Ваху, Тромъёгану, Большому Югану и Малому Югану из-за бедности ягодников местные жители вынуждены были ограничиваться сборами только для личного потребления, преимущественно брусники и черёмухи. Ханты в прииртышских и салымских юртах в урожайные годы уже могли собирать ягоду не только для себя, но и на реализацию. А вот обитатели р. Агана и Назыма имели возможность продавать бруснику ежегодно. В бассейне последней реки среднегодовой урожай ягод составлял до 400 пудов (6,4 т). Но больше всего повезло живущим в бассейне р. Конды. Здесь в урожайные годы, по сообщению С.К. Патканова, опытная ягодница набирала до 1,0–1,5 пудов (16–24 кг) брусники или клюквы в день и до 10 пудов (160 кг) в год. Данные А.А. Дунина-Горкавича ещё выше: до 5 пудов (80 кг) в день и до 30 пудов (480 кг) в осень на человека. В течение сезона руками одной семьи можно было собрать 40–150 пудов (640–2400 кг).

Диссонансом звучит только замечание И.Н. Шухова об отсутствии ягодного собирательства у хантов р. Казыма в нач. XX в. – скорее всего, его надо отнести к разряду недоразумений.

Неудивительно, что для кондинских хантов и манси уже в кон. XIX в. ягода стала серьёзным экономическим подспорьем, помогавшим пере-



Ханты р. Казыма (1914 г.): «Пища остяков почти исключительно животная: несмотря на то, что казымские леса изобилуют ягодами, остяки их не собирают...».

Шухов И.Н. Река Казым и её обитатели: Результаты Казымской экскурсии в 1914 году с картой реки Казым // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1916. – Вып. 26. – С. 50. Опубл.: Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 320–321.

жить неблагоприятные для рыбного промысла периоды. Правда, П.П. Инфантьев в 1892 г. писал о «ягодном бизнесе» кондинских манси достаточно удручённо: «...К сожалению, всё это идёт на продажу за бесценок наезжающим на Конду русским промышленникам, так что для себя вогулы почти ничего не оставляют и вечно живут впроголодь». Но на этот более эмоциональный, чем рассудочный, вывод есть доказательный контраргумент С.К. Патканова, приведённый на врезке.



1880-е гг.: «Усерднее всего сбором ягод занимаются остяки и вогулы района Конды, потому что здесь находятся лучшие уголья. В урожайные годы один человек в течение дня может собрать здесь 1–1½ пуда, а одна семья в течение осени – 40–150 пудов, или, если урожай ягод средний, 20–60 пудов, в зависимости от качества угодий и их протяжённости. При цене на эти ягоды 1 руб. 20 коп. – 1 руб. 50 коп. на месте и 1 руб. 50 коп – 2 руб. в городе – это составляет значительную сумму, благодаря чему коренные жители в такие годы застрахованы и от неблагоприятных последствий плохого улова рыбы...».

Некоторую ценность представляет также клюква... продаваемая по 80 коп. за пуд, в то время как все остальные виды ягод не находят сбыта...».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 1: Остяцкая молитва. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 400 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 59–60.

С тех пор товарная роль ягоды обозначалась всё явственнее, а роль ягодного промысла, соответственно, становилась всё главнее. В наше время в связи с интенсивным промышленным освоением территории ХМАО, которое привело к экологическому дисбалансу и демографическому скачку, рыбное поголовье в местных водоёмах быстро и резко сократилось. И теперь исследователи современной этнокультуры хантов и манси нередко отмечают, что уже собирательство (продажа ягод и кедрового ореха), а не рыбопромысел становится основой доходов семейного бюджета.

Опромышление ягодников, как кедровников и других промысловых угодий, было чётко регламентировано так называемым обычным правом. Они находились в наследуемой коллективной собственности всего поселения, и все вопросы их использования решались исключительно на общих собраниях и только в общих интересах. Экологические задачи, призванные сохранить ягодные уголья, и социальные задачи, ориентированные на профилактику внутренних конфликтов и сохранение общины, были главной целью в повестке таких собраний.

Во-первых, только сообща выносилось решение по такому важному вопросу, как начало сбора ягод. Поэтому, как сформулировал А.А. Дунин-Горкавич, «семьи, где есть свободные рабочие руки, не получают преимуществ перед другими». Помимо правовых норм, стоявших на охране этого условия, действовали и эстетические. Например, существовала примета, что у тех, кто будет есть незрелые ягоды, на глазу может выскочить бельмо.

Во-вторых, регламентировалось число сборщиков от каждой семьи – оно должно было соответствовать числу налогооблагаемых душ либо быть кратным ему. Такой принцип социальной справедливости поддерживал многодетные неразделённые семьи, обременённые налогами.

В-третьих, определялась очерёдность опромышления ягодников. Ведь нередко посёлку принадлежало несколько участков с ягодами разных сортов и разного качества. Число таких участков, например, на р. Конде, по сообщению А.А. Дунина-Горкавича, могло достигать двадцати. Для обеспечения равных условий в ягодном промысле всем жителям посёлка сбор начинали не только в одно время, но и на одном месте – и затем двигались от участка к участку в той последовательности, какая была определена на собрании. Общим правилом было начинать сбор с дальних угодий и двигаться в сторону поселения. Ближайшие к дому ягоды оставляли на позднюю осень и даже на весну.

В-четвёртых, всем миром определялись меры и сроки ухода за ягодниками. В первую очередь, конечно, имеются в виду лесные палы, которые периодически пускали на участки сбора ягод. Огонь удалял лесные завалы, старые и большие кусты, которые уже давали лишь мелкие и редкие плоды. А.А. Дунин-Горкавич в одной своей публикации сообщил, что такой пожароопасный «подъём производительности» ягодников осуществлялся через 10–12 лет, в другой – через 7–8.

Молодые ягодные кусты и кустарнички вырастают уже следующей весной, а через три года с них уже можно собирать первый урожай сочных и крупных ягод.

Ханты и манси имели доходы не только от продажи ягоды, но и от своего права на территории ягодников (как и на другие лесные угодья) – права, признанного российскими законами в течение XVI – нач. XX в. и отменённого только большевиками. Так, богатые ягодниками кондинские аборигены сдавали часть этих угодий, которые они не успевали опромышлять, в аренду крестьянам Демьянской, Юровской и Уватской волостей Тобольского уезда.

Разные сроки вызревания ягод позволяют заниматься этим промыслом всю вторую половину лета и осень вплоть до заморозков. Указания



Песнь о сборщицах ягод

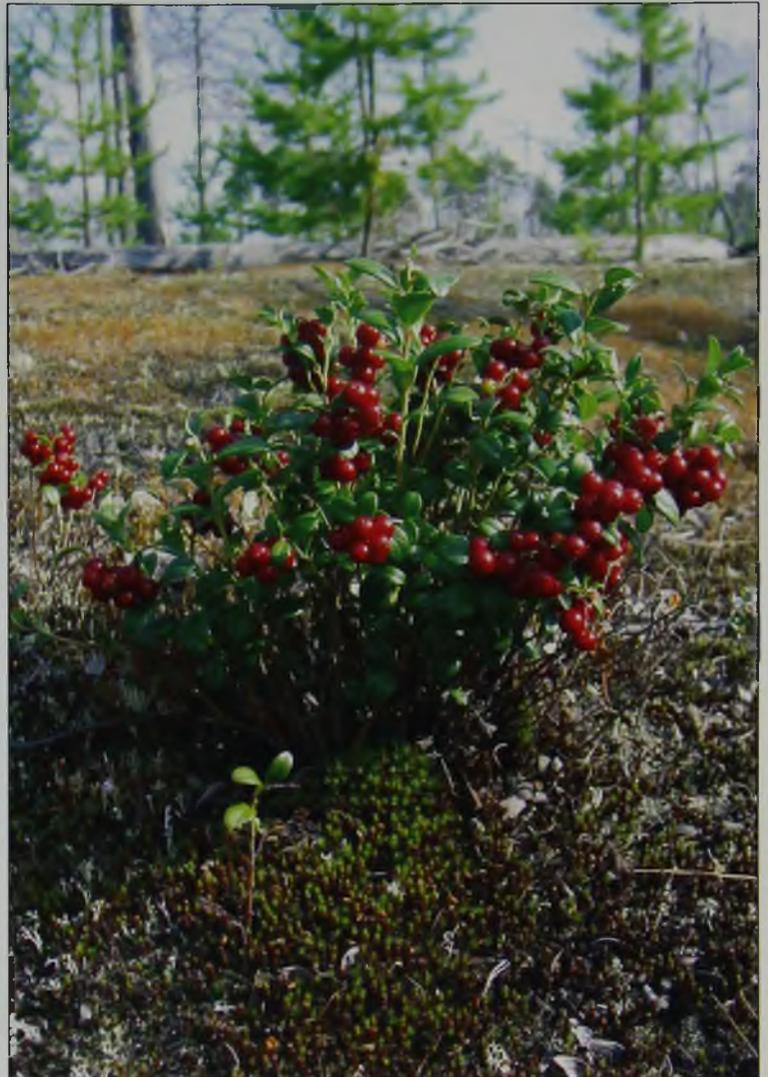
«Эй вы, женщины, женщины!
Отправитесь, о, женщины,
в бор Nimel-kut,
[чтобы] собирать бруснику в пищу нашим дочерям.
Отправитесь, о, женщины, женщины,
собрать бруснику в пищу нашим сыновьям.
Многочисленные женщины, вставшие рано,
раньше отправились в бор Nimel-kut.
Куда, куда мы пойдём?
Мы пойдём на три лесистых острова [среди болот],
[чтобы] брать красильный корень [«марену»]¹
И дикий лук (?) собирать мы пойдём.
В [качестве] сборщиц «марены»
Сунем за пояс² небольшой заступ.
В [качестве] собирательниц полевого лука (?)
маленький берестяной чумашек сунем за пояс.
Когда мы пришли к трём лесным островам,
[чтобы] собирать «марену»,
многочисленные мужи, строители лодок, сколько их
ни было,
трогали нас топоричами,
многочисленные мужи, долбившие³ челноки, сколько
их ни было,
щупали нас тесловищами.
Эй вы, женщины, женщины!»

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 1: Остяцкая молитва. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 400 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 350.

¹ Растение Galium – подмаренник, употребляемое сибирскими инородцами при окраске тканей в красный цвет, неправильно называется в Сибири: мареной. (Прим. С.К. Патканова).

² Дословно: «к заду».

³ Дословно: «делавшие».



Брусника. ХМАО – Югра. 2003 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

на это имеются в народном календаре сибирских угров. Например, тромъёганские ханты июль, а среднеобские август называли «ягодным месяцем». Действительно, примерно с середины июля и начинается сбор ягоды: сначала это земляника и морошка, потом подходит черёд голубики и черники, почти одновременно – чёрной и красной смородины... Однако самая ягодная страда обрушивается тогда, когда бордовым соком наливаются брусника и клюква. Их начинают, как говорят в Сибири, «брать» в Семёнов день (1 сентября) и выходят в боры и на болота в течение примерно двух недель. При благоприятной погоде и хорошем урожае клюкву могут собирать вплоть до Покрова (14 октября). По холодам, когда уже осыпалась древесная листва, брали также рябину и черёмуху. Рассказывают, что даже на зимней охоте выкраивали время, чтобы отыскать черёмуховый куст и среди сугробов полакомиться необыкновенно вкусными на морозе замёрзшими спелыми ягодами.

Участвуют в сборе ягод, преимущественно, женщины. П.П. Инфантьев в 1892 г. даже назвал это



«Ягодницы» (авторская подпись). 1966 г. Худ.: М.А. Тебетев



По ягоды. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1998 г. Фото: К.Г. Карачаров

За ягодами. Манси. Р. Северная Сосьва. Худ.: Г.В. Воронова. Из кн.: Соколова З.П. Ханты и манси: взгляд из XXI в. – М.: Наука, 2009. – Цв. вкл.

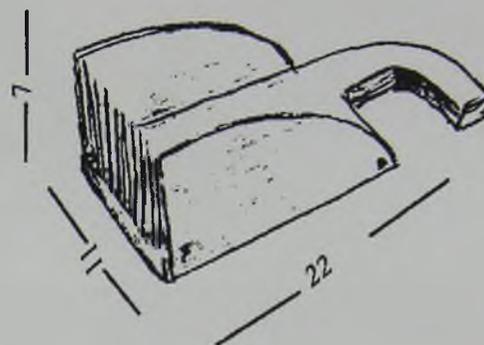


занятие «женским промыслом». Умелые и азартные сборщицы, о которых у манси существует поговорка «В погоне за сладкими ягодами забыла сына», на «добром болоте» с помощью простого приспособления с зубцами или обычной металлической кружки могут собрать до 6–7 вёдер клюквы за день. Разумеется, женщинам помогают дети и, при наличии свободного от рыбного промысла времени, – мужчины. В последние десятилетия с сокращением объёмов и сроков рыбалки и увеличением товарной ценности ягоды сильный пол привлекается к этому выгодному промыслу всё активнее и активнее, хотя достичь такой же «производительности труда», как у женщин, он не в состоянии.

Единственным орудием труда при сборе низкорастущей ягоды, особенно клюквы и брусники, является небольшая открытая ёмкость с длинными редкими зубцами – раньше исключительно деревянными, потом металлическими, а сейчас уже и в пластмассовом исполнении. Возможно,

это изобретение XX в., поскольку в более ранних материалах упоминания об этом предмете обнаружить не удалось. Русские называют это приспособление «царапулькой», «биркой / набиркой» или «комбайном», васюганские ханты – *пэн-кунтчив*.

Помимо него, в арсенал сборщика ягод входят ёмкости двух объёмов. Небольшие, в просторе-



Приспособление для сбора низкорастущих ягод. Ханты. Р. Васюган. 1969 г. Из кн.: Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 159. – Рис. 42–2



Берестяные набирушки и кузова для сбора ягод около сруба для хранения ягод. Ханты. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Берестяные набирушки для сбора ягод. Ханты. Фото: А.В. Заика



Современные набирушки для сбора ягод. Манси. Д. Верхне-нильдина. Р. Северная Сосьва. 2010 г. Фото: А.В. Бауло



Берестяной кузов. Ханты. Иллюстрация из учебника мансийского языка



Берестяные заплечные кузова. Ханты



«Девушка с набирушкой» (авторская подпись), 1990 г. Худ.: В.А. Игошев



Берестяной кузов. Ханты. П. Угут. Р. Большой Юган. 1981 г.
Фото: Я.А. Яковлев



Берестяной кузов. Ханты

чии называемые «куженьками» или «набирушками», представляют собою овальную в сечении посудину. В них собирают ягоду непосредственно на месте – в лесной чащобе или на болоте. Манси, северные и восточные ханты привязывают к ней длинную лямку из верёвки или полосы ткани, которую вешают на шею. Кроме того, ханты могут пришить к широкой стенке набирушки кожаную петлю и зафиксировать её на поясе. Как разновидность этого способа на р. Вахе и Васюгане зафиксирован вариант, при котором на кожаной петле имеется косточка от птичьей ноги или деревянная палочка. Её затыкают сбоку за пояс, и набирушка, повиснув на бедре, на стесняет движения сборщика ягод.



Хантыйские и мансийские приметы

Ханты, манси: «Воспрещалось употреблять ягоду на поселении: заболят губы».

Егорова Г.М. Пищевые традиции и особенности биологического и химического состава пищи обских угров // Традиционная кухня и народная медицина: Мат-лы окружного науч.-практ. семинара 26–28 апреля. 2005 г. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – С. 13–14.

«Если попробовал ягоды нового урожая – больше не трогай прошлогодние ягоды».

Андуганова М.А. Запреты как этнопедагогический компонент в традиционной культуре марийского и обско-угорского этносов // Мат-лы I окружных «Лопаревских чтений». – Екатеринбург: Баско, 2008. – С. 42.

Ханты р. Агана (1990-е гг.): «Кукушка раньше грома кукует – ягод не будет».

Перевалова Е.В., Карачаров К.Г. Река Аган и её обитатели. – Екатеринбург; Нижневартовск: Студия «ГРАФО», 2006. – С. 225.

Ханты р. Васюгана (1971 г.): «Люди говорят, что красная ягода снится к худу... Чёрная ягода (черёмуха, смородина) – к смерти».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 317.

А в больших ёмкостях – «кузовах», – куда ссыпают ягоду из куженек, добычу транспортируют от одного участка сбора до другого, а затем – до дома либо до места длительного хранения. Раньше эта утварь была исключительно берестяной. Сейчас для ягодного промысла приспособили и тару из лёгких синтетических материалов: для набирок – те же пластиковые бутылки, для кузовов – фанеру, алюминий.

Ягоду, которую не оставляют про запас и объёмы которой всегда невелики, после сбора выносят к жилью. А вот бруснику или клюкву раньше – при отсутствии транспорта – оставляли на месте сбора до зимнего пути. Вывозить большие

запасы ягоды, особенно с дальних участков, можно было только на оленях по замёрзшим болотам и водоёмам. Хранили такие запасы несколькими способами. Часто на высоком месте сооружали нечто вроде закрома – небольшой глухой сруб, наглухо перекрываемый сверху. В других случаях ягоду сохраняли в больших бочках, в том числе берестяных. Сегодня, когда традиционная этика утрачена, и кражи в лесу стали заурядным явлением, собранный урожай стараются в лесу не оставлять.

После сбора ягоду необходимо отделить от лесного мусора. Бруснику и клюкву некоторые умелицы берут так чисто, что эта операция не требуется, но для всей остальной ягоды – и для собственного употребления, и для продажи – она обязательна. Сделать это можно тремя способами. Самый простой – «проветить». То есть, найдя открытое, хорошо продуваемое пространство, сыпать ягоду высокой тонкой струйкой на расстеленное полотнище при сильном боковом ветре. Именно ветер и снесёт в сторону более лёгкий мусор. Некоторые предпочитают ягоду «катать». Здесь задействовано уже другое физическое свойство ягод – не вес (масса), а форма. Такой же тонкой струйкой, как при провеивании, нужно сыпать ягоды на наклонную плоскость, на которой шарики плотных и целых плодов приобретут динамику и скатятся, а мятая, деформированная ягода, как и мусор, останутся неподвижными. В качестве такой плоскости используют столешницу наклонённого стола, кусок берёсты... Экзотическим для приезжих способом кажется катание ягоды внутри приподнятого за один конец обласа (долблёной лодки). Но для более качественной очистки, которая учитывает ещё и размеры плодов, ягоду «чистят». Для этого используют специальный грохот – четырёхугольное корыто с дном из переплетённой *сарги* (черёмуховой коры) или кедрового корня. Здесь осуществля-



Сруб для хранения брусники и клюквы в лесу. Ханты. Р. Лямин. 2003 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Сруб для хранения брусники и клюквы в лесу. Ханты. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

ется уже «двойная очистка» – и только что представленным динамическим отделением «зёрен от плевел», и решетом, в котором остаются только крупные ягоды.

Красную и чёрную смородину, голубику, чернику, не говоря уж о землянике, малине и костянике, раньше старались съесть сразу, так как сколько-нибудь надёжных и длительных способов их хранения не было. Практиковали также заливание этих ягод рыбьим жиром в берестяной посуде. За пределами зимнего времени такие куженьки закапывали в мох.

Ягоды боярышника употребляли как свежими, так и пареными. При этом почему-то считалось, что их ни



Сбор и провеивание ягоды. Иллюстрации из учебника мансийского языка



в коем случае нельзя есть с хлебом или сразу после приёма хлеба.

Кроме того, ягоду сушили – особенно черёмуху, шиповник, смородину, чернику и малину для заготовительных пунктов. Возможно, этот способ хранения возник уже достаточно поздно, с появлением российского населения с его давней, уходящей ещё в славянские истоки традицией сушки ягод.



Просеивание брусники. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1998 г. Фото: К.Г. Карачаров



Заготовка морошки. Ханты. Р. Вах. С. Корлики. 2007 г. Фото: Е.В. Первалова

О морошке сведения разнятся. Большинство информаторов и исследователей утверждают, что эту нежную ягоду сибиряки ели только летом. Но вместе с тем есть информация, что оленеводы, которые при своей кочевой жизни не заготавливали ягод вообще, делали-таки исключение для одной – именно для морошки.

Несмотря на богатство ягодного мира в Сибири, только три его представительницы играли заметную роль в рационе обских угров – черёмуха, брусника и клюква. И только потому, что, в отличие от остальных, могли долго храниться.

Черёмуха, не очень популярная сегодня, была в прошлом гораздо востребованнее. Молотые плоды, которые называли «черёмуховой мукой», шли и добавкой к другим блюдам, и сырьём для выпечки лепёшек. Во многих районах черёмуховые лепёшки до распространения муки играли ту роль, которую позже занял хлеб: их ели дома, угощали гостей, брали с собой на промысел и в дорогу, даже торговали на крупных ярмарках (Сургутской, Берёзовской). Известно, например, что охотник, уходя в тайгу, мог захватить и до двух десятков черёмуховых кругляшей. Исследователь угорской культуры Н.В. Лукина предполагает, что черёмуховая мука была заимствована северными народами с юга – с Саяно-Алтайского нагорья. Если это так, то и северные аборигены стали не конечным звеном в этой «пищевой эстафете», а передали традицию изготовления и потребления лепёшек из черёмухи российским новопришельцам. Те, подзабыв свою родившуюся в метрополии поговорку «Рыба – вода, ягода – трава, только хлеб – всему голова», в Сибири очень быстро включили это блюдо в своё меню.

Брусника и клюква – настоящие сибирские ягоды, крепкие и прочные. Их собирают уже осенью, иногда по заморозкам, и они прекрасно хранятся в свежем виде вплоть до холодов. Поэтому самым естественным, надёжным, дешёвым и лучшим способом их заготовки является замораживание. После размораживания они прекрасно сохраняют все свои вкусовые и питательные свойства.

Наверное, какую-то часть этих ягод хранили и в незамороженном виде. По крайней мере, информацию васюганских хантов «на зиму куженьками ставили ягоду, на крышу в темноту, чтоб рассол не вытекал» трудно отнести к какой-то иной ягоде, кроме брусники и клюквы.

Все ягоды старались, прежде всего, употребить свежими – «с куста», как говорится. Говорят, что кое-где делали исключение лишь для черёмухи,

которую сначала выстаивали в берестяной посуде до утраты ягодами своего слишком вяжущего вкуса. Ели как в чистом виде, так и с добавлением рыбьего жира. Последнее блюдо ставили на стол к чаю. Рыбий жир заменили сахаром совсем недавно – можно сказать, при жизни последнего поколения.

Свежую ягоду и сок из неё активно использовали и продолжают использовать сейчас в качестве приправы к рыбным и мясным блюдам. Ягоду либо ставили в отдельной посуде и брали во время еды руками, либо засыпали, иногда предварительно растерев, в варёную рыбу, варку, рыбную муку, нарезанное мясо. Из доживших до наших дней форм потребления свежей ягоды именно приправы надо признать одной из самых традиционных.

А вот заимствованным способом употребления ягод стало их использование в качестве начинки для выпечки – пирогов, пирожков, ватрушек... Очевидно, что эти кушанья – так же, как хлеб и каши – могли появиться только с широким распространением муки и крупяных изделий, а это произошло только где-то к сер. XIX в. До той поры не только пироги, а и простые хлебные буханки были доступны далеко не каждой хантыйке или мансийке.

Совсем поздним нововведением в рационе хантов и манси стали компоты, варенья (иногда с добавлением муки), кисели, джемы, желе. Это случилось где-то в 1950–1960-е гг. и было вызвано доступностью сахара и, что важнее, активным включением современной кухни в жизнь обских угров. Это новшество даже внесло изменения в традиционный подход к ягодным ресурсам. Например, стали больше собирать ягод, которые раньше игнорировали из-за отсутствия условия для длительного хранения (рябины, княженики, малины); включили в перечень съедобных водянику, которой раньше пренебрегали.



Иллюстрации из учебников хантыйского и мансийского языков для знакомства детей с основами ягодного, грибного и орехового промыслов





РЕЦЕПТЫ

Свежие ягоды

Свежие ягоды черёмухи

Блюдо из раннего рациона хантов и манси: свежемолотые ягоды черёмухи смешиваются с рыбьим жиром и сразу употребляются.

Сейчас вместо рыбьего жира используют сметану, а сладкоежки добавляют ещё и сахар.

Блюда из сушёных ягод

Мука из ягод черёмухи

Делается так же, как и мука из злаков, – дроблением. Только вместо зёрен пшеницы или овса исходным продуктом служат ягоды черёмухи.

Предварительно они рассыпаются тонким слоем и сушатся – либо естественным образом (на солнце), либо принудительным (у костра, в хлебной печи).

Затем ягоды вместе с косточками, которые и придают черёмухе незабываемый терпкий вкус, разбиваются и растираются до состояния муки. В некоторых местах в процессе толчения добавляется черёмуховый лист, ещё более усиливающий вяжущие свойства продукта.

Наверное, первым инструментом для этой операции служили камни. По крайней мере, такой реликт зафиксирован у манси в совсем недавние времена. Традиционными и вышедшими уже из употребления приспособлениями для размола черёмухи стали к нашим дням большие деревянные



Деревянная ступа для дробления черёмуховых ягод. Ханты. Р. Васюган. 1969 г. Из кн.: Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 159. Рис. 42–4

корыта либо высокие деревянные ступы с длинными деревянными же пестиками. Старики говорят, что делать эти посудины надо только из берёзы, древесина которой не даёт привкуса горечи черёмуховой муке. В XX в., особенно во второй половине, они повсеместно были заменены на покупные чугунные ступки промышленного изготовления. Мололи черёмуху и на ручных деревянных жерновах. А ныне в городских условиях для дробления черёмухи нередко применяется кофемолка.

Мука из ягод черёмухи с рыбьим жиром

Приготовленная вышеописанным способом черёмуховая мука является основным ингредиентом нескольких популярных у обских угров блюд. Однако она вкусна и сама по себе, если её смешать с рыбьим жиром.

Название: ханты – *тюляпса*.

Болтушка из черёмуховой муки

Готовится очень просто – в кипятке с добавлением сахара распаривается необходимое количество черёмуховой муки. В образовавшуюся кашеобразную массу можно покрошить хлеб – и тогда получится вкусная и питательная тюрка. А можно куски хлеба макать или есть вприкуску. Такой десерт к чаю любили и русские старожилы.

Лепёшки из черёмуховой муки с рыбьим жиром сушёные

Основой для этого блюда является густое тесто. Раньше оно замешивалось только на черёмуховой муке и рыбьем жире, позже к этим ингредиентам стали добавляться мука из злаков и сахар.

Лепёшки – где-то овальные, где-то круглые – формируются очень крупные: диаметрами от «четверти аршина» (18 см) до 40 см. Толщина – «в два пальца». Чтобы тесто не вспучивалось, на лепёшках ножом проводятся линии углубления.



Ханты р. Ваха (1898 г.): «Поздней осенью можно наблюдать, как во всех остяцких чумах едят *lyss*, т.е. рябиновый или черёмуховый хлеб, который изготавливается из свежих растолчённых черёмуховых ягод и сушится на доске у огня».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 250.

Такие лепёшки не пекут, а сушат. В условиях стойбища это делают несколькими способами – на солнце, на наклонной доске или металлическом листе около длинного костра, на лемезах над огнём, в остывающей хлебной печи...

Хранятся лепёшки в амбаре. Ещё недавно их «консервировали» в ёмкостях с рыбьим жиром, где они могли сохранять свои питательные и вкусовые качества несколько лет – пока этот жир ни прогоркнет.

При их описании югорские бытописатели не оперировали понятиями «еда» или «пища». Например, А.А. Дунин-Горкавич использовал слово «лакомство», Н.Л. Скалозубов – «лакомое кушанье». И это не случайно. Кусочек черёмуховой лепёшки, особенно зимой, даёт не только приятные вкусовые ощущения, но и чувство ностальгической радости. Что может лучше напомнить в морозный январский день о лете, как не вкус и запах черёмухи?

Название: ханты – *lyss*.

Лепёшки из черёмуховой муки с рыбьим жиром жареные

Лепёшки лепятся точно так же, как и в предыдущем случае. А вот способ их приготовления уже иной – не сушка, а жарка на рыбьем жире. Для этого их кладут либо в котелок, который вешают над огнём, либо в сковороду, которую закапывают в слой золы и углей прогорающего костра.

Ягодные салаты

Брусника с рыбой

Спинки варёных чебаков тщательно очищаются от косточек, смешиваются с брусникой и толкутся в однородную массу. По массе ягоды должно быть больше, чем рыбы.

Ягодная начинка в пироги

Пирожки с начинкой из черёмуховой муки с рыбьим жиром

Традиционную смесь из черёмуховой муки и рыбьего жира, из которой раньше делали лепёшки, в наши дни, предварительно слегка проварив, используют для начинки пирожков из кислого теста.

Название: ханты – *палмпирек*.



Деревянная ступа. Манси. Д. Яныпауль. Р. Северная Сосьва. 1999 г. Фото: А.М. Хромова



Жернова. Манси. Д. Яныпауль. Р. Северная Сосьва. 1999 г. Фото: А.М. Хромова



Ханты р. Ваха (1898 г.): «В то же время у огня пекут различные пироги: *lyysöngn'än*, *uulongn'än'(h)*, *sejuulongn'än'(h)*. Корочка пирогов – из теста, начинка у первого вида пирогов – из черёмуховых ягод, у второго – из брусники и у третьего – из голубики».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 250.

Пирог с ягодой

Это блюдо относится к той части обско-угорской кулинарии, которая возникла в ходе творческой переработки нового пищевого продукта – муки.

Для приготовления теста нужна пшеничная или ржаная мука и ягоды брусники, голубики или черники для начинки. Сначала в традиционном деревянном блюде с наклонными внутрь стенками готовится начинка – однородная густая масса из растёртой на месте спелой ягоды с до-

бавлением муки: в таком составе ягода не даёт сока и не требует добавления сахара.

Приготовленное тесто выкладывается в форму – специальный лист железа с загнутыми в виде бортиков краями или сковородку. Затем из деревянного блюда перекладывается подготовленная ягодная масса, которая рукой слегка вдавливается в тесто. При защипывании теста середина пирога оставляется открытой.

Сейчас такой пирог печётся в той же печи, что и обычный хлеб.

Ватрушки с брусникой

Явно недавно заимствованное блюдо. Ватрушки пекут из кислого теста. Брусника для начинки варится с сахаром. Для более густой консистенции, предохраняющей начинку от растекания, в неё добавляется крахмал.

Начинка выкладывается в хлебную основу ватрушек только после того, как тесто почти испечётся.

КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ





«ЧЕМ БОЛЬШЕ ЕШЬ, ТЕМ БОЛЬШЕ ОСТАЁТСЯ»

Важным источником углеводов для сибиряка даже полвека назад, не говоря уж о более давних временах, были кедровые орехи. Вкусные, питательные, чрезвычайно полезные, они стали, как сейчас выражаются, брендом Сибири. И, став символом, ...они исчезли из реальности. Спекулятивные закупочные цены и массовый вывоз этого сибирского продукта привели к тому, что сегодня местному жителю доступнее заморские плоды киви или мандарины, чем здешние кедровые орешки.

Меж тем среди наиболее ценных дикорастущих продуктов пищевого назначения на территории ХМАО – Югры кедровые орехи занимают второе после ягод место: его среднегодовой сбор может составить 48 тыс. тонн!

Учёные ботаники спорят о правильности названия дерева, которое мы обиходно называем кедром, – «сосна сибирская» или «кедр сибирский»? Дело в том, что дерево с названием «кедр» раньше было одно, и растёт оно на Ближнем Востоке, в Ливане. А поскольку там протекали события, которые легли в основу Священного Писания, кедр неоднократно упомянут в Библии. Естественно, приведённая на канонических страницах информация об этом дереве бедна и лишь описательна: кедр представлен величественным деревом, с приятным смолистым запахом и мягкой древесины с розовым оттенком. Христианская Европа, взирающая на мир только через страницы



Шишки сибирского кедра

На шмуцтитуле:

Орнамент – «Шишка кедра»

Бой шишек с помощью колота. Русские старожилы Сибири. С. Самарово (?). Р. Иртыш. 1906–1910 гг. Фото: А.И. Галкин



Я в начале июня,
как идол, сюда прихожу.
Здесь косматые ели
ночами ведут ворожбу.
И белы, словно парус,
в долине моей небеса.
У священного кедра
всегда – чудеса, чудеса.
Желтый бубен – луна
над вершиною кедра висит.
И призывно, ритмично
в него кто-то тихо стучит,
Юча – фея тайги
в белой парке неслышно идёт,
И взмахнула руками –
у кедра уже хоровод.
В белых парках,
а может, в одеждах тумана они –
Феи бора?
А небо рассыпало всюду огни.
Очарованный этой картиной стою,
Словно временно я оказался в запретном краю.

А. Тарханов (г. Ханты-Мансийск)

своей священной книги, с началом широкой колонизации и выходом на новые земли с неведомой дотоле дендрофлорой в каждом подходящем под библейские описания дереве видела именно кедр. Англичане этим именем назвали аж 75 деревьев, включая и лиственные! Русские тоже использовали Библию в качестве ботанического определителя, поэтому уже первые зауральские путешественники – новгородцы, – конечно же, обнаружили на новых землях... кедр.

Сибирский кедр – во многом уникальное дерево. Кедровые боры – с настоящим прелостью воздухом, от которого слегка кружится голова, и с величавой тишиной, нарушаемой лишь лёгким шумом ветра где-то далеко вверху, где вершина дерева входит в обитель богов, – уводят человека от суеты и располагают к созерцательности и размышлениям. «В ельнике – трудиться, в березняке – веселиться, в кедряке – богу молиться», – точнее, чем в этой русской поговорке, и не сказать.

Однако главное для человека в этом дереве – его плоды. Это спрятанные в кедровых шишках орехи, точнее – их бледно-жёлтые зёрнышки с ярким вкусом. Несмотря на мощные параметры кедрового дерева, его орешки совсем маленькие – примерно 1,5 см в длину. А их ядра, составляющие в среднем 43 % от веса орешка, и того меньше. Вкупе со своим нежным и деликатным вкусом они могут показаться слабыми и беззащитными. Ханты даже «колдовали», чтобы зёрнышки были покрупнее – для этого надо было постучать по шишке и сказать: «Осетра глаз, нельмы глаз». И в будущем орехи увеличатся до размеров глаз этих весьма крупных рыб.



Сибирский кедр. Иллюстрация из учебника хантыйского языка



Орехи сибирского кедра

Однако в этих миниатюрных пулевидных плодах сокрыта немалая сила. Не зря ведь одного из фольклорных богатырей обских угров назвали Кедровым Ядрышком. Воистину мал золотник да дорог.

А питается эта мощь невероятным количеством включённых в плоть кедрового ядра полезных веществ – витаминов, микроэлементов, белков, углеводов, жиров.

Основную долю в этом составе представляют жиры в виде высококачественного масла (до 64 %). От других растительных жиров они отличаются высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот, особенно линолевой.

Особую пищевую ценность представляют и белки (по одним данным, до 17, а по другим даже до 24 %). Они относятся к числу быстроусваиваемых и лёгких, и потому эти орехи так любят наши желудки. В состав этих белков входит 19 аминокислот – больше, чем в молоке и мясе.

Содержащиеся в кедровых орехах витамины (А, В1, В2, В3, Е), которые по объёму в десятки раз превышают аналогичный показатель во всех остальных орехах, способствуют росту человеческого организма.

Не поспешила природа и на важнейшие макро- и микроэлементы. Четверть таблицы Менделеева – 21 элемент от меди и магния до титана и серебра – содержат в себе ядрышки кедровых орехов.

Впечатляет и набор углеводов: глюкоза, фруктоза, сахароза, сахар, крахмал, декстрины, пентозаны, клетчатка.

Главный продукт кедровых орехов – масло. Говорят, раньше угорские мастера умели его выдвигать, но сейчас это искусство повсеместно утрачено. Масло употребляют для профилактики и лечения атеросклероза, ишемической болезни сердца и гипертонии, малокровия. Оно способствует повышению работоспособности и понижению кислотности желудочного сока, нормализует деятельность нервной системы и мужской потенции, лечит язву желудка и двенадцатиперстной кишки, улучшает состав крови и иммунную систему, помогает против отрыжки и изжоги.

Можно сказать, что кедровые орехи необходимы человеку в течение всей его жизни, включая и внутриутробный период. Ведь аминокислота аргинин, входящая в состав орехов, необходима для развития растущего организма и должна присутствовать в рационе беременных женщин. А витамин группы Е (или токоферолы, что в переводе с греческого значит «несу потомство») отвечают за образование молока у кормящих матерей. Позже плоды кедра полезны и необходимы в период смены молочных зубов. Они же благотворно влияют на рост и развитие организма детей и подростков. Не в последнюю очередь это связано с большим содержанием йода, что очень важно для населения Сибири и Севера.

Кедровые орехи достаточно активно применялись и в народной медицине. Ими, например, лечили нарывы: разжёвывали и прикладывали к больному месту с наложением повязки. А.А. Дунин-Горкавич сообщал, что ханты при расстройствах желудка жевали кедровые орехи со скорлупой.

И вся эта продовольственная кладовая вместе с аптекой объединены под одной крышей – скорлупой.



пой кедрового ореха. Только вот распределилось это богатство по югорской земле неравномерно, и, значит, людям досталось не в равной мере. Поэтому и промысел кедрового ореха, и присутствие этого продукта в пище хантов и манси было различным.

Общими усилиями исследователи традиционного хозяйства обских угров XIX – нач. XX в. оставили следующую картину орехового промысла.

На р. Тромъегане он отсутствовал.

На р. Назыме был развит слабо из-за небольшой площади кедрачей.

Жители р. Балыка и Малого Югана тоже не могли похвастать большими сборами ореха, добывая даже в урожайные годы от 15 до 50 пудов (240–800 кг) на семью.

Примерно столько же могла наколотить одна семья и на р. Вахе. *«Если в семье есть двое мужчин, то ходят по два колота, и тогда на семью из 4–5 человек вырабатывают ореха пудов 20, 30 и даже 40»*, – сообщил А.А. Дунин-Горкавич. Через три десятка лет эти цифры подтвердил и М.Б. Шатилов, который указал: в хороший год на семью собирали 600–800 кг орехов, в средний – 400, в плохой – 200 и меньше. При этом на болотистых ваховских притоках – даже таких крупных, как Кульёган, Сабун и Коликёган, – промысловых кедрачей не было, и жители выходили за орехом к руслу главной реки.

Неодинаковой ситуация была и на р. Салыме. Побывавший здесь в 1911 г. Б.Н. Городков – в будущем профессор и известный учёный – представил её так: *«Юрты Соровские являются чуть ли не единственным таким селением на всём Салыме, где добыча ореха служит промыслом (неважным). В большинстве остальных селений сбор ореха, как промысел, не развит, хотя кедр в урманях везде много. Это объясняется тем, что старый урманый кедр редко даёт значительное количество шишек, тогда как кедр, растущий в борах, более плодовит»*. Жители юрт Соровских в урожайные годы добывали до 100–200 пудов (1,6–3,2 т) ореха на семью.

На р. Агане промысел был возможен только в нижнем течении, где сообще удавалось заготавливать до 1000 пудов (16 т).

В лучшем положении находились ханты по р. Большому Югану, они собирали уже до 100 пудов (1,6 т) чистого ореха на семью.

Очень хорошие – многочисленные и плодоносные – кедрачи, по мнению большинства исследователей, стояли по р. Конде. Если вспомнить, что местные ягодники тоже имели славу первых в Югре, то остаётся лишь позавидовать местным

жителям за благоволение Торума к их земле. Учитывая давний интерес торговцев к ягоде и кедровому ореху, товарная ценность которых пусть и медленно, но постоянно росла, обитатели кондинских берегов имели надёжную материальную гарантию на случай неудачи в охотничьем или рыбном промыслах. П.П. Инфантьев это заметил ещё в 1892 г.: *«Немалый доход в жалком хозяйстве вогула даёт также сбор кедровых шишек»*.

И, наконец, максимальное значение кедровый промысел в местной экономике имел у хантов Сургутского уезда. Это мнение А.А. Дунина-Горкавича, который был не только краеведом, а прежде всего профессиональным лесничим, подтверждается средоточием плодоносных кедровых боров в Сургутском Приобье. Немаловажна в данном случае и близость к Оби – главной транспортной магистрали Западной Сибири. Рынок – покупательский спрос и возможности вывоза на крупные оптовые ярмарки – тоже вносил свои коррективы в ореховый промысел.

В первой четверти XIX в., по сообщению Ф.И. Белявского, в Нижнем Приобье в среднеурожайный год закупали до 10 тыс. пудов (160 т), а в урожайный – вдвое больше. В дальнейшем эта цифра неуклонно росла. В конце того столетия уже только сургутские кедровники давали 12–15 тыс. пудов (192–240 т).

Конечно, как говорят в Сибири, «год на год не приходится». Особенно это характерно в отношении урожая кедрового ореха, который отличается определённой цикличностью. Кондинские манси, по словам П.П. Инфантьева, определяли урожайный год раз в десятилетие; ваховские ханты, по сообщению М.Б. Шатилова, – в 4–5 лет; современные ботаники говорят о 3–6 годах.

«Орешный год», как называют его в Сибири, становится таким же важным событием местной жизни, как урожай зерновых на Кубани или цитрусовых в Абхазии. Все торопятся запастись драгоценным продуктом для себя, а ещё больше – на продажу. Неспособные к охоте старики, дети, оставившие другие дела женщины – все устремляются в кедровники. Любопытно, что даже многочисленные ссыльные, предпочитавшие в Сибири не работать, а жить на государственное пособие, в этот период тоже сколачивались в шишковой бригады. В их письмах часто встречаются строки: *«Ходил на заготовку орешек»*.

Все заботы в эти дни – об орехах. Даже местная пресса новостийную передовицу отдавала информации об их заготовке. Вот, например, что сообщал в «Сибирском листке» в своей оперативной

корреспонденции с кратким названием «С р. Вах» Г.М. Дмитриев-Садовников 24 сентября 1912 г.: «В настоящем году урожай ореха; урожай ожидается и на будущий год. В районе Ларьяка, охватывающем Вах до верховьев и вёрст на 50 вниз по течению, набрано тысячи 3 пудов сырого ореха. Цена от 1 руб. 60 коп. до 2 руб. за пуд. Подвоз ореха ещё продолжается, так что поставленная цифра может быть увеличена несколькими сотнями пудов».

И потом, спустя годы и даже десятилетия о таком годе помнили и рассказывали. В 1971 г. уже немолодая хантыйка на р. Васюгане в повествовании о своём детстве обронила заезжому этнографу: «В один год отец с нами заготовил 1700 пудов ореха, ездили на двенадцати лошадях». В нехитром летосчислении обских угров такие годы нередко становились даже точкой отсчёта, и тогда говорили: «Он родился в тот год, когда было много орехов».

Ханты и манси умели прогнозировать «виды на урожай» кедрового ореха. Уже весной по числу новых веток на дереве они прикидывали свои

планы на осень – сколько времени отнимет заготовка ореха, каким будет урожай, сколько можно выручить от удачной продажи...

Пользование кедровниками было разным. В тех местах, где их было немного и орех заготавливался только для собственного потребления, доступ в лес был свободным. Но в отношении крупных угодий товарного значения, в которых шишка, как в Лукоморье, становилась золотой, включался тот же механизм обычного права, который действовал в отношении ягодников, – коллективная собственность и общие правила пользования, устанавливаемые сообща.

Ореховый промысел начинали только тогда, когда орех «дошёл», никто не имел права ради наживы выйти на незрелую шишку. Обычно это было в августе.

Доныне практикуются три основных способа добычи лакомой шишки. Два из них можно назвать активными («лазовый» и «колотный») и один – пассивный («сбор паданки»).



Бой шишек с помощью колота. Русские старожилы Сибири. Д. Луговская (Нарымский край). Р. Обь. 1932 г.



Первый используется, во-первых, для низкоствольных деревьев с обилием веток; во-вторых, в начале промысла, когда шишки ещё хорошо держатся на ветках. На такие кедровые добытчики – как правило, подростки и молодые мужчины – залазят. Чтобы сбить шишки, используют разные приёмы – отрывают плоды руками, трясут ветки руками, стучат ногами. На кедровых с развитой кроной, на которых невозможно дотянуться до шишек на концах ветвей, нередко используют специальный шест. Конец привязанной к нему верёвки человек, пока лезет вверх, держит в зубах или привязывает к поясу.



Шаман у священного кедра. Ханты. Р. Васюган. 1888 г. Фото: А.В. Адрианов



Вынос кедровых шишек из тайги. Русские старожилы Сибири. С. Самарово (?). Р. Иртыш. 1906–1910 гг. Фото: А.И. Галкин

Смельчаки на конец такой жерди прилаживают крюк, с помощью которого после обколачивания очередного кедра они подгибают к себе соседний и перебираются на новый «фронт работ» без спуска на землю. Не белки-летяги, конечно, однако экономия времени и порция адреналина гарантированы.

Если кедр «нелазовой», то есть без ветвей на нижней части ствола, или сбор шишек происходит поздней осенью, когда они опадают от лёгкого сотрясения или даже ветра, используют второй способ. Он заключается в сильном и резком механическом воздействии на ствол дерева, колебания которого и отделяют плоды от ветвей. Для этого используют специальные «таранные» орудия – колоты и барцы.

По форме и действию они аналогичны, разница лишь в том, что первый – составной, а второй – цельный. Колот представляет собою высокий (до 2,5 м) молот из тяжёлой чурки и приделанной к нему длинной ручки. Барец же изготавливается из такой же длины ствола, комель которого остаётся нетронутым, а остальная часть обтёсывается до состояния жердины.

Затем к торцам чурки или краям комля привязываются длинные верёвки, которые пропускаются с двух сторон кедрового ствола. Так что добытчики, которых должно быть как минимум двое, оказываются по разные стороны кедра. Более сильный, который стоит непосредственно у ствола и придерживает поставленный на торец рукояти колот или барец, отводит верх этого орудия назад, а остальные резко дёргают его на себя за верёвки. После сильного и резкого удара массивной частью орудия по стволу шишки дождем сыплются вниз, так что толстые шапки на головах шишкочубов обязательны.

После действия таких «таранов» ребятне, которая всегда участвует в заготовке кедрового

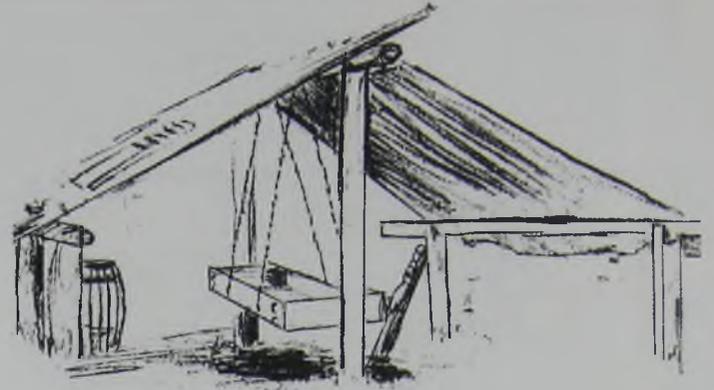
ореха, остаётся лишь тщательно осмотреть землю под деревом – урожай там.

Конечно, этот способ не проходит бесследно для дерева, которое потом залечивает свои рваные раны на месте ударов. Однако он наиболее щадящий, особенно по сравнению с нынешними, в которых нередко вместо деревянного колота задействован стальной передок трактора или вездехода. А вот рубка кедра для сбора шишек была официально запрещена специальным циркуляром тобольского губернатора ещё в кон. XIX в.

Глубокой осенью, а то и по раннему снегу, когда шишка уже осыпалась с деревьев при малейшем колебании, ходили собирать паданку – упавшие наземь кедровые плоды. После бури с ветром с хорошей добычей могли быть и слабосильные старики, и дети, неспособные к активным формам промысла.

Вывозили и выносили шишки из тайги в сентябре, чаще на обласках.

Конечно, чтобы побаловать себя кедровым лакомством, достаточно, сообразуясь лишь с собственным вкусом и имеющимися возможностями, сварить шишку в кипятке или испечь в золе костра. Горячий орех будет потрясающе ароматен и вкусен. Но для заготовки ореха впрок или на



Навес для обработки кедрового ореха. Ханты. Р. Васюган. 1969 г. Из кн.: Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 128 (рис. 29)

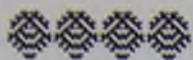
продажу нужно было обрабатывать его в больших объёмах, и тут уже требовалась некая технология, пусть даже и кустарная.

Лушили доставленные из тайги шишки на специально отведённых для этого местах около промысловых избушек или летних юрт. Иногда для этого сооружали специальные навесы.

Главными орудиями на этом этапе орехового промысла были орудия для разбивания и растирания шишек и большое плоское решето (грохот)



Вывоз кедровых шишек из тайги. Русские старожилы Сибири. Д. Луговская (Нарымский край). Р. Обь. 1932 г.



Шелушение кедровых шишек. Русские старожилы Сибири. С. Самарово (?). Р. Иртыш. 1906–1910 гг. Фото: А.И. Галкин



Очистка ореха. На переднем плане – вальки для растирания шишек, на заднем – решето для просеивания. Ханты. Р. Васюган. 1898 г. Фото: У.Т. Сирелиус. Из кн.: Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 147. Рис. 138



А



Б



В

Устройство для шелушения кедровых шишек. Манси. Д. Менквя. Р. Северная Сосьва. 2002 г. Фото: Н.П. Бурдик

для разделения ореха и мусора с дном из колотой дранки, прутьев или сарги (черёмуховой коры), подвешенное на верёвках.

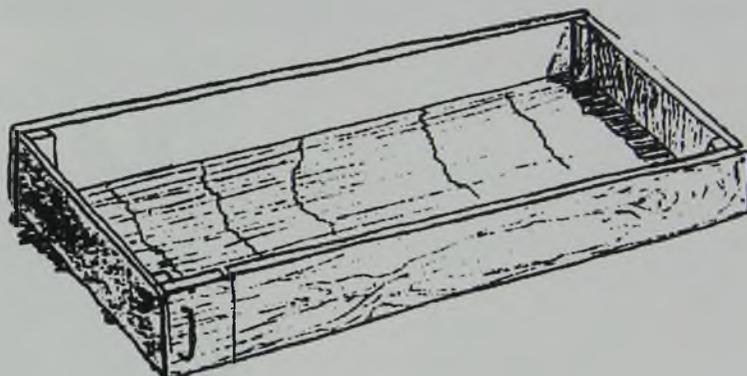
Возможно, местным дорусским изобретением были специальные колотушки с зарубками на торце для разбивания кедровых шишек (на Васюгане их зовут кяги). Женщина, сидя на брев-

не с вытянутыми вдоль него ногами, левой рукой брала шишку, клала на бревно между ног и двумя-тремя ударами колотушки, зажатой в правой руке, разбивала её.

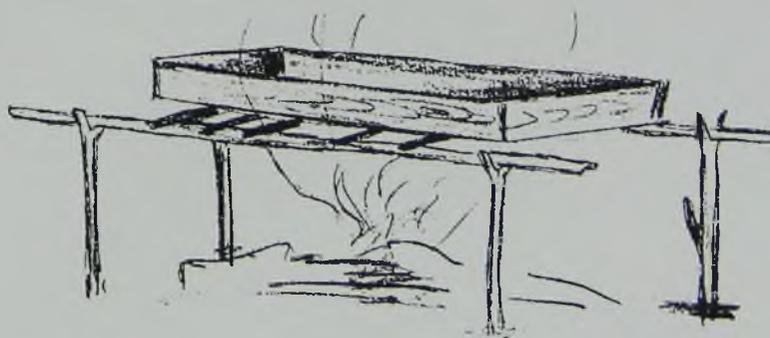
Впрочем, шишки можно не только разбивать, но и растирать. По общему мнению, этот способ, как и специальные деревянные вальки с поперечными зарубками, меж которыми помещают шишку, обские угры, селькупы и другие сибирские народы заимствовали у русских. Случилось это тогда, когда кедровый орех из продукта для собственного потребления превратился в товар на продажу, и объёмы его заготовок существенно выросли. Новый способ облегчал и ускорял процесс шелушения.

И ещё более споро дело движется, если нижний валёк жёстко закрепить в основе. Такие приспособления используются таёжными жителями до сих пор.

Следующей операцией становится отделение орех от остатков раздавленных шишек. Для этого образовавшуюся массу кидают в решето до тех пор, пока не закрывается всё дно. Достаточно не-



Решето для просеивания орехов и ягод. Ханты. Р. Вах. 1969 г. Из кн.: Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2006. – Т. 2: Средняя Обь. Вах, – кн. 2. – С. 138 (рис. 286)



Решето для сушки ягоды и прокаливания кедрового ореха. Ханты. Р. Васюган. 1969 г. Из кн.: Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 129 (рис. 30)



«Остяк, сбивающий кедровые шишки» (авторская подпись). Ханты. Юрты Мулигорт. Р. Обь. 1909–1910 гг. Фото: С.И. Руденко

скольких покачиваний и потряхиваний, чтобы в результате вибрации мелкая труха просыпалась сквозь щели решета, тяжёлый орех осел на дно, а сверху собрался лёгкий мусор (в основном, «чешуйки» шишек). После этого достаточно сгрести и отбросить шелуху сверху, сыпать орех – и решето можно заполнять новой порцией разбитых и растёртых шишек.

Для более тщательной очистки орехи потом ещё и провеивали. Для этого ждали ветреной погоды и, встав где-нибудь на возвышении, тонкой струйкой сыпали их на землю. Остатки мелкого мусора и лёгкие скорлупки с большими зёрнами отдавался во власть стихии и уносился прочь, а вниз падали тяжёлые отборные семена кедр.

Чтобы орех получил дополнительный вкус и аромат, а более того, возможность долгого хранения, его надо было прожарить, или, как обычно говорят, прокалить. Для этого его рассыпали тонким слоем на дно специального решета с металлическим дном и, постоянно помешивая, выдерживали над нежарким огнём. Тот, кто хоть раз присутствовал при этом, никогда не забудет этот сильный и до головокружения приятный запах тайги, смолы, дыма, обской воды... Так пахнут лесные предания и детские сны.



Сушка орехов в лимезах. С. Ларьякское. Р. Вах. Апрель 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников

ДИКОРАСТУЩИЕ ПОЛЕЗНЫЕ РАСТЕНИЯ



Дикорастущие растения в качестве пищи и лекарственных средств присутствовали и присутствуют в рационе всех без исключения народов мира – как носителей традиционных культур, так и представителей современных цивилизаций. В наши дни наблюдается даже любопытная тенденция: так называемые страны третьего мира в своём стремлении к «цивилизованной кухне» всё больше отказываются от дикоросов, а на заставленные трансгенными продуктами столы Европы потихоньку начинают возвращаться «вершки и корешки» диких растений.

Ханты и манси здесь, конечно, ближе к первым, чем ко вторым. В настоящее время из трёх объектов их собирательства (ягоды, кедровый орех, дикорастущие травы и корни) первые, приняв товарную форму, получил дополнительный импульс, а вот последний, наоборот, почти исчез.



Дары югорской тайги

На шмуцтителе:

Орнамент – «Маленькая ёлка»

Югорские грибы. ХМАО – Югра. 2003 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



Нач. XVIII в.: «Почва, которая, как кормящая мать, обнажает свою грудь, чтобы прокормить людей и животных, проживающих в разных частях света, дать средства существования, не производит почти ничего у остяков, если не считать диких корневищ, и они являются единственным, что этот неблагоприятный климат позволяет выращивать для их пропитания. Земледелие им совершенно неизвестно...».

Мюллер И.Б. Нравы и обычаи остяков [Электронный ресурс] / Администрация губернатора Ханты-Мансийского автономного округа. Фонд памяти светлейшего князя А.Д. Меншикова. Историческая иллюстрация. – 2003. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

Меж тем ещё в первой половине прошлого столетия, не говоря о более ранних временах, у обских угров ещё существовала традиция заготовки, хранения и употребления дикоросов.

Дикорастущие растения важны для организма, прежде всего, своей энергетической пищевой ценностью. В течение весны и лета в корнях, корневищах и плодах накапливается много крахмала, инсулина, сахаров, белков, в семенах – жиров. По калорийности дикие растения не уступают культурным, а по экологической чистоте и отсутствию нитратов намного их превосходят. Отдельные травы (крапива, щавель, хвощ и др.) по содержанию витамина С оставили позади себя многие овощи и плоды.

Конечно, калорийность зелени из лесных кладовых вполне можно восполнить за счёт других продуктов, но в качестве усилителя вкусовых качеств и источника витаминов, микроэлементов и других биологически активных веществ с нею вряд ли что сравнится.

В модели питания хантов и манси травянистые съедобные растения не имели главенствующего значения, поскольку Север – не экватор, и здесь можно существовать только на калорийной и питательной пище – мясе и рыбе. Кроме того, слишком уж короток вегетационный период в югорской тайге, чтобы люди могли привыкнуть к её зелёным дарам. Так что полезные дикие растения занимали скромное место в меню сибирских угров. Но прочное и долгое. Одни из них входили в постоянный рацион, другие употреблялись

Грибы

во время голода, который, кстати говоря, был не такой уж редкостью в повседневности ушедших веков.

Трудно сказать, в каких масштабах и формах осуществлялись заготовки съедобных растений в прошлом, и осуществлялись ли вообще. По крайней мере, В.Н. Чернецов в 1925 г. на р. Лозьве записал в дневнике: «Растения являются только лишь случайной пищей и специально не собирают, кроме иван-чая... идущего вместо напитка». В других местах рассказывают, что в небольших масштабах зелень всё-таки сушили, а вот солить стали действительно лишь последние поколения хозяек. Это и неудивительно – в рассказе о соли подробно освещено, насколько дефицитна и дорога она была вплоть до середины прошлого столетия. Не до борщевика было, если даже на рыбу соли не хватало.

В структуре современных сборов дикоросов, исключая ягоды и кедровый орех, главенствующее положение занимают грибы. Так же было и в хозяйстве русского старожильческого населения в прошлом. А вот обские угры, как широко известно, раньше эти дары леса игнорировали. Выражаясь научной лексикой, они относились к микофобам. Все без исключения очевидцы хантыйского и мансийского быта – и путешественники, и исследователи – единодушно подчёркивали нежелание и даже брезгливость обских угров к собиранию и поеданию грибов, незнание ими даже съедобных видов этих представителей сибирской флоры, удивительную для таёжников бедность словарного запаса в этой сфере... Например, ханты с р. Ваха все грибы без различия по видам называли



Югорские грибы



Ханты р. Ваха (1926 г.): «Когда мы на одной из остановок положили в похлёбку найденные нами поблизости грибы, то этим вызвали у остяков не только удивление, но и явное порицание и большое смущение по этому поводу».

Шатилов М.Б. Ваховские остяки: (Этнографические очерки) // Труды Томского краевого музея. – Томск, 1931. – Т. IV. – С. 66.

Ханты р. Васюгана (1971 г.): «Ахсол – грибы, не ели раньше. Моего дедушку посадили раз за стол, грибы поставили, а он гриб не ест, в карман его кладёт...».

«Раньше остяки... грибы тоже на зиму не солили, только иногда в лесу в куженьке немного посолят, и то не умели как следует солить».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 86, 150.



Югорские грибы. ХМАО – Югра. 2003 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

одним словом *ахсал*; грибы, которые едят олени, – *вели ахсал*. Исключение составлял лишь гриб, известный в русском языке как мухомор.

Самое потрясающее – это то, что уходящая в дебри традиций мотивация хантов и манси к отрицанию «грибоедства» (если, конечно, снять с неё все мифологические одёжки) находит подтверждение в результатах самой современной науки. Обские угры видели в грибах не только растения, но и живые существа, увязывая их с культом мёртвых и культом фаллоса, приписывая им активность живых существ. Например, ваховские ханты убеждали в 1920-х гг. М.Б. Шатилова, что в грибе мухоморе пребывает особый дух, который *«сообщает человеку особое состояние, когда он всё знает, кто у него украл что-нибудь, кто обманул его и т. д.»*



Берестяной кузов для сбора грибов и ягод. Ханты

К лишению грибов гражданства царства Флоры пришла сегодня и микология – наука о грибах. Она пока ещё традиционно считается частью ботаники, однако грибы уже выведены из состава растительных организмов и включены в пограничное сообщество эукариотических организмов, которые являются промежуточной формой между растениями и животными, объединяя признаки и тех, и других.

Соседство с русскими-грибоедами (микофилами, если опять же обратиться к научному словарю) не могло не пройти для сибирских угров бесследно. К кон. XIX – нач.

XX в. на территориях их совместного проживания и тесных межэтнических контактов – прежде всего на р. Оби и Конде – грибы (вместе с дрожжевым тестом, молоком, овощами и солью) постепенно перешли с русских столов на

хантыйские и мансийские. Потребовалось более полувека, чтобы новый, активно отрицаемый прежде продукт утвердился в меню югорских аборигенов. И только в 1960–1970-х гг. обитатели национальных посёлков и стойбищ, за исключением части стариков, начали повсеместно употреблять грибы в пищу.

Сегодня в глазах приезжих этот лесной продукт выглядит уже таким же традиционным для обско-угорской кухни, как, предположим, оленина или окунь. Грибы варят в супе и жарят с картошкой, тушат с дикой птицей и добавляют в салаты... Их даже заготавливают впрок, хотя русские по-прежнему делают это чаще и в больших объёмах, чем ханты и манси.

Грибы из хантыйских и мансийских заплечных кузовов пересыпаются не только в домашние закрома, но и в склады заготовительных организаций. При этом неплохие закупочные цены и постоянный спрос на этот таёжный товар придали новому промыслу и широкое распространение, и



Кеты (нач. XX в.): «Давно это было. Прежде жили только бабы, мужиков совсем не было. Фаллосы в большом изобилии росли в лесу, куда бабы ходили по мере надобности. Одной бабе надоело ходить в лес, она вырвала фаллос и принесла его к себе в чум... Случилось так, что фаллос завяз; ни сама эта женщина, ни соседки её не могли его выдернуть, и все стали плакать. Тогда Ес послал мужика (у которого фаллоса тогда не было), он легко выдернул фаллос. Обрадованные женщины стали угощать мужика. Одна подала ему вина – он взял; другая подаёт что-то, а у него обе руки заняты; тогда он сунул фаллос между ног и стал угощаться.

Наевшись и собравшись уходить, мужик взял было фаллос в руки, но оказалось, что тот прирос. Бабы ещё больше обрадовались и оставили мужика у себя. А фаллосы в лесу захирели, стали грибами, русские их кушают».

Шатилов М.Б. Остяко-самоеды и тунгусы Принарымского района: (Путевые очерки) // Труды Томского краевого музея. – Томск, 1927. – Т. 1. – С. 139–167.



Иллюстрация из учебника мансийского языка для знакомства детей с основами грибного промысла

устойчивое развитие. Сегодня уже редкое стойбище или охотничья избушка обходятся без устройства для сушки или варки грибов.

Даже школьная программа национального образования подключилась к этому делу, и теперь хантыйские и мансийские ребяташки по учебникам учат виды съедобных грибов, о которых их деды ещё не ведали.

Так что нынешние ханты и манси уже разбираются в съедобных и ядовитых грибах и мухомор в свой берестяной кузов не кладут. Хотя всего лишь век-два назад всё было с точностью наоборот, и их не столь уж дальние предки, игнорируя грузди и боровики, собирали именно мухоморы. Потому они – единственные в царстве грибов – и имели собственное название: *панх / понк*. Вся остальная безликая масса, как уже было сказано чуть ранее, скрывалась под общим для всех названием *ахсэл*.

Каждый, кто хоть немного знаком с культурой и этнической историей обских угров, слышал, что



«Грибы» (авторская подпись). 1987 г. Худ. В.А. Игошев

в прошлом они употребляли мухоморы. Об этом писали все более-менее внимательные путешественники или наблюдательные исследователи, начиная с XVII в. и вплоть до сер. XX в.



1768–1774 гг.: «Мухоморами упиваются и многие другие сибирские народы, а особливо, живущие около Нарыма остяки. Когда кто съест за одним разом свежий мухомор или выпьет увар с трёх оных высушенных, то после сего приёму становится сперва говорлив, а потом делается, из подоволи, так резов, что поёт, скачет, восклицает, слагает любовныя, охотничья и богатырския песни, показывает необыкновенную силу и проч., а после ничего не помнит. Проводя в таком состоянии от 12 до 16 часов, на последок засыпает; а как проснется, то от сильного напряжения сил походит на прибитого, но в голове не чувствует такой тягости, когда вином напивается, а и после не бывает ему от того никакого вреда».

Георги И.-Г. Описание всех в Российском государстве обитающих народов, также их житейских обрядов, вер, обыкновений, жилищ, одежд и прочих достопамятностей. – СПб., 1775. – В 4 ч. – Ч. 1: О народах финского племени. – С. 72.

1880-е гг.: «Роль водки в прежнее время, как отчасти и теперь, на глубоком Севере играл мухомор (*панх*), который, съеденный в достаточном количестве (от 7 до 21 и даже более штук), производит временное возбуждение и вызывает сильные галлюцинации. Едят мухоморы обыкновенно в сухом виде, запивая их водой или предварительно намазав их маслом или жиром».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 2: История колонизации Сибири. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 320 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 67.

1890–1903 гг.: «Шаман предварительно ест *нангу* – сушёный мухомор, пьянеет от него и затем ворожит».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерея. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 95.

Ханты р. Агана: «Теклю Айваседа привёл слепого старика-шамана и говорит: «Надо ему мухомор дать». Обычно для ворожеев мухоморы специально готовили – семь грибов целиком сушили. Мой отец в лес ушёл, а Теклю дал старику снадобья. Жуёт. Все мухоморы съел, но не поёт. Теклю спрашивает: «Ты чего сидишь, не поёшь?». Старик отвечает: «Одного нет мухомора, а вшестером они не хотят водить». Теклю говорит: «Это я один мухомор попробовал». Старик догадался, что мухомора не хватает. Он рассказал, что видел немного: как будто чум на другой стороне стоит. Все испугались. Когда отец мой вернулся, поведал, что недалеко от чума на него медведь напал» [А.С. Казамкина»].

Первалова Е.В., Карачаров К.Г. Река Аган и её обитатели. – Екатеринбург; Нижневартовск: Студия «ГРАФО», 2006. – С. 249–250.

Но зачем ханты и манси употребляли это ядовитое растение? И не только они. До присоединения Сибири к России этим занималось практически всё население северных широт этой огромной территории от Зауралья до Чукотки. Например, в Западной Сибири мухоморы либо ели сырыми, либо пили отвар из сушёных грибов; более восточное население изготовления напитков из грибов не знало. Если же абстрагироваться от мухомора, а говорить о традиции употребления ядовитых галлюциногенных грибов в целом, то в ареал этого культурного феномена надо включить и Америку.

Ответ на заданный выше вопрос можно угадать, если знать, что в финно-угорских языках от названия гриба-мухомора *панх* / *понк* образованы понятия «кричать, шуметь, петь после съедания мухомора, предсказывать», то есть целый набор действий человека в состоянии наркотического опьянения, наступающего после употребления гриба. В свою очередь, лингвисты видят истоки указанного слова из современных языков обских угров в древнеиранской морфеме *banha* / *bangā*. Получается, что хантыйская и мансийская тради-



Мухомор. ХМАО – Югра. 2010 г. Фото: Я.А. Яковлев



ция намеренного употребления галлюциногенных мухоморов уходит корнями в тысячелетнюю историю к древним индоиранцам?

«Да!», – утверждают археологи и приводят в доказательство сюжеты с образами грибов в композициях наскальных рисунков Сибири I тыс. до н. э. – I тыс. н. э. Более того, Г. Уоссон – автор теории о давнем и активном использовании мухоморов в ритуально-обрядовой практике народов Сибири, очень популярной среди западных историков и этнофармакологов, – в своей книге «Сома: божественный гриб бессмертия» именно Сибирь считает территорией, где на рубеже III – II тыс. до н. э. и зародилась эта традиция.

Но кто и зачем впадал в наркотический транс с помощью мухоморов? Большинство исследователей, особенно зарубежных, полагают, что наркотический опыт народов Сибири связан с ритуально-обрядовой практикой шаманизма. Именно шаманам – посредникам между миром людей и обителем духов – мухоморы помогали преодолеть грань реальности ограничивающих сферу и, доводя до экстаза, открывали им «второе видение».

В угорской этнографии зафиксировано немало примеров, подтверждающих бытования потребления мухоморов сакральной сферой шаман-

ства, точнее – ритуальной практикой. Например, в фольклоре манси шаман именуется «мухомороедающим». В одном из мансийских героических сказаний говорится: «Эква Пырыщ сходил, шамана привёл. Большой котёл с мухоморами на огонь повесил. Шаман ворожить стал, мухоморы есть, в бубен бьёт, ворожит...».

Однако подвергали себя наркотическому опьянению и входили в контакт с ирреальным миром не только шаманы, а достаточно многочисленная группа людей. Их статус до конца не определён, этнографы вынуждены были неопределённо называть их «категорией лиц, условно относящихся к шаманам». Среди этих «условных шаманов» и существовало отдельное сословие, которое «выходило в астрал» и общалось с потусторонними силами после поедания мухоморов. Они не имели шаманской атрибутики, не камлали, а занимались лечебной практикой, предсказаниями или просто пели героические сказания на празднествах.

Наиболее часто к помощи мухоморов прибегали знахари. Например, лечебный сеанс хантыйского *исылта-ку*, которого В.М. Кулемзин назвал «фокусником и лекарем», заключался в трёх стадиях сна – засыпания, глубокого сна и просыпания. Начало лечебной процедуры было связано



Мухоморы. ХМАО – Югра. 2011 г. Фото: А.Б. Сайнакова

с изготовлением наркотического снадобья на основе мухомора: в двух деревянных мисках с тёплой водой из растопленного снега следовало по отдельности размочить сухую плёнку гриба и сам гриб. После совместного потребления такого зелья больной погружался в трёхдневный сон (обязательно в холодном помещении), а знахарь «отправлялся» к подземному богу Кали-Торуму с дарами и просьбами об исцелении. Эта опасная процедура, при которой передозировка наркотического вещества может привести к тяжёлой интоксикации с перспективой остановки дыхания больного, выдаёт богатейший наркотический опыт хантов, за которым кроется длительная и энергичная практика отношений людей с грибами-мухоморами.

Так что лекари, предсказатели и певцы, доводя себя мухоморами до состояния транса, находились совершенно на другом поле, нежели жующие те же грибы шаманы. Во время своих действий они даже могли зажечь свечу перед православной иконой, что уж никак не вяжется с институтом шаманства.

И вот здесь уместно вспомнить о втором мнении по поводу практики поедания мухоморов, которое не ограничивает это действие шаманскими камланиями и шаманством вообще, а считает его проявлением ещё и параллельно существовавшей бытовой наркомании. Слишком уж массовым было «мухоморопотребление» и богат народный опыт обращения с этим опасным грибом.

У хантов и манси зафиксированы две формы употребления мухоморов – в одних местах (например, на р. Салыме) его ели в сушёном виде небольшими кусочками и запивали глотками воды, в других (на том же Васюгане) грибы размачивали в тёплой воде и пили настой. При этом, судя по всему, «грибоеды» хорошо знали несмертельную дозу мухоморов – от трёх до семи. Она не была стандартной для всех и всегда, а, как и любой наркотик, зависела от многих обстоятельств: общего физического состояния человека, длительности потребления грибов, длительностью между приёмами, даже природных условий, при которых вырос мухомор, и места, где он был сорван.

С.П. Крашенинников в XVIII в. так описал наркотическое воздействие мухомора на человека: «Первый и обыкновенный знак, по чему усмотреть можно человека, что его мухомор разнимает, – дёрганье членов, которое по прошествии часа или меньше последует, потом пьяные, как в огневой, бредят; и представляются им различные привидения, страш-



Ханты р. Васюгана (1898 г.). Юрты Карголдаевы: «В юрте находилась женщина, одурманенная мухомором, которая весь вечер пела-орала, как безумная. Говорят, что при недостатке алкоголя прибегают к помощи мухомора – для приятного времяпрепровождения. Этот гриб употребляют также шаманы, чтобы привести себя в состояние, способствующее их деятельности».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 133, 136.

Ханты р. Иртыша (1913 г.). Юрты Цингалинские: «Тут же пришлось мне присутствовать при гадании. Остачка, предварительно поставив свечи у икон, которые имеются обязательно в каждом доме, положила на стол каравай хлеба и сделала на нём 7 надрезов, приговаривая и упоминая *Astanai* – местного духа, покровителя юрт, – и других героев остяцких былин. Затем она съела мелкими кусочками три сушёных мухомора, запивая каждый кусок глотком воды; минуты через 3–4 с ней началась икота, переходящая в ряд выкриков и что-то вроде песни».

Шульц Л. Краткое сообщение об экскурсии на реку Салым Сургутского уезда // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 16; То же: Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 225.

1880-е гг.: «... Певец для большего воодушевления съедал перед началом пения несколько мухоморов – 7–14–21, то есть число, кратное семи: от них он просто приходит в иступление и походит на бесноватого. Тогда всю ночь напролёт диким голосом распевает он былины, даже и давно, казалось, забытые, а утром в изнеможении падает на лавку».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 2: История колонизации Сибири. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 320 с. – [Прилож. к журн. «Лукич». – С. 27.

ные или весёлые, по разности темпераментов: чего ради иные скачут, иные пляшут, иные плачут и в великом ужасе находятся, иным скважины большими дверьми и ложка воды морем кажутся. Но сие о тех разуметь должно, которые через меру его употребляют, а которые немного, те чувствуют в себе чрезвычайную лёгкость, веселие, отвагу и бодрость... Но все их действия столь им вредны, что, если бы за ними не было присмотра, то бы редкой оставался в живых».

В.Г. Богораз на примере чукчей подробно представил три стадии наркотического воздействия этого гриба, которые испытывает человек при постоянном потреблении или последовательно в течение одного приёма:

1. Появляются эйфорическое возбуждение, приятная бодрость, беспричинная весёлость, неожиданная ловкость и непривычная физическая сила (более характерно для молодых).



2. Возникают галлюциногенные реакции (голоса извне, образные видения, изменение привычных параметров и соотношений окружающей реальности), однако сохраняются нормальное самосознание и привычная реакция на раздражители (более характерно для пожилых).

3. Сознание входит в изменённое состояние (полностью утрачивается связь с окружающей реальностью и происходит погружение в иллюзорный мир), однако долгое время сохраняется двигательная и речевая активность и только потом наступает тяжёлый наркотический сон.

Вряд ли стоит сомневаться, что хантам и манси все эти ступеньки «мухоморного кайфа» были хорошо знакомы. Как и его печальный итог – полная социальная и физическая деградация личности. В 1911 г. В.Н. Городков встретил такого «наркомана со стажем» в юртах Кинтусовых: *«Нам был представлен отец хозяина – старик, выживший из ума вследствие неумеренного употребления мухоморов. Впрочем, он не пренебрегал и водкой...»*.

Так что, видимо, правы те исследователи, которые полагают, что наркотическая галлюцинация на основе мухоморов у народов Сибири не имеет подлинно шаманской основы, а зародилась гораздо раньше. Пережив стадию коллективного применения галлюциногенов при проведении магических ритуалов, обские угры ко времени совместного проживания с русскими уже перешагнули сначала на этап реликтового их использования отдельными категориями своего общества (прежде всего, знахарями и предсказателями), а потом на этап символического использования, который и можно назвать шаманским. *«Наркотический транс скорее является дошаманским, или магическим»*, – утверждают сегодня историки.

Съедобные растения

Как уже было сказано выше, за прошедшее столетие предметный интерес сибирских угров к таёжным кладовым претерпел заметное изменение: если грибы из созерцательного элемента ландшафта превратились в желанную добычу «тихой охоты», а ягоды из сиюминутного угощения перешли в категорию долговременных домашних заготовок, то интерес к полезным травам, наоборот, увял. Хотя ещё недавно они были не гостями, а хозяевами на хантыйской и мансийской кухнях.

Съедобными признавались корни трёх растений.

Белокрыльник (калла болотная). История с этим растением очень ярко демонстрирует, как

быстро исчезает информация из бытовой среды – едва минуло столетие, а внуки уже не в состоянии указать исследователям на растение, которое кормило их дедов!



Белокрыльник

Югорские краеведы XIX – нач. XX в. упоминали о корне некоего съедобного растения, который был частым гостем на столах обских угров. Указывались его названия «по-остяцки» (*кас / каз / кос / коз / хос / хоз*) и «по-вогульски» (*хуз / кус*), упоминалось его русское прозвище («остяцкая картошка»), а вот научный таксон (*Calla palustris*) привёл только Н.Л. Скалозубов. Однако его малотиражная публикация 1913 г. до самого недавнего времени оставалась практически недоступной, поэтому у исследователей обско-угорской кухни много лет из работы в работу кочевало упоминание о неопределённом «корне продолговатой формы, который называли «остяцкой картошкой». Ни сами авторы, ни читатели уже не понимали, о каком конкретно растении идёт речь. Не могли помочь и носители культуры, из которой вместе с блюдами из «остяцкой картошки» исчезла и информация о самом растении.

В результате в самом полном на сегодняшний день печатном представлении обско-угорской кухни Е.А. Оборотовой под указанными хантыйскими названиями выведен совсем другой представитель зелёного царства – сусак зонтичный (*Butomus umbellatus*). Это многолетнее водное растение с цилиндрическим, безлистным стеблем высотой от 0,4 до 1,5 м тоже имеет толстое съедобное корневище и даже имеет созвучный титул «якутской картошки». Однако сведения более многочисленных и надёжных информаторов Н.Л. Скалозубова столетней давности, у которых *кас* ещё был повседневной пищей, имеют больше веса, и потому речь сейчас пойдёт об указанном ими белокрыльнике (*Calla palustris*).

У этого растения есть также много народных названий: змей-трава, змеевик, змейка, озёрный вахтовник, свиное ухо, хлебница, красуха, белый попутник, петушки, бобовник, бодяжник, болотник и др. Кстати, об «остяцкой картошке»... Картофель был и остаётся очень популярным продуктом на столах сибиряков. Поэтому такое название белокрыльника может свидетельствовать, помимо прочего, и о широком потреблении хантами ука-

занного растения в прошлом. Об этом же говорит и включение названия в число топонимообразующих – у сибирских угров основой для географического названия часто становится обозначение пищевых ресурсов территории. Так что название юрт *Хосун курт*, что когда-то стояли на р. Малой Оби севернее с. Теги, скорее всего, обозначало пространство здесь белокрыльника (*хос*).



РОЖДЕНИЕ БОГАТЫРЯ ТЭК ИКИ

Богатырь *Тэк ики* родился в деревне *Хосун-курт*. Деревня находилась севернее поселения Теги. Деревня *Хосун-курт* была окружена берёзовой рощей. Там прятались три женщины, три сестры. Отца и мужей этих женщин убили на войнах.

Так живут-поживают женщины, вдруг у одной из них рождается ребёнок. У них нет добыччиков, поэтому живут бедно, голодают. Питаются травами, кореньями. Рождение ребёнка отметили похлёбкой из болотных корней *хос*, по форме напоминающих морковь. Долго ли, коротко ли живут женщины, мальчик растёт, растёт. Вырос, начал он добывать зверей, ловить рыбу. Наступило время искать постоянное место жительства. Ходит, ходит, ищет землю — так добирается до Старых Тег. Там встречается с двумя мужчинами. Зовут их *Щохры-хоятнан* (Сверлящие мужчины). Они становятся его слугами. В этих краях начинается человеческий век. Люди, которые находились под покровительством богатыря *Тэк ики*, начинают почитать его как бога, как святого.

Неттина-Лапина М.А. Жизнь богатыря Тэк ики. Легенды о хантском богатыре Тэк ики. – СПб., 1997. – С. 27.

Это растение, хоть и является многолетней травой, однако не относится к категории вечнозелёных и теряет листву на несколько месяцев в течение года. Растёт оно на болотистых и пойменных берегах («на сорах», как говорят на Оби) в умеренной зоне Европы, Азии (вплоть до Дальнего Востока), Северной Америки. Достигает 25 см в высоту. Имеет округлые листья в форме сердца 6–12 см в длину и 4–12 см в ширину, соединённых с корневищем черешком в 10–20 см. Однако не они, не зеленовато-жёлтые соцветия на початке около 4–6 см в длину, ни плоды в виде гроздьев из красных ягод являлись предметом интереса человека, а корень. Он растёт вертикально вниз, имеет продолговатую округлую форму длиной до 10–15 см. В толщину в свежем виде может быть «с мизинец» (А.А. Дунин-Горкавич) или даже «потолще пальца» (Н.Л. Скалзубов). Снаружи он тёмно-серого цвета, внутри – белого. На вкус

сладковатый. В отличие от остальных частей этой травы, которые из-за высокого содержания в них щавелевой кислоты являются в свежем виде ядовитыми, корневище после сушки, измельчения, выщелачивания и кипячения становится вполне съедобным.

Ханты и манси собирали этот корень весной, до половодья и употребляли в разных видах – пекли в золе костра, варили в похлёбке, толкли в муку для лепёшек. При этом могли добавить муки, но, если корень шёл в пищу в голодный год, обходились и без неё. И тогда «остяцкая картошка» становилась «остяцким хлебом».

Сарана, саранка, лилия кудреватая. Во многих областях России это растение называют «царские кудри», в Сибири оно известно как саранка.

Была широко распространена в Европе, Западной и Восточной Сибири, Якутии, Монголии. Тяготеет к травяным лесам, лесным полянам и опушкам, лугам.

Представляет собою многолетнее травянистое растение высотой до 1 м. Луковицы золотисто-жёлтые, яйцевидные, диаметром до 5 см. Листья на стебле расположены мутовками, а цветки, которые по красоте уступают только орхидеям, бывают лиловыми, буровато-розовыми, багряными, красновато-сиреневыми и, изредка, белыми.

В фольклоре русских старожилов Сибири есть сюжет о том, что саранка выросла из сердца казака, погибшего при завоевании новых земель. Некоторые редакции этой легенды даже называют имя Ермака. Как бы там ни было, но сибиряки приписывают цветку сараны способность придавать воинам храбрость, силу и стойкость.

Сибирские аборигены, конечно, не знали этой легенды, но с растением были давно знакомы и активно его использовали. Достоверные сведения об этом имеются от хантов верховьев р. Ва-



Саранка



сюгана. Съедобной является луковица саранки с приятным сладковатым вкусом, напоминающим вкус каштана. Способов её приготовления ни в материалах экспедиций, ни в литературе обнаружить не удалось, но вряд ли они были чрезмерно сложными. Скорее всего, как и в кухне якутов, хакасов и других сибирских народов, клубни саранки либо разваривали в однородную густую массу, либо после сушки перемалывали в муку для приготовления лепёшек и каш. Ели такие блюда с рыбьим либо животным жиром.

Пион обыкновенный (в народе больше известный как **Марьин корень**). Уже само официальное название говорит о его полезном для человека назначении, поскольку названо растение по имени греческого врача Пиона, лечившего самих богов (оказывается, они тоже болеют). Пион прославился исцелением ран воинов во время Троянской войны, и его учитель врач Эскулап, впавший в грех зависти, решил отравить своего ставшего знаменитым ученика. Однако боги, пожалев талантливого врачевателя, уберегли его, превратив в красивое растение.



Пион

Пион обладает крупными перисто-рассечёнными листьями и несколькими бороздчатыми стеблями высотой около одного метра. Пурпурные либо розовые одиночные цветки могут, конечно, удовлетворить эстетические потребности человека, но его прагматический интерес распространяется на корень – ветвистый, с толстыми веретенообразными клубнями, коричневыми снаружи и белыми на разрезе, со сладковатым вкусом и сильным при разламывании запахом.

Сегодня это растение относится к редким, а в некоторых регионах и вовсе к исчезающим видам.

Эффективно лечит мастопатию и другие женские болезни, восстанавливает обменные процессы в организме, нормализует работу нервной системы. В народной медицине Марьин корень применяют при поносе, кровотечении, лихорадке, кашле, ревматизме, подагре, гипертонии, бессоннице, эпилепсии, гнойных заболеваниях ушей, эрозиях и раке матки.

Сибиряками, в том числе и обскими уграми, он употреблялся и для исцеления, и для питания. Русские варили из него кисели и каши. Как использовали Марьин корень ханты и манси, установить не удалось – люди старшего поколения лишь говорят, что «этот корень раньше ели». Возможно, что одним из способов приготовления, как и в случаях с белокрыльником и саранкой, было измельчение до состояния муки для приготовления лепёшек и каш.

У некоторых растений ели и корни, и листья.

Борщевик сибирский. Это популярное в народной кухне и народной медицине растение имеет много местных названий, в Западной Сибири распространены **медвежья дудка** и **пучка / пучки**. Многочисленные варианты самого распространённого названия (борщевик / борщовник / борщевник / борщовка / борщ / барщ / пупыр-борщ) сразу показывают направление прагматического интереса человека к этому двулетнему или многолетнему растению со слабым специфическим пряным запахом.

Растение с «сибирским» именем занимает берега водоёмов, обочины дорог и опушки лесов не только в Сибири (к северу от Алтая), но и в Средней России, Центральной Европе.

Борщевик относится к числу гигантов в мире трав – высота его полого (потому и «дудка»), ре-



Борщевик

бристого, покрытого щетинистыми волосками стебля достигает 180 см, так что Наполеон и Ленин могли бы играть в прятки в зарослях этой «травки». Мощное стержневое корневище растёт вертикально, на срезе оно светлое. Достигающие полуметра в длину крупные листья на ощупь грубые и шероховатые. Цветы борщевика имеют вид сложного зонтика из 15–30 опушённых лучей.

Питательная ценность этого Гулливера травяной флоры определяется, прежде всего, содержащимися в нём эфирными маслами. Однако не менее нужны и важны и другие его элементы – витамин С (аскорбиновая кислота), провитамин А (каротин), редкие микроэлементы (железо, никель, медь, марганец, титан, бор).

Борщевиком в трудные годы в Сибири питались всегда и все – вплоть до голода времён спецпереселения и Великой Отечественной. Ребятня грызла свежие молодые побеги во время уличных игр – очищенные от коры, они по вкусу напоминали огурцы. А матери стебли и листья несли на кухню, где их варили в борщах, супах и щах, крошили в салаты, добавляли в качестве гарнира к рыбе, клали в пироги, жарили в жиру, солили и сушили впрок. Сладкое и калорийное корневище шло для приготовления пюре. Его тоже можно сушить на зиму, но нельзя перед этой процедурой промывать.

На рыбалке свежие листья борщевика используют при запекании свежей непотрошёной рыбы в мелкой ямке разожжённым сверху костром. Ими выстилают дно ямы и закрывают рыбу сверху.

В сибирской народной медицине листья медвежьей дудки, заготовленные в период цветения, и корни, выкопанные осенью, издавна используются для избавления от хвороб. Например, корни и семена борщевика применяются как желчегонное средство, для лечения почек и желчнокаменной болезни, при различных воспалительных и гнойных процессах. Отвар из корней полезен эпилептикам. Да и здоровым людям борщевик полезен, ибо улучшает пищеварение и обмен веществ, способствует растворению солей в организме.

Дикий лук, луговой лук. Это многолетнее травянистое растение с резким луковым (или чесночным) запахом и вкусом. Входит в число 300 видов лука, произрастающих в Северном полушарии. Съедобными являются и листья с острым вкусом, и сочные продолговато-яйцевидные луковицы диаметром 2–3 см, имеющие на разрезе жёлто-зеленоватый цвет.

Целебные свойства лука обусловлены наличием в нём фитонцидов – особых летучих веществ

растительного происхождения, которые уничтожают возбудителей дизентерии, туберкулёза, стрептококков и др. Кроме того, лук содержит много витаминов (С, А, В, РР, Е и др.), минеральных солей, эфирных масел, сахаров, органических кислот, азотистых веществ.

Дикий лук, особенно в первой половине лета, входил в рацион обских угров везде, где произрастал. Его употребляли в чистом виде, добавляли к рыбным и мясным блюдам, иногда в небольших количествах сушили впрок на ближайшее время. В настоящее время у жителей городов и посёлков он, к сожалению, почти вышел из употребления.

У других растений, если следовать лексике русской сказки, в пищу шли не корешки, а только верхки.



1876 г.: «Единственную приправу из зелени я видел дикорастущую траву, называемую черемша, употребляемую вместо лука».

Павлов А. 3000 вёрст по рекам Западной Сибири. Очерки и заметки из скитаний по берегам Туры, Тобола, Иртыша и Оби. – Тюмень, 1878.

Черемша, медвежий лук, дикий чеснок, или колба́ – многолетнее травянистое растение. Оно распространено в Центральной, Северной, Южной Европе и Сибири, и во многих языках зовётся «медвежьим луком», поскольку является одним из самых ранних источников витаминов в лесу, и проснувшийся после зимней спячки медведь лакомится именно этой травой.

В широтном отношении дикая колба́ (есть и культивированные формы) растёт вплоть до тундровой зоны. Её «среда обитания» – тенистые



Заготовка колбы. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



Колба

хвойные и смешанные леса, болотистые почвы, заливные луга.

В пищу употребляют чаще стебель и листья растения, реже – луковицу. Листья, которые обычно собираются весной, до цветения, по вкусу и запаху напоминают зелень чеснока и лука.

Колба содержит эфирные масла, витамин С (аскорбиновую кислоту), провитамин А (каротин), лизоцим, клетчатку, сапонины, слизи, сахара, растворимые минеральные вещества, воск, фитонциды с выраженным антибиотическим действием, микроэлементы.

Собранную траву используют в свежем виде в салатах, а также в качестве ингредиента для супа, начинки для пирога и добавления в хлебобулочные изделия. Для заготовок впрок траву квасят, солят и маринуют.

Помимо своей пищевой ценности, колба ещё со времён древних римлян и германцев широко используется в качестве лекарственного растения. Она повышает аппетит, увеличивает секрецию пищеварительных желез, усиливает моторную функцию кишечника. Кроме того, растение обла-

дает бактерицидным и фунгицидным действием. На Севере ею издавна спасаются от цинги, атеросклероза, лихорадки, глистов, кишечных инфекционных заболеваний, кашля, бронхита, ревматизма и радикулита. Спиртовой настой из колбы принимают внутрь, используют для примочек и втираний.

При такой популярности этой травы в Сибири, где её знает и употребляет практически каждый старожил, кажется странным, что «Фестиваль черемши» ежегодно проводится в немецком городе Эбербахе на р. Неккар, а не в Югре на р. Оби.

Лебеда. Самое съедобное из всех съедобных некультивируемых растений. По крайней мере, в Сибири, где любая деревенская старуха расскажет, как именно лебедой она спаслась в ссылку или в войну. Эпитет «голодный хлеб», присвоенный этой траве, конечно, не случаен. Однако статус «эрзац-хлеба», то есть заменителя полноценной еды, о котором вспоминают лишь в тяжёлую годину, заслонил ценность лебеды как самодостаточного и самостоятельного продукта. А ведь от эпохи Древней Греции и по сей день лебеда идёт по истории бок о бок с человеком и с зерновыми. Её, ныне опущенную до положения сорняка, когда-то специально выращивали в огородах и на полях. В мире существуют специально культивируемые садовые сорта этого растения, которые обладают более светлым оттенком зелёного, бордовым цветом, в то время как всем нам хорошо знакомая дикая лебеда отличается ярко зелёным колером.

Однако сегодня времена лебеды возвращаются – по крайней мере, в Америке и Западной Европе, где она превратилась в модный диетический продукт. Она культивируется на фермерских полях, подаётся в модных дорогих ресторанах, входит в рецепты врачей-диетологов и рекомендации фитнес-тренеров... Семена и молодые побеги вчерашнего сорняка продаются в самых престижных Интернет-магазинах (полукилограммовый пакет зёрен лебеды в США стоит от 6 до 10 долларов).

Это однолетнее растение из семейства маревых с прямостоячим ребристым ветвистым стеблем высотой от полуметра до метра. Черешковые листья имеют овальные листья с зубчатым краем и белым мучнистым налётом. Невзрачные зеленоватые мелкие цветы собраны в клубочки.

Главным достоинством лебеды является исключительный баланс белков и аминокислот, не имеющий аналогов в растительном и животном мире. Это качество стало главным, когда амери-

канские учёные в поисках идеальной пищи для астронавтов во время долгосрочных экспедиций в космическом пространстве из всех растений нашей планеты выбрали именно лебеду. Растительный белок и придаёт траве такую сытность. При этом зелёные части растения практически нейтральны по вкусу и аромату, поэтому лебеда органично сочетается в блюде с любыми другими ингредиентами. Много в этой траве и других полезных человеку веществ: витамин С (аскорбиновая кислота), провитамин А (каротин), сапонины, эфирные масла, щавелевая кислота.

Народные лекари использовали свежий сок или настой травы при лечении головной боли, поноса, воспаления горла и ангины, кожного зуда, болезни кишечника. Свежей распаренной травой растирали больное место при радикулите.

Активнее лебеда использовалась русским населением Сибири, но в случае нужды ханты и манси тоже умели ею пользоваться и для еды, и для лечения. Ранней весной сорванную лебеду для избавления от горечи ошпаривали кипятком, а потом пускали в пищу в свежем или варёном виде. Во время цветения траву рвали и сушили на воздухе. Ближе к осени использовали уже семена лебеды – из них варили кашу или добавляли в хлеб и в похлёбки. Из стеблей, листьев и семян делали муку, которую смешивали с мукой из зерновых для выпечки хлеба.

Надо оговорить лишь один момент. Некоторые виды лебеды несъедобны – невкусны, горьки и даже ядовиты. Ботаники говорят, что у такой травы на нижней стороне листьев отсутствует белый налёт. Однако эти виды не настолько опасны, чтобы вызывать острые отравления. И это их качество способствует вредоносному воздействию внешне вполне съедобной лебеды на человеческое здоровье. Отложенное во времени, проявление отравления не позволяет населению связать его с употреблением лебеды (особенно её семян) в пищу. Ни в устной информации, ни в документах не удалось найти информации, различали или нет обские угры (как и их русские соседи, кстати говоря) ядовитые и неядовитые виды лебеды. Складывается впечатление, что этой информацией сибиряки не обладали.

Дикий хмель. Поэтическое название этому растению дали манси р. Северной Сосьвы: *мэнкагисагиив* – «лесной дочери коса-дерево». А вот



Дикий хмель. Фото: О. Бондарева

использовали его плоды весьма прозаически – для приготовления браги из ячменной или ржаной муки.

Древесная заболонь. Полезные травянистые растения употребляются в пищу, как правило, разными своими частями – от корешков до вершков. А вот деревья полезны людям в таком качестве чаще всего только плодами, реже – побегами ветвей. Употребление в еду стволов – явление редкое. Тем не менее сибирские народы (ханты и манси) нашли такую возможность. Поиски были преднамеренными, поскольку короткий период вегетации ограничивал жителей Северной Сибири доступ к полезным травам и кустарникам более половины года. А деревья были рядом постоянно. Так что достаточно было понаблюдать зимой за лосями, зайцами и прочими «короедами», чтобы открыть для себя надёжный источник растительной пищи. И сегодня специалисты пишут, что *«разнообразное использование древесного сырья в пищу и для нужд медицины можно выделить в одну из характерных черт традиционной системы питания обских угров».*

Как известно, в радиальном разрезе ствол состоит из пяти слоёв – коры, луба, камбия, древесины и сердцевины. Средний из них камбий, который в народе зовут заболонью, – тонкий жизнедеятельный слой ткани, в котором к центру дерева откалываются клетки древесины, а в сторону луба — лубяные клетки. Весной камбий образует широкие клетки с тонкой оболочкой, так называемую весеннюю древесину. Поскольку луб и примыкающие к нему клетки камбия предназначены для передачи питательных веществ из кроны дерева вниз, в них откладываются запасы этих веществ, особенно многочисленные весной в начале вегетационного периода.

В этот период люди снимали с деревьев слой коры с лубом и добирались до полезного и пока ещё мягкого камбия. Е.А. Оборотова собрала целую коллекцию таких фактов: *«...Коми готовили суп из листьев хрена и кусочков осинового заболони.*

Восточнее эвенки варили заболонью листовенничную вместе с икрой, кровью и мякотью рыбы. Якуты заготавливали в соковую пору нежный камбиальный слой сосны и листовенницы. Её долго вываривали, чтобы она утратила смолистый привкус, остужали, нарезали на кусочки и сушили». Длинные и нежные полоски заболони в прошлом даже



продавали на тобольском базаре. Ими питался в сибирской ссылке духовный лидер старообрядцев протопоп Аввакум.

В камбии содержатся многие питательные вещества из состава древесного сока – минеральные соли, витамины В и С, протеины и аминокислоты. Поэтому эта часть ствола до сих пор в поле зрения народной медицины.

А вот из пищевого рациона заболонь вычеркнута. Хотя васюганские ханты всего лишь полвека назад рассказывали: *«Весной, когда береста хорошо дерётся, отец кору снимет, ножом по дереву проведёт, как чивэк снимается, мокрая. Ест её, ещё в кухнежку положит, домой принесёт. Я не могла есть. Это сугэм ол».*

Заканчивая рассказ о дарах югорской тайги на столах хантов и манси, надо указать, что в наши дни с развитием таких нетрадиционных форм заготовок продуктов, как соление, квашение и маринование овощей, для пикантного вкуса и тонкого аромата в дело идут прежде не востребовавшие растения или части растений – листья мяты, чабреца, эстрагона, смородины...

Но из общекультурного массового явления сбор и потребление диких полезных растений превратились сегодня в занятие отдельных увлечённых людей. Уже с рубежа XIX–XX вв., если судить по публикациям югорских бытописателей, ханты и манси начали постепенно отказываться от привычных дикоросов и отдавать предпочтение привозным либо местным огородным культурным растениям.

РЕЦЕПТЫ

Блюда из корней

Похлёбка из белокрыльника

Корень белокрыльника (каллы болотной) сначала тщательно моется в холодной воде и высушивается на солнце, а потом варится. «Варить, как репу», – советует Н.Л. Скалозубов. Если есть мука, то её добавление только улучшит вкусовые качества блюда.

Лепёшки из белокрыльника

Высушенный на солнце корень белокрыльника (каллы болотной) истолочь до состояния порошка. Заводить тесто на лепёшки можно как из чистого продукта, так и его смеси с мукой из зерновых в любой желаемой пропорции.

Блюда из стеблей и листьев

Салат из листьев борщевика с луком.

Салат из листьев лебеды с луком

Используются лишь молодые листья борщевика или неядовитых сортов лебеды, собранные до цветения. Тщательно промытые холодной водой, отваренные в течение 3–5 минут, а затем измельчённые, они перемешиваются с мелко нарезанным зелёным луком в пропорции 2:1 и солятся. При желании или необходимости зелёный лук можно заменить либо разбавить измельчённым щавелем при той же общей массе. Полученная

зелёная смесь затем заправляется растительным маслом с добавлением специй по вкусу. Такой салат может подаваться на стол отдельно. Но лучше его разложить на ломтики варёного картофеля.

Салат из листьев лебеды и свеклы

Промытые и измельчённые, ошпаренные молодые листья выкладываются на ломтики отваренной свеклы, солятся и заправляются уксусом и сметаной.

Салат из стеблей и черешков борщевика

Молодые листья и черешки (200 г) очищаются от кожицы, измельчаются, смешиваются с мелко нарезанным зелёным или репчатым луком (4:1) и тёртым хреном (10:1), солятся и перемешиваются. Специи, уксус и сметана – по вкусу, желанию и возможности.

Суп из борщевика

В картофель (50 г) и морковь (10 г), сваренные в рыбном или мясном бульоне, добавляются измельчённые листья борщевика (100 г) и щавеля (25 г). После 5-минутного кипячения суп заправляется поджаренным луком, жирами и специями.

Стебли борщевика жареные

Очищенные от кожуры молодые стебли (200 г) режутся на мелкие кусочки в 2–3 см и отварива-

ются в подсолённой воде из расчёта 500 г зелени на 1 л воды. Затем вода сливается. Этот отвар, который, по словам знатоков, обладает вкусом куриного или грибного бульона, может использоваться для приготовления супа или, при хранении в прохладном месте, употребляться в качестве полезного и целебного напитка. А сваренная масса поджаривается на рыбьем или животном жире.

Лепёшки из листьев и стеблей лебеды

Листья и стебельки молодой лебеды обвариваются кипятком, мелко шинкуются или пропускаются через мясорубку и смешиваются с мукой – зерновой, рыбьей (костной) либо с обеими сразу. Из образовавшейся массы формируются лепёшки, которые жарятся на сковороде или в большом котле на рыбьем жире.

Хлеб с добавлением семян лебеды

Очищенные от посторонних примесей и смолотые семена неядовитых сортов лебеды добавляются к муке зерновых (не более 5 %) при приготовлении теста на хлеб.

Солёная (квашеная) колба

Очищенные, вымытые в холодной воде и обсушенные листья колбы с длинными черешками послойно укладываются в деревянную, стеклянную или эмалированную посуду. Между слоями травы можно положить специи по собственному вкусу и возможностям. Затем подготовленная масса заливается раствором поваренной соли (50 г на 1 л воды), а сверху прижимается деревянным кругом и небольшим гнётом. В течение одной – полутора последующих недель необходимо убирать пену, сливать избыток рассола и промывать кружок и гнёт свежим раствором соли. После окончания процесса брожения слитый и сохранённый в холодном месте рассол возвращается обратно, и ёмкость с солёной колбой помещается на длительное хранение в холодное и тёмное место.

Зимой солёная колба хороша и в салате со сметаной, и в супе, и в ароматных пирожках с острым запоминающимся вкусом.

Солёная (квашеная) лебеда

Процесс подготовки и квашения листьев лебеды точно такой же, как при заготовке колбы. Разница лишь в том, что эта трава не заливается солёным раствором, а пересыпается сухой крупной солью из пропорции 1 стакан на ведро зелёной

массы. Перед употреблением лебеду необходимо несколько раз промыть и порубить. В таком виде она будет хороша для заправки супов.

Солёный дикий лук

Начало этого процесса такое же, как и при солении колбы или лебеды: листья дикого лука сначала тщательно моются и обсушиваются, а затем укладываются в деревянную, стеклянную или эмалированную посуду под самую крышку и обильно пересыпаются крупной солью. Через несколько дней, когда травяная масса, дав сок, несколько осядет, сверху можно доложить свежую порцию зелени, а посуду плотно закрыть и поставить в прохладное тёмное место.

Солёные листья борщевика

Молодые листья мелко шинкуются или пропускаются через мясорубку, а затем послойно укладываются в стеклянную, эмалированную или деревянную посуду при пересыпании крупной солью из расчёта 200 г соли на 1 кг зелёной массы и плотно закрываются. Как и при засолке дикого лука, через два-три дня образовавшееся под крышкой пространство можно заполнить свежими листьями. Готовый продукт можно использовать как самостоятельно, так и добавлять в супы, щи и гарниры к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Солёная крапива

Молодые листья крапивы, собранные до цветения, сортируются, промываются, слегка подсушиваются, мелко шинкуются и послойно укладываются в чистую посуду из стекла или дерева с пересыпанием солью из расчёта 75–100 г соли на 1 кг зелёной массы. Ёмкость заполняется достаточно плотно, и крышка фиксируется жёстко. Готовый продукт хорош для приготовления первых блюд.

Сушёная лебеда.

Сушёная крапива

Молодые стебли и листья неядовитых сортов лебеды или крапивы высушиваются, либо разложенными тонким слоем, либо подвешенными пучками на открытом воздухе без прямого воздействия солнечных лучей (лучше продуваемого чердака до сих пор ничего не придумано). Хранятся в стеклянной или деревянной таре, завернутыми в бумагу.



Сухая лебеда и сухая крапива могут употребляться в первых блюдах или гарнирах и салатах в целом виде, для этого их достаточно обварить кипятком. А можно смолоть до состояния порошка, просеять через сито и использовать в первых и вторых блюдах в качестве витаминной добавки.

Сушёный дикий лук

Свежесрезанные перья дикого лука моются холодной водой, стряхиваются, режутся и раскладываются тонким слоем в хорошо продуваемом месте без воздействия солнечных лучей.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ





«НЕ БУДЕТ ХЛЕБА, НЕ БУДЕТ И ОБЕДА»

В истории каждого народа немислимое количество тайн и загадок. Слишком быстро из короткой человеческой памяти стираются даже эпохальные факты и события, и потому зияют огромные прорехи на полотне исторического пути всех без исключения народов. Чрезвычайно тенденциозен и субъективен человек, а следствием этой неизбежной данности стало изменение красок и фигур на том самом полотне, и чем дальше уходим мы от события, тем более искажённым и непонятным оно становится.

Не являет исключения и история обских угров, этногенез и этническая история которых пока ещё имеют больше чистых страниц, чем заполненных. Пусть и не наиважнейшим, но всё же крайне любопытным представляется простой, на первый взгляд, вопрос: когда ханты и манси впервые почувствовали вкус хлеба?

Кстати, а что же это такое – хлеб? Словари и энциклопедии отвечают на сей вопрос примерно так: *«Хлеб – это объединяющее название для группы продуктов питания, которые готовят выпечки, паровой обработки или жарки теста, состоящего, как минимум, из муки и воды. В большинстве случаев добавляется соль, а также используется разрыхлитель (дрожжи). В некоторые сорта хлеба также добавляют специи (зёрна тмина, орехи, изюм, курагу и т. п.)».*

Всему есть начало, а начало хлебу определяют в далёком от наших дней неолите – новокаменном веке, это примерно 12 тыс. лет назад. Теперь уже никто не скажет, как крупа и вода сначала соединились вместе, а потом попали в огонь – то ли была цепочка случайностей, то ли нашёлся среди наших пращуров любознательный экспериментатор. Но доподлинно известно, что лепёшки являлись культурным приобретением большинства первых цивилизаций – они лежали на циновках самых древних из древних египтян, их клали на алтари своим богам шумерцы...

Однако такие пра-пра-пра-лепёшки не были, строго говоря, привычным нам хлебом. Для изготовления дрожжевого теста нужны не просто злаки, а сорта пшеницы с особыми свойствами: а) которую можно молотить без предварительной

сушки на огне; б) которая содержит достаточное количество клейковины (белка). Природные условия Египта позволяли вывести такую пшеницу, и поэтому страну пирамид считают сегодня родиной хлеба. Историки полагают, что случилось это около двух тысяч лет назад. И с тех пор хлеб завоевал весь мир, став сегодня, наверное, самым распространённым продуктом на планете.

Считается, что к русским слово «хлеб» пришло от греков, поскольку тамошние пекари в древности для производства этого продукта использовали специальные горшки, которые назывались *клибанос*.

А почему, собственно говоря, именно хлеб стал интернациональным продуктом номер 1? Да потому, что им удовлетворяется почти вся потребность человеческого организма в углеводах, наполовину и даже более – в витаминах группы В, солях фосфора и железа, на треть – в белках. Он содержит углеводы (42–50 %), белки (5,5–9,5 %), минеральные соли (кальция, железа, фосфора – 1,4–2,5 %), витамины группы В, органические кислоты. Об огромном значении хлеба в питании знаменитый физиолог И.П. Павлов писал так: *«Недаром над всеми явлениями человеческой жизни господствует забота о хлебе. Он представляет ту древнейшую связь, которая соединяет все живые существа, в том числе и человека, со всей окружающей средой».*

Почти половину своей энергии человек берёт от хлеба.

Современная диетология утверждает, что взрослому человеку с разнообразным рационом необходимо потреблять от 300 до 500 г хлеба в день, а при тяжёлых физических нагрузках – все 700. Детям и подросткам достаточно 150–400 г хлеба.

А если не потреблять, как это делают миллионы «севших на диету»? «Ни в коем случае!», – предупреждают те же диетологи. Из-за недостатка витамина В, который выполняет функции регулятора нервной системы и защитника от стресса, Вас ждёт полный набор психического дисбаланса – депрессия, вспыльчивость, утомляемость, падение жизненного тонуса... Взбунтуется без клет-

На шмуцтитуле:

Орнамент – «Крестовая чашка»

Свежеиспечённый хлеб. Ханты, манси. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). 2011 г. Фото Ю.С. Евлахова

чатки – контролёра кишечной деятельности – и физиология. Для начала (pardons!) у Вас нарушится стул, а если это сигнал будет проигнорирован, и желудочно-кишечный тракт будет по-прежнему отлучён от хлеба, может наступить интоксикация. Дефицит белка и аминокислот, доставлявшихся в организм в хлебе, гарантирует в скором времени вялость мышц, целлюлит и дряблую кожу.

Так что пословица «Хлеб – всему голову» русская лишь по языку, а по содержанию – интернациональная.

Однако пора вернуться к вопросу об истоках производства и потребления хлеба обскими уграми. Часть исследователей, пусть и весьма осторожно, но высказывает мысль, что ханты и манси познакомились с этим продуктом достаточно давно, по крайней мере, до совместного проживания с русскими. Известным угроведом Н.В. Лукиной сделан такой вывод: «На примере восточных хантов видно, что история их пищи из хлебных злаков не может быть сведена к простому заимствованию у одного народа. В видах пищи, в способах приготовления и терминологии выявляются финские, иранские и более всего тюркские параллели... Приведённые факты свидетельствуют о давнем знакомстве предков хантов с мучными изделиями».

Правда, прямых доказательств тому – прежде всего, конечно, археологических – нет (или, возможно, пока нет). Есть лишь логика таких вот рассуждений.

На территории проживания западных и южных групп обских угров – в Приуралье, Приирышье, лесном Притоболье – злаковые возвращали ещё три с половиной тысячи лет назад, во времена андроновской археологической культуры бронзового века. Население там неоднократно менялось, однако земледельческое направление хозяйства – пусть и не доминирующее – продолжало развиваться и позже. Археологам известны и сельскохозяйственные орудия, и зёрна, которые насчитывают до полутора тысяч лет. Мотыжили землю и соседи предков южных манси в лесном Зауралье, показывая своим соседям пример более продуктивного производящего хозяйства в сравнении с присваивающим...

На такие рассуждения оппоненты аргументированно возражают: нет никаких доказательств культурной и всякой иной преемственности нынешних обских угров и потерявшихся в веках носителей археологических культур эпох бронзы, раннего железа и Средневековья. Кроме того, пример соседей ещё не гарантия подражания. Нужно

немало условий – и культурно-хозяйственных, и природно-климатических, – чтобы начать действовать по образу и подобию. Даже спецпереселенцев 1930-х, выдернутых из одной алтайской деревни, хомутали в колхозы разного хозяйственного направления: на широте Нарыма – в полеводческие, а в районе Берёзова – в рыболовецкие. И потомственные хлеборобы вынуждены были осваивать новое для себя дело – рыбопромысел.



А. Доббин (1673 г.): «Что же касается обитателей Сибири и названий их народностей, то мы сделаем обзорение их в порядке рек и городов. Прежде всего, живущие около вышеупомянутого пограничного камня народы называются вогулы; они не знают ничего ни о Боге, ни об имени его, не знают также никакого земледелия, питаются же только при помощи своих луков, которыми они убивают соболей и других животных, строят сами свои жилища из плетёных ветвей, они называются юрты, и в них они искусно умеют ставить дымовые трубы, так как они не употребляют никаких печей».

Цит. по: **Алексеев М.П.** Сибирь в известиях западноевропейских путешественников и писателей. – Иркутск, 1936. – Т. 1, ч. 2. – С. 28–31.

И. Идес, А. Бранд (1692–1695 гг.) об остяках: «...Никто из них не умеет ни читать, ни писать, не занимаются они также ни земледелием, ни огородничеством, хотя и очень любят хлеб».

Идес И., Бранд А. Записки о русском посольстве в Китай (1692–1695). – М., – 1967. – С. 90–105.

И.И. Завалишин (1862 г.): «Обычная пища остяков – рыба... оленина... Хлеб едят мало».

Завалишин И.И. Описание Западной Сибири / Предисл. Ю.Л. Мандрики. – Тюмень: Мандр и К^а, 2005. – С. 281.

А. Павлов (1876 г.): «Хлебопашеством ни инородцы, ни русское население этого края не занимаются, кроме одного священника в селе Юганском. Уже многолетняя практика юганского священника о. Тверитина доказала возможность хлебопашества под 61° с. ш. В поощрение развития земледелия священнику о. Тверитину отведено правительством в потомственное владение 15 десятин пахотной земли. В селе Юганском есть его мукомольная мельница».

Павлов А. 3000 вёрст по рекам Западной Сибири. Очерки и заметки из скитаний по берегам Туры, Тобола, Иртыша и Оби. – Тюмень, 1878.

П.П. Инфантаев (1892 г.): «У русских, живущих на Конде, всегда есть, хотя и небольшой, обработанный под посевы, клочок земли; у вогулов же это редкость».

Инфантаев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^а, 2003. – С. 151.



Есть возражения и на такой аргумент, как положительные результаты опытов по акклиматизации зерновых культур в югорских широтах. Действительно, в 1826 г. берёзовский купец Нижегородцев засеял несколько десятин хлебом и даже, как рассказывали очевидцы, *«по случившемуся тогда жаркому лету имел совершенный успех: семена взошли и жатва созрела»*. Были в Югре и другие энтузиасты из плеяды верящих, что «и на Марсе будут яблони цвести». Так, во втор. пол. XIX в., в пору повального общественного увлечения научными (прежде всего, естественнонаучными) знаниями, несколько местных священников – В. Кайдалов в г. Сургуте (с 1851 г.), дед, а затем внук Тверитины в с. Юганском на р. Югане (с 1854 г.), В. Успенский в с. Селияровском на р. Оби (с 1860 г.) – распахали для опытов небольшие делянки и даже снимали с них какие-то урожаи зерновых. Подобные единичные попытки были предприняты тогда и другими – есаулом Невзоровым из Сургута, зырянником Бибиковым из Саранпауля... И яровые сеяли, и озимые. Экспериментировали и с овсом, и с ячменём, и с пшеницей. В условиях давней и острой проблемы снабжения хлебом Севера Сибири интерес к этим почти приполярным нивам был немалым: пионеров награждали «малыми» и «большими» медалями всероссийского калибра, о них писали в прессе, их имена нашли своё место на страницах исследований Ф.М. Белявского, А.А. Дунина-Горкавича, Н.Л. Скалзубова...

Однако, несмотря на большой шум, никакого толку из этой затеи так и не получилось. Как не получилось и позже – в эпоху «великого колхозного почина», когда спецпереселенцы на Севере срывали себе спины на раскорчёвках для полей, а потом умирали от голодухи, поскольку прокормиться на местной ниве было невозможно. Так что «зона рискованного земледелия» – это не от лукавого, и не из набора антисоветчиков-оппортунистов, это научный и, увы, безутешный результат анализа естественных (прежде всего, природно-климатических и почвенных) условий. И он, наверное, является самым весомым аргументом в пользу тех, кто не видит предка ханты или манси с мотыгой в руке на кромке хлебного поля.

Этнограф Е.Г. Фёдорова, уделившая немало внимания изучению пищевой культуры хантов и манси, приводит ещё один аргумент в поддержку тезиса о давнем и прочном знакомстве этих народов с хлебом. Она указывает на активное использование муки и мучных изделий в культовой



1876 г.: «Если туземцы не сеют хлеба, то это происходит чисто от климатических условий...».
Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

практике обских угров. Действительно, сценарий медвежьего праздника включает в себя разбивание ритуальной палицей фигурок животных из теста, коллективное поедание каши из муки с сахаром и гадание на муке, насыпанной в блюдце. Все эти факты подвели исследователя к выводу: *«Такое широкое использование в обрядовой деятельности хлеба, муки может служить свидетельством того, что данный продукт в культуре обских угров имеет древние корни и восходит к этническому компоненту, знакомому с земледелием»*.

«Может служить свидетельством», а может и нет. Хлеб, кстати говоря, засветился не только на медвежьих игрищах, но и в погребальном обряде (ханты клали калачи в гроб и в рот покойнику – об этом дальше). А погребальный обряд тоже признаётся крайне консервативной частью культуры – так, значит, и он может служить ещё одним подтверждением давнего знакомства угров с хлебом? Совсем не обязательно.

В исторической науке нередко гипертрофируется мысль об особой стойкости сакральных знаний и традиционных ритуалов, об изначально заложенных в них «антивирусных программах» в отношении инноваций. Это, конечно, не так. Скорость утраты, деформации либо эволюции этого сегмента культуры если и ниже, чем всех прочих, то ненамного. Четыре последних века уничтожали и размывали традиционные культуры сибирских народов с интенсивностью отходящего от станции скорого поезда: чем дальше – тем быстрее. И все указанные выше элементы медвежьих игрищ или погребального обряда могут питаться не теми «древними корнями», на которые кивает вышеуказанный специалист, а молодыми отростками, проклюнувшимися в недавнюю пору всеобщего распространения муки и мучных изделий по юртам и паулям. Тем более, что зафиксированы они практически в наши дни, а не на заре российской колонизации Югры. Если отрицать такую вероятность, то надо будет включить мультфильм «Ну, погоди!» в тот же сакрально-мифологический пласт финно-угров, где уже находятся «Калевала» и мансийский эпос, поскольку недавно в литературе промелькнула фотография

традиционного хантыйского пояса, на котором рядом пришиты медвежий клык, средневековая бронзовая подвеска и... алюминиевый значок с «ликами» Волка и Зайца.

Пожалуй, единственным из предложенных аргументов в пользу давнего (дорусского) знакомства хантов и манси с хлебом и хлебопечением, который пока не находит внятного объяснения, являются южные корни слова для обозначения хлеба и печи для изготовления хлеба.

У обских угров в сфере хлебного производства функционирует лексика с морфемой *нянь* / *нан* / *н'ан'*. Исследователи насчитали три десятка мучных блюд, где это слово использовано в разных сочетаниях:

- *келп нянь* / *келпинг нянь* / *калэн нянь*, *вер поруй нянь*, *джапань нянь* – хлеб, замешанный на крови;
- *хул инк поруй нянь* – пресные лепёшки, замешанные на рыбном бульоне;
- *тюнь поруй нянь* («на порсе печёный хлеб») – пресные лепёшки из теста с добавлением рыбной муки;
- *тудым нянь* / *тутынг нянь* («огненный хлеб») – лепёшка;
- *палм нянь* – жареные лепёшки из кислого теста;
- *наги нянь* – хлеб из пшеничной муки («белый»);
- *сынърахтэн нянь* – сдобный хлеб;
- *хул нянь* – рыбный пирог;
- *пил нянь* – пирог с черникой или голубикой;
- *вонсюм нянь* – пирог с брусникой или черникой;
- *йомын нянь* – пирог с черёмухой;
- *нянь лэр* («хлеб-полоса») – лапша;
- *ай нянь* («маленький хлеб») – печенье;
- *лам нянь* – лепёшки из молотой черёмухи...

И не только в названиях «хлебобулочных изделий». К примеру:

- *нянь кёр* – печь для выпечки хлеба;
- *парт нянь* – доска для выпечки хлеба около костра;
- *нянь қырэг* – специальный мешок для хранения хлеба...

Те лингвисты и этнографы, кто касался этой темы, единодушно признают: морфема *нянь* / *нан* / *н'ан'* пришла на Обь с далёкого юга и случилось это, видимо, давно. Можно назвать феноменом лингвистики то обстоятельство, что она вошла в совершенно разные по происхождению и ареалам бытования языки практически в одном и том же значении. На юге Азии это персидский, узбекский, таджикский, казахский и некоторые другие языки; на западе – коми, удмуртский; на севере – ненецкий; на востоке – кетский. Каким образом это иранское, как утверждается, слово получило буквально континентальное распространение «от Приуралья до Енисея и от побережья Ледовитого океана до Индостана»? Почему оно функциониру-

ет в абсолютно разных по своей экономике обществах – от земледельцев и скотоводов Юга до охотников и оленеводов Севера? При этом важно ещё и то, что этот огромный ареал, словно арбуз ятаганом, разрезан по широте зоной тюркских языков, в которых это слово почти неизвестно (оно зафиксировано только в значении «пшеничный хлеб» и только у тарских татар). Вот и гадай теперь: когда, кто, при каких обстоятельствах пронёс так далеко на север слово *нянь*? Впрочем, само по себе слово из языка в язык не кочует. Заимствуется не само слово, а предмет или понятие, этим словом обозначенное: мировая лингвистика не интегрировала бы русское слово «спутник» или английское «компьютер», если бы не получили планетарного распространения маркированные ими вещи. Вот и получается отсюда, что хлебушек-то на Север мог попасть давно и совсем даже не от русских.

Столь же непонятно и появление на Севере «хлебной печи» южного, среднеазиатского или переднеазиатского обличья. Не могла в условиях севера появиться печь для изготовления хлеба вне тёплых стен жилья. Нет таких прецедентов в северных культурах, чтобы стряпуха с квашнёй на мороз выскакивала. А хантыйки, мансийки, селькупки, кетки выскакивают...

Сюжет о времени появления печи для изготовления хлеба представлен в соответствующем рассказе на предыдущих страницах, а пока можно лишь указать, что и он не даёт бесспорного подтверждения предположению о давнем, уходящем во тьму веков знакомстве предков нынешних хантов и манси с хлеборобством и хлебопечением. Её сторонники пока больше отрицают, чем утверждают. По крайней мере, известные угроведы Н.В. Лукина и Е.Г. Фёдорова из списка доноров в этой сфере обско-угорской культуры вычеркнули и татар, и коми-зырян, и русских. И в результате гипотеза так и не нашла своего разрешения.

Надо признать, что пока нет никаких бесспорных свидетельств о давнем (средневековом) занятии земледелием обских угров или их предков. Прежде всего – в материалах соотносимых с ними археологических памятников.

Нет ни одного упоминания о хлебе в известных всем сибиреводам ранних формах обско-угорского фольклора. Понятно, что героические сказания хантов и манси, сложенные охотниками и рыболовами, – это не русские былины, сочинённые земледельцами, и в них трудно ожидать воспевания нивы или картин крестьянского труда. Но эпос с берегов Оби чрезвычайно информати-



вен, он включил в себя буквально энциклопедический объём знаний обо всех сторонах угорского быта и бытия, включая и пищевую культуру, но о хлебе там НИ СЛОВА.

Единодушен в этом отношении и другой источник информации – записки исследователей и путешественников, посетивших «страну Югорию» от начала её присоединения к Российскому государству в кон. XVI в. и вплоть до сер. XX в. И маститые академики, и любопытные натуралисты с университетским дипломом, и ссыльные политические и общественные деятели с образованием в объёме гимназии, и малограмотные купчишки после церковно-приходской школы – все, кто имел зоркий глаз и неленивое перо, твердили одно и то же: остяки не сеют и не жнут, остяки пользуются только покупным зерном, остяки едят мало хлеба...

Более того, отсутствие у хантов и манси хлебной пищи породило у российских первопроходцев убеждение в абсолютной неспособности их организма её усваивать. Ладно бы тёмные крестьянские головы так думали. Нет, в этом были убеждены даже просвещённые деятели европейского калибра – например, посланник русского царя к китайскому императору Н.М. Спафарий, проехавший в 1675 г. по Оби и написавший об остяках: «А которые насытятся хлебом – и те помрут».

На бытовом же уровне – и в среде сибирских угров, и в культуре русско-сибирского старожильского населения, и у заезжих путешественников – сложилось твёрдое убеждение в том, что на хантыйский и мансийский стол хлеб попал из русской котомки. «Соли раньше ханты не знали и хлеб узнали, только когда русские пришли», – эту информацию ваховского ханта, зафиксированную в полевых дневниках этнографа Н.В. Лукиной в 1969 г., в разных выражениях можно прочесть и услышать неоднократно. Эволюция обско-угорской культуры – робкое внедрение, медленное утверждение, а затем совершенно очевидный рост доли хлебопродуктов в рационе сибирских угров – может быть лучшим подтверждением устной традиции. По сути дела после включения Сибири в систему российского хозяйствования каждое десятилетие – это шаг вперёд в освоении сибирскими этносами культуры хлеба: в выращивании, импорте, приёмах приготовления, рационе...

Пионерами в этом деле, конечно же, были русские переселенцы со своими вековыми традиция-

ми производства и потребления хлеба. Кажется, именно их потребность отразилась в русской поговорке: «Хоть по-старому, хоть по-новому, а без хлеба ни прожить». Это они искали любую возможность «распахать пашенку», это ради них сибирская администрация вводила систему льгот для крестьян-переселенцев и ввозила тысячи пудов зерна для служилого люда. «Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной», – ещё одна поговорка, манифестирующая пищевую программу русских.

Известен русский обычай ломать хлеб в знак вечной дружбы. Думается, не один каравай разломали русские переселенцы с остяками и вогулами, когда искали себе место на новых землях и добрых отношений с новыми соседями. Быть может, и не совсем уж чужд был вкус нового кушанья обским старожилам, но вряд ли повседневно. И потом, когда началась жизнь бок о бок, не могли соседи не заглядывать на чужой стол. В жизни так не бывает. И не только заглядывать, но и угощаться. Где из интереса, а где по голодной необходимости, но ханты и манси потихоньку-потемаленьку приобщались к чуждому поначалу кушанью.

И не только приобщались, а кое-где даже попробовали взяться за новое для себя дело. Конечно, земледелие не стало главным или хотя бы одним из главных направлений угорской экономики. Ни тогда, ни позже рыболовство, охота и собирательство не могли быть отодвинуты на второй план, поскольку прочно стояли на трёх китах – природно-климатических условиях, уровне общественного развития и традиционных формах хозяйствования. Однако там, где эта прочность нарушалась, в щели проникали ростки нового. В Туринском уезде Приуралья с более мягким климатом, благоприятными почвами и земледельческим русским населением мансийское население легко и быстро освоило азы хлеборобства. Уже в нач. XVII в. жители 12 из 14 инородческих юрт умели бросать в землю семя и вязать снопы. Их было немного (по подсчётам историков, 70–75 человек), но это было знаково – вогул за сохой!

Правда, за два с лишним века постоянных последователей у пионеров мансийского хлеборобства не нашлось. Только к сер. XIX в. начали немного пахать манси Леушинской волости Тобольского округа, а к концу того же столетия их поддержали единокровники на Тавде, Пелыме,

Конде и Лозье да ханты Назымской и Туртаской волостей...

Однако говорить можно скорее о попытках хлебопечения – таких же, какие предпринимались русскими или коми-зырянскими новопришельцами, о чём речь в этом рассказе уже велась ранее. Все эти единичные факты так и не оформились в массовое явление. Как, например, случай, описанный на рубеже XIX–XX вв. А.А. Дуниным-Горкавичем в районе нижнего течения р. Конды: *«Жители... земледелием почти не занимаются, – они разводят только некоторые овощи. Впрочем, лет 10 тому назад была сделана первая попытка хлебопашества в селе Болчаровском остяком Василием Мироновым Ениным в сообществе с другим, уже умершим инородцем. Хлеб вызрел вполне, но опыт посева не возобновлялся».*

К 1926–1927 гг., если верить официальной статистике, в 284 из 3536 хозяйств (8 %) хантов и манси имелись свои посевы овса, ржи и ячменя. Понятно, что небольшая доля таких хозяйств и их окраинное относительно обско-угорского массива положение не вносили кардинальных изменений в этнокультурный облик хантов и манси. Более того, именно пограничное местоположение и утрата традиционных форм хозяйства приводили к их быстрой расовой метизации и культурной ассимиляции. Так что угры-земледельцы рано или поздно выпадали из численности «остяков и вогулов», позволяя последним на уровне официальной статистики выглядеть более убедительными приверженцами традиционного хозяйствования, чем это было на самом деле.

Земледельческая культура у новичков-хлеборобов была самой примитивной. Для просушивания хлеба использовали конструкцию, похожую на привычные вешала для сушки рыболовных сетей и составленную из системы горизонтальных жердей и вертикальных столбов. Для молотбы использовали кичигу (ударное орудие типа валька), а для помола – массивные жернова из деревянных чурок.

Так что производство зерновых сибирские угры в заметных масштабах так и не освоили. Это не должно удивлять, поскольку в суровых природно-климатических условиях Северного Зауралья и Северо-Западной Сибири это было невозможно. Если уж вчерашние российские крестьяне – потомственные хлеборобы – после переезда с берегов Волги или Дона на крутояр Оби забывали заповедь предков *«Человек хлебом живёт, а не промыслом»* и меняли соху и борону на ружьё и



1768–1774 гг.:

«Как вогуличи сохраняют хлеб.

Для сушения хлеба не видно у них овинов, но хлеб проветривают на воздухе. Для сего ставят столбы сажень в полтора один от другаго, в которых продалбливают дыры, дабы удобно было просовывать поперечныя жерди в таком разстоянии, чтобы одна поперечина от другой отстояла не более полуаршина; все поперечины укладывают снопами, оборачивая колос на полдень. Таким образом хлеб сохраняют в зиму и просушивают.

Мельниц у вогуличей также не заведено, но рожь перемалывают в муку или на обыкновенных, или на деревянных жерновах. Деревянные жернова делают они сами. Вырубает толстой пень, которой, округлив, набивают железными лезвиями или обломками от ножей так, чтобы каждого лезвия один конец был к середине, а другой к окружности. Посредине исподняго жернова оставляют ствол, по которому верхней жернов, равным же образом лезвиями убитой, ходит. На верхнем жернове бывает рукоятка, помощью которой водят верхний жернов по нижнему. Санки, или полог, служат им вместо ящика, в которой перемолотая мука сбегает. Сколь мелка и чиста должна быть вогульская мука, говорить нет нужды: всяк ее доброту из доброты жернов понимать может».

Лепехин И.И. Записки путешествия академика Лепехина // Полное собрание учёных путешествий по России, издаваемое Императорской Академией наук. – СПб., 1822. – Т.5. – С. 20–33.

невод, то чего ж было ожидать от местных охотников и рыбаков в десятках поколений? Им-то и вовсе не с руки было отказываться от кормящих их промыслов ради незнакомого дела.

И, поскольку серьёзно говорить о собственном производстве зерновых сибирскими уграми говорить не приходится, почти весь (а на территории Югры – весь) хлеб был покупным.



1892 г.: «Вообще на нижней Оби, в этом

царстве рыбы, хлеб составляет довольно дорогой продукт. Даже значительно выше Берёзова на обратном пути нам приходилось платить по 10 коп. за фунт чёрного хлеба, да и то продавали неохотно, говоря, что у самих есть нечего. Это, конечно, было результатом предшествовавшего неурожая; но и в годы, обильные жатвой, хлеб на нижней Оби всегда в цене, как продукт привозной».

Гурский И.В. Поездка на Северный Урал: Из дневника // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1893. – Вып. 1. – С. 1–69; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 75.



Поначалу, конечно, этот процесс только набирал обороты. В XVII–XVIII вв. главным препятствием для распространения муки и мучных продуктов в рационе коренных народов Сибири была катастрофическая их нехватка, поскольку собственных полей было ещё мало, а привоз «из Расеи» был дорог и долог. Даже во втор. пол. XIX в. очевидцы писали: «По отдалённости этого края от хлебородных местностей и неудобству сообщения в зимнее время хлеб постоянно держится на высокой цене...». Что ж тогда говорить о первых порах русского присутствия в Сибири, когда служилые люди даже жалованье из государственной казны получали именно зерном да мукой, а когда им пытались этот «натурпродукт» заменить денежной выплатой, то люто бунтовали? Так что до остяков и других, как тогда выражались, инородцев хлеб просто не доходил. Впрочем, скорее всего, и острейшей потребности тогда коренные сибиряки в новом для себя продукте ещё не испытывали, хотя приязнь уже была – об этом оговорился посетивший в 1768–1774 гг. эти места П.С. Паллас: «У россиян покупают они с **охотою** [выделено нами. – Я.Я.] муку, печёной хлеб и лепёшки...».

Однако постепенно ситуация с обеспечением хлебом кардинально изменилась. Южные районы Сибири, благоприятные для производства сельскохозяйственной продукции, от десятилетия к десятилетию увеличивали производство зерновых. Соответственно, и на рынок зерна стало поступать всё больше и больше. Так, в нач. XVIII в. ежегодно с сибирских нив собирали 4,0 млн пудов в год, 0,4 млн из которых шло в продажу. А в сер. XIX в. первый показатель составил уже 81,6 млн пудов, второй – 13,0 млн пудов. То есть за полтора столетия зерновых стали собирать в 20 раз больше, а продавать в 33 раза больше! Конечно, потребление сибиряками хлеба за этот срок выросло не в этой же пропорции, поскольку население Сибири тоже увеличивалось, но выросло однозначно. Как пишут современные историки, к XIX в. в Сибири «основу рыночного оборота сельскохозяйственной продукции составляла торговля хлебом».

Разумеется, огромный кусок Северной Сибири, включая Югру, не мог остаться в стороне от этого процесса. Более того, в качестве потребителя зернового товара он постепенно вышел на одно из первых мест. Причин было две. Первая – это растущие потребности местного населения (как пришлого, так и «инородческого»). Вторая – привлекательность рынка высокими ценами и возможностью меновой торговли на пушнину.

Так, уже в кон. XVII – нач. XVIII в. наиболее крупный в Сибири хлебный рынок сложился в Тобольске. Например, сюда в 1703 г. было привезено 218,0 тыс. пудов хлеба. Большая его часть разошлась по русским деревням и сёлам, но что-то, без сомнения, поступило и в инородческие поселения. Сохранилась статистика того времени: из Тобольска в Берёзов было переправлено более 10,0 тыс. пудов (1701 г.), в Сургут – 3,2 тыс. пудов (1703 г.). Из этих показателей видно, что ханты и манси, особенно на территориях, удалённых от проживания русских (то есть от русла Оби), хлеба потребляли тогда всё ещё немного. Например, есть подсчёты, что в сер. XVIII в. на одного ваховского ханта приходилось 2–3 пуда муки в год, или 88–132 г в сутки. Это сопоставимо с нормой ленинградского блокадника, которая составляла 125 г, и намного меньше требующегося организму.

Темпы внедрения хлебопродуктов в пищевой рацион обских угров (с поправкой на рост пришлого населения, разумеется) примерно можно представить по этой небольшой статистической выкладке.

Интенсивность ежегодного потребления муки через торговлю в г. Берёзове

Годы	Потребление муки (тыс. пуд.)	Интенсивность роста потребления муки
1701	10,0	
1780–1790-е	40,0	За 85 лет – в 4 раза
1850-е	80,0	За 65 лет – в 2 раза За 150 лет – в 8 раз

В нач. 1850-х гг. для снабжения хлебом населения Берёзовского края (включая Сургут, Пелым, Кондинск, Самаров, Обдорск и поселения «ясачных инородцев» – ныне это практически территория ХМАО – Югры) было завезено 186,0 тыс. пудов продукции зерновых (160,0 тыс. пудов – муки ржаной, 20,0 тыс. пудов – муки пшеничной, 6 тыс. пудов – круп), в 1862 г. – от 133,5 до 193,0 тыс. пудов (по разным данным).

Завозился хлеб исключительно водным путём в период навигации.

Но кто же командовал барками и баржами? Кто занимался этим, как сейчас выражаются, бизнесом? Кто обеспечивал мукой юрты и паули? Историки единодушны в ответе на этот вопрос: «Основную роль в хлебной торговле Сибири в начале XVIII в. играли торговцы из числа местного сибирского населения. На долю сибиряков приходилось 97,4% хлеба».

В XVII–XVIII вв. крупными поставщиками муки на тобольский рынок были оптовики из Приуралья и Южного Прииртышья (из хлебородных Тобольского, Верхотурского, Тюменского и Туринского уездов Тобольской губернии). В перв. полов. XIX в. после реформ М.М. Сперанского, изменивших статус Алтайского горного округа, главный вектор снабжения хлебом югорчан сменился с широтного на меридиональный – в северную тайгу вниз по Оби с территории Томской губернии хлынуло алтайское зерно. Всего в нач. 1820-х гг. купцами ежегодно закупалось на Алтае около 200 тыс. пудов хлеба, предназначенного главным образом для сплава в бесхлебные места Тобольской и Томской губерний. И здесь уже зашибали барыши барнаульские, томские и нарымские купцы.

А что же местные, югорские хлеботорговцы? Среди крупных оптовиков, снабжавших тобольский хлебный рынок, их фамилий нет. Причина, если следовать лексике военно-окружного начальника, заключалась в том, что в Берёзове «местное купечество малокапитальное» и «не в со-

стоянии закупить в хлебородных округах и заплатить в Берёзовский округ той пропорции хлеба, какая требуется...». Известно, например, что в 1790 г. местными купцами и торгующими мещанами в Берёзов было доставлено 11,8 тыс. пудов, в следующем – 22,0 тыс. пудов муки. Если принять во внимание приведённую намного ранее в таблице цифру хлебопоставок в «град Берёзов» в те годы, то получается, что на долю местных негодантов приходилось от четверти до половины внешних поставок. Остальное пространство этой ниши занимали торговцы из Тобольска, Туринска, Тары, Томска и других городов.

Немного больше доля югорских хлеботорговцев была в мелкооптовой и розничной распродаже хлеба.

Как известно, основная цель частного капитала – извлечение прибыли. И для достижения этой цели все средства хороши. Обман, как одна из самых древних и наиболее постоянных форм существования торговли, наиболее махровый цвет набирает на обмене (всего одной буквой



Перегрузка муки на пристани в г. Берёзове для отправки в с. Саранпауль. Перв. четв. XX в. (?). Из кн.: Фарносова В.В. Предназначение: Статьи. Очерки. Интервью. – Екатеринбург: Сократ, 2011. – С. 47



слова и различаются – уж не родственные ли?). С копеечкой-то, конечно, тоже надуть можно, но сложнее, ибо там сознание реагирует на понятие «цена», которое при обмене затеняется, а то и вообще исчезает. Так что к «натуральному обмену», то бишь «натуральному обману», хлеботорговцы прибегали часто и охотно. И.И. Завалишин в 1862 г. писал: «...Вогулы всего Пельмского края и во все не сеют хлеба, выменивая его на добываемые ими орехи, ягоды, рыбу и пушного зверя».

Надо ли говорить, что этот обмен был неэквивалентным? Выигрывали только торговцы, включая и торговцев мукой, поскольку обмен позволял приобретать продукты остяцкого и вогульского хозяйства – прежде всего, пушнину – по более низким ценам, чем за деньги. В 1876 г. член Русского Географического общества И.С. Поляков, проехавший по Оби, с иронией писал: «Остяк не любит над чем-нибудь долго думать, останавливаться мысленно, высчитывать; у него есть люди, которые о нём заботятся...». И приводил в пример торговцев Новицких из с. Шеркалы, которые «заботились» о хантах и манси на огромной территории «начиная от Кондинска и Шеркалов по Большой и Малой Оби далеко за Берёзов на протяжении многих сотен вёрст, также по всему Казыму, по Сосьве и пр.». Хлебопоставки тоже входили в «заботы» Новицких. Например, в год путешествия И.С. Полякова в русле Оби «от Сухорукова до Берёзова» закупочная цена шкурка белки составляла в среднем 12 коп., а розничная цена муки – 30–35 коп.

за пуд. Но шеркальские монополисты меняли на р. Сосьве пуд муки за 10 белок. И в результате 1 кг хлеба, стоивший на Оби за деньги около 2 коп., на Сосьве при обмене на пушнину возрастал в цене до 8 коп., то есть в 4 раза!

Активно хлеб меняли и на другой важный продукт хантыйских и мансийских промыслов – рыбу. Представление о масштабах этого процесса даёт цифра завезённого в Берёзовский округ в 1862 г. туринскими рыбопромышленниками хлебного запаса – 19 тыс. пудов, или 304 т!

И в этом случае исключение из коммерческих отношений денежных знаков и возврат этих отношений к их первобытной форме – обмену преследовали ту же цель – обмануть рыбака, завысить цену муки. Чиновник Главного управления Западной Сибири И. Русанов, в 1863 г. посетивший территорию нынешнего Сургутского района, сообщал о совсем уж дикой практике «хлебной эксплуатации», когда ханты только за кормёжку хлебом, без всякой денежной или натуральной компенсации соглашались отдавать свой улов: «Многие торговцы приезжают на рыболовные места для соления той рыбы, которую вылавливают сами остяки, и для этого устраивают на берегах сараи для складов рыбы и расплачиваются за это исключительно одним печёным хлебом, который они здесь и приготавливают, и остяки за весь свой труд только сыты, пока сдают рыбу промышленникам, по уходу же каюков, нагруженных рыбою, остяки идут за хлебом к казённому магазину».



Хлебозапасный магазин. Ханты. Юрты Охтеурьевские. Р. Вах. 1913 г. Фото: Б.Н. Городков

Обратим внимание на последние слова: а что это такое – «казённые магазины»? «Казённые», или «хлебозапасные», магазины – одно из важных нововведений реформ по управлению Сибирью, разработанных и осуществлённых сибирским генерал-губернатором М.М. Сперанским в 1820-х гг. Среди трёх принятых тогда главнейших нормативно-правовых актов было и «Положение о хлебных магазинах».

Одним из важнейших направлений деятельности государственной власти было физическое сохранение коренного населения Сибири как важнейшего средства пополнения государственных ресурсов. Если в наши дни югорская нефть является одним из основных каналов формирования государственного бюджета, то в те века эту роль играла сибирская пушнина. А механизмом её передачи в казну был ясак – натуральный налог, выплачиваемый «инородческим» сословием. Так что каждый остяк или вогул – плательщик ясака – был нужен и ценен, его сохранение являлось государственной задачей. Цинично, конечно, но когда государство не было циничным к своим гражданам?

Голод и его производные – болезни, высокая младенческая смертность, низкая продолжительность жизни – вели к сокращению податного населения. И потому государственной задачей являлась борьба с голодом. Одним из конкретных действий выполнения этой задачи было обеспечение населения хлебом.

М.М. Сперанский разработал несколько важнейших мер в этом направлении.

Во-первых, сибирский хлебный рынок был объявлен свободным от всяких ограничений. В северных регионах Сибири, например, до той поры для предотвращения притеснений и обмана «инородцев» торговать с ними хлебом разрешалось не всем. Так, тобольским купцам разрешалось завозить в Берёзовском округе хлебные лавки только для русского населения, но не для коренного. Нередко такие ограничения были результатом пресловутого «административного ресурса» местных чиновников, которые незаконно торговали с ясачными и принимали свои меры для ликвидации конкуренции со стороны частных торговцев. Как уже говорилось немного выше, именно после введения свободной торговли сельскохозяйственной продукцией на территории всей Сибири купцы-хлеботорговцы, поставлявшие хлеб в северные регионы Западной Сибири, переориентировались на более дешёвое алтайское зерно.

Это сразу же позволило резко увеличить объёмы хлебозакупок на Севере. Если в течение XVIII в. в Тобольск завозили примерно 200 тыс. пудов муки с поправкой в ту или иную сторону (1703 г. – 218,0 тыс. пудов, 1771 г. – 183 тыс. пудов), то в сер. XIX в. – уже в полтора раза больше (1840-е гг. – 360 тыс. пудов).

Во-вторых, количественное увеличение хлеба сопровождалось ростом его доступности. Не нарушая законов свободного рынка, государство создавало конкуренцию частному капиталу и тем самым снижало «вольные цены». При госзакупках хлеба повсеместно действовали строгие правила приобретать по «еликовозможно низкой цене» из «первых рук». Это приводило к ликвидации посреднических услуг частных подрядчиков при формировании государственных хлебных фондов и, как логичный результат, к снижению закупочных и, следовательно, розничных цен.

В-третьих, создавался механизм распределения государственного хлеба через систему магазинов. Они звались «казёнными», «хлебозапасными» или «общественными», поскольку строились и содержались за счёт государственной казны, но силами волостного правления (общества). Эти терминалы государственной политики в сфере хлебного обеспечения были введены в сибирскую жизнь ещё Екатериной II во втор. пол. XVIII в., но только спустя век сыграли свою роль, став эффективным профилактическим средством против нередких в те времена голодоморов.

Прежде всего, они регулировали, а точнее снижали, цены, лишив частный капитал монополии на хлебном рынке. Государственная торговля хлебом на югорской земле не была доминирующей – например, в 1862 г. на неё пришлось 55,0 тыс. пудов из 133,5 или 193,0 тыс. пудов (по разным данным). Это от 28 до 41 % от общего объёма хлебопоставок.

Однако и этого было достаточно, чтобы «вольные продавцы» корректировали свои «вольные цены» с ценами хлебозапасных магазинов. Пусть не везде и не всегда этот механизм срабатывал, но он действовал.

Немаловажным для местного населения – особенно малоимущего, к которому относилось большинство хантов и манси, – являлось и то, что эти казённые магазины в случае необходимости могли предоставлять товары в долг. Благосостояние, а то и сама жизнь промысловика – рыбака и охотника – гораздо больше зависит от природных катаклизмов, стихийных бедствий, чем крестьян-



нина. Кроме этой очевидности, положение «сибирских инородцев» осложнялось и их правовым статусом. В годы стихийных бедствий, которые, по меткому выражению А.А. Дунина-Горкавича, «не только ничем не предотвратимы, но и едва ли даже могут быть своевременно предвидимы», крестьяне земледельческих регионов Российской империи подпадали под действие специального закона о правительственной помощи при неурожаях. А вот на северные районы это право не распространялось, и их жители в голодные годы оставались без государственной поддержки только потому, что они проживали «вне черты земледельческой культуры».

В такие трудные периоды мука из хлебозапасных магазинов нередко служила единственным средством спасения от голодной смерти. А поскольку такие магазины торговали также чаем, табаком и боеприпасами, то давали страждущему возможность не только пережить голод, но и продолжить охотничий промысел. Почти по китайской мудрости «Если хочешь помочь голодному, давай ему не рыбу, а удочку», с той лишь поправкой на российскую ментальность, что в данном случае давались и рыба, и удочка сразу.

Для получения «ссудного хлеба», следуя принципу круговой поруки, «нуждающийся инородец» должен был предоставить вахтёру магазина всего лишь поручительство родового старосты. Это служило гарантией того, что в случае несостоятельности должника решением органов местного самоуправления его долг мог быть распределён на всех членов инородческой волости. Так что за возвращением «хлебного долга» магазину соседи внимательно следили.

Конечно, на случай затяжных чрезвычайных ситуаций (например, голода 1859–1862 гг., вызванного несколькими ежегодными крупными наводнениями и спровоцированными ими сбоями в рыбном и мясном промыслах) запасов магазина – пусть даже и с названием «хлебозапасный» – было недостаточно. Но такие примеры были исключением, а не правилом. Чаще же проблемы с обеспечением хлебом все-таки не имели катастрофических размеров. Вот строчки из частного письма, рисующие типичную проблему, случившуюся в январе 1893 г.: «...Хлеба нет, купить негде и не на что; зимою промыслов не было. Начальники доставили гужем в Самарово тысячи две пудов муки и выдают по 30 фунтов [11 кг 290 г] на тягловую душу, а малолеткам по 20 фунтов [7 кг 200 г]». С решением подобных локальных



«В конце 1859 года и начале 1860 года, после огромного наводнения, цены на хлеб удвоились, и всё население края было в самом тяжёлом положении, но в особенности гибелен был вообще для здешнего края 1862 год, по случаю неулова рыбы и незначительного промысла зверя после наводнения... Большая часть остяков, особенно волостей Салтыковской, Лумпокольской, Ваховской и Трём-Юганской, гибельно провели зиму, питаясь корою деревьев и всякою падалью, и от изнурения и болезней умирали, и многие из русских жителей в крае не только не ели, но по нескольку недель вовсе его не видели. Остяки, разорённые наводнением последних четырёх лет, принуждены были в это время лишиться для прокормления себя и последнего скотоводства: оленей, лошадей и собак...».

Русанов И. Этнографический очерк Сургутского отделения Берёзовского округа Тобольской губернии // Подорожник: краеведческий альманах / ред.-сост. В.Белобородов. – Тюмень: Мандр и К^а, 2004. – Вып. 4. – С. 15–17.

или кратковременных продовольственных проблем такие магазины вполне справлялись.

В долг можно было взять магазинные товары и без форс-мажорных обстоятельств. Перед выходом на зимнюю охоту, например. И по выходе из тайги рассчитаться «мягкой рухлядью» (ну, конечно же, по цене, установленной магазином!).



1890–1903 гг.: «За отсутствием в крае хлебопашества оно продовольствуется хлебом, приобретаемым у местных торговцев. Для регулирования цен на хлеб в частной продаже существует 9 казённых хлебозапасных магазинов, из которых отпускаются инородцам мука и соль, не только за деньги, но и в ссуду».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 79.

Во втор. пол. XIX в. сеть хлебозапасных магазинов в Югре насчитывала 15 единиц, в конце – уже 22: 2 – в Сургуте, 7 – в Сургутском округе (4 – по р. Оби, 2 – по р. Ваху, 1 – по р. Югану), 4 – в Берёзове, 2 – в Берёзовском округе, 2 – в Самаровой, 2 – в Тобольском округе, 1 – в Пелымском округе...

Самаровский летописец Х.М. Лопарёв со ссылкой на «Положение о земских повинностях в сибирских городах» от 22 июля 1822 г. писал, что норма ежегодно пополняемых запасов хлебозапасного магазина «Самаровского яма» была определена в 20 тыс. пудов (328 т), Сургута – 28 тыс. пудов (459 т), Обдорска – 40 тыс. пудов (655 т). Девять

магазинов Сургутского уезда 1 января 1876 г. хранили «44 700 пудов 14 фунтов муки налицо и 8890 пудов 19 фунтов в долгах» (всего 878 т); в 1907 г. – 20 500 пудов (336 т). В том же 1907 г. в шести магазинах Берёзовского района лежало 56 042 пуда 14 фунтов (918 т) хлеба.

«Завмагами» таких хлебозапасных магазинов были вольнонаёмные вахтёры из местных отставных казаков. У кого государственная мука прилипла к рукам толстым слоем вскорости открывали собственную торговлю.

Хлебозапасные магазины оказались настолько удачной формой снабжения северных территорий, что просуществовали полтора века, пережив правление 7 императоров, две революции и несколько крупных войн. Ещё в 1918–1921 гг. действовал Саранпаульский хлебозапасный магазин, а в 1923–1925 гг. – Леушинский, Юганский и Сартыньинский.

Хлебная продукция для аборигенного населения реализовывалась в разных формах. Видимо, иногда приобреталось зерно. По крайней мере, известны ручные жернова и большие ступы для рубления ячменя. В большинстве случаев предпочтение отдавалось муке. Но нередко хлеб бра-

ли и в уже испечённом виде. Причём историки отметили любопытную закономерность: рыбаки и охотники предпочитали покупать муку и готовить хлеб самим, а оленеводы старались приобрести готовые булки и караваи. Может быть, поэтому об «остяцком хлебе» в отзывах исследователей и путешественников сказано намного больше, чем о «самоедском». Кстати сказать, эта же разница вкусовых пристрастий отмечена и в отношении других зерновых продуктов – круп: оленеводы брали их мало и кашу варили редко.

В Обдорске продажа готового хлеба ненцам и хантам стала одной из выгодных статей дохода русского населения. По сообщению И.С. Полякова, печь хлеб начинали с самой осени и к ярмарке, собиравшейся в конце декабря – январе, в небольшом селеньице скапливалось до 80 тыс. ковриг. Они «складываются в амбары, как дрова; ковриги смерзаются, заносятся снегом... остяки и самоеды, закупая его поленицами, везут в тундры, в запас на целый год», – сообщал этот очевидец в 1876 г.

Замороженный хлеб в зимнее время и сейчас является основным источником углеводов для оленных хантов, манси и ненцев. После таяния снега приходит черёд сухарей – до следующей



Крендельная. Обь-Иртышский Север. Из кн.: История Ямала. – Екатеринбург, 2010. – Т. 2: Ямал современный, кн. 1: У истоков модернизации. – С. 219



зимы. Однако желание откусить от свежей хлебной корочки столь велико, что оленеводы корректируют маршруты своих перекочёвок с пунктами хлеботорговли. К примеру, на территории Полярного Урала после появления железнодорожной ветки в привычные пути оленьих стад были внесены коррективы – люди стали подкочёвывать к рельсам, чтобы купить свежего хлеба и заготовить новые сухари.



«В XIX в., собственно во второй его половине, многие посёлки-паули стали более многочисленными – сказывались как численный рост самих манси, так и увеличение русского населения Сибири, активная миграция коми в Сибирское Зауралье. Расширилась торговля, в обиходе манси появились и стали обычным делом покупные продукты (сахар, хлеб, чай), ткани, посуда...».

Гемуев И.Н. Народ манси: воплощение мифа [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.balkaria.info/library/g/gemuev/mansi.htm>

Путь хлебушка в хантыйские и мансийские дома был нескорым и нелёгким. Переломным моментом в его потреблении приуральскими и сибирскими уграми историки считают сер. XIX в. К этой поре в ходе реализации реформ М.М. Сперанского увеличились поставки хлеба на территорию Северной Сибири, расширилась площадь «вогульской запашки».

Однако интенсивность распространения новых веяний в пищевой культуре коренного населения была неодинаковой и зависела, в первую очередь, от близости к Оби. Ведь именно эта «Большая река», как называли её ханты, была территорией преимущественного расселения русского населения и основной транспортной магистралью для доставки муки. Поэтому в приобских поселениях к хлебу уже привыкли настолько, что без него не мыслилось никакое застолье. «По производству хлебопашества в Сургутском отделении всё население края продовольствуется привозным хлебом, который вместе с рыбою составляет единственную пищу как остяков, так и русских жителей», – свидетельствует в 1863 г. И. Русанов. «При современных условиях быта инородцев, хлеб для них – насущная потребность», – вторит ему немного позже А.А. Дунин-Горкавич.

Теперь уже хлеб есть в каждом жилище, и им можно перекусить на скорую руку – вот как об этом пишет в 1876 г. в своих путевых заметках по Оби итальянец С. Соммье: «Новые гребчихи, кото-

рых мы взяли в Неримово, ...попросили меня дать им время на перекус, который составляли сырая рыба и очень чёрный хлеб, макаемый в рыбий жир...».

Так что хранительницы хантыйских и мансийских очагов к этой поре уже обладали опытом в изготовлении хлеба. Интересно, что подобно эмбриону, который в процессе формирования и развития в ускоренном темпе повторяет весь путь формирования человека на планете, приобщение обских угров к хлебопродуктам скопировало в миниатюре освоение этого культурного феномена в общечеловеческой истории. Только эту плёнку прокрутили с очень высокой скоростью, вместив 12-тысячелетний рассказ в 3-вековой конспект.

Поначалу, скорее всего, хантыйки и мансийки использовали муку самым примитивным способом – добавляли её в рыбные и мясные отвары. Тогда и появились до сих пор любимые кушанья колас и саламат. Одновременно или чуть позже был освоен и простейший способ изготовления мучного продукта – пресных лепёшек, испечённых на палочке и лопатке у костра либо в золе. Эти способы дожили до совсем недавних дней, но во времена появления в Сибири Ермака или Меншикова они были преимущественными, если не единственными. Позже, в 1820-х гг. Ф.М. Белявский указывал о жителях Оби: «Пользуясь мукою из казённых магазинов, ...хлеба не пекут, а вместо ононого мясят лепёшки из непросеянной ржаной муки или из рыбьей мякоти, обращённой в муку; разводя оную в тёплой воде и приправляя рыбьим жиром, кладут в горячую золу...». В другом месте своих записок, которое процитировано в предисловии к этой книге, он употребляет оборот «выменянный мужьями пресный хлеб». Всего лишь четыре слова, но свидетельствуют они о многом. Во-первых, какая-то часть хантов в нач. XIX в. не делала хлеба вовсе, а выменивала его. Во-вторых, в ходу был пресный хлеб, который можно было готовить самыми примитивными способами без печи.

И даже позже, в сер. XIX в. посторонний взгляд в числе сибирской экзотики выхватывал изготовление и потребление хантами и манси не хлебных буханок из кислого теста, а пресных лепёшек. «Хлеба они употребляют гораздо менее русских, делают из муки раствор и пекут в чужалах в золе пресные тонкие лепешки», – записал тогда Н.А. Абрамов.

Но приведённое наблюдение уже было, как любили тогда выражаться, «картиной уходящей эпохи». В эти десятилетия кислое тесто на дрожжах и печи для выпечки хлеба уже утверждались в быту обских аборигенов (см. рассказ «Хлебная печь»).



1876 г.: «Печёный хлеб составляет необходимую пищу остяков и самоедов...».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

1890–1903 гг.: «У назымских остяков Самаровской волости Тобольского уезда, проживающих в низовье р. Назыма... Хлеб пекут, как ржаной, таки крупичатый».

«Салымские остяки... их женщины пекут хлеб...».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 128, 130.

Во второй половине, а уж тем более в конце того столетия почти все, кто проезжал по Оби, уже указывали на наличие специальных печей для изготовления хлеба и на умение «остячек» готовить еду из муки. Причём именно еду (в широком смысле этого слова), а не только хлеб, поскольку новый продукт на хантыйской кухне нашёл очень широкое применение. Речь даже не идёт о разнообразных пирогах – с рыбой, мясом, ягодой, – которые местные кухарки тоже научились печь. Это, как бы, само собой разумеется. Ржаную и пшеничную муку стали добавлять во всевозможные похлёбки, заправки к рыбным и мясным блюдам... Автор первой специальной статьи о хантыйской традиционной пище (а затем и первой монографии о хантыйской культуре вообще) М.Б. Шатилов дал такую оценку умению местных женщин в хлебопечении: «В общем нельзя не признать у остяков стремления к разнообразному приготовлению хлеба, изобретательности и практической целесообразности выпечки различного рода печенья в определённых бытовых условиях». Через шесть десятков лет эту мысль разовьёт другой видный угровед – Н.В. Лукина: «Обращает на себя внимание стремление хантов к максимальному сочетанию местных пищевых ресурсов с привозным продуктом – мукой. Это проявляется в способах приготовления не только хлеба, но и других видов пищи...». Подтвердить сказанное могут хотя бы публикуемые в этой книге достаточно многочисленные рецепты блюд с использованием муки.

Но не везде ситуация была такой. Чем дальше от Обского русла стояли остяцкие юрты или вогульские паули, тем слабее были контакты с русским населением, тем реже и в меньших объёмах поступала в них мука. Соответственно, и хлеба в них ели меньше. О хантах в приобских селениях С.К. Патканов в самом начале XX в. писал: «При изобилии мяса, дичи и рыбы они сравнительно мало

потребляют хлеба, и 50 пудов хватает небольшой семье на целый год». Если принять размеры «небольшой семьи» в 6 чел., годовая норма потребления мучного получается 133 кг, суточная – 365 г. На р. Вахе потребление хлеба в это время составляло уже на треть меньше – примерно 250 г в сутки (хотя полтора столетия назад, в сер. XVIII в., как уже было сказано выше, средняя норма ежедневного потребления мучных продуктов ваховскими хантами была в два раза меньше – 88–132 г; так что прогресс налицо).

В таких местах, где хлеб так и не стал «всему головой», соответственно, на могли появиться и мастерицы по его выпечке. Прежде всего, к таким территориям надо отнести медвежьи углы по Сосьве, Казыму и Конде, населённые манси.



Манси р. Конды (1892 г.): «Если варят рыбу, то её варят совсем нечищеной, вместе с внутренностями и чешуёй. И всё это пожирается без хлеба, так как хлеб здесь редкость...».

Из привезённой же нами белой муки они [вогулки. – Я.Я.] ухитрялись стряпать такие кирпичи, что даже самым острым ножом с великим трудом их можно было резать. О чистоте и опрятности при этом уже и говорить нечего.

Долго бились мы с нашими кухарками, но приучить ни к чему их не могли».

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^о, 2003. – С. 43–44.

Понятны замечания российских и европейских путешественников о неумении хантыек и мансиек печь хлеба или делать это плохо, которые были высказаны в XVII–XVIII или даже в нач. XIX в. Но подобное мнение о жителях указанных выше рек, высказанное в более поздние времена, когда вдоль Оби уже всю дымились «остяцкие печи» для хлеба, могут говорить лишь о медленном проникновении сюда нового продукта. Даже в 1892 г. П.П. Инфантьев сокрушался, что у богатых вогулов хлеб на столе гостит редко (что уж тут говорить о бедноте, к которой относилась подавляющая часть сибирских угров?). А его знакомец К.Д. Носилов тогда же добавлял: мол, вогулы к хлебу непривычны и при наличии мяса мякишиль корку за щеку ни за что класть не будут.

Верховья Ваха и земли по его притокам – ещё одна труднодоступная территория, куда хлеб шёл долго и трудно. Пара небольших хлебозапасных магазинов почти на тысячекилометровую протя-



Ханты р. Ваха (1913 г.): «С. Ларьякское. 8-е марта. В первых числах марта проездом с р. Таза на Обь в Ларьяке несколько дней жил Кай Доннер, магистр Гельсингфорского университета, занимающийся изучением остяцкого языка инородческих племён бассейнов р. Оби и Енисея...

По заведённому обычаю приезжих поят чаем. Уселся и он к самовару – сначала на пол, неумело свернув калачиком ноги, потом, когда предложили, – на стул. Сначала попробовал булки, потом напал на хлеб. И как ведь ел! Выпили один самовар, принялись за дружкой. От первого торгового пошли к другому – и там за торговлю и за еду».

Дмитриев-Садовников Г.М. Корреспонденции из с. Ларьякского в газету «Сибирский листок» // Вёрсты и строки / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1998. – С. 156.

жённость реки – это, конечно, дробина для слона. Нельзя без улыбки читать о том, с каким аппетитом и в каких объёмах уминал хлеб привычный к нему европеец К. Доннер, выбравшийся после долгого путешествия по хантыйским юртам в с. Ларьяк с расположенным там хлебозапасным магазином.

Но постепенно хлеб проник и утвердился на всём пространстве угорского расселения, всё более и более превращаясь в продукт первой необходимости. Где-то его покупали, где-то пекли сами, но везде любили. Отныне все хантыйские и мансийские женщины сызмальства учились делать хлеб – так же, как шить или готовить рыбу. Нередко этим ремеслом овладевали и мужчины, и уж каждый охотник – как тогда, так и теперь – в состоянии испечь себе лепёшку на промысле.

Коррективы внёс мрачный XX в., точнее его первая половина. Сначала события Гражданской войны и утверждение большевистской власти на десяток лет вычеркнули из списка государственных забот и обязательств проблемы коренного населения Сибирского Севера, в том числе и одну из важнейших – снабжение хлебом. Работавший в этих краях на рубеже 1920–1930-х гг. В.Н. Чернецов в своих

дневниках то и дело отмечает нехватку хлеба у местного населения: «Хлеб – нянь получают исключительно от русских и употребляют в сравнительно небольшом количестве» (р. Лозьва, 1925 г); «Хлеба на Юконде мало. Все стараются больше налегать на рыбу. Женщина и парень едут вовсе без хлеба, у них есть лишь немного картошки... Общая масса здешних вогул уже попривыкла к хлебу, а теперь снова приходится отвыкать» (Юконда, 1933–1934 гг.).



Ханты р. Агана (1923 г.): «Вечером 6 июля прибыли в юрты Сартаковы. Здесь живут три семьи в небольших избушках, которые теперь были ещё пустыми. На третий день стали съезжаться туземцы на сход. Я созвал их для того, чтобы условиться относительно перехода на реку Пур... Сперва переговоры были неудачны, так как туземцы заявили, что перейти на Пур в летнее время невозможно... В набитой народом избушке я просидел с переводчиком до поздней ночи, пока сговорился с участниками схода. В конце концов, они согласились выставить за плату мукой 8 подвод с 25 оленями и 4 людьми – двумя остяками и двумя самоедами».

Городков Б.Н. Западно-Сибирская экспедиция Российской Академии наук и Русского географического общества (Предварительное сообщение) // Природа. – М., 1924. – № 7–12. – Стб. 9.

А организовавшему в те же годы исследовательскую экспедицию в глухие места по р. Пуру Б.Н. Городкову удалось найти себе проводников и рабочих из числа местных хантов и лесных ненцев только после того, как в качестве оплаты была предложена мука.

В двадцатых специалисты всерьёз обсуждали тему «экономического истощения туземцев Крайнего Севера».

А потом началась вакханалия колхозного строительства с раскулачиванием, перераспределением имущества, появлением десятков тысяч спецпереселенцев в местах исконного проживания хантов и манси. Следствием этой репрессивной государственной политики стала острая нехватка продуктов питания и голодоморы – причём не



Процесс выпечки кислого хлеба. Ханты. Юрты Милимовы. Р. Васюган. 1992 г. Фото: З. Надь



1927 г.: «По приезде в Обдорск на пленарном заседании исполкома снова пришлось увидеть всё тот же хлеб. Съехались на выборы делегаты от самоедов и остяков. На повестке дня вопрос о самообложении и текущие дела, а на столе куски хлеба, привезённого с Ямальского полуострова. Местные аборигены, взяв со стола буровато-серые куски, щупают, нюхают, пожимают плечами. Смотрит и удивляется обыватель, а на членов президиума, выезжавших на места, этот хлеб, по-видимому, не производит впечатления... «Порченная мука. Эка штука», – заявляет кто-то в толпе».

Костиков Л. Одна из причин экономического истощения туземцев Крайнего Севера Сибири // Подорожник: краеведческий альманах / ред.-сост. В.Белобородов. – Тюмень: Мандр и К^о, 2009. – Вып. 11. – С. 135.

только в спецпереселенческих комендатурах и подкомендатурах, о чём уже немало сказано и написано, но и в поселениях обских угров. И опять о хлебе только мечтали. Тогда ханты и манси выучили русскую поговорку «Худ обед, когда хлеба нет», но об «истощении туземцев» вслух уже никто не рассуждал.

И только после Великой Отечественной войны хлеб в Сибири стали есть, как говорится, от пуза. Его – из низкосортной муки – стали даже готовить для подкормки оленям. В эти десятилетия в связи с наплывом нового населения (особенно с началом «большой нефти») и возросшей мобильностью обско-угорского населения (особенно молодёжи), приведшим к активным межэтническим и межнациональным контактам, произошли изменения и в домашнем хлебопечении хантов и манси. Хлеб пекли по-прежнему в традиционных печах, но по рецептуре и составу он всё больше и больше стал напоминать русский. Почти исчезли из повседневной жизни на стойбище пресные лепёшки, окончательно утвердился кислый хлеб. Потихоньку ушли в прошлое ржаные буханки,



Выпечка хлеба в современных металлических формах. Ханты, манси. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). 2011 г. Фото: Ю.С. Евлахов



Форма хлебная из берёсты. Ханты. Юрты Каюковы. Р. Большой Юган. Сер. XX в.

предпочтение стало отдаваться пшеничным булкам, причём из высокосортной муки. У любителей в хлебе появились магазинные добавки – тмин, изюм... Более разнообразной стала хлебная выпечка – вплоть до кексов и тортов к праздникам. Самодельные из жести, а уж тем более из бересты хлебные формы хозяйки повсеместно заменили на фабричные...

Осовременились и способы употребления хлеба. Только старшее поколение ещё какое-то время ело его с сушёной рыбой, рыбной мукой, рыбьим жиром, любило обмакивать его в растопленное сало диких животных и игнорировало хлеб при употреблении похлёбки, рыбы или мяса. Молодёжь уже по-русски жевала хлеб со всем подряд, тем более, что многие традиционные блюда – те же рыбная мука или рыбий жир – уже исчезали с кухни.

В сегодняшней угорской кухне дрожжевой печёный хлеб (а может быть, и хлеб вообще) – наравне с солью, овощами, молоком, грибами – входит в число заимствований. Он обогатил местную культуру, значительно разнообразил рацион коренного населения, улучшил питание, а это является неперенным фактором укрепления и поддержания хорошего здоровья и отдельного человека, и нации в целом.





РЕЦЕПТЫ

ХЛЕБ (ЛЕПЁШКИ) ПРЕСНЫЙ

Пресный хлеб на соде – более простой в приготовлении и более дешёвый по стоимости – был популярнее кислого. Он же считался и более сытным. Старшее поколение, даже перебравшись в посёлки и обзаведясь современными электрическими и газовыми плитами, предпочитает пресный хлеб кислому.

Если же говорить о сорте муки, то, конечно же, ржаная мука очень долгое время являлась основой хантыйского и мансийского хлебопечения. Лепёшки из неё были основным хлебным продуктом жителей Югры из-за большей доступности ржаной муки, дешевизны и быстроты приготовления продукта. Пекли, конечно, и пшеничный хлеб, но гораздо реже. Пожалуй, только во втор. полов. XX в. «белый хлеб» потеснил «чёрный» и стал основным мучным продуктом на столе. Рецепты приготовления и того, и другого практически не отличались.

И рецептов теста, и способов приготовления «хантыйского» или «мансийского» хлеба достаточно много. Причины такого разнообразия самые разные – степень доступности привозной муки, материальный достаток хозяев, условия приготовления (на стойбище, в рыболовецкой или охотничьей избушке, в пути), местные пищевые и семейные традиции... Даже вкусовые пристрастия стряпухи и домочадцев или гостей.

Приготовление пресного теста

Простое тесто

Рецепт приготовления простого пресного хлеба незамысловат: в замес идут только непросеянная ржаная мука и тёплая вода. По вкусу или наличию добавляется и соль, хотя очень долго обходились без неё. Поздно в число ингредиентов вошла и сода, но сейчас она обязательна для разрыхления теста.

Тесто – и простое, и с всевозможными добавками, речь о которых пойдёт ниже, – делается крутое и вымешивается в корыте руками. Раньше стряпуха могла раскатать кусок теста на своём голом бедре, что удивляло и вызывало возмущение европейских путешественников.



Мансийская загадка: Без рук, без ног, а в течение суток поднимается.

Отгадка: Тесто

Конькова А.М. Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.

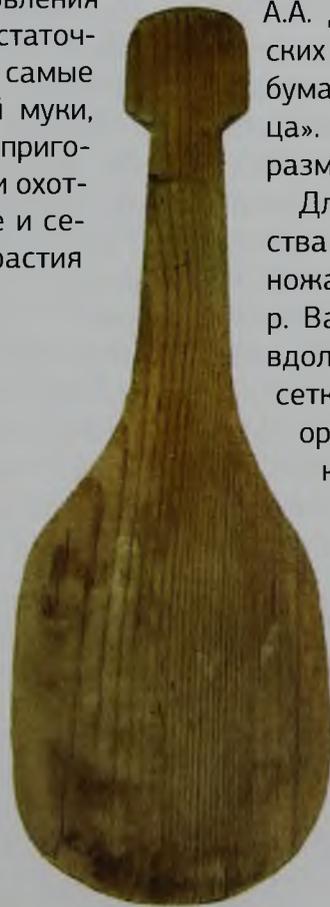
Признак готового теста – оно перестаёт прилипать к рукам.

Примерно до сер. XX в. большинство хантыек и мансиек, особенно вдали от русских поселений, лепило из такого тугого пресного теста лепёшки разных размеров – в зависимости от способа выпечки. Например, для рожнов удобны заготовки в виде овала (на р. Вахе они достигали 15–20 см в длину) толщиной около 2 см. Для выпекания в золе открытого очага (костра или чувала) подходят параметры, которые А.А. Дунин-Горкавич представил не в метрических показателях: «Величиною в ½ листа писчей бумаги и толщиной приблизительно в два пальца». А для печи годятся лепёшки любых форм и размеров толщиной до 3–4 см.

Для ускорения пропекания и улучшения качества хлеба на обеих сторонах лепёшки концом ножа наносятся надрезы. Иногда (например, на р. Вахе) это простые параллельные линии либо вдоль или поперёк лепёшки, либо в виде кривой сетки. Однако нередко эти полосы приобретают и орнаментальное оформление. Так, Н.В. Лукиной на р. Васюгане задокументировано: «Например, позовут маленькую девочку, она ладошкой отпечаток сделает, это «всех кор» – «утиная лапа». Другая сделает «мёнкам кон» – «брюхо змеи»: две продольные полосы с поперечинами».

Заключительным этапом подготовки лепёшки к «огненной процедуре» является её натирание мукой с обеих сторон.

В последние десятилетия пресный хлеб в форме лепёшек сохранил преимущественное бытование вне мест постоянного проживания (на охоте и рыбалке), а на стойбищах и в национальных посёлках утвердился кислый хлеб в виде буханок и караваев.



Лопатка деревянная для раскладывания теста по хлебопечным формам. Ханты. Юрты Летние Ярсомовы. Р. Большой Юган. Втор. пол. XX в.

Тесто на крови

Тесто заводится на свежей оленьей или лосиной крови – как в чистом виде, так и смешанной с водой или мозгами. Сначала его не солили, однако позже отошли от такого правила.

Названия: ханты – *келп нянь / келпинг нянь / калэн нянь, вер поруй нянь, уран нянь*; манси – *джапань нянь, тельпинь нянь / тельвинь нянь*.

Тесто на оленьем молоке

В хозяйствах оленеводов вода для теста нередко смешивается с оленьим молоком.

Тесто с беличьими кишками

Беличьи кишки чистят, моют, нарезают на кусочки и толкут до консистенции кашицы, которую разбавляют водой. В эту массу засыпается мука, затем всё взбивается – тесто готово.

Тесто на рыбьем жире

В тесто добавляется рыбий жир – по вкусу и запасам.

Тесто на рыбном бульоне

Вместо воды при замесе используется рыбный бульон или уха. Соль в таком случае не добавляется.

Название: ханты – *хул инк поруй нянь*.

Тесто с икрой

Освобождённая от плёнок свежая икра смешивается с мукой в разном виде – либо отдельными зёрна-



Ханты р. Ваха (1898 г.): «В свой хлеб остяки Ваха почти всегда подмешивают рыбную муку, поэтому его всегда легче кусать и у него, по их мнению, лучше вкус... Хлебу придают либо круглую русскую форму и пекут в золе, либо узкую и фигурную – его пекут на палке у костра».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 250.

ми, либо истолчённой массой. Из сухой икры сначала делается водяная болтушка, в которую и добавляется мука. В состав такого теста обязательно включается соль и, зачастую, дикий или покупной репчатый лук. Кондинские манси добавляли к икре и рыбий жир.

Название: ханты – *мярен поруй нянь*.

Тесто с рыбной мукой

Есть несколько способов приготовления такого теста.

Во-первых, в разных местах отдавали предпочтение разной рыбной муке (*порсе*). Где-то брали обычную, а где-то (например, на р. Вахе) для хлеба изготавливали специальную порсу из рыбьих голов – она жирнее.

Во-вторых, различалась и технология замеса. Одни исследователи писали, что рыбная мука добавляется в тесто одновременно с хлебной мукой в самых разных пропорциях. А вот У.Т. Сирелиус наблюдал на р. Вахе, что порсу сначала варят, затем смесь процеживают, и именно на этой жидкости после остывания заводят тесто. Его долго вымешивают, но не дают закиснуть.



Замес теста на крови и жарение из него лепёшек в жиру. Г. Ханты-Мансийск (музей «Торум Маа»). Июль 2011 г.
Фото: А.Н. Кондрашёв



Как и в случае с рыбным бульоном, соль в такое тесто не добавляется.

Название: ханты – *тюнь поруй нянь*.

Тесто на соке толчёной черёмухи

В тесто для хлеба добавляли свежий сок толчёной черёмухи.

Тесто с ягелем

Есть информация, что в голодные 1920–1940-е гг., когда в центральных и южных районах страны люди смешивали муку с лебедой и крапивой, а спецпереселенцы в Сибири – с берёзовой трухой, ханты и манси использовали в качестве вынужденной добавки мох ягель. Для его сбора выбирали затенённые места, поскольку ягель на солнцепёке вырастает более горьким. Сушёный, толчёный и просеянный мох становился ингредиентом теста не по желанию людей, но представляется справедливым замечание Е.А. Оборотовой и о полезных свойствах такого хлеба: «*Не случайно даже в цивилизованной Исландии и в наши дни выпеченные изделия с добавлением порошка из лишайников пользуются устойчивым спросом*». Дороговизна и дефицит муки для труднодоступных районов Северо-Западной Сибири в XVII–XIX вв. делают допустимым предположение об употреблении «ягелевого хлеба» и в прошлом.

Хлеб (лепёшки) пресный печёный

На рожне (палочке)

Это простейшее приспособление для приготовления пищи этнографы считают самым древним из используемых сибирскими уграми в наши дни. Сибирские старожилы называли его «на рожонках». Делается такой вертел следующим образом. Сначала оба конца деревянной палочки заостряются: нижний (для втыкания в грунт) – слегка, верхний (для нанизывания лепёшки) – тщательно. Затем около верхнего заострения наносятся зарубки для фиксации лепёшек.

Испечь хлеб на рожне – дело не простое, требующее сноровки и ловкости. Очень важно правильно насадить сырую лепёшку так, чтобы она не обвисала и не сваливалась. У хантов р. Салым существовал даже обычай испытания невесты, заключающийся в том, что претендентка в жёны должна была замесить тесто, сделать лепёшку и насадить её на рожон. Если лепёшка сползала, девушку в текущем году замуж не отдавали, полагая её пока ещё недостаточно хорошей хозяйкой и неумехой в хлебопечении.

Опытные хозяйки проделывают эту операцию с лёгкостью, держа стержень между колен. Потом они



«Остяцкие пресные лепёшки на рожонках у огня» (авторская подпись). Ханты. С. Ларьякское. Р. Вах. 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



Пресные лепёшки на рожнях. Ханты. П. Корлики. Р. Вах. 1957 г. Фото: З.П. Соколова. Из кн.: Соколова З.П. Ханты и манси: взгляд из XXI в. – М.: Наука, 2009. – С. 268



1898–1902 гг.: «Когда остяк заявил, что нужно подождать, пока хозяйки напекут хлеба в до-рогу, я стал ворчать про себя: по моему расчёту вы-ходило, что на это потребуется по меньшей мере полсутки: растворить тесто, дать закиснуть ему, дать подняться и другие манипуляции – всё это и у нас не рукой повернуть, вдобавок я нигде не видел печи... В корыто... остячка налила рыбьего бульона, насыпала туда муку, замесила и взбила руками – и тесто было готово. Дрожжей не было видно, да и не ждали, пока закиснет. Из кусков теста хозяйка навалила продолго-ватых лепёшек, по форме и величине похожих на ло-пасть весла, толщиной 3–4 см, надела их на вертел и стала хлопать и гладить их, держа вертел между ко-лен. Когда хлеб принял достаточно красивый и глад-кий вид, на обеих сторонах его она сделала концом ножа углубления и начала печь. Печки не понадо-билась. Вертел с хлебом поставили на землю перед костром... Когда одна половина лепёшки пропеклась, её повернули к огню другим боком. Разумеется, про-печь таким образом хлеб сразу нельзя: хлеб разре-зали пополам и пропекли внутренние стороны обеих половинок... «Лепёшки» эти были некрасивы на вид, кривые, прокопчённые насквозь, с обуглившимися краями, но остяку не до красоты...».

Карьялайнен К.Ф. У остяков // Сибирские вопросы. – СПб., 1911. – № 50–52. – С. 101–102.

хлопают и гладят лепёшку до тех пор, пока та не за-крепится.

Следом рожон с лепёшкой слегка наклонно втыка-ется в землю перед открытым огнём костра или чу-вала. Необходимо внимательно следить за процессом выпечки и для равномерного пропекания постоянно поворачивать лепёшку к огню то одной, то другой сто-роной.

Если недопечённая лепёшка обламывается, то для окончания процесса на вертел насаживаются её от-дельные куски. Иногда недопечённую внутри лепёш-ку разрезают вдоль и допекают внутренние стороны обеих половинок уже по отдельности.

На лопатке



1876 г.: «Женщины занимались шитьем своих оригинальных костюмов... другие были заняты печением хлеба, который готовится ими самым первобытным способом. Ржаная мука с примесью соли обваривается кипятком, месится в тесто, нама-зывается на палку и печется или жарится в горячей золе».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

Специально выстроганная «хлебная лопатка» вты-кается в землю наклонно над огнём. Для этого спо-соба выпечки тесто делается немного иначе: ржаная мука с примесью соли обваривается кипятком и за-мешивается. Получившаяся масса, по консистенции напоминающая клейстер, намазывается на такую ло-патку, которая для равномерного прожаривания хле-ба постоянно поворачивается около источника огня до полного пропекания.

На доске

Лепёшки или булки выкладываются на доску (*парт-нянь*), которую располагают наклонно на некотором расстоянии от открытого огня.

Комбинированный

(в золе открытого очага + на рожне)



1820-е гг.: «Хлеба не пекут, а вместо оно-го месят лепешки из непросеянной ржаной муки или из рыбьей мякоти, обращенной в муку; разводя оную в тёплой воде и приправляя рыбьим жиром, кладут в горячую золу».

Белявский Ф.М. Поездка к Ледовитому морю / Предисл. А.К. Омельчука. – Тюмень: Мандр и К^а, 2004. – С. 75.

Этот способ, как и выпечка на рожне от начала до конца, тоже считается одним из самых первых, освоен-ных человечеством способом термической обработки хлебных изделий. Он тоже хорош при переездах или в других случаях дефицита времени либо отсутствия условий для более цивилизованного хлебопечения.

Сначала сырые лепёшки закапываются в раска-лённую золу догорающего костра и дополнительно засыпаются сверху углями. Затем их – недопечённые – достают и очищают от золы и углей. Далее есть два варианта: 1) лепёшки устанавливаются у костра на ребро, а затем, для окончательного пропекания, по-сле очищения ножом от золы и обгоревших частей об-мываются водой и досушиваются у костра уже на ру-ках, 2) недопечённый в золе хлеб разрезается ниткой вдоль пласта и допекается на рожнах уже в виде двух половинок. Такие лепёшки получаются неказистыми на вид и жёсткими на вкус, но при обмакивании в жи-вотный или рыбий жир и употреблении с чаем были сытными и полезными.

На сковороде на углях

Лепёшки раскатываются до толщины 1 см, иссе-каются мелкими ножевыми надрезами и пекутся на сковороде, помазанной топлёным лосиным салом, ры-бьим жиром или маслом. Сковорода ставится в печь на горячую золу и угли примерно на час.



На сковороде под углями

Этот способ часто используется при переколёвках – при дефиците времени и условий для хлебопечения. Приготовленный таким образом «скороспелый» хлеб помогает получить необходимые калорийные и вкусовые добавки к обязательному рыбному рациону даже в неудобных для приготовления пищи условиях.

Разводится большой костёр из крупных дров, дающих много углей и золы. Пока он прогорает, пресное тесто раскладывается в предварительно смазанные растительным маслом или животным жиром сковороды, которые устанавливаются на слой горячей золы. Затем сковороды накрываются более крупной и более глубокой посудой (другими сковородами, мисками, тазами), установленной вверх дном с таким расчётом, чтобы их венчик опирался на слой золы. Сверху эта простейшая «мини-духовка» с помещённой внутри неё сковородой с хлебом засыпается горящими углями и головнями, раскалённой золой. Через час – полтора хлеб готов. Остывший костёр разгребаётся, крышка тщательно обметается от золы (для этого используют утиные крылышки или перья из крыльев и хвоста крупных птиц), а свежие лепёшки остужают и складывают в специальные мешки.

Хлеб (лепёшки) пресный жареный

По мнению этнографов, этот рецепт прошёл очень длинный путь, пока попал к сибирским уграм. Приготовление теста в жире, зародившись в глинобитных

хижинах земледельцев Средней Азии, сначала укоренилось в юртах кочевников Центральной Азии и Южной Сибири, а уж от них перешло в хантыйские полуземлянки и мансийские чумы.

Лепёшки или колобки из пресного теста, посыпанные мукой, жарятся на сковороде либо в котле на рыбьем жире, топленом (лосином, оленьем, медвежьем) сале, растительном масле.

ХЛЕБ (ЛЕПЁШКИ) КИСЛЫЙ

Приготовление кислого теста



1876 г.: «Тесто разминается в корыте, потом хозяйка, отстраняя со своих коленей... всё своё скудное одеяние, раскатывает на них тесто и получает лепёшки».

Поляков И.С. Письма и отчёты о путешествии в долину р. Оби, исполненном по поручению Императорской Академии наук. – Тюмень: Изд-во Юрия Мандрики, 2002. – С. 72.

Опытные хозяйки тесто ставят с вечера. Первым делом для этого достают специальную ёмкость, которую в русском быту называют квашнёй. Обычно она хранится в закрытом виде в чистом, сухом и прохладном месте. Раньше это была деревянная кадушка, сейчас чаще – эмалированная кастрюля или ведро. В такой квашне специально сохраняют остатки старого теста – закваски для новой опары.



Выпечка хлеба в сковороде под углями. Ханты. Стойбище Могульчиных. Р. Кулын-игол (бассейн р. Ваха). 2007 г. Фото: Е.В. Перевалова



Процесс выпечки кислого хлеба. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1997 г.
Фото: К.Г. Карачаров

Затем готовят муку. Её рассыпают на ровной поверхности для просушки, а затем просеивают через сито для избавления от механических примесей и обогащения кислородом.

Следующим шагом подготовительных работ становится приготовление опары. Для этого сохранившееся

в квашне от предыдущей выпечки тесто (закваска) и треть намеченной для хлеба муки разводятся тёплой водой до консистенции густой сметаны, старательно перемешиваются и посыпаются сверху мукой. Зимой ёмкость оборачивается утепляющими материалами (шкурами, тёплой одеждой) и ставится в тёпкое ме-



Выемка хлеба из печи. Ханты. Стойбище Д.И. Айпина. Р. Аган. 2007 г. Фото: Е.А. Данилов

сто (часто это специальные подстилки из шкуры лося на нарах), летом – выносятся на солнце, пока то не сядет.

Наутро заквашенное с вечера и поднявшееся тесто ещё раз подбивается, в него досыпаются оставшая мука и соль. Для ржаного теста и опара, и замес заводятся густыми (опытные хозяйки знают пропорцию 80% муки на 20% воды). После этого замес снова хорошо вымешивается и помещается в тёплое место «подойти».

Хлеб (лепёшки) кислый печёный

Печь протапливается одновременно с подготовкой теста. Затем внутри неё чистится под, а угли при этом мокрым еловым веником отгребаются в угол.

Через час – два поднявшееся тесто лопаточкой и ножом раскладывается в формы. Раньше хлеб выпекался непосредственно на разогретом поде печи или в специально изготовленных для этого ёмкостях из бересты. Позже для этого стали использоваться сковороды или самодельные противни из жести (так называемые листы). Сейчас в ходу стандартные металлические хлебопечные формы промышленного производства и всё ещё остающиеся в обиходе сковороды. Как говорится, «изменилась не только форма,

но и содержание»: для смазки внутренних стенок хлебопечных ёмкостей на смену вездесущему в прошлом рыбьему жиру в наши дни пришло покупное растительное масло.

Следующим шагом в хлебопечении является посадка форм с поднявшимся тестом в печь. Делается это с помощью деревянной «хлебной лопаты» с длинной ручкой, иногда используется и старое весло. После этого главной целью становится создание необходимой температуры в печи, для чего зев тщательно перекрывается приставной заслонкой (травой и мхом затыкается даже щель по периметру), а дымовое отверстие – пробкой из травы, мха или старых тряпок. Минут через двадцать угли из печи выгребаются, а отверстие снова перекрывается заслонкой.

В дальнейшем температуру в печи легко регулировать пробкой в дымовом отверстии

Примерно через полтора часа хлеб готов. Той же «хлебной лопатой» формы вынимаются из печи, а горячие буханки и караваи для остывания выкладываются на специальные доски или в нарты и накрываются чистой тканью. Хранят их в больших берестяных коробах в лабазах.

Хлеб на закваске гораздо вкуснее и лучше усваивается организмом.



Свежеиспечённый хлеб. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1998 г. Фото: К.Г. Карачаров



Хлеб сдобный

Такой хлеб готовится нечасто. Рецепт несложен: в тесто вливается рыбий жир или растопленное масло, после чего оно поджаривается на сковородах или печётся в виде булок в печах.

Название: ханты – *сынърахтэн нянь*.

Хлеб (лепёшки) кислый жареный

Куски кислого теста – без формования, раскатанные в лепёшки или скатанные в колобки – жарятся в масле, рыбьем или животном жиру в крупной посуде (больших котлах, сковородах).

Названия: ханты – *палм нянь, тутынг нянь*.

БЛИНЫ И ОЛАДЬИ

Эти заимствованные от пришлого населения блюда вошли в рацион сибирских народов после широкого внедрения в их быт сковородок.

Тесто, как и при замесе на лепёшки, имеет множество рецептов и в целом готовится так же, но более жидкой консистенции. Часто для блинов и оладий предпочитали тесто на крови.



Первая и последняя фаза выпечки кислого хлеба – замес теста (мука насыпана в большую берестяную куженьку) и выкладывание свежеспечённых буханок и караваев на нарты для остывания. Ханты. Стойбище Усть-Урна. Р. Демьянка. 2007 г. Фото: А.А. Рудь



Перенос свежеспечённого хлеба к месту хранения. Ханты. ХМАО – Югра. 2004 г. Фото: О. Сидорова

ПИРОГИ И ШАНЬГИ

Эта праздничная и десертная выпечка может готовиться как из пресного, так и из кислого теста. Нередко из одного замеса и в одной печи выпекаются и хлебные буханки, и пироги.

Как справедливо отмечали исследователи, сами блюда были восприняты сибирскими уграми от русских или коми-зырян. Но это не стало фактом простого заимствования, а превратилось в пример, согласно лексике советской идеологии, «интернационального по форме и национального по содержанию». Хантыйские и мансийские женщины «творчески переработали» импортированное явление пищевой культуры и разработали на его основе собственные блюда и рецептуры.

Традиционный пирог готовится так.

Сначала кусок теста разминается на столе руками и раскатывается до толщины 0,5–0,7 см и до диаметра, превышающего размер сковороды. Затем эта тонкая лепёшка перемещается на сковороду, предварительно смазанную топлёным лосиным салом, рыбьим жиром либо растительным маслом. Сверху толщиной 2,0–2,5 см выкладывается начинка, и именно она служит основой оригинальности блюда и разнообразия пирогов в целом. Начинка может быть самой разной – рыбной, мясной, картофельной, сладкой (как из свежих ягод, так и из варенья). Из варенья предпочтение отдаётся брусничному и черёмуховому. Летом нередко готовится смешанная начинка – мясо с ягодой, рыба с ягодой... Деликатесом считается запечённая целиком тушка белки.

Затем нужно левой рукой захватить свисающий со сковороды край лепёшки, а правой лепить складки, стягивая захваченную часть к центру до той поры, пока не сформируется верхняя поверхность пирога с небольшим отверстием в центре. Заключительной процедурой становится смазывание пирога или шаньги рыбьим жиром, топлёным животным салом, маслом.

Далее – всё просто. Сковорода с помощью «хлебной лопаты» отправляется в протоплённую плиту, а в печи плотно перекрываются все отверстия. Примерно через час вкусное и питательное блюдо готово.

ВАРЁНЫЕ БЛЮДА

Суп с галушками

Очень быстрое в приготовлении блюдо из пресного ржаного или пшеничного теста такого же замеса, как для выпечки. Оно раскатывается до толщины в палец и режется на квадратики со стороной до 10 см, которые варятся в воде либо бульоне. Можно это делать вместе с кусками мяса или рыбой, но можно и после

их выемки уже в чистом бульоне. Опускать кусочки теста в кипящий рыбный или мясной бульон необходимо по отдельности.

Для такого блюда особенно хорошо тесто, замешанное на крови.

Похлёбка из муки

Простейшее блюдо – вода плюс мука. По вкусу добавляются кровь, кусочки мяса и внутренности животных, рыбий жир, рыбная мука.

Жидкая болтушка из муки

В прошлом это было достаточно распространённое и разнообразное по ингредиентам блюдо. Этнограф Н.В. Лукина ещё полвека назад писала о вкусовых пристрастиях хантов р. Васюгана: «*Пожилые люди не любят супы, приготовленные по правилам русской кухни. «Слишком много воды» – вот их оценка. Однако определённый род супа, а именно из рыбной или покупной муки, в изучаемый период играл далеко не последнее место в пищевом рационе хантов. Из рыбной муки с добавлением обычной варили жидкую болтушку.*

Болтушка на воде. Готовится чрезвычайно просто: в кипящую воду прямо рукой сыплется небольшими порциями мука при постоянном помешивании лопаткой. Одновременно добавляется соль. Обычно блюдо делается очень густым – «чтоб лопатка стояла». В такую постную болтушку перед употреблением добавляется в изрядном количестве рыбий жир или топлёное сало.

Болтушка на мясном бульоне. Сначала из нарезанного ломтиками мяса (оленьего, лосиного) или рыбы варится бульон, затем в кипящий бульон тонкой струйкой засыпается мука. Варится при постоянном помешивании до тех пор, пока не достигнет консистенции сметаны.

Болтушка с рыбной мукой. Ржаная или пшеничная мука для болтушки смешивается с растолчённой и просеянной через сито рыбной мукой в желаемой пропорции, а затем небольшими порциями высыпается в крутой кипяток при помешивании.

Название: ханты – *путын ряйенк*.

Мучная каша (заваруха)

Это блюдо не столь популярно, как любимая хантами и манси болтушка, но почитается за сытное и необходимое перед тяжёлой работой или дальней дорогой.

Варится оно споро и легко. Нужно всего лишь понемногу подсыпать муку в кипящую солёную воду, не забывая осторожно перемешивать специальной лопаткой. Предпочитаются густые каши – «чтоб лопатка стояла».



Перед едой такую кашу обязательно обильно заправляют маслом, топлёным салом или рыбьим жиром.

ТОЛОКНО (ТАЛГЕН / ТАЛКАН)

Толокно – мука из очищенного, затем пропаренного и, наконец, поджаренного овса – является одним из древнейших элементов пищи на планете. Время и способ его включения в рацион коренных сибирских народов остаются пока нераскрытыми, однако ряд ведущих отечественных этнографов (Е.А. Алексеенко, Г.М. Василевич, Н.В. Лукина) считают, что случилось это всё же до массового проникновения сюда российского населения. Вполне возможно, толокно и блюда из него кеты, эвенки, ханты и пр. переняли от татар. По крайней мере, определённое сходство в названиях толокняной муки (кеты – *талэн*, эвенки – *талган*, ханты – *талген/талкан*) позволяет рассуждать на эту тему. Но эти же материалы могут говорить об ином: сибирские народы могли импортировать

привычку размешивать толокно в чае с добавлением жира от каких-то южных кочевников самостоятельно и независимо друг от друга.

У обских угров (впрочем, как и других аборигенных народов вкупе с русскоязычными старожилами) любимое толокняное кушанье дожило вплоть до XX в.

Рецепт приготовления сформулирован в русской поговорке: «Скорое кушанье толокно: замеси да и в рот понеси». Действительно, готовится оно очень просто: зёрна пшеницы, овса или ячменя замачиваются до появления ростков, затем обжариваются до золотистого цвета в больших чугунных котлах или сковородах, толкутся в ступе, отвеиваются от мусора и, наконец, перемалываются (раньше – на жерновах, сейчас – в кофемолке). Готовый продукт сначала обливается чаем, а затем заправляется лосиным топлёным салом или покупным маслом. Есть его можно вприхлёбку с ухой, супом или, опять же, с чаем.

БЛЮДА ИЗ КРУП





«ЛЮБО БРЮХУ, ЧТО ГЛАЗА КАШУ ВИДЯТ»

Крупа, как и мука, – тоже продукт дробления зерна. Только дробление это – не тонкий помол, как при изготовлении муки, а грубый, а то и вообще всего лишь обдирка, очищение зерна от лузги, шелухи. «Крупа вообще всё зернистое, мелкорассыпчатое, но не мучнистое», – такое определение даёт В.И. Даль.

Как пищевой продукт, крупа изготавливается из зёрен крупяных (просо, гречиха, рис, кукуруза), зерновых (ячмень, овёс, пшеница) и бобовых (горох, чечевица) культур. По современной номенклатуре к крупам также относятся и хлопья (овсяные, кукурузные).

Основное блюдо, которое готовится из крупы, это каша. Вряд ли можно найти более простое в изготовлении кушанье. Достаточно сварить крупу – и еда готова. Но при всей простоте схемы – сколько вариантов! Прямо реальное подтверждение знаменитого афоризма А. Лобро: «Одно и то же блюдо никогда не бывает одно и то же». Почему? Широкий выбор круп – это раз. Разнообразие растворов для варки (от воды из ручья до смеси разных бульонов) – это два. Неисчислимый набор добавок и специй – это три.

Именно это сочетание простоты формы и сложности содержания сделало кашу одним из первых блюд, освоенных земледельцами. Уже в библейские времена каша была одним из основных продуктов питания. А у славян и их культурных наследников русских на каше выросли десятки поколений. Вплоть до эпохи Екатерины Великой с её «картофельной революцией» именно горшок с кашей, а не чугунок со щами был российской повседневностью.

Каша сопровождала русского человека на протяжении всей его жизни. Она считалась очень полезной – среди записанных В.И. Далем русских пословиц есть подтверждение этому: «Хлеб да крупы на здоровье лупи». Свадебный пир восточных славян назывался «каша» – и нетрудно догадаться почему. Известен курьёзный случай, как великий князь московский Дмитрий (в будущем Донской), решив сватать дочь нижегородского князя, дол-

го спорил с будущим тестем, кто к кому должен ехать «на кашу». Каждый оказался с амбициями, и пришлось выбрать середину – в результате кашу сварили в Коломне. Ритуал совместного поедания каши был знаком замирения враждующих сторон. Если мир с кем-то был невозможен, о нём говорили «С ним каши не сварить». Специальная каша из пшеничной крупы под названием *кутья* была важным элементом погребально-поминального обряда у славян, потом вошла в православие, а вместе с ним и в культуру обских угров, где местами сохранилась донныне.

В России, а затем и в Сибири получили распространение такие вот крупы.

Пшеничная. В народе эту крупу, как и пшеничную муку, часто зовут «белой», в отличие от «чёрной» (ржаной). Производится она из *пшеницы* твёрдых сортов с богатой клейковиной и бывает двух видов:

- из яровой пшеницы (жёлтого цвета) крупного и мелкого помола;
- из озимой пшеницы (серого цвета) мелкого помола.

Основные элементы этой крупы: крахмал (около 68 %) и белки (11 %). Есть там и жиры, клетчатка, микроэлементы (фосфор, железо), витамины (группы В и РР). Вопреки народному мнению, что физическую мощь богатыри набирали на чёрном (ржаном) хлебушке, именно «белая» (пшеничная) мука полезна при повышенных физических нагрузках. Блюда из неё являются ценным продуктом диетического и детского питания, развивают общеукрепляющие свойства организма, стимулируют иммунитет, являются регуляторами жирового обмена, улучшают работу органов пищеварения и способствуют снижению уровня холестерина в крови. Не остаются в стороне от благотворного влияния пшеничных блюд деятельность мозга и сердечно-сосудистой системы, пищеварения и холестерина обмена. Они же затормаживают процесс старения, следят за состоянием кожи, ногтей и волос. Пшеничная каша способна выводить из организма шлаки, токсиче-

На шмуцтителе:

Орнамент – «Цельная берёзовая ветка»

Фото Я.А. Яковлев

ские вещества и лишний жир, принятые антибиотики, осевшие соли тяжёлых металлов.

Манная. Это мелко раздробленные зёрна *пшеницы*. Содержит вещество фитин (органическое соединение фосфора), которое связывает соли кальция и не даёт им поступать в кровь. Благоприятно влияет на кости и желудочно-кишечный тракт. Каша из манки диетическая – например, она содержит вдвое меньше калорий, чем из гречки.

Ржаная. Результат обработки *ржи*, которая, как утверждают историки, возделывается в качестве культурного растения уже около 2000 лет. Всего лишь век назад рожь была в России основной зерновой культурой, а ржаная мука и крупа, соответственно, основными зерновыми продуктами. Повседневной пищей наших предков был не «белый» (пшеничный), а «чёрный» (ржаной) хлеб. Зерно ржи содержит, преимущественно, углеводы (около 70 %), белки (до 15 %) и клетчатку (3–4 %). Также оно богато витаминами и минеральными веществами. Чёрная каша повышает жизненный тонус, поднимает настроение, нормализует обмен веществ.

Овсяная. Уже по названию можно догадаться, что сырьём для этой крупы стал *овёс* – «Король северных полей», один из наиболее распространённых злаков северного полушария. Это самая питательная диетическая каша. Укрепляет желудочно-кишечный тракт, придаёт бодрость. В этой любимой англичанами («Овсянка, сэз!») крупе содержится четверть суточной нормы клетчатки, поэтому давнее название овсяных хлопьев «Геркулес» вполне оправдано. Три четверти стакана сухих геркулесовых хлопьев покрывают суточную потребность в этом элементе. Для народов с преимущественно мясным рационом, к числу которых относятся и сибирские охотники, важно потребление фермента, способствующего усвоению жира в кишечнике, а именно его много в овсе. Очень полезна слизь с овсянки, которая образуется при варке. Она вымывает из желудка все микробы и токсины, обволакивает слизистую кишечника и желудка. Ещё один важный плюс этой крупы – большое содержание биотина (витамин Н), который активно участвует в обмене холестерина, аминокислот и белков и в итоге улучшает самочувствие человека и состояние кожи.

Пшённая. Изготавливается путем отшелушивания *проса*. По биологической ценности она уступает рису и гречневой крупе, но по вкусу занимает одно из первых мест среди круп. Содержит белки, никотиновую кислоту, медь, марга-

нец и цинк. Обильное присутствие протеинов и углеводов, а также наличие различных витаминов способствуют тому, что пшенка способствует пищеварению, снимает усталость. Полезна при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, идеальна для диетических супов и потому нужна в меню склонных к ожирению.

Перловая. Представляет собою цельное обдранное зерно *ячменя*, очищенное и шлифованное. В отличие от других круп, сохранивших в своих названиях отсылку к имени растения, перловка наречена по названию речного жемчуга (рус. *перлы*, укр. *перли*), с которым она сходна по форме и цвету. Вообще ячмень, первая информация о котором относится ещё ко временам Древнего Египта (4500 лет назад), был первым, по мнению некоторых исследователей, злаком, с которым познакомились сибирские угры. Это мощный антиоксидант, в этой крупе содержится в три раза больше селена, чем в рисовой. Есть в ней также витамины (группы В, Д, Е), протеины, минералы, микроэлементы (железо, кальций, магний, медь, йод и т. д.). Витамины группы В укрепляют нервную систему, обеспечивают чистую кожу и красивые волосы. А с помощью витамина Д перловка укрепляет кости и зубы. Значительное (вдвое больше, чем в других крупах) содержание фосфора обеспечивает правильный обмен веществ и активную мозговую деятельность. Перловая крупа содержит большое количество важной аминокислоты – лизина. Это вещество оказывает противовирусное действие, укрепляет сердечную мышцу и поддерживает жизненный тонус. А образовавшийся на основе лизина коллаген придаёт коже гладкость и упругость, предотвращает появление морщин. Клетчатка и растительный белок придают перловой крупе диетические свойства, выводят из организма токсины, способствуют улучшению пищеварения, придают силы и энергию организму. Отвар ячменного зерна обладает смягчающими и обволакивающими свойствами, и применяется при воспалении желудочно-кишечного тракта и сильном кашле. Также перловка содержит вещества, которые препятствуют жировым отложениям.

Ячневая. Это тоже продукт переработки *ячменя*, только в данном случае дробятся не цельные зёрна, а лишь их ядра, освобождённые от цветочных плёнок. В отличие от перловки, ячневая крупа не подвергается шлифовке, поэтому в ней сохраняется больше клетчатки, селена и витаминов группы В. Эта крупа предохраняет от онкологических



заболеваний, выводит из организма тяжёлые металлы, обладает омолаживающим эффектом.

Гречневая. Название опять выдаёт исходное растение – *гречу / гречиху*. Этот злак пошёл покорять кухни мира, включая славянскую, а затем последовательно русскую и обско-угорскую, из Азии или из Греции. В царстве круп гречку по праву признают хозяйкой. Русские говорили: «Мать наша – гречневая каша: не перцу чета, не прорвёт живота» и «Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец наш родной». Гречка отличается мягкостью и калорийностью. В среднем эта крупа содержит 67% крахмала, 14% белков, более 3% жиров. В ней в 5–6 раз больше, чем в овсянке или манке, микроэлементов (особенно железа, калия, фосфора, марганца, кальция, магния), витаминов группы В и клетчатки. Есть в гречке также другие витамины (РР, С), углеводы и аминокислоты. Весь этот разнообразный набор элементов превращает крупу в активного зодчего нашего здоровья. Выводя токсины из организма, она помогает справиться с недугом диабетикам и сердечникам. Нужна гречневая каша и тем, у кого болят сосуды и понижен уровень гемоглобина, имеются язвы желудочно-кишечного тракта и не в порядке поджелудочная железа. А способность этой крупы нормализовать обмен веществ делает её неплохим профилактическим средством для склонных к ожирению и сахарному диабету.

Рисовая. Её образно называют «хлеб Востока», на *рисе* возникла и до сих пор процветает китайская цивилизация. Из всех круп именно рис занимает первое место по содержанию высококачественного крахмала (77,3%) и биологической ценности белка. Он же является важным источником тиамина (В1), рибофлавина (В2), ниацина (В3) и витамина В6. В рисовой каше много углеводов, крахмала и клетчатки. Она укрепляет нервную систему, превращает питательные вещества в энергию, выводит жировые шлаки. А недавно учёные одной из рисопотребляющих стран – Японии – сделали и вовсе сенсационное открытие: рис повышает интеллект!

Отруби. Отходы, остатки от помола *пшеницы, ржи, овса и ячменя*. Именно в них содержится вся целебная сила зерна – большое количество витаминов группы В, минеральных солей (калия, магния, фосфора, железа) и, особенно, клетчатки. Поэтому отруби – на первый взгляд, неопрятные и грубые – легко усваиваются в организме, для полноценного функционирования которого

очень нужны. Они улучшают пищеварение, выводят вредные тяжёлые металлы, радионуклиды и вещества. Они прекрасно чистят кишечник. Разбухая в желудке и придавая человеку ощущение сытости, они полезны для тучных людей, склонных к ожирению.

Надо полагать, что все эти крупяные изделия – одни раньше, другие позже – вошли в рацион обских угров где-то одновременно с хлебом, то есть с появлением российского населения. Если прежде каши или крупяные похлёбки и появлялись на хантыйских и мансийских столах, то были, скорее всего, лишь результатами эпизодических контактов с коми-зырянами или татарами.

Однако хоть и из одного зерна мука да крупа делаются, а их судьба в Сибири оказалась различной: если хлеб за четыре века стал во главу стола, то покупная миска с кашей не отодвинула традиционное деревянное блюдо с рыбой или мясом. И, в отличие от пословицы «Хлеб всему голова», русская народная мудрость «Щи да каша – пища наша» не перекечевала в сокровищницу хантыйского и мансийского фольклора. Даже мучные болтушки оказались более востребованными, чем каши.

Впрочем, не всегда и не везде непопулярность синонимична нелюбви. Например, директор Томского краевого музея М.Б. Шатилов, работавший в 1926 г. на р. Вахе, отметил, что местные ханты очень любят кашу. Поскольку иных признаний в такой любви нам обнаружить не удалось, можно предположить, что высказанное чувство было вызвано всего лишь ностальгией информаторов по подзабытому уже кушанью. Ведь в двадцатых годах снабжение сибирской глубинки было прескверным, крупы почти не завозились – так что после растянувшегося на долгие годы пресловутого «рыбного дня» и простая каша стала вспоминаться лакомством.

Если каши не стали продуктом первой необходимости у угров-промысловиков, то ещё меньше на них «подсели» их сородичи-кочевники. Здесь повторилась та же картина, что и с распространением муки, которая активнее потреблялась охотниками и рыболовами, чем оленеводами.

Сформировались на Оби и свои вкусовые пристрастия в употреблении круп.

Во-первых, вплоть до последнего времени предпочтение отдавалось пшеничной каше, а самой сытной считалась пшеничная каша на мясном бульоне.



Ханты р. Васюгана (1971 г.): «Я видела около устья Нюрольки, на левом берегу Васюгана, как *Каня-рат'* делали *парты*. Быка чёрного закололи, на берегу доски постелили. Мясa три котла наварили, на стол положили. Потом старик смотрит на Нюрольку и кричит: «*Шö-ö-öк! Шö-öк!* Смотрите, местные духи, водный дух, – все сюда смотрите!». Народ собрался, суп *ряйенк* едят [суп с крупной крупой – *Н.Л.*]. Которые шутят: «Сколько я в этом году добуду?». Ложкой суп зачерпнёт – сколько крупинок в ложку попадёт. Отец говорит дочери: «Ну-ка ты загадай, сколько ты найдёшь женихов?».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 284.

Во-вторых, любую кашу – хоть постную, хоть на бульоне – перед употреблением обязательно обильно поливали жиром – рыбьим или животным. Русские пословицы «*Кашу маслом не испортишь*», «*И дурак кашу съест – было бы масло*», «*Заварил кашу – не жалея масла*» были восприняты хантыйскими и мансийскимистряпухами как прямое руководство к действию.

В-третьих, обские угры всегда предпочитали покупать большеразмерные крупы. Этнограф Н.В. Лукина, обратившая внимание на эту особенность, попыталась найти ей объяснение. Она сразу отвергла предположение о том, что этот вкусовой приоритет был сформирован торговыми поставками. Поскольку в этом случае

результат был бы как раз противоположным. Например, с сер. XVII в. в низовья Иртыша и Оби через Тобольск поступало почти исключительно «пшено сорочинское» – крупа, как известно, мелкая. И, наоборот, большеразмерный рис ввозился мизерными партиями: 1639 г. – 16 пудов (256 кг), 1640 г. – 20 пудов (320 кг), 1655 г. – 56 пудов (896 кг), 1668 г. – 16 пудов (256 кг), 1669 г. – 0. Привычка к большеразмерным крупам, по мнению этого исследователя, кроется в другом – в давнем (возможно, ещё дорусском) потреблении хантами и манси круп из такого крупного злака, как ячмень.

Такая гипотеза не исключена оснований. У хантов Иртыша и Конды ячмень называется *ярма* / *йарма*, а на Васюгане под названием *ярма-йенк* / *йарма-йенк*, которое переводится как «ячмень-вода», фигурирует суп из любой крупы. Получается, что первым крупяным супом, с которым познакомились обские угры (как минимум – ханты), мог быть суп из ячменя (перловки).

Крупяные супы (похлёбки) были популярны на Оби до самого последнего времени. Их даже варили при обряде жертвоприношения. А ещё при застолье с таким супом люди любили и любят гадать – по крупинкам в своей ложке каждый считает ожидаемое: охотник – количество белок на грядущем промысле, рыбак – число рыб в ловушке, оленевод – поголовье приплода, девушка на выданье – женихов...

РЕЦЕПТЫ

Каша из пшеничных, ржаных, ячменных или просяных круп

Готовится самым обычным способом – предварительно промытая крупа засыпается в кипяток при медленном помешивании. Солится по вкусу до засыпания крупы или во время варки каши.

Хоть каши и готовятся на воде, постными их не едят. После прекращения кипения их обязательно заправляют рыбьим жиром или растопленным жиром диких животных (чаще лосиным). Причём делают это очень обильно. У васюганских хантов в прошлом веке даже зафиксировано такое: жир осторожно вливают с одного края посуды и, не перемешивая его с кашей, черпают оба этих ингредиента ложкой.



«Мы хлеба мало ели. Из крупной крупы каши наваришь, сала под один бок в котле – хорошо ели, много еды было».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 152.

Крупяной суп

Для этого простого блюда годится любая крупа, но чаще используются пшённая, ячневая, перловая, гречневая или рисовая.

Требуется предварительная подготовка крупы, которая сначала тщательно промывается, а затем заливается кипятком на 5–10 мин. Для



супа (похлёбки) годится как простая вода, так и бульоны – мясной или рыбный. Лучше, если бульон будет горячим. Суп варится до готовности при медленном помешивании. Соль и специи добавляются по вкусу и при наличии таковых. Если суп варился на воде, перед употреблением в него вливается рыбий или животный жир.

Крупяной суп с рыбой

У.Т. Сирелиус в июне 1898 г. в юртах Наунак (ханты р. Васюгана) угощался блюдом под названием *artagai*. «Оно состояло из воды, ячменной

крупы (ячмень – *arta*) и рыбы (на этот раз *pezie* – язь)», – записал исследователь в своём дневнике. В другом месте он добавил, что суп из ячменной крупы и сушёной рыбы варится густым.

Суп из пшеничных отрубей

Предварительно просеянные отруби заливаются горячей водой и варятся в течение часа. Можно минут через 10–15 после закипания добавить в суп крупу – гречку, манку, пшёнку или овсянку. Соль, специи, рыбий жир, растопленный животный жир кладутся по вкусу.

РЫБАКИ И ОХОТНИКИ НА ОГОРОДЕ





«ГОРОХ ДА РЕПА ЖИВОТУ НЕ КРЕПА»

С детских лет все мы знаем простые истины: овощи полезны для организма, овощи необходимы в рационе питания. В них действительно содержится много разнообразных витаминов и минеральных веществ (калия, кальция, магния, фосфора, железа, различных микроэлементов). Присутствующие в овощах яблочная, лимонная и другие органические кислоты во многом определяют вкус и аромат продукта, а также, стимулируя секрецию пищеварительных желез, влияют на процессы пищеварения. Эфирные масла, воздействуя на обоняние, вызывают выделение пищеварительных соков ещё до начала еды. Есть в овощах пищевые волокна и другие необходимые для нашего организма вещества.

Особенно важны овощи в рационе охотничьих, рыболовецких и скотоводческих обществ, поскольку овощные гарниры и приправы повышают усвояемость мяса и рыбы, а салаты и винегреты способствуют соответствующей подготовке пищеварительной системы к «тяжёлой» мясной пище.

Однако долгое время в кухне обских угров эти функции выполняли ягоды, полезные травы и другие дикоросы. Территория их обитания, названная в наши дни «зоной рискованного земледелия», не давала возможности для развития не только хлеборобства, но и огородничества. Представители земледельческих культур, впервые попадавшие на север Сибири, даже не могли себе представить, как можно в таких условиях затеивать грядки. *«Земледелие в Берёзове уже невозможно, так как возделывание картофеля, бобов, гороха и огурцов стоит уже больших трудов»*, – вынесли свой вердикт немцы О. Финш и А. Брем в 1876 г. И они были не одиноки в этом мнении. Тем не менее грядки, в отличие от скромных пашен, в угорское хозяйство всё же проникли поболее.

Инициаторами, точнее примером для подражания, в этом деле стали опять-таки русские с их огромным опытом выращивания, обработки и потребления овощей. Оказавшись на новых территориях и осознавая всю сложность местного земледелия, они тем не менее не могли отказаться от этой генетически заложенной славянской потребности и начали эксперименты. Только что процитированные учёные путешественники из Германии просто не заметили русские огороды. А



Ханты р. Салыма (1911 г.). Юрты Кинтусовы: «...Раньше тут успешно занимались огородничеством, но со смертью русской женщины, начавшей его, оно заброшено...».

Шульц Л. Краткое сообщение об экскурсии на реку Салым Сургутского уезда // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 11; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 220.

они, меж тем, были. И ещё за полтора десятка лет до О. Финша и А. Брема И.Я. Тверитин так писал пусть и о скромных, но всё же результатах югорского овощеводства: *«По всему Берёзовскому уезду огородничество мало развито. Им занимаются только женщины и разводят картофель, морковь, свеклу, редьку, репу и мак, но он большею частью не вызревает. Некоторые занимаются ещё посевом капусты и огурцов; то и другое родится иногда хорошо, но это зависит и от хорошего лета, и от ухода за овощами»*.

Механизм заимствования хантами и манси овощей от русских был столь же обыденным, как и в случаях с другими элементами пищевой культуры – молоком и молочными продуктами, солью, дрожжевым тестом, грибами... Сначала – отрицание чуждой пищи, потом – интерес к столу соседа, а уже за ним – неизменное угощение экзотической едой и закономерное желание включить её в свой рацион.

Надо сказать, что этот естественный процесс подкреплялся и специальными государственными и общественными мерами. Например, разнообразную общественную поддержку получали инициаторы овощеводства – устраивались так называемые опытные огороды... В начале XX столетия А.А. Дунин-Горкавич писал о специальных инструкторах по огородничеству. А в архиве медсестры К.П. Дорониной (участника передвижного отряда Дальнего Севера Центрального комитета Российского общества Красного Креста), работавшей в 1928–1929 гг. в п. Полновате на р. Малой Оби у Казымского устья, сохранилась фотография: приезжие медработники обучают местных женщин работе на грядках.

Во втор. пол. XIX в. в тех местах, где позволяли условия (прежде всего, почвенные), ханты и манси стали понемногу обзаводиться небольшими огородами. К началу прошлого столетия очевид-

На шмуцтитуле:

Орнамент – «Рога взрослого оленя-самца»



Манси р. Конды (1892 г.): «Зная, что у вогулов трудно достать не только хлеба, но даже картофеля и вообще каких бы то ни было овощей...».

«Земледелия на Конде почти нет. Чаще всего можно встретить здесь картофель и репу, но и их сажают так мало, что далеко не хватает на весь год на семью».

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^а, 2003. – С. 43, 58.

Ханты р. Ваха (1912 г.): «Село Ларьятское... Все, как и русские, так и инородцы, занимаются скотоводством (имеют до 80 лошадей и до 50 коров), огородничеством (сажают картофель, репу, морковь, огурцы), рыбными промыслами (преимущественно зря) и охотой».

Дмитриев-Садовников Г.М. На Вахе // Вёрсты и строки / Редактор-составитель В.К. Белобородов. – Екатеринбург: Сред-Урал. кн. изд-во, 1998. – 224 с. – С. 78.

цы уже уверенно пишут об «остяцких огородах» или «вогульских грядках» – например, на р. Конде и Вахе. Или, наоборот, указывают на их отсутствие – скажем, на р. Салыме или на Оби в районе г. Берёзова и севернее.

Как и на русских огородах, хантыйские и мансийские грядки обрабатывали женщины и дети. Мужчины не отвлекались от промыслов, которые, конечно же, по масштабам обеспечения семьи продуктами и степени важности в хозяйстве не шли ни в какое сравнение с зачаточным овощеводством.

Выращивались традиционные для русских огородов культуры: чаще – картофель, морковь, свекла, редька и репа; реже – более прихотливые и нежные капуста, огурцы, лук. Нетрудно заметить, что и в наши дни набор югорских огородов остаётся примерно таким же, за исключением, быть может, популярных сейчас кабачков и редиса. Да ещё свеклы, заменившей редкую ныне репу.

Наиболее плотно в рацион хантов и манси вошёл картофель. По замечанию М.Б. Шатилова, специально изучавшего в 1920-х гг. пищевую культуру хантов р. Ваха, привозной картофель постепенно

Ханты р. Салыма (1911 г.). Юрты Кинтусовские: «Нигде не видно огородов, которые я привык встречать у многих остяков на р. Конде. По всему Салыму совершенно не занимаются огородничеством. Это зависит от того, что здесь почти нет постоянно живущих русских, остяки же прекрасно обходятся без овощей. Впрочем, иногда зимой с Иртыша привозят картофель».

Городков Б.Н. Поездка в Салымский край (Путевой дневник) // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 54; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 129.

Северные ханты (1896 г.). «Начиная с Сосновских юрт на Оби (Берёзовского уезда)... Скота держат порядочно; есть лошади, коровы, овцы. Огородов у инородцев нет, хотя овощи они очень любят».

Скалозубов Н. От Тобольска до Обдорска: Из путевого журнала // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1905. – Вып. 15. – С. 5–6. То же: Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 188–189.

пришёлся к местному столу и в будущем мог стать заметным компонентом в питании. Что, собственно говоря, в наши дни и подтверждается. Хотя случилось это не сразу. Ещё и в 1970-х гг. этнографы отмечали: «...Из-за ограниченных возможностей хранения или из-за полного их отсутствия у живущих в лесу картофель употребляется лишь эпизодически. Люди старшего поколения и сейчас относятся к нему скорее как к лакомству, а питательные свойства ценят невысоко: «Разве картошка – это еда?».



Приезжие медработники обучают местных женщин огородному делу. Ханты. П. Полноват. Р. Малая Обь. 1928–1929 гг. Фото: К.П. Доронина



Обучение овощеводству жителей северных широт. С. Парабель (Нарымский край). Р. Обь. 1935–1936 гг.

Было ещё одно обстоятельство, препятствующее быстрому проникновению этого продукта на стол обских угров – религиозно-мифологические представления. Если российские старообрядцы называли картофель «чёртовым яблоком» и устраивали «картофельные бунты» потому, что его насаждал посланник дьявола Пётр I, то ханты и манси считали его исчадием ада по причине хранения в подполье, которое ассоциировалось с мифологическим низом и вредными для человека силами.

Полюбились уграм также лук и чеснок; скорее всего, по причине полной гармонии этих детей грядок с основными продуктами питания – мясом и рыбой.

Значительным толчком в развитии югорского овощеводства стал советский период. Помимо естественного для XX в. процесса размывания традиционных культур, который не мог обойти стороной сибирские этносы, свою роль сыграли и колхозы с их ориентацией на развитие местной овощной продукции. Именно тогда огороды стали привычной частью освоенного пространства даже на удалённых стойбищах.

В наши дни огородничество распространено почти повсеместно. Новое поколение хантыек и мансиек продолжает осваивать и развивать новое дело, в котором их прабабушки ничего не понимали. Постепенно увеличиваются площади огородов, хотя, надо признаться, они всё ещё небольшие. Расширяется список огородных культур и на грядках, и в рационе. Если раньше вертолёты везли на дальние стойбища

по заявкам местных жителей охотничьи боеприпасы, бензин да папиросы, то сейчас нередко в этом наборе присутствуют и заказанные из питомников семена огородных культур. Наверное, вспоминать бравурную песню «И на Марсе будут яблони цвести» было бы чрезмерно, но экзотические сорта кабачков на Югане, где век назад и картофель-то был в диковину, – это сегодняшняя реальность.



Современное хантыйское огородничество. Ханты. Стойбище Пунси. Водораздел рек Югана и Салыма. 1998 г. Фото: К.Г. Карачаров

**НАПИТКИ
ДЛЯ БУДНЕЙ
И ПРАЗДНИКОВ**





«КАКОВЫ ЕДА ДА ПИТЬЁ – ТАКОВО И ЖИТЬЁ»

Напитки делятся на безалкогольные и алкогольные. А у обских угров ещё на традиционные (употребляемые до совместного проживания с русским населением) и заимствованные (полученные из русской кухни).

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Зачем нужны безалкогольные напитки?

В первую очередь, для утоления жажды. Во вторую – для поднятия настроения. С утра чашечка кофе для европейца или кружка чая для манси – залог доброго дня и свершения многих дел. Уже привычный ритуал приготовления любимых напитков настраивает на позитивный лад. В третью очередь, безалкогольные напитки нужны для поднятия тонуса, восполнения энергии. Не случайно ведь охотники на дальних переходах делают привалы не просто для физического отдыха, а чтобы «выпить чайку». В четвертую очередь, такие напитки имеют ещё и лечебные свойства – те же травяные настои, к примеру. Так что безалкогольные напитки – нужное и полезное изобретение.

А что пили ханты и манси?

Вода

Конечно же, главным источником утоления жажды была обычная вода. Тем более, в Западной Сибири недостатка в этом жизненно важном веществе никогда не было. Ведь Обь – это не только главный водоток региона, но и самая крупная по объёмам пресной воды, выносимой в океан, река Евразии.

Наверное, в прошлом живая вода из открытых водоёмов составляла гораздо большую долю в объёме потребляемой местными жителями жидкости, чем в недавние времена, а тем более сегодня. По крайней мере, письменные свидетельства XVII–XVIII вв., в том числе и наиважнейшее «Краткое описание о народе остячком» Г. Новицкого, указывают на воду летом и на снег и лёд зи-



Нач. XVIII в. «Они пьют обычно только воду, которую черпают в реке в большие чашки из бересты. Когда они убивают дикое животное какого ни есть вида: оленя, лошадь или какое-нибудь другое, они пьют его теплую кровь как нечто дающее наслаждение...».

Мюллер И.Б. Нравы и обычаи остяков [Электронный ресурс] / Администрация губернатора Ханты-Мансийского автономного округа. Фонд памяти светлейшего князя А.Д. Меншикова. Историческая иллюстрация. – 2003. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

1771–1772 гг.: «...Питья иного, кроме воды, не знают, но удивления достойно, что оне, разъезжая по тундрам, пьют всякую, где б какая не случилась, воду без брезгливости и без всякой в здравии перемены».

Но часто случается и то, что оне, стоя зимою на безводных местах для оленного корму, тают снег для питья и пищи, которой, однако, с равною же пользою употребляют».

Зуев В.Ф. Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иновечерских народов остяков и самоедцов // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.

мой как на единственные источники жидкостей в рационе хантов и манси. Русские удивлялись способности аборигенов пить воду любого качества «без брезгливости и без всякой в здравии перемены».

Появившаяся с приходом русского населения традиция специального приготовления напитков, прежде всего чая, значительно уменьшила потребление сырой воды. Более того, обские угры стали избегать её, мотивируя это «вредностью» для организма. Особенно старались они игнорировать сырую воду, а тем более снег на длительных пешеходных переходах и на промыслах.



Хантыйские и мансийские приметы

Ханты р. Агана (1990-е гг.): «Внаклон нельзя пить, обязательно зачерпнуть, хотя бы ладошкой».

Перевалова Е.В., Карачаров К.Г. Река Аган и её обитатели. – Екатеринбург; Нижневартовск: Студия «ГРАФО», 2006. – С. 225.

На шмуцтителе:

Орнамент – «Мелкие волны»

Чаепитие. Северные ханты. Песок Нижний Аканлейм. Р. Малая Обь. 2010 г. Фото: Е.В. Перевалова



Жизнь среди воды. ХМАО – Югра. 1998 г. Фото: А.Н. Кондрашёв

Тем не менее без воды, естественно, не обходились и не обходятся. Для питья и кухонных нужд стараются брать «живую воду» – из речек, ручьёв, родников. Стоячие озёра и закрытые протоки стараются игнорировать. Жители болотистых районов выкапывают небольшие квадратные ямы-колодцы. Если поблизости есть песчаный материк, не считают за труд ходить до него, поскольку колодец в песчаном грунте даёт отфильтрованную прозрачную воду. На торфяных болотах яму копают прямо в торфе. Вода в ней скапливается чёрная как дёготь, но считается, что она, пройдя через бактерицидный мох-сфагнум, становится безвредной.

Резкое ухудшение экологической обстановки в Западной Сибири во второй половине прошлого столетия, выразившееся, прежде всего, в загрязнении открытых водоёмов, сделало нынешнее население достаточно осторожным в выборе питьевой воды. Сегодня к грязной Оби, которую когда-то звали «матушкой», губами уже не прикасаются.



Яма-колодец в торфе на болоте. Ханты. Стойбище П.Д. Минчимкина. Р. Минчимкина (бассейн р. Оби). 2003 г. Фото: Я.А. Яковлев



Травяные отвары и настои

Судя по всему, эти безалкогольные напитки местного происхождения на кухне сибирских угров были очень популярны до появления чая, не потерялись они после установления гегемонии восточного гостя, живы и сегодня, хотя, конечно, и потеснились под давлением ярких заморских бутылок из магазина.

Травы и кустарники заваривали как отдельно, так и в разных сочетаниях – между собой или с чаем. Использовали лабазник, кровохлёбку, иван-чай, листья ягод (чёрной смородины, черники, княженики, земляники и брусники). У шиповника в дело шёл, прежде всего, корень, а также чашелистики.

Лабазник (таволга) – востребованное и популярное растение, которое ханты и манси прямо называли своим чаем (*ханты сяй* и *манси сяй*). Во многих местах его заготавливали ещё в XIX в., продолжают делать это и по сей день. При заваривании имеет приятный вкус и медовый аромат. Из-за высокого содержания аскорбиновой и салициловой кислот лабазник хорошо борется с головными и ревматическими болями, а противовирусные способности делают его необходимым при ОРЗ, гриппе и герпесе.

Также отмечают противовоспалительный и противодиабетический эффекты. Настой на листьях и цветках пьют при заболе-



Лабазник

ваниях сердца, мочевого пузыря и почек, удушье, дизентерии и даже в качестве антитоксического средства при алкогольном отравлении и укусе змей. Наружно антисептический отвар травы годится для промывания ран, язв, гнойников, фурункулов, а также при кожных заболеваниях.

Иван-чай (кипрей, хлебница, сорочьи глаза, дикий лён, копыл-трава, иван-трава, скрипун,



Иван-чай

петушковые яблоки, красный цвет, боровое зелье). Сургутские ханты не только лабазник, но и эту траву тоже называют «хантыйским чаем», а старшее поколение вспоминает при этом, как в годы Великой Отечественной войны именно иван-чай заменял им подлинный чай. Манси с р. Лозьвы, как записал в 1925 г. В.Н. Чернецов, только его из всех окружающих их растений заготавливали впрок. Иван-чай имеет в своём составе немало дубильных веществ, которые обеспечивают противовоспалительное и обезболивающее свойства. Поэтому отвары и настои из иван-чая пили при язве, гастритах и колитах. Хорош он также при мигрени и бессоннице. Наружно настоем используют для полосканий при воспалениях верхних дыхательных путей и для примочек ран и язв.

Кровохлёбка. Несмотря на целебность корневища, широко используемого современной фитотерапией, в угорском быту в дело пускали только листья и цветы этого растения. Отвар из них использовался при болезнях органов дыхания, дизентерии, а чаще просто в качестве напитка.



Кровохлёбка

Чёрная смородина. Наставляли листья разных ягод – об их питательных и целебных свойствах речь идёт в рассказе о ягодах. Но листья чёрной смородины, благодаря своему

незабываемому аромату, были и остаются любимыми более других. И чаще всех других растений их заваривают для питья отдельно, в составе травяных сборов или вместе с чайной заваркой. Заваренные под завывание январской пурги засушенные ветки чёрной смородины – лучший

Чага



Листья чёрной смородины

способ вернуться в лето. Правда, с таким выводом соглашаются не все ценители «смородинового чая». Например, северососьвинские манси отказываются от заваривания сухих веток, полагая их специфический привкус и запах недостойным заменителем тонкого вкуса любимого лесного напитка из свежих побегов. Отваром из нарезанных молодых веточек смородины сибиряки издавна спасались от цинги, а настой на листьях необходим при мочекаменной болезни и цистите.

Пространством потребления травяных настоев сегодня осталась преимущественно природная среда. Выезжая за пределы посёлка, а тем более города, на любительскую рыбалку или охоту, по грибы или на покос, ханты и манси стараются уйти от «домашних напитков», даже чая. Вспоминая опыт своих предков, который звучит сегодня в унисон с самой моднейшей фитотерапией, они ищут и заваривают полезные растения. Помимо естественного для современного человека желания установить этим ещё один контакт с природой для гармонии духа, они испытывают при этом ещё и физическое удовольствие. Немало хантов и манси, даже молодых, сушат травы на зиму. Сформированная тысячелетиями и доставшаяся от предков потребность в травяных напитках, подавляемая современным образом жизни, пока ещё жива и пока ещё может удовлетворяться. Для здоровья человека, разумеется.

Под этим загадочным на слух словом скрывается обычный многолетний гриб, паразитирующий на стволах многих лиственных деревьев. Но в обиходном значении чагой называют только грибы на берёзах, поскольку только они, обладающие удивительными целительными свойствами и давно известные народной медицине, интересны и важны людям.



Ханты р. Васюгана (1971 г.): «Чага – берестовый нарост – оч, пьём от сердца. Мы и сейчас пьём чагу. Маленько положишь в самовар. Дерево здоровое, поранено в одном месте, и из раны течёт сок, особенно весной... Чагу лучше заготавливать весной».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 152.

Многие путают чагу с трутовиками – копытообразными древесными грибами. Она на самом деле относится к трутовикам, однако заготавливают не её плодовое тело, которое образуется под корой уже отмерших деревьев, а те чёрные бесформенные трещиноватые опухолевидные наросты, которые образует гриб на месте своего внедрения на живом дереве – обычно вдоль трещин и других повреждений коры. Они как бы разрывают берёзовую кору, вырываясь наружу. Иногда чага достигает достаточно больших размеров и веса до 5 кг. Внутренняя часть гриба деревянная на ощупь, желтовато-коричневая на цвет с множеством светлых прожилок.

Чага повышает иммунитет и увеличивает защитные свойства организма, улучшает обмен веществ, стимулирует центральную нервную систему. Она же обладает прекрасными антимикробными и антисептическими свойствами. Препарат из чаги (бефунгин) используется для улучшения общего состояния онкологических больных.

Ханты и манси активно использовали чагу при приготовлении напитков и прекрасно разбирались в её свойствах. Берёза на болоте или берёза в бору, гриб около комля или



Чага



ближе к вершине, заготовка зимой или летом – эти и множество иных причин и обстоятельств формировали чагу самого широкого спектра полезных свойств. Знатоки этого промысла учитывали все нюансы. Например, для собственных нужд старались оставлять грибы весеннего сбора, которые считались самыми полезными. Или выискивали те наросты, которые образовывались в местах истекания берёзового сока. Вся прочая чага шла либо на окуривание в ритуалах очищения, либо на сдачу в заготовительные организации.

Чагу ханты и манси с удовольствием пили и пьют в виде настоев, смешивают её с другими растениями или добавляют в чайную заварку. Настой они иногда называют «деревянным чаем»: *«Старики раньше потому так долго жили, что деревянный чай пили».*

С.К. Патканов в кон. XIX в. писал, что ханты *«отвар из берёзовых грибов, которому приписывались целебные свойства от множества болезней»*, называли на своём языке *уш-јінк / us-jink*.

Чага в прошлом очень активно использовалась и обыденном ритуале очищения – при необходимости дымом от подожжённого гриба окуривались предметы, люди и помещения.

Берёзовый сок

Ещё один природный напиток, который сибирские угры очень любили, активно потребляли и почитали за питательный и целебный, – это берёзовый сок. Понятно, что заготавливали его только весной – для территории Югры это май – начало июня. В это время оттаивает грунт, и вода, начиная поступать в корневую систему берёзы, превращает в сахар запасы крахмала в её стволе и корнях. В результате получается сладкий, питательный и освежающий раствор, который люди называли берёзовым соком, и начинает подниматься по древесным сосудам к почкам. В эти 15–20 дней между сходом снега и распусканием первых берёзовых листочков люди спешат насытиться и по возможности заготовить впрок первый в тайге после зимы напиток.

Он богат витаминами, обладает мочегонными, общеукрепляющими и кровоочищающими свойствами, выводит из организма вредные вещества, стимулирует кислотообразующую функцию желудка, помогает при простудных заболеваниях и болезнях дыхательных путей. Народная медицина рекомендует полоскать им горло при ангине,

пить каждое утро по стакану свежего сока при хроническом насморке, головных болях, бессоннице и раздражительности. Годится он для наружного применения в виде примочек для лечения экзем и псориаза.

Ханты и манси, которые доныне в шутку говорят «Тайга – мой дом родной», конечно же, знали все особенности сбора, хранения и употребления этого лесного продукта. В частности то, что собирать сок лучше в середине сокодвижения, чем в начале или в конце, поскольку в этот краткий промежуток времени он обладает более высокими целебными свойствами.

Конечно же, в основном этот живой напиток употреблялся в свежем виде. Причём в объёмах, несопоставимых с нынешними, когда пара пластиковых бутылок считается достойной добычей участников весеннего пикника. Всего четыре десятилетия назад, по рассказам манси из юрт Сыгары Н.К. Партанова, сок заготавливали ведрами: *«Весной, помню, мы с матерью собирали берёзовый сок. В лесу с утра ставили ведра, днём приходили – эти ведра были до краёв полны берёзовым соком. Мы его несли домой, ставили в прохладное место – и пили».*

Шёл сок и в переработку. Его кипятили – изолированно, с чагой, с чаем, с травами... Из него делали алкогольный напиток. И всё это считалось очень полезным.

Чай

Наиболее популярный из привозных напитков. В литературе устоялось мнение, что чай, так же, как мука, молоко, овощи и некоторые другие продукты, перекочевал на столы хантов и манси с русского. Однако это не совсем так. Правильнее было бы сказать, что русские поставили этот напиток и на тот, и на другой столы одновременно. Ведь этот экзотический напиток появился в пределах Российского государства тогда, когда Сибирь уже являлась частью этих пределов. По одним данным, первые на российской земле ящики чая были преподнесены китайскими послами зачинателю Романовской династии царю Михаилу Фёдоровичу в 1618 г. Другие источники относят дату первого чайного импорта в Россию к ещё более позднему времени. Мол, 4 пуда чайного листа привёз от монгольского Алтын-хана дипломат, боярский сын Василий Старков; из этого запаса 20 сентября 1638 г. и состоялось первое чаепитие в нашей стране – при царском дворе, разумеется.

Как бы там ни было, но демократический напиток всего за полвека из палат Московского Кремля распространился не только по хоромам бояр и особнякам купцов, но и по избам простого люда. Известно, например, что среди товаров, привезённых в Тару в 1675 г., был чай. Оттуда он вполне мог попасть и на территорию Югры.

Поэтому нет ничего удивительного, что в сознании сибирских аборигенов появившиеся одновременно русские соседи и чай приобрели несколько иную причинно-следственную связь, чем была в реальности.

Ещё одним основанием для указанного заблуждения была разная скорость аккультурации иноземного напитка. Русское население освоило и полюбило его гораздо быстрее, чем коренные жители Севера Сибири. По двум вполне прозаическим причинам. Во-первых, чай в Россию и Западную Европу поставлялся из Китая через Монголию и Бурятию (Кяхту) по самому протяжённому в мире сухопутному тракту – Сибирско-

Московскому. И ожерелью русских поселений, нанизанному на эту длинную нитку, обрести чай было несравнимо проще, чем бусинам вогульских и остяцких стойбищ, закатившимся в северные широты. Во-вторых, действовал фактор не только территориальной доступности, но и финансовой. Ясашному люду просто не по карману было заморское питьё, цены на которое поначалу, само собой, кусались. Хороший чай во все времена, включая нынешние, был в цене. У русских даже поговорка появилась: *«Кяхтинский чай да муромский калач – полдничают богач»*.

Поэтому чай достаточно постепенно обживался на обско-угорской кухне и не враз стал там хозяином. Например, в документах XVII–XVIII вв. он не упоминается в числе напитков, распространённых среди северосибирских аборигенов. Известный сибиревед С.И. Руденко даже высказал мнение, что чай появился у обских угров только в 1870-х гг. Трудно с этим согласиться, зная, что русское население Югры уже употребляло этот напиток два



«Остяки за едой» (авторская подпись). Юрты Мехтег Ваньки. Р. Сабун. 22 июля 1913 г. Фото: Г.М. Дмитриев-Садовников



века до того. Но превращение чая в повседневный и любимейший напиток хантов и манси действительно произошло где-то в сер. XIX в.

Причём его репутация незаменимого источника утоления жажды со временем стала настолько прочной, что ханты р. Ваха и Васюгана в 1969 г. убеждали заезжего этнографа: во время охотничьего сезона нельзя пить воду или есть снег – от этого «ослабеют колени», и человек не сможет далеко, много и быстро ходить. Достаточно перед выходом на охоту и после возвращения с неё выпить много горячего крепкого чая, тогда и обильной пищи не потребуется. «От чая становишься сильнее», – вот их вердикт.

Со временем чай вошёл в число напитков, обязательных при осуществлении коммуникаций. При контактах с потусторонним миром он приобретал ритуальный статус (например, во время вороньего праздника жертвенной пищей пернатых посланникам весны служила горячая каша и чай), а с представителями других этнических или социальных групп – этикетный. Чаепитие превратилось в обязательный обряд при встречах русских гостей в остяцких и вогульских домах и наоборот. И, конечно же, без чая до сих пор не обходится ни одно гостевое застолье между сородичами. Первое, что получает вошедший в хан-

тыйское и мансийское жилище после того, как снимает одежду, – это чашка горячего чая.

Зависимость северян от чая постепенно стала настолько сильной, что он начал цениться дороже денег и приравняться по ценности к пушнине. Подтверждением служит факт из тяжёлых 1920-х гг., когда снабжение отдалённых районов Сибири и Крайнего Севера было крайне плохим. Весной 1928 г. в Обдорской «лавке «Обьтреста» отказывали остякам в продаже чая за деньги, прибегая, очевидно, его незначительное количество для тех туземцев, которые расплачиваются не деньгами, а пушниной».

Чая ханты и манси действительно пили много – обязательно после каждой трапезы и, кроме того, ещё несколько раз в день. Летом воде предпочитали остуженный чай, поскольку полагали его самым действенным средством для утоления жажды.

На р. Вахе и Васюгане даже появилось выражение «пить чай» в значении «есть». И за приглашением «попить чаю» могло скрываться какое угодно застолье, а не обязательно чаепитие.

Этнографы часто отмечают любовь к чаю и активное его потребление в качестве отличительной черты обских угров, но для России XIX – перв. пол. XX в. такой вывод будет необъективным. И этно-



Магазин «Обьтреста» в Обдорске. 1920-е гг. Из кн.: История Ямала. – Екатеринбург, 2010. – Т. 2: Ямал современный. – Кн. 1: У истоков модернизации. – С. 220



Юрты Васлер (1896 г.): «...Одна из женщин, накинув на себя ягушку, быстро разыскала в пепле остывшего чувала тлеющий уголёк и развела огонь... Стали готовить чай. Остячка принесла нам большую глыбу прозрачного льда, подостлала перед пылающим очагом чистый тагар (ковёр из травы). А Ив. умелой рукой острым остяцким ножом расколол глыбу на маленькие куски и наполнил ими наш дорожный железный чайник. На особую перекладину, вделанную в верхней части чувала, остячка повесила загнутую на конце крючком палку, на нижний конец которой прямо над огнём повесила чайник».

Скалозубов Н. От Тобольска до Обдорска: Из путевого журнала // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1905. – Вып. 15. – С. 8; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 191.

сы Сибири, и народы Средней Азии или Кавказа, и великоросы (особенно сибиряки) любили побаловать себя чайком, что всегда изумляло иностранцев и находило обязательное отражение в их путевых записках. Действительно, в кон. XIX в. Российская империя потребляла почти четверть (22%) мирового производства чая, в 50 раз увеличив его потребление за столетие (1800 г. – 1120 т, 1901 г. – 50944 т).

Так что в склонности к обильному чаепитию обнаружить этнографические особенности не удастся, а вот в процедуре этого процесса – да. У хантов и манси постепенно тоже сложилась своя «чайная церемония».



1876 г.: «За ужином обыкновенно вместе с оленьим мясом являлся большой чайный чугун, и выпивалось громадное количество кирпичного чая».

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882.

1886 г.: «Выпив рюмку водки, остяк с удовольствием принялся за чай, который они очень любят, но пьют только кирпичный».

Воропай И.М. От реки Оби до Северного океана. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2008. – С. 35.

Ханты р. Васюгана (1898 г.): «Остяки – большие любители пить чай; чай стал почти национальным напитком, как кофе у лапландцев, если не называть алкоголь. Они пьют чай, по крайней мере, пять раз в день, и разделяют время по первому, второму и т. д. чаю».

Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам / Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 59, 62.

Во-первых, вплоть до послевоенного времени они предпочитали исключительно плиточный чай. Этому же виду чая отдавали тогда предпочтение большинство сибиряков независимо от национальности или вероисповедания. Такое пристрастие сложилось естественным путём, поскольку именно плиточный чай из Китая поставляли в Сибирь сначала среднеазиатские купцы, а где-то с XVIII в. сменившие их русские. Даже со сменой моды в кон. XIX в. с плиточного чая на рассыпной и соответствующей переориентацией торговли коренное сибирское население, особенно старшее поколение, дольше сохраняли верность плиточному чаю, чем русские.

Во-вторых, ханты и манси разработали свою систему заваривания чая. Обусловленная ли бедностью привычка к экономии была тому причиной или перенос на новый напиток давно устоявшихся навыков заваривания чаги до состояния чёр-



Кирпичный чай, продававшийся в Западной Сибири в кон. XIX – нач. XX вв.

ного густого отвара, но они не заваривали чай, а долго его кипятили. Причём делали это в большой посуде (чаще – котлах) и кипятили многократно, поскольку старую порцию заварки после чаепития не выбрасывали, а просто добавляли к ней новую. В результате получался крепчайший напиток чёрного цвета. Поэтому в разговоре на русском языке восточные ханты (р. Вах, Васюган) говорят не «кипятить чай», а «варить чай».

Кипячение чая в горячей воде характерно для кухни центральноазиатских и южносибирских народов (монголов, тувинцев, бурят, южных алтайцев, киргизов), в отличие от китайцев, японцев, народов Средней Азии и Европы, которые делают настой без кипячения. Сходство угорского и монгольского способов приготовления чая обнаруживается также в наличии всевозможных добавок в этот напиток. Многие указывали на кипячение



хантами чая с мукой или чагой, есть немало информации о добавлении в чашку с горячим чаем лосиного или оленьего жира, реже – сливочного масла. Этнографы пока не нашли объяснения фактам такого совпадения.

После замены плиточного чая на рассыпной какое-то время чай продолжали не настаивать, а именно кипятить. Также появился новый способ приготовления напитка, который на территории Югры до сих пор называют «остяцким», – заливать сухую массу кипятком не в заварном чайнике, а в собственной чашке. Такой чай получается крепким и всегда свежим.

К чаю было принято подавать ягоду, а вот сахар и сейчас является не обязательным добавлением к этому напитку. «Сахаром вкус чая портится», – уверяют ханты и манси, втягивая в себя ароматный кипяток из блюдца.

Старшее поколение и стойбищное население до сих пор пьют именно рассыпной чай. А вот городская часть хантов и манси, особенно молодёжь, конечно же, перешла на чай из пакетиков. И поменяла блюдце на чайную чашку.



Продолжение традиции чаепития из блюдца. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



Вечерний чай в чуме оленеводов. Ханты. П. Хорьер (ЯНАО). Р. Сыня. 2003 г. Фото: А.В. Бауло

Молоко

Говоря о напитках, нельзя забывать и о молоке, хотя оно не было широко распространено у хантов и манси ни в прошлом, ни теперь.

В условиях традиционного хозяйства источником молока могли быть только олени. Но не стали. По этому поводу этнографы указывают: *«Отдельные попытки их доения были, и очевидцы отмечают, что оленьё молоко жирное и вкусное. Но такие попытки были скорее проявлением любопытства, практически же оленьё молоко не входило в пищевой рацион хантов».*

Крупнорогатое животноводство, появившееся в Северной Сибири в рамках русской системы хозяйства, не внесло кардинальных изменений в молочную часть обско-угорского меню. Тому было несколько причин.

Эта отрасль крестьянского хозяйства, как, например, и хлеборобство, имела свои географические пределы, очерченные природно-климатическими условиями. И если Среднее Приобье с его богатейшими пойменными лугами и более долгим летним периодом оказалось настолько благоприятным для молочного животноводства, что томское масло продавали в Париже и Брюсселе, то Нижнее смогло выделить для него

только отдельные экологические ниши. В южной части югорских земель и в поймах таких рек, как Обь, Иртыш и Конда, которые в благоприятные годы дают до двух тонн сена с гектара заливных лугов, условия позволили завести стада крупнорогатого скота.

Например, путешествовавший в 1880 г. по Оби итальянец С. Соммье записал: *«Кухня была прямо на борту, готовить было легко... Остальная еда включала в себя чёрный хлеб, который имелся везде; молоко, которое перед Берёзовым можно было найти в большей части деревень и юрт...».* Спустя пару десятилетий Н.Л. Скалозубов подтвердил наличие молочного животноводства в приобских деревнях: *«Начиная с Сосновских юрт на Оби (Берёзовского уезда)... Скота держат порядочно; есть лошади, коровы, овцы».*

Даже на глухом Вахе благодаря соседству русских крестьян и наличию кормовых угодий ханты обзавелись молочным скотом. Так, о с. Ларьятском Г.М. Дмитриев-Садовников в нач. XX в. информировал: *«Все, как и русские, так и инородцы, занимаются скотоводством (имеют до 80 лошадей и до 50 коров)...».*

Однако северные широты Югры не только «зона рискованного земледелия», но и «зона рискованного животноводства», и наличие молока



Косьба горбушами. Ханты. Юрты Лемпины. Р. Салым. 1911 г. Фото: Г.И. Лебедев



на кухне, как и судьба стада, зачастую находились в прямой зависимости от капризов суровой природы. Так, после двух крупных наводнений 1908 и 1909 гг., смывших заготовленное сено и не позволивших поставить свежее, было пущено под нож и без того мизерное хантыйское стадо в верховьях р. Салыма.

Даже в благоприятные годы в посёлках, удалённых от обской поймы, существовала проблема кормов для скота. Острословы тогда задавали загадку: «Чем отличается русская корова от остяцкой?». Отгадка проста: у первой шея загнута вниз, а у второй – вверх. Почему? Потому что русская корова привыкла есть траву с земли, а остяцкая ветки с деревьев.

Но не только экология, но и модель традиционной экономики определяла место и размеры угорского молочного стада. Невозможно совместить два хозяйственных цикла и, скажем, в августе одновременно ставить сено и заготавливать рыбу.

Примером может послужить ситуация с крупнорогатым скотоводством в нач. XX в. на р. Салыме. Б.Н. Городков, пройдя здесь экспедиционным маршрутом, писал тогда, что в верховьях реки, где промысловые угодья находились вдалеке от жилья, ханты не могли держать коров из-за долгих летних отлучек. «На низовьях же промысла находятся под рукой», и потому на каждый дом в юртах Зимних Сивохребских приходилось до 200 ручных копен заготовленного сена.

Была и ещё одна причина, сдерживающая молочное животноводство. Специалист по угорской пищевой культуре Е.А. Оборотова сформулировала её так: «...Цельное молоко не усваивается организмом автохтонов Севера. Говоря о генетических особенностях этих народов и о традициях употребления молочных продуктов, медики и физиологи разработали специальный термин – «молочное поведение». Свежее молоко по всему Северу заменяют кисломолочные продукты...».

По этим причинам так поздно раздалось мычание коров во многих глухих местах югорской земли. Но всё же раздалось. Прежде всего, там, где традиционная культура и вековая модель хозяйства утрачивали свои позиции. Так, о мансийских паулях на р. Северной Сосьве В.Н. Чернецов ещё в 1925 г. писал: «Молоко не употребляется совершенно». А через несколько десятилетий кардинальной ломки XX в. стога сена в тех местах стали привычной частью пейзажа. И уже в наши дни исследователи публикуют такие выводы: «В деревнях почти в каждом хозяйстве имеется по дойной

корове с телёнком, бычку или нетели для забоя. В некоторых хозяйствах выращивают большее количество скота именно для забоя. Постоянными продуктами на столе в каждом мансийском доме является молоко, сметана, творог, простокваша».

Однако для обывательского мнения север Сибири ещё долго был «зоной отчуждения для млекопитающих», и любители молочка страшились его, полагая совершенно лишённым их любимого напитка. А потому предпринимали неординарные меры – нередко забавные. Уже упоминавшийся недавно С. Соммье описывает в своей книге встреченное 130 лет назад на Оби купеческое судно с... коровой на борту. Нарушив заповедь «За морем телушка – полушка, да перевоз дорогой», торговец на весь навигационный период загрузил на судно бурёнку, которая и снабжала его в долгой поездке парным молочком. А может быть, и давала доход от продажи молока в прибрежные деревни.

Так что нежелание потомственных охотников



1880 г.: «Кроме груза муки для ежедневной выпечки для себя или продажи местному населению, с собой везутся некоторые предметы для обмена, корова для обеспечения свежим молоком и разнообразные запасы для себя на всё лето и для продажи русским в нижнеобских деревнях и сёлах».

Sommier S. Un'Estate in Siberia fra ostiacchi, samoiedi, sirièni, tatarì, kirghisi e baskiri. – Turino; Roma, 1885. – P. 139.

и рыболовов «возиться со скотиной» объективно и исторически обусловлено. И донныне ханты и манси – даже живущие в сельской местности – в большинстве случаев обходятся без коров.

Однако там, где они захотели и смогли ими обзавестись, молоко любили. С хлебом и свежей ягодой его с удовольствием пили и взрослые, и дети. Считалось, что, во избежание запоров, надо обязательно выпить молока после того, как поешь залитую рыбьим жиром черёмуху. Зимой молоко замораживали в чашках. Занесённые в дом бело-ледяные кругляши любили грызть дети.

Был воспринят и русский опыт изготовления молочных продуктов – простокваши, сметаны,



1890–1903 гг.: «Кто держит коров, употребляет молочные продукты: молоко, творог, сметану; масла остяки не выделяют».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерея. 1996. – Т. 3: Этнографический очерк местных инородцев. – С. 87.



Остяцкая мадонна. Северные ханты. Р. Сыня. 1990 г. Фото: Е.В. Первалова

творога. Молоком с удовольствием «забеливали» чай. Манси растворяли в чае комки замороженных сливок (ещё одна параллель с монгольским чаем).

Если же говорить о материнском молоке, то им традиционно кормили до 6–7 лет. И не было диковинкой, когда мать одновременно давала грудь двум своим детям – последнему и предпоследнему.



Ханты р. Васюгана (1971 г.) «Детей до двенадцати лет кормили грудью. У моей сестры было уже пять детей, а первая (12 лет) всё ещё грудь сосала».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 231.

Квас

Ещё один напиток неместного происхождения, который появился в меню хантов и манси под влиянием русской кухни.

Энциклопедии и кулинарные книги представляют квас, как «традиционный русский народный безалкогольный либо слабоалкогольный напиток, получаемый из смеси воды, сахара, ржаного или ячменного солода, ржаной муки или других растительных продуктов в процессе брожения».

Приготовление кваса освоили те хантыйские и мансийские семьи, которые соседствовали или тесно контактировали с русскими сибиряками. Вторым условием была доступность дикого хмеля.

В отличие от чая, квас не получил значительного распространения среди сибирских угров. Так что русская поговорка «И худой квас лучше хорошей воды» не стала угорской.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Трудно совершенно точно сказать, были или нет алкогольные напитки у обских угров в до-русский период их истории (не путать с галлюциногенными настоями мухоморов). Намёки на положительный ответ содержатся в их фольклоре. С.К. Патканов указывал, что в героических сказаниях часто упоминаются «чаши и берестяные туеса с пенящимися отверстиями (*nâ urîŋ-onîr â na, nâ urîŋ-onîr jînet*)», а в сказках фигурирует напиток *sarjînk*. Что именно пенилось в этих посудинах, и чем потчевались сказочные герои, теперь уже неясно. Не исключено, как предполагает этот авторитетный исследователь фольклора, что речь идёт об опьяняющем напитке, приготовленном на основе берёзового сока.

Он же обнаружил в сказках ещё один напиток – *magjînk*, который перевёл как «медовая вода» и который предположительно определил продуктом коми-зырянского экспорта в Зауралье и Западную Сибирь.

Однако всё это до сих пор остаётся лишь догадками и гипотезами. Доподлинно известные алкогольные напитки не имеют местных корней. И по рецептуре, и по ингредиентам они являются частью привнесённой русским населением культуры.



Хмельная брага



1862 г.: «Вогулы любят вино. Это общий порок всех северных дикарей... Кроме того, вогулы сами делают сидку хлебному вину, и откуп над этим совершенно бессилён».

Завалишин И.И. Описание Западной Сибири / Предисл. Ю.Л. Мандрики. – Тюмень: Мандр и К^а, 2005. – С. 253.

Временем появления русского населения с его давними традициями изготовления и потребления слабоалкогольных напитков домашнего изготовления документируется начало угорского браговарения. А ещё точнее – временем распространения в Югре муки, поскольку источники XVII–XVIII вв., в отличие от более поздних, об «остяцкой бражке» дружно умалчивают. Так что принцип исторической объективности смело позволяет первую часть пословицы русских земледельцев «Когда уродит Господь хлебушка, тогда и бражки наварим» перефразировать в вариант обско-угорских охотников и рыболовов «Когда привезёт купец хлебушка...».

Брага – это слабоалкогольный напиток, разновидность домашнего пива. «Домашним крестьянским корчажным пивом» называл брагу В.И. Даль. Из немалого набора браг ханты и ман-



1880-е гг.: «Во время подобных праздничных трапез всегда пьют водку и слабое пиво... которое готовят остяки при всех важных обстоятельствах, но перед питьём его так же, как упоминалось выше, подносят богу, распорядителю праздника, выливая чашу, полную этого напитка, на землю перед ним».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 1: Остяцкая молитва. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 400 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 144.

1880-е гг.: «На другой день опохмелялись, и остячки варили остяцкую брагу (*лусса*) с хмелем и привезённые русскими бычачьи головы, чем принято чествовать «Земляника» («Хордагол») перед началом промысла. Брагу и сваренные головы кладут на чистую скатерть на стол, который ставят на восток, потом сами остяки некоторое время кланяются перед столом, не крестясь, приглашая его принять участие в пире и окропив всё кругом брагой, сами её пьют и едят варёные головы. Эти головы, по-видимому, заменяют целых животных, которых в известных случаях приносят в жертву Земляному».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 2: История колонизации Сибири. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 320 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 164.

си освоили хмельную, то есть производимую на процессе закисания хмеля. Такую брагу они варили на ржаной и ячменной муке и называли *pusa* / *püssa* / *possa* / *пыса*.

Брага не только быстро вошла в меню хантов и манси, но и стала важным элементом жертвоприношений и некоторых других ритуалов.

Вино-водочные напитки

Об истории «северного алкоголизма», его причинах и следствиях, проблемах и путях решения этих проблем за четыре последних века написано так много, что только библиография этих публикаций превысит по объёму любую книгу по кулинарии. Потребление алкогольных напитков коренными народами Севера исследовалось и освещалось с самых разных сторон – социальной, исторической, медицинской, этнокультурной, этногенетической... Поэтому нет необходимости в повторении.

Пожалуй, можно лишь отметить, что выбор «казённых» алкогольных напитков на Севере Сибири вплоть до сер. XX в. был сведён до единицы – только водка! Называлась она, правда, в те времена иначе – и белым вином, и горячим вином, и просто вином. Предлагались, конечно, и другие алкогольные напитки – пиво, «ставленный мёд» (по крепости он занимал положение между пивом и водкой), немецкие («рейнские») и французские («фряжские») вина. Но потребителей такой продукции было очень мало – это были горожане, причём не все, а только ограниченный социальный слой. «Отец сибирской истории» Г.М. Миллер, в обширнейшие научные интересы которого входили и вопросы алкоголизации, приводил такой пример. Мангазейская воеводская канцелярия запланировала ежегодный доход в 366 руб. от окладных сборов с продажи пива, однако план был с треском провален, ибо «за малоимением *питухов* оно́го пива в продажу исходит малое число». И то: зачем на казённое пиво денежку тратить, когда хмель за окном вьётся? Да и негоже в северных краях пиво пить, «для сугреву» нужна водка.

Пили все, но пили по-разному. По мнению А.А. Дунина-Горкавича, который сибирскую «жизнь учил не по учебникам», а воочию, объездив и исходив в качестве губернского лесничего всю Югру, алкогольная зависимость среди коренного населения была всё же неодинаковой. Например, обитатели р. Казыма и Ваха, по его наблюдениям, страдали этим пагубным пристрастием в меньшей степени. Причиной, скорее всего, была не какая-то



Манси р. Конды (1892 г.): «...Дороже ещё обходится другое новое удовольствие – водка. Остяк до тех пор, пока не выпьет настолько, чтоб свалиться с ног, он не скажет, что был пьян. В случае, если он соображает, что по количеству водки он не достигнет этого состояния, то прежде, чем выпить бранный остаток, он накладывает, например, в рюмку до половины нюхательного табаку, в остальную половину выливает остаток водки, размешивает его с табаком и тогда выпивает; если такой приём не доводит его до сумасшествия, что случается, а он просто падает без чувств на землю, то значит остяк достиг того блаженного момента, который он называет: *корейта-унда*. О всяком другом случае, сколько бы остяк не выпил, но если он держался на ногах, говорит с пренебрежением, пил так себе, был полупьян (*каскаэм-ул*)».

Поляков И.С. Письма и отчёты о путешествии в долину р. Оби, исполненном по поручению Императорской Академии наук. – Тюмень: Изд-во Юрия Мандрики, 2002. – С. 70.

1890–1903 гг.: «Все вообще здешние инородцы, как самоеды, так и остяки и вогулы, пьют водку; непьющих редко можно встретить. Пьянство у инородцев пороком не считается, а смерть в пьяном виде, по их понятиям, есть самая блаженная смерть».

«Остяк пользуется всяким поводом, чтобы напиться вина. Сборы на промысел, сопровождающиеся оригинальным обрядом, называемым «*пари*» – молением, убийство медведя, коммерческие сделки, – всё это служит ему указанным поводом. Пьянство сопровождается почти всегда ссорами и драками...».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерея. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 130, 132.

1890–1903 гг.: «Главный порок, имеющий большое распространение среди остяков – это пьянство. Водку остяки пьют все: женщины и мужчины, старые и малые. Остяки дают водку даже грудным детям».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерея. 1996. – Т. 3: Этнографический очерк местных инородцев. – С. 32.

1914 г. Врач противооспенного отряда Красного Креста А. Мельников: «...Все без исключения инородцы, в том числе женщины и дети, питают необычайное пристрастие ко всему спиртному, причем за недостатком винного спирта пьют одеколон, как и все, что так или иначе имеет отношение к спиртному».

Лисицын Ю.П., Сидоров П.И. Алкоголизм. – М.: Медицина, 1990.

1926 г.: «Выгонка самогона в одной семье является обычно праздником для всех в данных юртах. Самогонку пьют все – мужчины, женщины, девушки и подростки; пьют до тех пор, пока не выпьют всю. Картина поголовно пьяных остяков в юртах не поддается описанию по своим отрицательным, диким, кошмарным моментам».

Шатилов М.Б. Ваховские остяки: (Этнографические очерки) // Труды Томского краевого музея. – Томск, 1931. – Т. IV; Он же: Ваховские остяки: (Этнографические очерки) / Ред. С. Пархимович. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 2000.

физиологическая стойкость этих групп к воздействию алкоголя или особые социальные условия, ограничивающее пьянство, а элементарные проблемы снабжения водкой «медвежьих углов» Югры.

С самого начала алкоголизации северян, когда аборигенное население начало получать русскую хлебную водку в качестве награды за исправную уплату ясака или, как это было в XVIII в., во время церковных праздников и дней ангела государя и членов его семьи, более активно в него вовлекались жители поселений вдоль обского русла. Обь – основная дорога и для сборщиков ясака, и для торговцев, и для проходимцев разного рода. По ней и потёк сначала тонкий алкогольный ручеек, а потом – когда продажа алкоголя стала самым выгодным делом – и целый поток, который поглотил, в первую очередь, обитателей прибрежных населённых пунктов.

О масштабах и динамике потребления алкогольных напитков можно судить хотя бы по объёмам потребления водки жителями далёкой Мангазеи: 1736 г. – 894 ведра (около 11,0 тыс. л), 1737 г. – 934 ведра (11,5 тыс. л), 1738 г. – 1117 вёдер (13,8 тыс. л). Историки подсчитали, что ежегодные доходы от продажи водки почти вдвое превышали подушные сборы всех жителей Мангазейского уезда плюс таможенные сборы со всех провозимых мехов. И это только официальные данные. Сколько водки спаивали сибирякам подпольные частные торговцы, сегодня уже вряд ли установишь. Некоторые историки полагают, что по объёмам реализации нелегальная торговля в некоторых местах Сибири втрое превышала официальную, при этом подпольные шинкари поставляли водку более высокого качества и по меньшей цене.

Нельзя сказать, что государство и церковь не видели всех опасностей, которые влекла за собой алкоголизация «северных инородцев». Оба этих общественных института по мере своих возможностей пытались оградить ясных от тотального пьянства. Например, первый раз официально сбыт водки коренному населению Сибири был разрешён только в 1833 г., до того легальная продажа находилась под запретом. А в 1902 г. государство монополизировало реализацию алкогольной продукции, что, вроде бы, должно было поставить объём потребляемого северянами алкоголя под строгий контроль. Но в России законы и действительность всегда соприкасаются лишь частично, и оборот алкогольной продукции в Сибири никогда не прекращался и никем жёстко не контролировался. К примеру, к моменту сдачи



Ханты с закупленной водкой. С. Самарово (?). Р. Иртыш. 1906–1910 гг. Фото: А.И. Галкин

ясака в юрты Няксимвольские завозили до 40 вёдер (292 л) водки, а иногда и больше. В такие дни в сосьвинскую глухомань пробирались бутлегеры не только из Берёзова, а даже из далёкого Верхотурья. В небольшой Ляпин в год доставляли до 100 вёдер (1230 л) «зелёного змия».

Южная часть территории нынешнего Ханты-Мансийского автономного округа снабжалась алкогольной продукцией в основном через Сургут и из более южного Нарымского края. Главным поставщиком питейного зелья на север Югры и далее вплоть до океана был Берёзов. В кон. XIX в., по сообщению И.С. Полякова, в нём действовали «5 винных оптовых складов, торгующих ежегодно на 50–70 тысяч руб.». Не только ляпинские и сосьвинские манси, но и нижнеобские ханты и ненцы от самого Обдорска (нынешнего Салехарда) организовывали экспедиции в Берёзов за водкой. Выбранные и профинансированные сородичами экспедиторы «... сплавляют вниз целыми большими лодками-неводниками бочонки с запрещённым, но дорогим для них напитком; с установлением зимнего пути целые караваны нарт пробираются с водкой на север, часто по путям, только им одним ведомым», – писал очевидец в 1892 г.



1890–1903 гг.: «Пользуясь склонностью остяков к водке и будучи уверены в своей безнаказанности, обыватели Нарымского края вместе с товарами возят в Сургутский край и спиртные напитки и продают их остякам за двойную цену, подрывая этим материальное положение инородцев... Уверенность в безнаказанности своих действий достигает иногда того, что торговля водкой производится совершенно открыто. В начале 1901 года, в январе или феврале месяце, один из нарымских торговцев, некто Т–н, приехав в пределы Лумпоколинской управы, ездил по юртам, предлагая купить у него водки, которую и продавал по 1 руб. за бутылку; когда же родовой староста, не имея, конечно, никакого представления о том способе торговли вином, какой допускается законом, спросил у Т–на, имеет ли он документ на продажу вина, то последний, указывая ему на какую-то бумагу, заявил, что это – развозное свидетельство на право продажи водки».

Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия. 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 132.

И.С. Поляков описал типичную ситуацию нелегальной продажи спиртного. Один предприимчивый хант закупил в Берёзове 8-ведёрный бочонок спирта (98,4 л) вывез в тундру, поставил чум, обеспечил себе «рекламную поддержку» (вывесил на шесте пустую бутылку) и занялся своим нехитрым бизнесом. Разбавляя спирт до возможного предела, он быстро и незатейливо заработал немалые барыши. *«...Если б везти водку в том количестве, которое он получил из 8 вёдер спирту, надо бы много подвод, а тут всё просто»,* – подытожил эту предпринимательскую акцию очевидец.

Разбавление спирта и водки всевозможными суррогатами лишь усиливало негативное воздействие алкоголя на человеческий организм, порождая многочисленные социальные проблемы и личные трагедии. Эта технология – незамысловатая по форме и варварская по сути – А.А. Дуниным-Горкавичем представлена так: *«От ведра заказанной водки отбавляется обыкновенно до ¼ ведра, недостающее же количество доливается водою. Заказчик, в свою очередь, разбавит, и потребитель пьёт сильно разбавленную водку, платя от 1 до 1½ руб. за бутылку. Слабую, разбавленную вод-*

ку для крепости настаивают табаком. Разумеется, что от такой водки всякий находится в полупьяном состоянии довольно продолжительное время, по нескольку суток и даже с неделю».

Быстрое и долгое, по сравнению со славянскими народами, опьянение сибирских аборигенов, высокую скорость их алкоголизации современная медицина объясняет отсутствием в их организме алкогольерасщепляющих ферментов.

На протяжении двадцатого столетия, пожалуй, только три периода отличались ослаблением алкогольного прессинга на сибиряков – послевоенные двадцатые, военные сороковые и «сухие» восьмидесятые.

По оценке специалистов, в настоящее время проблема алкоголизации народов Севера, не исключая обских угров, и вызванные ею негативные социальные последствия остаются злободневными. В частности, смертность от причин, вызванных алкоголем, у них вдвое выше, чем у приезжих. Всё это стало результатом *«ослабления самосохранительного поведения, отражающего общую социальную дезадаптацию аборигенных обществ».*



Ханты. С. Самарово (?). Р. Иртыш. 1906–1910 гг. Фото: А.И. Галкин



РЕЦЕПТЫ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Настой из трав и ягод

Настой из лабазника

Используются цветы и листья растения – или свежими, или в виде сухой измельчённой смеси. Для сушки годятся только растения, заготовленные до заморозков.

Есть два способа сушки. При более сложном, но максимально сохраняющем полезные свойства растения, цветы и листья закручиваются в плотную хлопчатобумажную ткань, мнутся под грузом до потемнения и сушатся на противне. При облегчённом варианте стебли с листьями сушатся так же, как и большинство других растений, – в тени на свежем воздухе.

1. Если нужно сделать целебный настой, то от одной чайной до двух столовых ложек сухой смеси заливаются стаканом кипятка и настаиваются в термосе или на водяной бане, не доходя до кипения. Такое снадобье принимается до еды дважды в день при расстройстве желудка.

2. Для употребления в форме напитка трава заливается водой в закрытую посуду и помещается, как пишет Н.Л. Скалозубов, «в печь, в вольный дух». Через сутки в настой добавляется чай либо густой чайный настой.

3. А можно просто взять пригоршню листьев, залить их кипятком, подождать примерно 20 мин. – и пить ароматный и полезный напиток.

Настой из иван-чая

1. Одна чайная ложка листьев и цветов (бутонов) травы заваривается двумя стаканами кипятка и кипятится 5 мин. Перед употреблением процеживается.

2. Сушёная трава в объёме 20 г заваривается стаканом кипятка, настаивается 2 часа и процеживается. Принимается по одной столовой ложке 3–4 раза в день перед едой.

Настой из кровохлёбки

1. Половина чайной ложки измельчённого корня травы заливается одним (при сильной дозе) или двумя (при умеренной дозе) стаканами

воды, настаивается 8 час., доводится до кипения, а затем процеживается. Настой принимается по 2–3 столовые ложки в день после еды.

2. Столовая ложка измельчённого корня травы заливается стаканом кипящей воды, настаивается в духовке 1 час и процеживается. Принимается по 2 столовых ложки 4–5 раз в день.

Настой из кровохлёбки и зверобоя

Равные части сушёной кровохлёбки и зверобоя перемешиваются и хранятся в закрытой посуде. Завариваются как обычный чай.

Настой из листьев брусники

1. Отсортированные и промытые свежие брусничные листья заливаются холодной водой и затем кипятятся. Готовый отвар разбавляется водой. Получается тёмный, но прозрачный отвар, немного вяжущий на вкус.

2. Одна столовая ложка свежих листьев брусники после 12-часового вымачивания в воде заливается стаканом кипятка, доводится до кипения и настаивается в течение часа. Затем раствор процеживается и остужается.

3. Заготавливать листья брусники лучше ранней весной или поздней осенью, когда они имеют зелёный, а не летний чёрный цвет. Чайная ложка сухих листьев заваривается стаканом крутого кипятка и настаивается непродолжительное время. Пить такой настой можно и горячим вместо чая, и холодным.

Настой из листьев черники

Сухие листья черники из пропорции одна чайная ложка на стакан кипятка завариваются и настаиваются примерно 20 мин., а затем процеживаются.

Настой из листьев и ягод голубики

1. Две чайные ложки с верхом ягод или листьев голубики заливаются 200 г холодной воды, хорошо перемешиваются, настаиваются 10–12 час. и процеживаются.

2. Две чайные ложки ягод и листьев голубики завариваются стаканом кипятка и настаиваются не менее полчаса. Если использовать только ли-

стья (неважно – свежие или сухие), объём заварки можно увеличить до трёх чайных ложек. Но свежие листья лучше размять, а сухие размельчить. При желании к завариваемой смеси можно добавить и чайную заварку. Пьётся как обычный чай.

Настой из листьев морошки

Свежие листья заливаются кипятком, настаиваются 2 часа и процеживаются. А затем к ним добавляются сахар или мёд по вкусу. Настой подаётся в холодном виде.

Можно использовать и сухие листья морошки либо морошки и княженики в равных долях. Тогда для настаивания достаточно и 20 мин.

Настой из ягод малины

Настой сухих ягод малины используется при простудных заболеваниях. Для его приготовления 2 столовые ложки плодов заливаются одним стаканом кипятка и настаиваются 5–6 мин. Лечебная доза – 2–3 стакана в течение 1–2 час.

Кстати говоря, заваренная малина обладает и отрезвляющим действием, поэтому при сильном опьянении рекомендуется выпивать настой из свежих или сухих ягод.

Настой из листьев малины

Собранные до заморозков листья малины туго заворачиваются в плотную хлопчатобумажную ткань, придавливаются грузом и морятся несколько дней до тех пор, пока не потемнеют. Затем раскладываются на противень и хорошо просушиваются для длительного хранения.

Настаиваются в течение 15 мин. из расчёта 1 столовая ложка сухих измельчённых листьев на стакан кипятка.

Настой из ягод шиповника

1. Быстрый способ. Размолотые плоды шиповника в объёме 1–2 чайные ложки (примерно 10 ягод) заливаются стаканом кипятка и настаиваются в течение 10 мин.

2. Медленный способ. Целые ягоды, которые сохраняют свою структуру, числом от 25 до 30 заливаются 1 литром кипятка и ставятся на ночь в тёплую печь или термос. По мере расходования настоя можно добавлять тёплую воду до 4–6 дней кряду.

В обоих случаях в настой по желанию и возможности можно добавлять сахар, мёд и лимонный сок. Замачивать и заваривать шиповник тре-

буется в непрозрачной посуде, так как на свету разлагается витамин С.

Настой из листьев шиповника

Одна столовая ложка сухих листьев шиповника заливается 200 мл кипятка и настаивается 5 мин. Как и к другим травяным отварам, сюда по желанию добавляются сахар или мёд.

Настой из ягод рябины

Одна столовая ложка сухих плодов заваривается одним стаканом кипятка, настаивается 4 часа, а затем процеживается. Принимается такой настой по полстакана 2–3 раза в день.

Настой из листьев земляники

Земляничный лист для настоев лучше срывать в конце лета, когда он застарел и потеряет часть дубителей. Примерно 20 г измельчённых свежих или наскоро подсушенных листьев и соцветий земляники заливаются одним стаканом кипящей воды, кипятятся 5–10 мин и настаиваются в течение двух часов. Принимается такой настой по столовой ложке 3–4 раза в день.

Настой из листьев костяники

Немного (3–5) листочков завариваются стаканом кипятка и настаиваются в течение получаса.

Отвары из трав и ягод

Отвар из иван-чая

1. Десять граммов сухих листьев заливаются одним стаканом кипятка и кипятятся 15 мин. Отвар принимается по 1 столовой ложке три раза в день перед едой.

2. Пятнадцать граммов измельчённых сухих листьев заливаются 200 г. кипятка, держатся на водяной бане 15 мин., настаиваются в течение часа, а в конце процеживаются.

Отвар из кровохлёбки

Две чайные ложки измельчённого корня заливаются одним стаканом воды и кипятятся на медленном огне 15 мин. с постоянным восстановлением испаряющейся воды до исходного объёма. После остужения и процеживания отвар принимается по 2 столовых ложки 3–5 раз в день за полчаса до еды.



Отвар из ягод шиповника

Целые плоды заливаются кипятком и сначала 5–10 мин. варятся в закрытой посуде при слабом кипении, а затем в течение 8–10 час. настаиваются (половинкам плодов, растёртым деревянной толкушкой, для настаивания достаточно 2–3 часа). После добавления сахара раствор ещё раз доводится до кипения и охлаждается.

Отвар из ягод шиповника и рябины

Измельченные сухие плоды шиповника и рябины (по одной столовой ложке) заливаются двумя стаканами горячей воды, кипятятся 10 минут, настаиваются 8 час. и в конце процеживаются. Принимаются по половине стакана дважды в день.

Отвар из ягод черники

Сушёные плоды черники (100 г) кипятятся в 1 л воды около 5 мин., а затем оставляются «дойти» примерно на час. После процеживания и добавления сахара (по вкусу) вкусный и питательный отвар готов к употреблению. При возможности в него можно добавить лимонный сок.

Соки

Брусничный сок

Специально отобранные полностью созревшие ягоды распариваются над паром в течение 3–5 мин., затем разминаются до разделения сока и мякоти. Сок процеживается, доводится до кипения и в горячем виде разливается по банкам, которые плотно укупориваются.

Рябиновый сок

Рябиновые ягоды промываются, заливаются водой из соотношения 1 кг на 1 л и варятся до размягчения. Затем протираются через сито, смешиваются по вкусу с сахаром (примерно в половину от массы ягод), доводятся до кипячения и охлаждаются.

Морсы

Брусничный морс

1. Заранее вымытая свежая брусника разминается, отжатый сок переливается в отдельную ёмкость под крышкой и ставится в тёмное прохладное место. Выжимки заливаются горячей водой, доводятся до кипения, а затем процеживаются. Немного охлаждённый отвар соединяется с ранее полученным соком и сахаром, перемешивается и после охлаждения подаётся к столу.

2. Размятая деревянным пестиком брусника засыпается сахаром и оставляется на 2–3 часа. Затем сироп сливается и ставится в прохладное место, а выжимки заливаются водой, кипятятся 5–7 мин. и после лёгкого охлаждения процеживаются. В конце в отвар добавляется полученный ранее сироп и лимонная кислота, и всё перемешивается.

3. Предварительно перебранная и вымытая замороженная брусника выкладывается в стеклянную ёмкость, полностью заливается кипятком и перемешивается ложкой до тех пор, пока полностью растает. Затем ёмкость доливается кипятком до краёв. В неё добавляется сахар по вкусу (рекомендуется 2 десертные ложки на 1 л воды) и листья мяты по желанию. Укупоренная ёмкость закутывается в толстую ткань минимум на 3–4 часа, можно и на всю ночь. Последняя операция – ягоды разминаются ложкой, раствор процеживается сквозь ситечко.

Клюквенный морс

Отборная промытая ягода разминается деревянным пестиком, смешивается с кипячёной и охлаждённой до 50–60 градусов водой, кипятится в течение 5–10 мин., процеживается, смешивается по вкусу с сахаром или мёдом и оставляется до употребления (знатоки определяют это время по-разному – от на 1–2 до 7–8 час.). Некоторые уверены, что после добавления сахара раствор следует ещё раз довести до кипения и дать настояться в течение 10–12 час. Подаётся этот напиток охлаждённым.

Черничный морс

Сок, отжатый из перебранной и промытой под холодной водой черники, сливается, а оставшиеся выжимки заливаются горячей водой и кипятятся в течение 10–12 мин. После этого отвар процеживается и смешивается со слитым ранее соком черники и сахаром по вкусу. Подавать напиток лучше охлаждённым.

Шиповниковый морс

Измельчённые плоды заливаются кипящей водой в равных пропорциях, оставляются на 1–2 дня, а потом прессуются. Для ускорения процесса можно измельчённые ягоды шиповника нагревать примерно 30 мин. в воде при 80 градусах, а затем в горячем виде прессовать. В конце в процеженный или отстоявшийся сок добавляются сахар (0,2 кг на 1 л) и лимонная кислота (1–2 г на 1 л).

Настой из чаги

Лучшим временем для заготовки этого берёзового гриба являются весна и осень, но и в остальное время года его сбор возможен. Не следует брать чагу, растущую на сухих деревьях. И лучше почаще задирайте голову, поскольку чем выше по стволу «забрался» этот гриб, тем больше в нём активных веществ.

Наросты чаги срезаются ножом или срубаются топором. Крупные куски очищаются от коры и рыхлой поверхностной части.

Для настоя годится как свежий гриб, так и сушёный.

Перед сушкой чага режется на кусочки. Причём, чем мельче они будут, тем легче их будет обрабатывать после высыхания. Сушить измельчённый гриб можно в естественных условиях в проветриваемом помещении или в печи при температуре 50–60 градусов. Хранить хорошо просушенную чагу лучше в эмалированной или деревянной посуде с плотной крышкой либо в полиэтиленовых пакетах.

Есть множество способов изготовления настоя из этих целебных коричневых кусочков.

Если нужен просто напиток, то необходимо залить измельчённую чагу кипятком в пропорции от 1:3 до 1:5 и настаивать 1,5–2,0 часа. Можно добавить ароматную траву (ту же чёрную смородину) или мёд – получится не только полезный, но и вкусный напиток, который необходимо разводить водой по вкусу.

Для лечебных целей настаивать надо дольше – до 8–12 час.

Есть и более сложный способ получения настоя. Измельчённая чага заливается тёплой водой в соотношении 1:3 и настаивается 4–5 час. Далее настой сливается для временного хранения в чистую посуду, а гриб пропускается через мясорубку или очень мелко шинкуется, заливается горячей водой (50–60 градусов), настаивается не менее суток, а затем отжимается через марлю или сливается через мелкое ситечко. После этого оба раствора – только что полученный и первоначальный – сливаются.

В любом случае слишком крепко заваривать не стоит.

Пьют такой настой по полстакана за полчаса до еды. Ханты и манси считают, что чага «размягчает печень» и потому не рекомендуют употреблять настои более двух недель кряду.

Также раствор можно использовать для ингаляций, примочек и клизм.

Срок хранения настоев из чаги – 4–6 дней. Затем полезные свойства начнут постепенно уменьшаться.

Берёзовый сок**Заготовка берёзового сока**

Чтобы получить вкусный и максимально полезный берёзовый сок и не очень навредить дереву, необходимо выполнить несколько условий. Во-первых, берёза должна расти на открытом солнечном возвышении. Во-вторых, нужно выбрать не слишком старое и не совсем молодое дерево. Как говорится, «в самом соку» находятся деревья с диаметром ствола 20–30 см. В-третьих, «место укола» на стволе должно находиться примерно в метре от земли и обязательно с северной стороны. В-четвёртых, не только место, но и время сбора имеет свои максимально благоприятные рамки – с 12 до 18 час.

Теперь, когда все условия учтены, в стволе берёзы необходимо высверлить отверстие глубиной 3–5 см, вставить в него жестяную либо пластмассовую трубочку и подвесить или подставить под конец это трубочки ёмкость. Вместо трубочки годится и желобок. Лучшей посудой для сбора и хранения сока до сих пор считается берестяная, но сейчас чаще пользуются стеклянной, металлической (эмалированной) или пластиковой.

У одного дерева без урона для него можно брать не более одного литра в 2–3 дня.

После сбора отверстие замазывается воском, затыкается кусочком мха и т. п.

Нормы суточного потребления: детям – 1–2 стакана, взрослым – 2–3 стакана.

Растворимый берёзовый сок

Нет, речь не о химическом порошке, а о природном консерванте берёзового сока. Ханты и манси называют его «берёзовым чаем», или «деревянным чаем», и верят в его способность приносить долголетие.

Весной во время сокодвижения через повреждения в стволе сладкая жидкость вытекает наружу, скапливается в полостях и застывает чёрными сгустками. Их вместе с ближайшими кусками древесины, пропитавшимися вкусом и запахом весеннего сока, вырубают, просушивают и хранят в сухом месте.

Такой природный концентрат берёзового сока легко превращается в естественный напиток, если его – кусочком или смолотым до состояния



порошка – залить крутым кипятком. Раствор с запахом свежего берёзового сока сначала приобретает красно-коричневый цвет, который постепенно переходит в чёрный. Главное достоинство этого напитка, по сравнению с живым берёзовым соком, – круглогодичная доступность.

Берёзово-брусничный напиток

Для приготовления этого вкусного и целительного при артрите, отёках и ревматизме напитка из 150 г промытой и размятой деревянной ложкой брусники отжимается сок. Выжимки заливаются 1 л берёзового сока и кипятятся на слабом огне 5 мин. Отвар процеживается и охлаждается до комнатной температуры, затем в него добавляется брусничным сок.

Квас

Хмель заливается горячей водой, затем к этому доливаются вода и добавляется сахар. После настаивания процеженная масса выливается в бочонок или эмалированную кастрюлю с тёплой водой, туда же добавляется сахар. После суточного хранения в тёплом месте квас готов.

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Брага

Хмельная брага

1. Рецепт записан от хантов в кон. XIX в. С.К. Паткановым: «Слабое пиво готовится следующим образом. В кипящую воду всыпается небольшое количество ячменной или ржаной муки. Через некоторое время постепенно добавляется холодная вода, и жидкость процеживается. После того, как она постоит некоторое время и приобретёт сладковатый вкус, её делят на две неравные части: меньшая хранится в особой посуде, а во вторую, большую, (около $\frac{2}{3}$) добавляют дикий хмель, по-

лучаемый от русских, и веточки *Atragene* с мужскими или женскими цветами. На другой день обе части сливают вместе, и *pusa* готова. Напиток очень мутный, имеет желтоватый цвет и обладает кисловатым, напоминающим русские щи вкусом. Хранить его нельзя» (Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 1: Остяцкая молитва. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 400 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 144).

Вызывает непонимание только одно. В этом тексте С.К. Патканов упоминает «дикий хмель, получаемый от русских» и «веточки *Atragene* с мужскими или женскими цветами». В другом месте на ту же тему он формулирует так: «В настоящее время брага приготавливается из ячменной или ржаной муки с примесью хмеля или растения *atragene*». В действительности это одно и то же, поскольку *Atragene sibirica* – это княжик сибирский, называемым в народе диким хмелем. Быть может, автор имел в виду два вида хмеля – культивируемый «от русских» и дикий из леса?

2. А это более поздний рецепт. Сухие шишки дикого хмеля заливаются горячей водой и настаиваются. Затем добавляется немного муки и сахара, ёмкость плотно закупоривается и оставляется до закисания. Приготовленный настой процеживается, выливается в ёмкость с плотной крышкой, разбавляется водой с сахаром, плотно закупоривается и размещается в тёплом месте.

Черёмуховая брага

Истолчённые сухие плоды черёмухи («черёмуховая мука») распариваются в кипятке, затем разбавляются тёплой водой с добавлением сахара и дрожжей. Ёмкость с плотной крышкой на несколько дней ставится в тёплое место. Готовая брага прогоняется через слой древесных углей, не теряя при этом аромата и привкуса черёмухи, но приобретая прозрачность.

Точно так же можно делать брагу на чернике.

СОЛЬ ДА ПРИПРАВЫ





«Хлеб да соль!», – приветствуем мы хозяев, входя в дом. Откуда такое странное благопожелание? Ладно, с хлебом всё ясно. На Руси стол без хлеба – не стол, а жизнь без хлеба – голод. Но почему соль? Не «мясо», не «рыба», не «молоко», без коих, казалось бы, невозможно полноценное питание человека, а эти белые кристаллы, которые к тому же в наши дни окрестили «белой смертью».

И почему хозяйева, с поклоном встречая нас у дверей, ставят на каравай полную солонку или насыпают соль в углубление, специально сделанное на румяной хлебной корочке?

Да потому что издревле соль вышла за границы обыденного восприятия в качестве приправы к пище, обретя символический ореол и мистическую сущность. Акт совместного поедания соли стал фактом установления таинственной непоколебимой связи между хозяином и гостем, залогом вечной дружбы или, на худой конец, надёжных партнёрских отношений.

А с кем человек всегда мечтает наладить тесное и выгодное сотрудничество? В первую очередь, с потусторонними силами – могущественными и невидимыми. Потому уже просвещённые жители классических цивилизаций Древнего мира – Египта, Греции, Рима – приносили на жертвенные алтари соль или солёные лепёшки. Что после этого можно говорить о варварских культурах, где горстка белого порошка зачастую была желаемой жертвой для богов? А ведь таким адресатам заурядные вещи не отправляют...

После богов и духов не забывались также друзья-товарищи или просто партнёры-единомышленники. В те же древние времена договаривающиеся стороны в официальном протоколе встречи нередко имели пункт о совместной трапезе, в ходе которой обязательно употребляли соль. Она служила символом гарантии взятых обязательств. В Библии имеется даже выражение «соляной договор».

Вот почему донныне мы, нечаянно рассыпав соль или уронив её в огонь, тут же обжигаемся мыслью: «Ах! Быть ссоре...». Пессимисты даже начинают считать кристаллики, веря, что таким будет количество слезинок из их глаз. А оптимисты тут же для отворота беды бросают щепотку соли через левое плечо. Более активные для верности

магической процедуры используют даже усложнённый вариант: кидают соль не абы как, а правой рукой через левое плечо и непременно три раза.

И уж, конечно, этот символ не мог оказаться забытым в истории самого известного в мире предательства. В какой позе изображён Иуда на известной фреске Леонардо да Винчи «Тайная вечеря»? Опрокинув солонку! Отсюда, говорят, пошёл запрет макать хлеб в солонку – ибо так делал Иуда Искарот.

И донныне очень распространена эта примета – что упавшая солонка обозначает конец дружбе. А у рыбаков и того хуже – это предвещает кораблекрушение.

Соль служила не только символом высоких отношений, но и средством в таких низких делах, как обмен, торговля и война. Даже распространённое во многих современных европейских языках слово «солдат» ведёт своё происхождение от... соли. Плиний Старший писал, что первоначально римским legionерам жалованье выплачивали дефицитной тогда солью, которая параллельно с золотом могла служить мерой обмена. На латыни *sal dare* обозначает «давать соль». Так, по мнению известного римского историка, появилось слово «солдат».

Но не все учёные согласны с такой этимологией. Правда, и их версия всё равно восходит всё к той же «соли». Латинское слово *salarium*, как они полагают, обозначало или денежное пособие, которое legionеры получали от государства дорогостоящей тогда солью (*salarium argentum*), или жалованье за захват соляных поставок, или опять же жалованье, но уже, наоборот, за охрану Соляной дороги (*Via Salarium*), по которой желанный минерал доставляли в столицу империи.

После перехода латыни в категорию мёртвых языков «солёная праоснова» осталась в английском языке: *salary* – «заработная плата».

Кстати, об Англии: тамошние нищие не берут подавание, если оно не присыпано сверху солью...

А зачем, собственно говоря, нам соль?

В разговорах и даже в некоторых поваренных книгах звучат разные мнения – что соль повышает температуру и активность кипения, влияет на температуру замерзания воды... Да это так. Но в крайне незначительных масштабах. Она практи-

На шмуцтитуле:

Орнамент – «Сосна»

Фото: Я.А. Яковлев

чески никак не влияет на процесс приготовления пищи. Дело тут не физике, а в химии.

Поваренная соль, она же хлорид натрия, необходима любому живому существу, включая человека. Она включена во многие биохимические процессы.

Натрий, во-первых, является важнейшим участником водно-солевого обмена организма. Ионы натрия в плазме крови, создавая разницу электрохимических потенциалов, помогают питательным веществам перемещаться через мембраны клеток. Переводя на язык привычных образов, можно сказать, что соль в форме ионов натрия является бензином, который каждый раз заливается в баки того транспорта, который доставляет питание клеткам крови. Потому, кстати говоря, кровь и солоновата на вкус.

Во-вторых, разделённые мембранами ионы калия и натрия обеспечивают в нашем организме ещё одну наиважнейшую функцию – передачу нервного импульса. Ведь, как известно, передача этой информации в живом организме имеет электрическую основу, а электрический сигнал лучше проходит в жидкой среде с растворёнными солями. Вот почему соль необходима для правильной работы нервной системы и мышц, включая сердечную.

Для нашего организма крайне важно поддержание постоянства внутренней среды и прежде всего того самого пресловутого «кислотно-щелочного баланса», о котором нам постоянно напоминает телевизионная реклама. И обмен веществ в целом, и любая биохимическая реакция в частности протекают нормально только в определённых, строго сбалансированных условиях динамического равновесия – гомеостаза. Нарушить это равновесие могут все вещества, попадающие в организм, но главенствующую роль в этом процессе, как утверждает современное естествознание, играют натрий и калий.

А хлор – второй элемент поваренной соли – входит в состав желудочного сока, помогает в расщеплении жиров, стимулирует работу нервной и половой систем, даже участвует в росте костей.

Вот почему оба компонента соли можно встретить во всех тканях организма – крови, костях, цереброспинальной жидкости и даже материнском молоке. И потому она так важна для нормального функционирования организма.

Но в каких количествах?

Крайности, как известно, опасны. Недостаток соли может спровоцировать нарушение пищеварения, деятельности сердечно-сосудистой и нервной систем, головную боль, головокружение, слабость, тошноту, судороги... А её употребление в повышенных количествах повышает артери-

альное давление, которое, в свою очередь, тянет за собой инсульт и проблемы с сердцем.

Кстати говоря, мнение о соли как «белой смерти» появилось отнюдь не в наши дни, как это часто в одежке ноу-хау представляют современные диетологи. Ещё два с половиной века назад П.С. Паллас недоумевал, отчего же обские угры, проживая в столь неблагоприятных природных условиях («в середине болота в холодном и лесном климате»), отличаются отменным здоровьем. И пришёл к такому выводу: «*Может быть, неупотребление соли, коей они ни в какую не кладут пищу, и привычка к климату споспешествует немало их здоровью...*».

Так, где же она – золотая середина?

Специалисты Всемирной организации здравоохранения подсчитали, что здоровому человеку, живущему в умеренном климате, требуется не более 5 г соли в день. Это примерно одна чайная ложка. Вдвое больше требуется жителю южных широт или человеку с интенсивными физическими нагрузками, поскольку в этих случаях минеральные вещества активно вымываются вместе с потом. Поэтому в традиционных культурах южных кочевников присутствует подсолённый чай, а в послетренировочном рационе современных спортсменов – чуть подсолённая или минеральная вода, содержащая хлорид натрия.

Норма – нормой, но, хлебная щипка из общего котла, одни морщатся от пересола, а другие тянут руку к солонке. Почему?

Во-первых, у людей существуют три различных порога вкусовой чувствительности к поваренной соли: низкий, средний, высокий. Считается, что чем более высок порог вкусовой чувствительности, тем хуже ощущается вкус солёного, и, соответственно, тем больше соли надо класть в пищу. Среди многих факторов, формирующих этот порог, немало важную роль играет и культурно-этнический: как давно и насколько активно используется соль в рационе; какие продукты – мясные, рыбные, растительные – составляют основу традиционной кухни... Последнее, в значительной мере, определяется типом хозяйства, а тот, в свою очередь, зависит от природно-климатических условий обитания этноса и т.д. Короче говоря, размер щепотки соли для блюда зависит не от субъективного вкуса или желания повара, а от многих других объективных факторов.

К примеру, недавно проведённые специальные медико-биологические исследования среди хантов и манси показали, что порог вкусовой чувствительности к поваренной соли у них (как, кстати говоря, и у других коренных малочисленных народов Севера) достаточно высок. Поэтому для ощущения



солёности пищи им нужно больше соли, чем представителям других национальностей.

Во-вторых, на норме потребляемой соли сказывается, конечно, и индивидуальная привычка человека, у некоторых даже зависимость.

На языке человека находятся рецепторы, которые способны безошибочно различать вкус соли и сообщать ему о потребности в ней.

Вот почему современная кухня просто невозможна без соляного ингредиента. Он нужен, важен и многофункционален.

1. Соль придаёт еде, особенно пресной, вкус либо усиливает этот вкус – и тем самым возбуждает аппетит.
2. Соль улучшает качество других ингредиентов в продукте. Например, при приготовлении хлебобулочных изделий она делает тесто волокнистым и более эластичным, способствует сохранению в клейковине воды и углекислого газа, а в итоге тесто получается более прочным и раскатывается более тонко.
3. Соль снижает горечь. Попробуйте добавить соли в тоник или кофе, и эти напитки станут слаще.
4. Соль удаляет влагу. Потому мы так любим ветчину и солёную рыбу.
5. Соль сохраняет еду, создавая неблагоприятную среду для некоторых микроорганизмов. Рассол (тузлук) осушает клетки бактерий и изменяет атмосферное давление, препятствуя их росту.

Но это сегодня. А вчера?

Потребление соли – не прерогатива человека. Её с удовольствием едят и животные. «И старая кобыла до соли лакома», – говорили на Руси издавна. Охотники и люди старшего поколения из деревни знают, что такое лизунцы. В природе так называют естественные выходы кристаллической соли, куда приходят – иногда за десятки километров – животные, чтобы полакомиться необходимым им продуктом. А в деревнях лизунцами именовали крупные куски соли, что лежали в углу каждого хлева для нужд бурёнок и прочей травоядущей домашней скотины.

Но почему именно травоядущей? Да потому что пища растительного происхождения, иначе называемая крахмалистой, практически лишена солёности. Поэтому необходимые организму натрий и хлор травоядные вынуждены искать и потреблять отдельно от своей основной пищи. А заодно делать это и для хищников, которые получают соль уже вместе с плотью и кровью своих жертв.

Именно этот механизм действует и в отношении человека – всеядного биологического вида, как известно. Ведь многие народы – например, в Африке – до сих пор обходятся без потребления соли в чистом виде. Другие же – в Америке, Индии, Сибири – начали потреблять соль всего несколько веков назад под влиянием пришлых европейцев.

Но как же так? Если этот минерал так необходим для нормального существования человеческого организма, как люди могли так долго без него обходиться, а кое-где спокойно обходятся донныне? Ответ прост. Во-первых, основу экономики таких «бессолевых цивилизаций» составляют охота и животноводство. Питание мясными и молочными продуктами позволяет носителям этих культур насыщать свой организм необходимым количеством хлорида натрия. Во-вторых, в подобных случаях традиционная пища включает в себя по преимуществу сырое или жареное мясо, ибо только в таком виде оно сохраняет естественные соли. Водная термическая обработка продуктов приводит к выпадению части солей в раствор (бульон), поэтому варёная пища получается более пресной, чем жареная.

Так что возникновение у человека физиологической потребности в поваренной соли и удовлетворение этой потребности путём прямого потребления последней напрямую связано с нарушением двух этих условий и, появлением, с одной стороны, «вегетарианских цивилизаций» растениеядных земледельцев, с другой – изобретением керамической посуды и началом приготовления пищи путём варки. Случилось это на исходе каменного века, называемого в истории неолитом, примерно 10 тыс. лет назад.

Понятно, что солёность пищи, не имело столь всеобъемлющей общественной потребности, как, скажем, выплавка металлов, и потому скорость распространения этих феноменов по цивилизациям и культурам планеты была неодинаковой. Например, до Сибири, населённой плотоядными охотниками и рыбаками, соль в качестве пищевого ингредиента добралась всего лишь полтысячелетия назад – в тряпице казака Ермаковой рати. И внедрялась это «благо европейской цивилизации» очень и очень медленно.

Даже в сер. XIX в. немецкий геолог Ц. фон Дитмар, путешествовавший по Восточной Сибири, наблюдал у камчадалов, чукчей, каряков и других коренных этносов неприятие солёной пищи буквально на физиологическом уровне: «Когда я давал... этим людям отведать моих солёных кушаний, я имел случай читать по их сокращённым лицевым мускулам величайшее неудовольствие». Он же поведал на этот счёт курьёзную историю о попытках русской администрации приучить камчадалов к солёной рыбе. По настоянию приезжих врачей, опасавшихся массовых отравлений коренных жителей их традиционной пищей – специально протухшей в ямах рыбой, правительство законода-

тельно ввело обязательный засол и даже наладило в Петропавловской гавани производство соли из морской воды. Камчадалы внешне повиновались, но втихомолку продолжали употреблять в пищу свою, «с запашком». Потом приказание отменили, но и через десятилетия старики-камчадалы рассказывали о годах принуждения к солёной пище как об ужасном бедствии.

Абсолютно те же процессы протекали и на северо-западе Сибири. Здесь проникновение соли в рацион местных народов тоже было неспешным и осторожным. Это можно заметить хотя бы по отзывам путешественников XVIII–XIX вв.

Например, военнопленный немец-наёмник из шведской армии И.Б. Мюллер, прибывший в югорские болота напрямиком с Полтавского поля, в нач. XVIII в. писал о местных жителях так: *«Они едят рыбу без хлеба и соли, поскольку последних у них мало, и, хотя их можно найти в некоторых местах, нищета большинства из них столь велика, что не позволяет их покупать».*

Спустя полвека на полное отсутствие соли в кухне коренных жителей указывал и П.С. Паллас, возглавивший Академическую экспедицию 1768–1774 гг.: *«Мясо, если свежего не поедят, режут полосами и вялят на воздухе или коптят в дыму без соли, и оно либо варёное, либо сухое составляет обыкновенную их пищу».*

И только через три столетия после переноса на территорию Югры европейской традиции солёной пищи, на рубеже XIX и XX вв. А.А. Дунин-Горкавич указал на её аккультурацию обскими уграми, да и то в деформированном виде: *«Кроме соли, никаких других приправ к пище они не употребляют; самую соль остяки употребляют только при печении хлеба, – мясо и рыба варятся без соли. Первое едят совершенно без соли, а рыбу макают в соляной раствор, для чего в чашку кладут горсть соли и наливают немного ухи».*

Надо признать, что неспешное включение солёной пищи в культуру обских угров и их соседей было обусловлено не только медленной эволюцией вкусовых пристрастий носителей традиционных культур и освоения ими новых импортных продуктов питания. Сказывалась и нехватка самой соли – по причине и незначительного её завоза, и малочисленности соляных магазинов в огромном малонаселённом крае. А дефицит всегда дорог. На это указывал ещё И.Б. Мюллер в приведённой выше цитате.

Необходимо сказать, что власти прекрасно понимали огромную роль соли и в рационе человека, и в экономике государства. И потому, наравне с золотом, пушниной и водкой, считали её стратегическим запасом. В 1705 г. казна ввела моно-

полию на соляную торговлю, которая всего лишь с одним трёхлетним перерывом (1727–1730 гг.) просуществовала более века. Только в 1822 г. на Сибирь было распространено действие «Устава о соли» (принят в 1818 г.), который легализовал частную солеторговлю. Однако государственные чиновники находили массу ухищрений, чтобы государство оставалось главным агентом на соляном рынке. К тому же почти все известные в Сибири источники соли и большинство солеваренных заводов оставались в госсобственности, так что частный капитал не мог диктовать своих условий на этом участке рынка.

Известно, что в XVIII в. территория Тобольской губернии, куда входили югорские земли, снабжалась солью из собственных ресурсов – с Ямышевского и Коряковского озёр (последнее являлось крупнейшим соляным источником в Сибири). Так, в 1741–1743 гг. тобольские посадские А. Сергеев и Ф. Смирных ежегодно поставляли с Ямышевского озера в Тобольск по 20 тыс. пудов соли, а богатые тоболяки Иван и Евсей Медведевы в те же годы привозили в запасные магазины своего города по 100 тыс. пудов.

Появление на соляном рынке частного капитала не внесло кардинальных изменений – соли по-прежнему не хватало, а цена на неё оставалась высокой. В этих условиях в 1822 г. по инициативе М.М. Сперанского государство включило рычаги антимонопольной политики: для ограничения сферы действия крупнооптовых соляных подрядчиков, диктовавших цены на соляном рынке, и внедрения конкуренции на торгах были введены «Правила для соляного управления в Сибири». Они предписывали казённым палатам (губернским органам государственного казначейства) заменить крупнооптовые подряды «раздробительными» и установить твёрдые цены на развозку соли для комиссионеров – лиц, которые за определённое вознаграждение вели дела на соляном рынке в пользу государства и за счёт государства. В результате соляное дело в Западной Сибири стало осуществляться по разным моделям: первый этап – заготовку соли (на том же Коряковском озере) и крупные оптовые поставки в запасные соляные магазины – выполняли комиссионеры госказны; второй – перевозку соли из запасных магазинов в отдалённые населённые пункты – отдавался для исполнения частным подрядчикам. Последними чаще выступали местные жители. Так, в 1850 г. 6 тыс. пудов казённой соли были попутно сплавлены из Тобольска в с. Самаровское на судах частных рыбопромышленников, отправившихся на промысел рыбы в низовья Оби. Через год за доставку из



Тобольска 3 тыс. пудов соли в то же Самаровское брался тобольский мещанин Плотников, а 2 тыс. пудов в Берёзов – его земляк купец П. Плеханов. На долю торговцев из губернии приходились ещё более мелкие поставки. Например, в 1858 г. берёзовский купец М.А. Нижегородцев подряжался в Тобольском соляном комиссионерстве на перевозку из Тобольска в свой город всего 500 пудов...

Тем не менее цена на соль продолжала оставаться высокой. Например, в г. Сургуте в 1876 г. соль (1 руб. 14¹/₄ коп. за пуд) стоила почти вровень с горохом (1 руб. 20 коп. за пуд), в полтора раза дороже пшеничной муки (70–75 коп. за пуд) и почти в два с половиной раза дороже муки ржаной (50 коп. за пуд).

Такое положение отражалось и на рационе коренных сибиряков, и на их семейном бюджете. В XIX в., когда рыба приобрела товарное значение, и всё большее и большее её количество стало вылавливаться специально на продажу, в летнюю пору рыбаки вынуждены были отдавать свой улов рыботорговцам-перекупщикам за бесценок, поскольку сохранить его без соли всё равно не было никакой возможности. Особенно в бедственном положении оказывались жители юртов и паулей, удалённых от соляных магазинов. Натуралист И.С. Поляков в своих отчётах о поездке в низовья Оби в 1876 г. отметил, что торговцы Новицкие из с. Шеркалы, пользуясь своим монопольным положением, при натуральном обмене с сосвинскими манси на пушнину умудрялись втрое поднимать цену на соль (с 80 коп. на Оби до 2 руб. 40 коп. на Сосьве).

В таких «медвежьих углах» соляной дефицит позволял рыботорговцам эксплуатировать местных



1820-е гг.: «Пища их составляет большею частью сушёная рыба... Варят также похлёбку из сырой рыбы без муки и соли; летом прибавляют к оной головки Сараны (*Lilium martagon*); похлёбка сия по-остяцки называется *Коткей* и служит пищею одним богатым, которые потчуют ею гостей на свадебных пирах».

Белявский Ф.М. Поездка к Ледовитому морю / Предисл. А.К. Омельчука. – Тюмень: Мандр и К^а, 2004. – С. 74–76.

Ханты (1862 г.): «Остяки и самоеды... никогда не солят сами рыбу, а только сушат на открытом воздухе и потом поджаривают или коптят над лёгким огнём».

Завалишин И.И. Описание Западной Сибири / Предисл. Ю.Л. Мандрики. – Тюмень: Мандр и К^а, 2005. – С. 293–294.

жителей даже за отходы своего негоциантского ремесла. Тот же И.С. Поляков оставил такую информацию: «*Рассол, остающийся после вынутой из бочки рыбы, берут остяцки, однако с тем условием, чтоб за это вымыть скупщику определённое количество усольшей рыбы. Из рассола остяцки вываривают соль в своих собственных котлах и ею продовольствуются; этот способ добывания соли у остяков распространён во время лета больше, чем покупка соли*».

Прежний дефицит и дороговизна соли, ставшей потом едва ли не самым дешёвым продуктом в сельском магазине, до сих пор сохранился в исторической памяти народа. Так, ханты р. Салыма и в наши дни объясняют этнографам свою традицию варить пресную пищу, а подсаливать её уже непосредственно при еде из «*времен, когда соли было очень мало и её экономили*».

И стоит ли после этого удивляться обидной, но объективной оценке сибирской рыбной промышленности, высказанной просвещёнными европей-



«...Остяцкая семья за ужином у своей берестяной юрты. Подальше от стола сидит старый слепой человек; на переднем плане женщина измельчает соль, её ребёнок находится в колыбели; соль измельчается в ступе; пест не обит железом. Соль помещается в стоящую рядом берестяную коробку». Ханты. Юрты Пёдоровы. Р. Васюган. 1898 г. Фото: У.Т. Сирелиус. Из кн.: Сирелиус У.Т. Путешествие к хантам. Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 57, 59, 60. Рис. 35

цами. Так, во время своего путешествия по Оби в 1876 г. немцы О. Финш и А. Брем не раз имели возможность и оценить высокое качество местных пород рыбы, и лично провести дегустацию рыбной продукции, чтобы потом вынести свой вердикт: «...Обские рыбаки не умеют так хорошо вялить рыбу, как в Норвегии... Главная ошибка состоит по преимуществу в том, что на Оби употребляется не чистая, а смешанная с другими составными частями (глауберовой и горькой солью) степная соль, которая портит вкус рыбы. Если б употреблялась такая превосходная французская и португальская соль, как в Голландии, Норвегии и др., то, без сомнения, приготовленная рыба была бы лучше...».

Посетивший низовья Оби через 4 года итальянец С. Соммье поддержал бременцев: «Несмотря на то, что в Оби не хватает настоящих лосося и форели, распространённых на тех же широтах в реках Норвегии, семейство лососевых здесь представлено самым большим количеством видов. Среди них: муксун, нельма, сырок, щокур – самые распространённые и самые ценные; они действительно изысканные, то есть они были бы такими, если бы их готовили с более высоким кулинарным искусством, чем то, которым владеют остяцкие и русские рыболовы».

Если сегодня сравнить привозную исландскую форель и местного засола муксунов, то со вздохом придётся признать затянувшуюся актуальность старого замечания.

По мнению этнографов, первыми продуктами, которые ханты и манси начали солить, стали кушанья, заимствованные от европейских пришельцев (в первую очередь, хлеб), и варёная рыба. С хлебными изделиями понятно: они вместе с со-

лью прибыли на север Сибири в одной русской котомке. А хлеб без соли не бывает, на что и русская пословица «Хлеб соль не бранит» прямо указывает. От хлебных лепёшек соль постепенно могла переключаться и в рецептуру лепёшек из рыбной икры.

Нетрудно догадаться и о причинах начала соления рыбной похлёбки. Историки сибирской колонизации пишут, что первое столетие после вхождения этих земель в зону устойчивой российской колонизации ознаменовалось кардинальным изменением материальной культуры местного населения. Более качественные и многочисленные импортные товары российских мастеров начали энергично вытеснять из быта коренных сибиряков многие традиционные предметы. Едва ли не первыми по степени потребительского спроса были металлические котлы, которые в массовом количестве потекли за Урал, хороня последние очаги стагнирующего местного гончарства. Удобная посуда и стала причиной значительного увеличения доли варёной пищи в рационе дорусского населения. А варка, как уже было сказано выше, вымывает из рыбы и мяса соли в водную среду и потому требует включения в рецептуру поваренной соли.

Потихоньку-помаленьку соль входила-таки в рацион коренных народов, расширялось число и заимствованных, и традиционных блюд с её использованием. Были по достоинству оценены и вкусовые качества солёной еды. У восточных и северных манси даже родилась пословица: «Без сказки жить, как без соли рыбу есть».

Многие блюда уже не мыслились без употребления соли. Например, у хантов Ваха сложилось



Деревянные чаны для засолки рыбы. Ханты. Р. Назым. 2005 г. Фото: А.Н. Кондрашёв



твёрдое убеждение, что варёную белку без соли есть невозможно.

Соль стали добавлять даже в свежую оленью кровь, в которую окунают кусочки парного мяса при сыроядении. Хотя, казалось бы, совсем недавно кровь в своём натуральном составе была достаточным источником соли для сибирского аборигена.

Любопытно, что в итоге у обских угров сформировалась своя оригинальная манера употребления соли при варке, отличная от кулинарных традиций европейского населения. Они не добавляли её в воду (бульон), а ставили на стол и макали в неё пресные куски варёной рыбы или мяса. На эту экзотическую особенность указывали почти все сибирские путешественники и исследователи.

Соль даже успела внедриться в угорскую мифологию, что уж совсем удивительно. И сегодня исследователи в качестве образца местного «нематериального культурного наследия» фиксируют такие вот тексты о разнице весенних и осенних гроз: *«В начале лета Небесный отец едет с пустыми бочками в сторону северного моря на рыбный промысел. От грохота пустых бочек происходит раскатистый гром, от кнута, что погоняет лошадей, – молния. В конце лета возвращается с полными бочками засоленной рыбы. Грохот бочек тяжёлый, не раскатистый, лошадей не погоняет, поэтому нет молнии».*

И всё же количественное потребление соли коренным населением ещё очень долго уступало аппетитам пришлых сибиряков. Даже в 1925 г. В.Н. Чернецов отметил на р. Лозьве: *«Вкусовыми веществами, полученными исключительно от русских, являются сахар, соль и перец, но соль употребляют в малых размерах, и пищу едят всегда недосоленную, на европейский взгляд, а перец – вовсе редкое явление среди остяков».*

Переломными стали 1930-е гг. С одной стороны, индустриализация страны, резкая концентрация населения на «ударных стройках социализма», численный рост армии, милитаризация экономики и тому подобные проявления новой социально-демографической политики сделали организацию стратегических (крупных и долгосрочных) продовольственных запасов и массового централизованного питания населения важнейшей государственной задачей. С другой стороны, государственная монополия на природные ресурсы, массовый наплыв в Сибирь подневольных спецпереселенцев и принудительная коллективизация труда (в том числе создание многочисленных рыболовецких колхозов и артелей) сделали возможным резко повысить объёмы уловов. В ре-

зультате снабжение дешёвой солью населения рыбпромышленных районов, в том числе, конечно, и Югры, стало реальностью предвоенного десятилетия, а окончательное утверждение соли в рационе обских угров – свершилось фактом.

Примерно такую же эволюцию на угорской кухне претерпели и приправы. Исследователи, касавшиеся пищевой части традиционной культуры, единодушно отмечали очень скромное использование этих ингредиентов на хантыйских и мансийских столах. Даже рыбные блюда – самые распространённые в местном рационе – на стадии приготовления обходились без специй и приправ. Ту же ягоду добавляли к рыбе уже при застолье. Воздержанность в этом отношении была перенесена и на новые блюда, заимствованные у русских. Наблюдение У.Т. Сирелиуса, сделанное им в 1898–1900 гг. на р. Васюгане – *«Я был немало удивлён, когда увидел, как остячка – далеко от культуры – кладёт в суп лавровый лист»*, – резко диссонирует с общим хором угорских бытописателей того времени. Не исключено, что пакетик с лаврушкой хранился у этой хантыйки специально для русских и иноземных гостей.

Хотя нельзя исключать и того, что к этой поре проживающие черезполосно с русскими ханты и манси уже успели пристраститься к приправам. За десятилетия, последовавшие после дневниковой записи финского исследователя, сначала робко, а потом всё смелее и смелее вслед за солью на столах хантов и манси появился практически весь набор современных пряностей и специй. Их проводниками в домашний быт стали, в первую очередь, молодые поколения, волею судеб вырванные из традиционной среды обитания – в школу-интернат, в армию, на заработки в город и т.д. Привыкнув к стандарту общепита с бесплатной перечницей на столе, они уже не могли удовлетворяться тем скромным набором приправ местного растительного происхождения, которым для усиления вкусовых качеств кушаний пользовались их бабушки – например, манси в свой рыбный суп (*хул исмит*) добавляли полевой лук (*сайум пум*), плоды и листья черёмухи.

Поэтому сегодня традиционные блюда обских угров уже невозможно представить без современных магазинных приправ: специи добавляются и в лепёшки из рыбьей икры, и в жир для обмакивания мяса или рыбы во время трапезы, и в саламат...

Исключение сохраняется лишь для некоторых табуированных блюд и случаев ритуальной практики. Например, во многих местах до сих пор запрещено пользоваться солью и специями при поедании медвежьего мяса.

РАЦИОН ПИТАНИЯ



«БРЮХО НЕ МЕШОК, В ЗАПАС НЕ ПОЕШЬ»

Пищевой рацион (от латинского *ratio* – «мера», «расчёт») – это сочетание режима питания и сбалансированного пищевого набора здорового человека, соответствующее естественно-географической среде его обитания и направлению хозяйственной деятельности, культурной традиции и религиозным установкам, полу и возрасту. В соответствии с набором и комбинациями этих условий рациональная диета в разных этнокультурных образованиях всегда неодинакова. Но она обязательно должна содержать все незаменимые элементы пищи, которые в состоянии обеспечить нормальное функционирование организма человека.

Сначала необходимо подчеркнуть одно важное обстоятельство: в современных условиях рацион питания обских угров очень сильно различается. Это и понятно. Существует большая разница в их образе жизни, включая место проживания, профессиональную деятельность и другие обстоятельства, а в конечном итоге – степень приверженности к традиционной культуре. Охотник-промысловик в лесной избушке, рыбак на стойбище, учитель в национальном посёлке и депутат окружной думы в Ханты-Мансийске используют разный набор продуктов, потребляют разные блюда и живут с разным режимом питания. Нет необходимости останавливаться на рационе современных городских жителей, конечно же, сохранившем некое этническое своеобразие, но уже далеко не в той степени, как у обитателей стойбищ. Поэтому поговорим о последних.

По многочисленным свидетельствам очевидцев, ханты и манси не делили дневной объём пищи на «завтрак», «обед» и «ужин». На промысле и на стойбище они сытно питались дважды в день – утром перед выходом на охоту или рыбалку и вечером по возвращении домой. Так что русская поговорка «Ужин не нужен, был бы обед» явно не про них. В промежутке они, выражаясь обыденной лексикой, «перекусывали на ходу»: зимой могли съесть мороженую рыбку, летом жарить на костре свежий улов или запечь на

углях добытую дичь, проглотить захваченные из дома хлеб или сухари, сопроводив их парой пригоршней ягоды...

Соответственно, не было принято и приготовление пищи к заданному времени. Она должна была всегда иметься в наличии. В 1886 г. И.М. Воропай после поездки по хантыйским стойбищам записал: «*Остяки никогда не варят пищи на один день, а всегда с запасом, и потом едят несколько дней, пока не окончат*».

Более того, регламентация по времени приготовления и приёма пищи, принятая в современном быту, была не только чужда, но и пугала таёжных жителей, которым приходилось покидать родной дом и отказываться от привычного уклада жизни. В 1971 г. мать из числа васюганских хантов переживала: «*Дети осенью все будут в интернате, останутся только двое здесь. Жалко девочку семи лет, в первый класс пойдёт. Там по часам едят. Они маленькие, им много есть надо. Дома весь день еда стоит... Определённого времени для приёма пищи не было. Как захочешь есть, чайник поставишь, сала растопишь и ешь*».

Дневной рацион был очень широким и зависел только от условий местонахождения (дома, в лесу, на реке...) и наличия еды. Но обязательным был чай. Его могли пить несколько раз в течение дня. Поводом сесть за стол в дневное время мог-



Застолье. Ханты. Р. Ингуягун (бассейн р. Тромъёгана). 2004 г. Фото: А.В. Заика

На шмуцтителе:

Орнамент – «Рыболовная сеть»

Жертвенная трапеза у священного амбарчика. Сынские ханты. П. Вытвозгорт Шурышкарского р-на ЯНАО. 2005 г. Фото: А.В. Бауло



Ханты р. Ваха (1969 г.): «Перед охотой выпивают 2–3 кружки крепкого чая и съедают по 5 мороженых окуней. Едят два раза в день: утром перед охотой и вечером после охоты. В день проходят по 15–20 км по глубокому снегу на подволоках и очень устают. Удивительно, как они выдерживают такую нагрузку при таком режиме питания и составе пищи».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 96.

ли стать выход мужчин на промысел или приезд гостей – это правило безукоснительно исполнялось. Если шли пешком, делали привал. Если плыли на лодке, причаливали к берегу и разводили костёр...

По набору продуктов утренние и вечерние трапезы чаще не различались. Всё определялось содержанием продовольственного амбарчика. Часто завтрак специально не готовили, а «варили чай», готовили бутерброды и доедали остатки ужина, ежели таковые имелись. По крайней мере, такой рацион зафиксирован у ваховских хантов в 1960-х гг. А вот ужин, к которому, наконец-то, могли собрать-

ся все домочадцы, готовили основательный и ели плотно, так что известная установка диетологов «Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу» обским уграм была неведома. Зато у хантов для ужина бытовало специальное выражение *пут каварла* («варить котёл»). Если пресловутая «продовольственная корзина» была полна, на ужине предпочтение отдавали мясу, а не рыбе.

Рацион хантов и манси не отличался разнообразием, особенно в летний период. На эту черту единодушно указывают и исследователи обско-угорской культуры, и путешественники.

Для примера можно привести двухнедельный рацион хантской семьи из двух человек (мать и дочь) с р. Ваха, задокументированный в 1969 г.:

«18.10. Завтрак: варёная утка, немного протухшая, чай без сахара, две чаши. Обед: то же самое. Ужин: то же самое.

19.10. Е.И. печёт пирог с брусникой. Едят варёную утку. Обед: пирог, утка, чай без сахара. Ужин: варят новую утку, тоже протухшую. Печёт хлеб на соде.

20.10. Завтрак: чай с пирогом. Пирог макает в растопленный лосиный жир. Обед: утка, пирог, чай. Ужин: утка, пирог, чай.



Обед во время работы. Ханты. П. Ямгорт (ЯНАО). Р. Сыня. 2007 г. Фото: А.В. Бауло



1880-е гг.: «Пища, которая состоит иногда в продолжение целых месяцев почти исключительно из чая, хлеба, лосиного мяса, жареного в сале, из ухи и из мороженных ягод, тоже вряд ли может составлять подходящую пищу для детей, и следствием подобных погрешностей в диете является понос, который уносит здесь много жертв».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 2: История колонизации Сибири. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 320 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 160.

Ханты р. Васюгана (1969 г.): «Летом очень скудная пища... Едят рыбу, чай с молоком, хлеб. Каша – редкость, не говоря уже о других видах пищи. Мяса не едят, пока ни появится дичь. В июле, когда мы там были, ещё не было ягод, лук ещё не вырос, зелени не едят никакой. «На рыбу уже тошно смотреть», – говорят. Хлеб пекут сами в печках, стоящих на улице. Но свежий хлеб есть тоже не всегда, едят сухари. Присутствовала при обеде: дети едят чай с молоком и размоченными сухарями. Вино и водку в Озёрное вообще не завозят, завезены мука, лапша, жир. Были конфеты, но их остяки не покупают, увезли назад».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 19.

21.10. Завтрак: утка, лосиный жир, чай. Обед: не дома. Ужин: лосиный жир, утка, чай.

22.10. Завтрак: утка, лосиный жир, чай (две чашки). Обед: не дома. Ужин: утка, лосиный жир, додедет пирог с брусникой.

23.10. Завтрак: свежееиспечённый хлеб (две булочки по 1 кг), хлеб макает в топлёный лосиный жир, чай без сахара, как всегда, две чашки. Обед: не дома. Ужин: то же, что и завтрак.

24.10. Весь день – повторение вчерашнего рациона.

25.10. Завтрак: хлеб, чай. Обед: не дома. Ужин: загуляла, пьёт вино.

26.10. Завтрак: чай без сахара, хлеб. Обед: размоченная сухая рыба, чай, хлеб. Ужин: чай, хлеб.

27.10. Завтрак: купленный в магазине хлеб и банка рыбных консервов. Съела 1/3 часть банки, хлеб, чай. Обед: то же. Ужин: не дома.

28.10. Завтрак: остатки вчерашних консервов, хлеб, чай. Обед: не дома. Ужин: хлеб, чай без сахара, как обычно.

29.10. Завтрак: чай, растопленный в кружке лосиный жир. Обед: хлеб, чай. Ужин: хлеб, чай, лосиный жир.

30.10. Завтрак: хлеб, чай, жир. Обед: сахаррафинад, купленный по случаю выхода из больницы дочери, хлеб, печенье. Ужин: хлеб, чай с сахаром.

31.10. Завтрак: хлеб, чай с сахаром. Обед: Хлеб, чай с сахаром. Ужин: хлеб, чай с сахаром».

При этом надо подчеркнуть, что деления пищи по полу и возрасту не существовало. Старики и дети, мужчины и женщины, беременные и кормящие – все ели из одного котла. Даже малых детей старались не баловать отдельными кушаньями, а сразу готовить их к суровой жизни сибирского промысловика во всём, включая и скудную пищу. Только для переживших тяжёлые роды женщин делали исключения. В одних местах их силы было принято поддержать чаем с сухариками, в других – мясом ерша...



«Когда в урман едут, дадут ребёнку жилу оленя или беличью лапку сосать, чтобы не плакал. Особой пищи отдельно для детей не готовили, дети ели то же, что и взрослые».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 231.

Это же правило справедливо и в отношении праздничной еды, которая, по мнению некоторых исследователей, по качественному признаку



Рацион питания детей тот же, что и у взрослых. ХМАО – Югра

не отличалась от будничной. «Стол, устраиваемый по особым случаям (жертвоприношения, свадьба, поминки, медвежий праздник и т. д.), отличался лишь изобилием и разнообразием мясной, рыбной пищи, выпечки», – писала о пищевой культуре салымских хантов И.В. Ильина.

Правда, другие не соглашались с таким выводом. По крайней мере, умершим родственникам манси устанавливали гораздо более разнообразный «рацион», чем живущим.

Так что и взрослые, и дети, и в будни, и в праздники питались достаточно однообразно с преобладанием, конечно же, рыбных и мясных блюд.

Рыбная еда составляла основу угорского рациона. Сами ханты и манси считают рыбу самой сытной и полезной пищей. Если про рацион татар-скотоводов русские придумали поговорку «Татарскому мясоеду нет конца», то про хантов и манси в советское пору каламбурили: «У нас рыбный день раз в неделю, а у остяков круглый год». Рыбу ели, рыбой угощали, рыбу высылали в подарок, рыбой отдавали долги, рыбу продавали, рыбой кормили собак и подкармливали оленей...



Манси р. Конды (1892 г.): «При погребении умерших у вогулов соблюдаются следующие церемонии. После того, как покойника положат в гроб, женщины пекут разные яства и каждое из них ставят подле умершего. Так, например, сначала приносят жареную тетерю и ставят её на стол подле гроба; затем, через небольшой промежуток времени, приносят варёного оленьего мяса, убирают первое блюдо, отложив из него небольшую частицу в гроб, и ставят это кушанье на место первого; потом приносят коровьего мяса и т. д., поочередно приносят все кушанья, какие только существуют в вогульской кухне, откладывая от каждого из них по куску в гроб покойника. После этого кладут туда же табак, трубку или табакерку, если покойный нюхал табак, льют немного водки, кладут несколько денег – всё это может покойному пригодиться в его дальнейшей дороге».

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^а, 2003. – С. 53–54.

Конечно, со временем покупные продукты потеснили привычную рыбу, и меню стало более разнообразным. Но в местах традиционно-



Застолье. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



1862 г.: «Обычная пища остяков – рыба: сырая, мёрзлая, сушёная и варёная; оленина: сырая и варёная. Хлеб едят мало».

Завалишин И.И. Описание Западной Сибири / Предисл. Ю.Л. Мандрики. – Тюмень: Мандр и К^а, 2005. – С. 281.

Манси р. Конды (1892 г.): «Если варят рыбу, то её варят совсем нечищеной, вместе с внутренностями и чешуёй. И всё это пожирается без хлеба, так как хлеб здесь редкость...».

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^а, 2003. – С. 43.

го проживания хантов и манси эта эволюция не стала глобальной. По крайней мере, известные цифры потребления рыбы на отрезке последнего столетия вполне сопоставимы. По подсчётам А.А. Дунина-Горкавича, в нач. XX в. 1 «инородец» потреблял от 12 до 30 пудов (197–492 кг) рыбы в год. А проведённые в наши дни исследования в с. Угут Сургутского района ХМАО – Югры (р. Большой Юган) показали, что в среднем каждый житель съедает 195 кг рыбной пищи. Так что по потреблению рыбы нынешние внуки в среднем подравнялись под тех из своих дедов, кто не страдал обжорством или не отличался фанатической приверженностью к рыбной кухне.

Сыроядение было достаточно распространённой формой потребления рыбы и мяса. Так ели оленину и лосятину, мясо боровой птицы. Свежепойманную рыбу ценных сортов – стерлядь, осетра, муксуна, нельму – могли съесть тут же, едва вынув из снасти. Соровые виды – щуку, окуня, чебака – с удовольствием вкушали зимой в замороженном виде. От местных жителей очень быстро сыроядение переняли и русские, и только ухудшение экологической обстановки последних десятилетий, приведшее к массовым заболеваниям местной фауны (особенно ихтио-



Ханты р. Ваха (1969 г.): «Обед семьи хантов около 12 часов дня. Сын принёс мёрзлых щук с оленьей нарты, бросил на пол. Собака тоже в доме, но не трогает пищу. Старик садится на пол, быстро разделяет щуку... Ставит столик *писан*, кладёт на него разделанную щуку. Хозяйка ставит чайник с горячим чаем, из кастрюли достают немного хлеба, все присутствующие молча и быстро садятся вокруг столика, едят сырую щуку, хлеба немного, чай».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 176.

фауны), вынудило жителей Оби «всех племён и народностей» отказаться от тысячелетнего обычая промысловиков вкушать сырой плоти своей добычи.

Рыбу и мясо вынимали из кипящего котла сразу же после того, как они сварятся. Их выкладывали в долблённые деревянные блюда, о которых рассказано в другой части этой книги. В углубление на дне этих блюд наливали солёный бульон или просто соляной раствор (хант.: *саль йицк* – «солёная вода»), в которые обмакивали куски рыбы или мяса. Уху или мясной бульон наливали в отдельные чашки и выпивали после того, как съели основное блюдо.

Супы и другие блюда, которые нынче называют «первыми», ханты и манси не признавали вплоть до последних десятилетий. Да и ныне старшее поколение их не жалуется.



Ханты р. Ваха (1969 г.): «Она [пожилая хантыйка. – Я.Я.] позавтракала у нас. Я налила супу, суп ей не понравился: «Много воды». Недовольно спрашивает: «Разве картошка – это еда?» Мы ели за столом, она рядом со столом на полу».

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 79.

То же отношение долгое время существовало и к консервам, сахару, конфетам. «Я сласти не люблю, мне бы рыбу да мясо. Все остяки так, сласти не едят», – заявила в 1971 г. пожилая хантыйка этнографу Н.В. Лукиной. Всё изменили последние несколько десятилетий. В наборе новых кушаний и продуктов, утвердившихся на местных столах, и «первые блюда», и консервы, и уж тем более сладости занимают теперь ведущие позиции, и молодое поколение хантов и манси уже не мыслит без них своего рациона.



Ханты р. Ваха (1969 г.): «В 30 км от посёлка [Чехломей. – Я.Я.] в лесу на стойбище... живут три брата – старики Пыгатовы... Для нас хозяйка нарезала сырой мороженой щуки *патан кул* (по-русски – «патанка»), налила крепко заваренного чаю без сахара, положила на стол пресные лепёшки, два ножа (по количеству гостей) и накрытый таким образом столик подала нам. После чаепития (ханты не говорят «есть», а «чай пить») хозяйка вытерла кружки берёзовой стружкой, сложила в берестяной туес *согон*.

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 166.



1886 г.: «Во время успешной добычи остяк съедает зараз невероятное количество пищи: сразу он может съесть до семи диких уток. Когда начинается лов рыбы, съедает пять муксунов, весом около 3 фунтов каждый. Потом я сам видел, как полугодового оленя (с костями около пуда весом) трое остяков кончили сырьём сразу, причём добыли и мозг из костей, что считается большим лакомством.

Зато в случае недостатка остяк проходит несколько дней совершенно без пищи».

Воропай И.М. От реки Оби до Северного океана. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2008. – С. 46.

Манси р. Конды (1892 г.): «Заметив однажды весьма быстрое исчезновение штук 15 рыб, благодаря поспешности, с которой гребцы поглощали кусок за куском, я выразил по этому поводу удивление, которое, однако же, возбудило только весёлый смех между остяками, причём они мне указали на тут же сидевшего своего собрата, который сразу съедает двух или трёх мерных муксунов, тогда как из числа съеденных 15 были по большей части недо-муксунки, имевшие, впрочем, не меньше 3–3½ фунтов каждый. Тут же остяки принялись высчитывать, сколько они съедают рыбы в день, находясь на рыбной ловле; оказалось, всякий порядочный остяк съест в разные периоды дня до 5 мерных муксунов, в сыром виде, да фунта в 3–4 ковригу хлеба; если положить, как обыкновенно, вес мерного муксуна средним числом в 5 фунтов и присовокупить, что остяк по приезде домой ещё иногда съедает муксуна в сыром виде, да ещё ест рыбу варёную, то придётся признать, что остяк может съесть в день не меньше полу-пуда рыбы только в сыром виде, без костей и головы, вес которых в муксуне простирается до 1–1½ фунтов».

Поляков И.С. Письма и отчёты о путешествии в долину р. Оби, исполненном по поручению Императорской Академии наук. – Тюмень: Изд-во Юрия Мандрики, 2002. – С. 139–140.

Манси р. Северной Сосьвы (1933 г.). Юрты Щекурья: «Попадают такие люди, которые могут есть бесконечно много. Он [И.Д. Сайханов – Я.Я.] сам видел такого, который съел большой котёл каши с рыбьим жиром и ещё рыбы. «Когда ещё был князь, – рассказывают, – в Сакв-сунт-пауль пришёл к одному в гости, вогулы его стали угощать. Он съел полуведёрный котёл рыбьего жира, не считая прочей пищи. Мало того, он ел *осси*, обмакивая в рыбий жир. Все были не только поражены, но и утрашены...».

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 195–196.

А вот чай был обязательным заключением традиционного угорского застолья. Подробный рассказ об этом напитке был выше.

Если же перейти от кратности приёма пищи и её качественной характеристики к количественной составляющей хантыйского и мансийского рациона питания, то надо указать на поразительную русское население способность сибирских аборигенов долгое время жить впроголодь и, наоборот, при благоприятных условиях потреблять пищу в невероятных количествах. Очевидцы пишут, что остяк или вогул может за один приём съесть 7 диких уток. Или за день – полпуда (8 кг) сырой рыбы. Или втроём спокойно «приговорить» зараз полугодовалого оленя. После этого начинаешь сомневаться в русской пословице «С поста не мрут, а с обжорства мрут». Или верить, что к остякам она не применима?..

С размыванием угорской этнокультуры в рационе хантов и манси происходила неизбежная замена традиционных блюд на заимствованные, а это, в свою очередь, увеличивало долю покупных продуктов. Уже на рубеже XIX и XX вв. половину средств жители Оби тратили на привозную еду. И это при натуральном хозяйстве и доминировании на столе продуктов традиционных промыслов – охоты, рыболовства и собирательства. Вот выкладки знатока местной экономики А.А. Дунина-Горкавича.

Годовой расходный бюджет

Потребности человека	Сумма	
	Рубли	Копейки
Потребности мужчины		
<i>Предметы, необходимые для звериного промысла</i>		
Годовая стоимость ружья	1	–
Годовая стоимость подволок	3	20
Годовая стоимость топора и ножа	–	30
Годовая стоимость котелка	–	25
Чайная чашка	–	25
Подпилоч	–	30
Пороху 7 фунтов и дроби 21 фунт	6	–
<i>Прочие потребности</i>		
Табак 12 фунтов	3	60
Спичек 10 тысяч	1	–
<i>Пропитание</i>		
Муки 8 пудов	9	20
Соли 20 фунтов	–	40
Чаю 3 кирпича	4	–
Сахару 3 фунта	–	90



Потребности женщины		
Пропитание		
Муки 8 пудов	9	20
Соли 20 фунтов	–	40
Чаю 3 кирпича	4	–
Сахару 3 фунта	–	90
Прочие потребности		
Табаку 8 фунтов	2	40
Потребности ребёнка от 7 до 16 лет		
Пропитание		
Муки 8 пудов	9	20
Соли 20 фунтов	–	40
Чаю 3 кирпича	4	–
Сахару 3 фунта	–	90
Потребности ребёнка до 7 лет		
Муки 4 пуда	4	60
Соли 10 фунтов	–	20
Чаю 1½ кирпича	2	–
Сахару 6 фунтов	1	80
Сушки 6 фунтов	–	60

В дальнейшем доля привозных продуктов только увеличивалась и увеличивалась. В 1960-х гг. их перечень выглядел уже значительно солиднее, чем в только что приведённом списке А.А. Дунина-Горкавича: «Перечень продуктов, которые покупают ханты для жизни в лесу, невелик. В первую очередь это пшеничная мука – белая и серая... Второй необходимый продукт – чай... Пользуется спросом подсолнечное масло, необходимое для смазывания сковороды при выпечке хлеба. Далее следуют сахар, сливочное масло, лапша, крупа (предпочитают рис, пшено), печенье и конфеты для детей. Молоко покупают сухое и сгущенное. Большая потребность в соде, необходимой для замешивания теста...».

Однако, как отметила в начале цитаты этнограф Н.В. Лукина, покупного многие ханты ели



Современный рацион питания. Иллюстрация из учебника хантыйского языка

в те годы ещё немного. И по этому признаку – рациону питания – и их, и манси можно было ранжировать на приверженность традиционному укладу жизни: «В.П. Хохлянкин, председатель сельсовета, с осуждением говорит о В. Камине, который по полгода держит семью на одной рыбе. «Я и одного дня не смогу прожить только на рыбе», – говорит этот хант, перешедший на поселковую жизнь...».

Уже тогда был сделан вывод: «Ханты – работники зверофермы, детских и других учреждений в посёлке – в своём питании почти не отличаются от русских, хотя список блюд, которые они могут приготовить, значительно беднее».

Сейчас, спустя ещё полвека, оговорка «почти» потеряла свою актуальность.

ПИЩЕВОЕ ТАБУИРОВАНИЕ





«НЕ ВСЁ В ЖИВОТ, ЧТО ЖИВЁТ!»

Слово *табу*, которое сегодня употребляемо не только в языке науки, но и в повседневной лексике любого более-менее грамотного человека, по своим истокам полинезийское и переводится как «запрет». Именно у жителей этой островной страны этнографы XIX в. обнаружили явление – табу / табуирование / табуация. Суть его – строгие запреты на некоторые действия людей, нарушение которых обязательно повлечёт за собой строгие карательные санкции – как реальные от человеческого коллектива, так и ирреальные со стороны божественных сил. Позже выяснилось, что институт табу не является исключительно полинезийским. На раннем этапе социального развития он присущ большинству человеческих культур.

Именно благодаря табу в ранних человеческих коллективах сложились механизмы социальной регуляции поведения. Система строгих запретов отделяла главное от второстепенного, запрещённое от разрешённого, неизвестное от известного и священное от обычного. И тем самым тормозила животные инстинкты, подавляла эгоистические побуждения общественными интересами, формировала социальные организмы, которые являются и порождением, и показателем развития культуры.

Согласно классической схеме социогенеза (то есть развития человеческого общества), ранние формы духовной жизни наших далёких предков были представлены первыми религиозными представлениями. Одно из них, названное тотемизмом, сыграло огромную роль в становлении человеческой цивилизации на стадии формирования родового строя (самого длительного в нашей истории, надо отметить). Именно тотемизм, основываясь на идее происхождения группы людей от общего мифического предка (тотема), стал фундаментом так называемой дуальной оппозиции – деления общества людей на «своих» и «чужих». Первые – это длинная цепочка живых и уже умерших родственников, на кого строго распространяются определённые нормы и обы-

чай (помоги, защити, обогрей, не убей, почитай, поминай...); вторые – те, на кого эти правила не распространяются.

Как раз тотемические представления и породили такое явление, как табу. Мысль об едином первопредке в образе животного, птицы, рыбы и даже растения легла в основу целой идеологии, в которой органично уживались и взаимно дополнялись представления о брачных связях человека со своим тотемом, о превращении умершего сородича в тотем и последующем его возрождении среди людей в новом обличье... И в этом же ряду стоит запрет на употребление тотема в пищу. Как можно есть своего родственника, более того – священного прародителя, который дал жизнь всей цепочке твоих предков и тебе самому? Это же хуже каннибализма!

Разрешалось это делать только в особо оговорённых случаях, когда поедание тотема носило характер ритуального приобщения людей к своему первопредку, демонстрировало единство родичей всех поколений от первого до последнего. Вкушание православными просфоры и вина, которые ассоциируются с телом и кровью Христа, во время литургии для поминовения всех – и живых, и усопших – единоверцев, ритуализирует ту же идею и уходит корнями в те же тотемические дебри человеческой истории.

Обычай табуирования стал основным идеологическим механизмом регулирования семейно-родовых отношений, а в конечном счёте – одним из фундаментов здания нынешней социальной структуры земной цивилизации. Он регулировал брачные отношения – и коллективы избегали incesta и обусловленных последним негативных медико-генетических последствий. Он определял имущественные отношения и взаимные обязательства – и снимал напряжение внутри коллектива, консолидировал людей для их же большей безопасности перед внешними опасностями. Он ранжировал пищевое потребление по количеству, качеству и периодичности – и коллектив имел га-

На шмуцтитутле:

Орнамент – «Позвоночник медведя»

Медведь – наиболее табуированный образ обско-угорского мира. 2003 г. Фото: А.С. Рыбацкий

рантированный «прожиточный минимум» для каждого своего члена в сытое время и регламентированную очерёдность жертвования последними в голодное.

В разных формах и масштабах, иногда изменившись до неузнаваемости и перерядившись в одёжки других идеологий, реликты тотемизма и табуирования живут среди нас поныне. Их открывателем и наиболее последовательным сторонником в культуре обских угров был В.Н. Чернецов. В частности, это именно он сумел разглядеть в образах антропоморфных (человекоподобных) угорских божеств зооморфные (животноподобные) облики далёких тотемических предков. Иначе трудно было бы понять, почему Казымская богиня одновременно и женщина, и «с золотыми крыльями маленький селезень»; Аганская богиня – и женщина, и лягушка; Великая Калтац – и женщина, и зайчиха, а Мир Сусне Хум – и молодой мужчина, и гусь... И невозможно было бы разобраться в огромном количестве пищевых запретов у хантов и манси, которые, пережив шаманизм, христианство, воинствующий атеизм, продолжают регламентировать рацион и в наши дни.



«В домашнем быту у остяков встречается множество мелких запрещённых поступков, собственно безразличных с точки зрения требований нравственности (варить вместе щуку, налима и осетра, передавать камень из рук в руки – на ладонь)».

Россия. Полное географическое описание нашего отечества: настольная и дорожная книга для русских людей: на кириллице: в 19 т. / Под ред. В.П. Семёнова-Тян-Шанского. – Т. 16: Западная Сибирь / сост.: И.П. Толмачёв [и др.] – Репр. воспр. изд. – Екатеринбург: Баско, 2008. – (Югорский репринт). – С. 259.

Любопытны два момента обско-угорского табуирования, подмеченные Е.Г. Фёдоровой.

Первое, табуированными оказались те продукты, которые не играли преобладающей роли в пищевом рационе хантов и манси. К примеру, наиболее многочисленны и регламентированы запреты в отношении рыбы у северных групп угров – в бассейне р. Северной Сосьвы (включая Северное и Приполярное Зауралье), а также по тем обским притокам, что расположены ниже северососьвинского устья. Но именно на этой территории в традиционном хозяйстве немаловажную роль играли охота и оленеводство, так что ограничение в рыбной пище могло легко компенсироваться мясными продуктами и не подрывало рациона местных жителей.

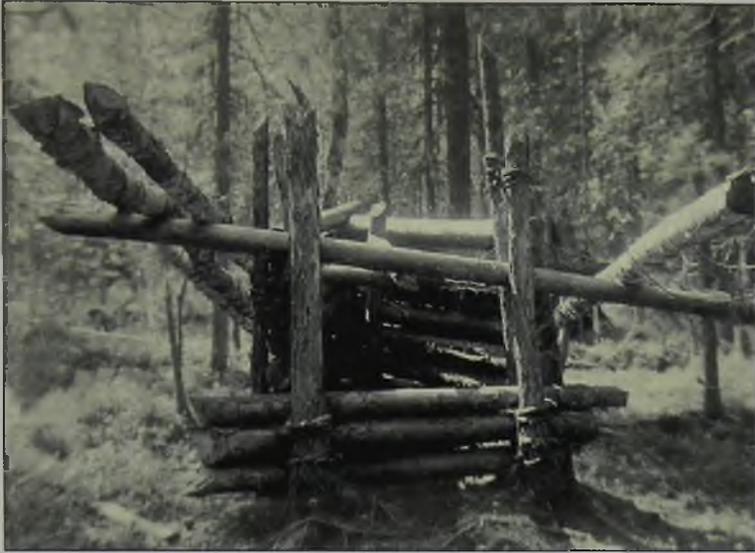
Второе, регламентация в отношении приготовления и употребления рыбы менее всего заметна вдоль русла р. Оби и увеличивается в поселениях на обских притоках. Причём чем выше по течению живут люди, тем более разработаны у них нормы табуирования.

Возможно, объяснение последнему факту кроется в общей ситуации с сохранением традиционной культуры обских угров, размывание которой находится в прямой зависимости от близости к русифицированному обскому руслу.

Конечно же, наиболее табуирован был медведь – самый сильный зверь сибирской тайги, самый популярный персонаж угорской мифологии, самый почитаемый образ зооморфного иконостаса хантов и манси. Он даже не имел собственного названия, на которое тоже было наложено табу. Однако достаточно было сказать «Князь зверей», «Отец», «Дедушка», «Хозяин», «Владыка», «Лесной Зверь», «Когтистый Старик», чтобы любой хант или манси понял, о ком идёт речь.



Медведь



Ловушка (кулёма) на медведя близ с. Нижневартовского. Ханты. Р. Обь. 1913 г. Фото: Б.Н. Городков



Ловушка (кулёма) на медведя. Ханты. Р. Аган. 2006 г. Фото: А.А. Рудь



Ловушка (кулёма) на медведя. На переднем плане яма с привадой. Ханты. Р. Ортъягун (бассейн р. Тромъёган). 2004 г. Фото: С.А. Гусев



Ограда с привадой и настороженной петлём на медведя. Ханты. Р. Нятлонгаягун (бассейн р. Тромъёган). 2004 г. Фото: А.А. Рудь



Медвежья клетка-ловушка. Ханты. Р. Котухта (бассейн р. Ватьёган). Фото: Д.Н. Русскин



Настороженная петля на медведя. Ханты. Р. Етыпур (бассейн р. Пур). 2005 г. Фото: С.А. Гусев

В.Н. Чернецов полагал, что часть обских угров (из выделенной учёным фратрии *Пор*), ведя своё происхождение от этого животного, в прошлом на него не охотились и его мяса, соответственно, не ели. Позже, когда медведь стал объектом почитания всех угров, запрет ослаб и стал существовать в нескольких облегчённых формах.



1880-е гг.: «Медвежатина является лакомством остяков... Медвежий жир обычно срезают и хранят, потому что он может сослужить хорошую службу при лечении полученных от медведя ран. Обычай требует также, чтобы туша или отдельные части медведя ни в коем случае не оставались в лесу на съедение зверям и тем более не сжигались, что повлекло бы за собой ужасные последствия. Останки медведя подлежат погребению, если в мясе нет нужды».

Патканов С.К. Соч. в двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 1: Остяцкая молитва. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 400 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 160.

Тем не менее, даже удачливые промысловики знали предел – 99 медведей. За сотого убитого зверя духи могли сурово наказать, от них лицензией не закроешься.

Страх вперемешку с уважением сквозит и в такой табуированной этике, как немедленное прекращение охоты после обнаружения медвежьей берлоги. Ханты р. Васюгана, у которых век назад У.Т. Сирелиус зафиксировал это поверье, говорили: «Если охотник нашёл медвежью берлогу, то в этот день он уже больше не ищет и не стреляет других зверей, потому что медведь рассердится на него за то, что он будто бы нашёл нечто лучшее...».

Ханты и манси от этапа медвежьей охоты, когда при испускании последнего дыхания зверя убеждали его в собственной невиновности, и до ритуального омовения посуды, из которой они только что съели медвежатину, как бы скрывали своё убийство и свой гастрономический интерес. Все табуированные действия были направлены на одно – сделать вид, что животное не пострадало, что оно готово для дальнейшего возрождения и новой жизни. Поэтому очень важно было при использовании медведя в пищу сохранить его визуальную целостность. На этапе разделки туши для того расчленили скелет строго по суставам, берегли череп и даже в погоне за любимым костным мозгом не дробили кости, как это делали во всех прочих случаях.

А на этапе приготовления мяса старались сохранить естественное состояние тканей. Для чего мясо предписывалось резать только вдоль воло-



Помост для хранения медвежьих черепов и берестяных масок. Манси. Р. Сосьва. 1920–1930-е гг. Фото: В.Н. Чернецов



Помост для хранения костей медведя. Р. Волокотягун (бассейн р. Тромъёган). 2006 г. Фото: А.А. Рудь



Помост для хранения костей медведя. Ханты, лесные ненцы. П. Варьёган (музей). Р. Аган. 1998 г. Фото: Н.И. Величко



Хранение медвежьих черепов на крыше хозяйственного навеса. Ханты. Р. Демьянка (бассейн р. Иртыша). Стойбище Усть-Урна. 2006 г. Фото: А.А. Рудь

кон и ни в коем случае не поперёк. Чтобы выполнить это условие и в то же время сварить кусок мяса, в некоторых местах (например, на р. Вахе) шли на хитрость: верх и низ куска оставляли нетронутым, а внутри резали на полосы вдоль волокон.

Необходимо было сохранить в неприкосновенности жизненно важные органы священного зверя. Поэтому в некоторых местах (например, манси р. Северной Сосьвы) не употребляли в пищу его голову и сердце.

Уважительное и бережное отношения к физической субстанции этого животного требовалось соблюдать и во время еды. Поэтому варёную медвежатину запрещалось разрывать руками или откусывать зубами. В одних местах её реза-

ли ножом – либо до еды, либо прямо у губ, закусив кусок передними зубами. В других нельзя было делать даже этого, и отделённое от костей и разделанное на мелкие кусочки медвежье мясо люди отправляли в рот палочками. Нарушителей всех этих многочисленных предписаний ожидало выпадение зубов.

Строго запрещалось употреблять в пищу сырое или плохо проваренное мясо медведя.

Классическое приготовление медвежатины требовало двух котлов, в которых отдельно варились левая и правая половины животного – для мужчин и женщин отдельно. Были и «облегчённые» варианты этого этического постулата, когда мужчины не могли есть левые лапы и сердце животного, женщины – правые лапы, внутренности и голову.



Манси р. Конды (1892 г.): «Лосиную губу, например, которой мы имели в изобилии, они [вогулки. – Я.Я.] решительно отказывались палить и жарить, так как, по их уверениям, лось за это будет сердиться и бросаться в лесу на виноватых; а к медвежьей ляжке, которую мы приобрели дорогой, они не решались даже и прикоснуться, потому что женщина, как существо, по понятиям вогулов, поганое, не должна касаться мяса медведя, который был когда-то сыном самого Творца вселенной, Турома; в противном случае медведь задерёт такую женщину в лесу».

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К°, 2003. – С. 43–44.

Для женщин, кроме того, существовало ещё несколько серьёзных ограничений. Повсеместно они не могли прикасаться к медвежатине во время менструаций, беременности и в послеродовом периоде. На р. Васюгане им не позволялось лакомиться филейной частью.

Кроме того, медвежатину нельзя было солить ни в процессе приготовления, ни во время еды.

После мяса медведицы посуду необходимо было мыть в четырёх водах, после мяса медведя – в пяти.

По окончании трапезы кости аккуратно собирали в туеса и вешали в лесу на деревья или на специальные столбы, а черепа хранили или на специально сооружённом помосте, или на крыше дома. Манси р. Ляпина захоранивали черепа в водоёмах.

Похожее табуирование действовало и в отношении ещё одного гиганта сибирской тайги – лося. У некоторых групп сибирских угров это животное имело почти равный сакральный статус



Образ медведя в школьных учебниках хантыйского и мансийского языков



Ханты р. Васюгана (1971 г.): «Когда убьют лося, то стараются не порезать у него особую тонкую жилу. Если заденешь жилу ножом, то фарт (удачу) потеряешь. И сейчас придерживаются этого.

Обдирать лося могут помогать все, а убирать внутренности может только убивший охотник.

Жилы на ногах лося надо уметь резать, а то удачи не будет.

Сердце нельзя резать мелко, только на четыре части. Только вдоль от макушки можно резать на куски. Если неправильно резать сердце, то можно фарт потерять. Каждый разделывает лося, как его научил отец».

Лукина Н.В. Ханты от Васюгана до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 295–296.

с медведем. У них существовал даже специальный «лосиный праздник» наподобие широко известных сегодня «медвежьих игр», но гораздо скромнее.

Как и у медведя, название лося тоже было табуировано. Чаще его называли «Ногастым Зверем», иногда – пусть это и будет странно для русского языка – глаголом «Низвести» (то есть «убить», «добыть»). Не называли напрямую и жизненно важные органы животного – голову, печень, язык. Для этого существовало подставное выражение «священная вещь».

На р. Васюгане в обдирании лося мог участвовать любой хант, но право вынимать внутренности принадлежало только охотнику, убившему животное. И ещё при разделке туши считалось очень важным не касаться ножом не только преднамеренно, а даже случайно мозгов в голове и тонкой жилки на ноге. Наказание было стандартным, но от того не менее тяжким – утрата форта (охотничьей удачи).

Сердце лося тоже запрещалось резать поперёк волокон. Полвека назад васюганская хантыйка рассказывала: «Мой отец всегда нам говорил: «Если вы что-нибудь дома делаете (например, сердце лося поперёк режете), то мне скажите. А то у меня в урмане сердце болит, пуля в урман уходит».

Кое-где (например, у северных манси) нельзя было есть мясо и печень сохатого в сыром виде, хотя в других местах (к примеру, у восточных хантов) этого правила не знали. Наказание и в этом случае было то же самое – охотничья неудача. Про манси на р. Северной Сосьве рассказывают: «Были случаи, когда охотники случайно съедали в сыром виде печень лося. После этого... от них на несколько лет отворачивалась удача на его добычу. Некоторых этот зверь даже чуть не растоптал,



Лось



Бронзовая фигура лося. Саровское культовое место. II-I вв. до н. э.

хотя, по словам самих охотников, они стреляли в упор, но пуля не брала лося».

Как водится, масса ограничений была адресована женщинам. Во время критических дней мансийки не могли не только есть мясо священного животного, но даже прикасаться к нему. В остальное время табу было наложено на отварную голову, язык, сердце и переднюю часть туши животного.

рых легко избавиться физическими же способами – например, кипячением воды или чисткой золой. Истинная суть запрета кроется в сфере религиозно-мифологических представлений. Рыба представляет Нижний мир Космоса, а лось – Средний (по мнению некоторых угорских групп,



Манси р. Северной Сосьвы (1933 г.). П. Щекурья: «Лося на Сосьве почитают в сильнейшей степени, нежели на Ляпине. На Сосьве в большой степени соблюдается табуация на языке, женщины не пересекают свежего лосиного следа, нельзя щупать след палкой или вообще заострённым предметом. Идя на охоту на лося, медведя, оленя нельзя говорить об этих зверях, нельзя хвалиться и говорить о сборах на охоту на этого зверя. Зверь может услышать».

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 196–197.



Как и в случае с медвежатиной, существовали запреты на соление. Нельзя было сыпать соль при варке и поедании головы жертвенного лося или оленя, а при приготовлении рядовой добычи это правило действовало в отношении лосиных глаз.

Существовали и определённые условия в отношении посуды, в которой готовилась сохатина. Манси, например, не могли для этого использовать ёмкости, в которых до того лежала рыба. Прежде их обязательно надо было очистить окуриванием. И этот способ показывает, что причина нечистоты кроется не в физических явлениях (запахе, рыбьей чешуе или слизи и пр.), от кото-

Образ лося в школьных учебниках хантыйского и мансийского языков

и Верхний тоже). Смешать их – значит внести хаос в окружающую действительность, что чревато негативными последствиями.

Остальные представители млекопитающих под пресс запретов попали намного меньше. Можно привести в пример казымских переселенцев на Агане, которым не разрешалось охотиться на соболя и держать дома... кошек. Связано это было с образом казымской богини *Касэм ими*, способной принимать, среди других, и образ соболя. А кошка, не так уж давно появившаяся в быту обских угров, успела тем не менее приобрести статус «накосного зверя» Казымской Женщины. На название соболя, которого все прочие ханты кличут *нѣхэс*, у аганских казымцев наложено табу, и они величают его подставным именем *ай вели воех* («Маленький Олень Зверь»).

Практически всем группам хантов и манси запрещалось есть собаку, сакральный статус которой относительно других местных животных очевиден.

Не миновало табуирования и пернатое царство. Более того, список его подданных, включённых в «режим ограничения», оказался даже шире, чем перечень млекопитающих. Связано это было, в первую очередь, с птицевидным обликом очень многих предков-покровителей. Ведь, согласно мифологической модели хантуйской истории, только когда «кончилось время крылатых богов, наступило время человека, время хантов». А манси убеждены, что для них верховный бог определил «100 духов-покровителей, крыльями летающих».



Манси р. Северной Сосьвы (1933 г.). П. Щекурья: «Остяки, живущие близ озера Мингутлор... почитают чернядь. Когда Сайнахов с отцом собрались пострелять на озере птиц, остяки им это не позволили».

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 196.

Наибольшее число священных мест предка-покровителя в образе птицы известно в бассейне р. Северной Сосьвы и её притока Ляпина. В.Н. Чернецов, работавший там в 1930-е гг., в своих дневниках пишет, что манси Хангласам-пауля считали своим предком ястреба, Хал-пауля – филина, Анеева и Алтатумпа – чайку, Межи-пауля и Хурум-пауля – филина, Бедкаша – орла... Соответственно, на этих птиц не охотились и в пищу их не употребляли. В Ильпи-пауле запрещалось есть

голову рябчика. А «вогулы из юрт Тобольчина не едят птицы, заклёванной ястребом, так как он тотем». Видимо, считали недопустимым отнимать добычу «у родственника».

Ханты на р. Казыме не ели гагару, кряковую утку и орла, а на р. Салыме – утку-широконоску, поскольку она является воплощением злого духа *локолт*.

На р. Агане ханты не били крохалея и водяную куропатку, в то время как их соседи – ненцы родов Иуси и Айваседа – не включали в число промысловых птиц серого гуся. Некоторые семьи аганских ненцев оберегали журавля, халея и гагару.

Гагару, кстати говоря, «уважали» во многих местах угорского мира. Не в последнюю очередь это, видимо, было связано с её мифологической ролью создателя земной тверди из кусочка океанического дна. Некоторые хантуйские роды не могли не только есть или стрелять эту птицу, а даже смотреть в её сторону.

Повсеместно действовал запрет бросать в огонь перо и пух птицы. Считалось, что сделавший это может забыть об удаче на птичьей охоте.

Но наибольшее число запретов было связано с ихтиофауной, что не мудрено, учитывая преимущественно рыболовческую ориентацию обско-угорского хозяйства.

Лидером табуирования подводного царства был налима. Он считался порождением сразу двух миров – и Нижнего, и Верхнего. На этот счёт есть два мифа.

Согласно одному из них, записанному у северных хантов, в заповедные времена жил огромный зверь, который мог летать по воздуху и плавать в море. Однако он прогневил верховного бога тем, что съел «низовского самоеда» и русского «старца-попа». И в наказание за то был превращён в налима. Свидетельством бывшего преступления стали косточки в голове этой рыбы, похожие на полозья нарт, топор, рукавицы и крест. Убедиться в том может любой желающий, надо лишь разобрат варёную голову налима.

Другой миф распространён среди хантов шире. Он повествует, что налима был создан не демиургом *Торумом*, создавшим обитателей Среднего мира, а зловредным духом Нижнего мира *Хынь ики*, напускавшим на людей хвори. Однако Творец вовремя заметил «контрабанду», плюнул на творение своего оппонента, и от этого божественного плева у налима сформировалась деликатесная печень. Так эта рыба стала плодом «коллективного творчества» двух сил, двух полюсов



ЛЕТУЧИЙ ЗВЕРЬ-НАЛИМ

(хантыйская сказка)

Давно-давно, очень давно это было – в стародавние времена. Древние старики нашим прадедам рассказывали, что с тех времён прошло много десятков тысяч веков, а может быть, ещё больше прошло с момента образования земли и появления зверей и птиц на земле. Это, говорят старики, было ещё тогда, когда звери человеческий язык понимали; когда таёжный хозяин – медведь – в родстве у хантов был; когда в роду у *Сапар-ях* медведь желанным гостем был.

Вот в те стародавние времена среди летучих зверей и птиц Летучий зверь-налим был, очень и очень большой и страшный зверь. Он отличался от всех зверей тем, что летал по небу, как птица. Сядет на море, плавает, как морское животное. Сядет на сушу, ходит, как зверь лесной.

И вот однажды Летучий зверь-налим, летая по небу, увидел: по обширной и ровной болотистой тундре едет кто-то на пяти запряжённых оленях. Это низовой ненец. Нарта его новая, видать, сделана из чистой кремлевой листовенницы. Семисаженный хорей с копьём стальным, видать, сделан из бивней мамонта.

Летучий зверь-налим думает: «А что, если я съем этого ездока?». С этим замыслом он вмиг на лету схватил ездока с оленями и нартой, всё сожрал. Досыта наевшись, он расположился спать. Трое суток он спал. Затем поднялся и полетел по скалистым горам и долинам, по полям и по рыбным рекам и озёрам. Долго ли, коротко ли так он летал, однажды утром, на восходе солнца, вдали, на опушке леса, он увидел: идёт лыжник. Стал внимательно всматриваться в него. Оказывается, это дровосек-хант. За поясом, видать, висит топор. Рукавицы на солнце поблескивают, верх у них вязан из чистого серебра. Лыжи, видать, сделаны из годовалой берёзы с подклейкой из тюленьей шкуры. Идёт лыжник в лес, с опаской поглядывает на страшного зверя. Кружится над лыжником Летучий зверь-налим и думает: «А что, если я этого лыжника съем?». С этим замыслом коварным он на лету хватает и проглатывает ханта, как чайка рыбёшку. Проглотив ханта, Летучий зверь-налим дальше полетел.

Долго ли, коротко ли он летал, однажды, летая над большим городом, он взглянул вниз. Видит: на окраине города кто-то идёт. Летучий зверь-налим стал всматриваться в него. Это, оказывается, старейший поп с большим крестом серебряным на груди. Летучий зверь-налим кружится, парит над попом и думает сожрать и попа-старика. С этим замыслом коварным налетает на попа и проглатывает его, как морская

чайка рыбёшку. Проглотив попа с крестом, зверь-налим летучий дальше полетел.

Это злодейство Летучего зверя-налима городской народ, конечно, видел. Жители этого города с поклоном и жалобой обратились к семи старцам семи городов и просили избавить город от хищного зверя-налима.

Собрались семь старцев семи городов. Судили-рядили, все зверства Летучего зверя-налима отметили на дощечках и решили с этим обратиться с просьбой к Солнцу дня и Солнцу ночи, предать суду Летучего зверя-налима. И вот семь старцев семи городов семь дней подряд молили и просили Солнце дня наказать коварного злодея – Летучего зверя-налима. Семь старцев семи городов семь дней подряд приносили в дар Солнцу дня семь жертв и ставили семь котлов с разными кушаньями. Семь ночей подряд молили и просили Солнце тьмы и ночи наказать коварного злодея Летучего зверя-налима. Семь старцев семи городов семь ночей подряд совершали Солнцу тьмы и ночи семь жертв и ставили семь столов с разными кушаньями да сладкими напитками.

Разыскали Летучего зверя-налима и представили на суд Солнцу дня и Солнцу ночи. На одной стороне Летучего зверя-налима стояла вооружённая стража Солнца дня, на другой стороне Летучего зверя-налима стояла вооружённая стража Солнца ночи.

Солнце дня рассмотрело жалобу семи старцев семи городов, отмеченную на дощечках, и сказало:

– В этих письменных дощечках доказываются все злодеяния Летучего зверя-налима: первое преступление – это нападение на ненца-ездока, которого он сожрал вместе с оленями; второе преступление – это нападение на дровосека-ханта, которого он с налёта сожрал; третье преступление гласит: нападение на попа-старца, которого тоже сожрал. Кто свидетелем этих злодеяний может быть?

Солнце ночи рассмотрело жалобу семи старцев семи городов, письменность на дощечках и сказало:

– Я могу быть свидетелем по этому делу. Злодейство Летучего зверя-налима мне всё известно. Я само видело, как Летучий зверь-налим напал на ненца-ездока на оленях и сожрал его вместе с оленями. В другой раз опять утром, с восходом солнца, с хантыйских юрт шёл на лыжах хант-дровосек в лес. Летучий зверь-налим напал на него и сожрал. Много ли, мало ли времени прошло. Однажды, во время заката солнца, над большим городом летая, Летучий зверь-налим напал на попа-старца и сожрал его. Все эти преступления не проходили мимо моих очей. Эти преступления надо вот здесь рассмотреть и коварство этого злодея-налима совсем ослабить и не дать

возможности ему множиться. Если это злодейство коварного зверя оставим безнаказанно, то он со временем всё живое и прекрасное на земле уничтожит. Надо его наказать.

– Правильно, – говорит Солнце дня, – надо его наказать. Я придумало ему такое наказание: превратить его в маленькую рыбёшку – в рыбу-налима. За то, что он губил людей, пусть для людей будет рыбой. Пусть этой рыбой питаются люди. Пусть будет так.

Солнце дня и Солнце ночи приказали своей страже: – Отрубить крылья Летучего зверя-налима и вырвать семь перьев с хвоста. Затем пустить его в Обскую губу, в воду Ледяного моря. Пусть там будут множиться и плавать по большим рекам да речушкам и протокам. Люди его будут ловить неводами и сетями, гимгами да крючками.

По сему приказу Летучего зверя-налима превратили в рыбу-налима. Так и доныне эту рыбу-налима ловят люди и едят её варёной и жареной, в консервах и копчёной. Вот и весь сказ о налиме-звере летучем.

Мифологические сказки и исторические предания нганасан // Зап. и подгот. текстов, введен. и комм. Б.О. Долгих. – М.: Наука, 1976. – С. 76.

Вселенной, что обеспечило ей сакральный статус и множество ограничений в обращении.

Например, её никогда не ставили в качестве угощения духам и не носили на кладбище в дни поминовения.

Да и люди далеко не всегда употребляли налима в пищу. Например, об одной из групп, проживающих на р. Салыме, есть такая информация: «Для чагровских хантов запретной рыбой является налим. Старики помнят, что если во время зимнего лова попадался налим, то его не приносили домой, а ставили вместо вёшек по дороге». Игнорировали



Ханты р. Оби. П. Теги: «Как-то *Турум ащи* (Небесный отец) смотрит сверху вниз. У берега в песчаном иле какая-то рыба туда-сюда плавает. Все виды рыб знает *Турум ащи*, а такую не знает. Начал поближе разглядывать, видит, что нет у неё печени. *Турум ащи* плюнул, и у налима появилась печень. Оказывается, налима сотворил недобрый дух *Хинь ики* и хотел подсунуть его людям. Так как *Турум ащи* обнаружил налима и дал ему печень, рыба эта стала священной среди многих ханты. А самым вкусным у налима считается печень, которую ханты готовят особым образом».

Лапина М.А. Нормативные установки хантов в обращении с рыбой // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1996. – Вып. 3. – С. 67.

налима в нач. XX в. в качестве добычи и рыбаки-ханты из юрт Кинтусовых на р. Салыме. Говорят, что до сих пор не знают вкуса налима и щуки некоторые старики-ханты по р. Сыне и Куновату.

Манси клали в котёл налима, внутри которого обнаруживали непереваленную лягушку. Рыбину с таким знаком требовалось или выбросить, или употреблять только в солёном виде.

Однако в большинстве других мест эта священная рыба всё же входила в рацион питания, но её промысел, обработка и поедание были обставлены целым рядом ограничений.

Во-первых, как медвежатину и лосятину, налима нельзя было есть сырым. Где-то этот запрет действовал для всех и всегда, где-то он регламентировался по полу едоков, месту застолья или времени года. Например, в юртах Войкары и Шурышкары допускалось сыроедение налима (а также щуки и осетра), но только мужчинами и исключительно в зимний период. В других местах это можно было делать лишь за отдельным столом. Диссонансом звучит только рассказ У.Т. Сирелиуса о том, что на р. Васюгане ханты, наоборот, позволяли себе есть в сыром виде исключительно налима и щуку. Если он не ошибся, и речь идёт действительно о круглогодичном всеобщем сыроедении этих рыб, то васюганская зона является исключением из общеугорского табуированного правила.

Во-вторых, обработка этой рыбы была противопоказана женщинам. Ханты это объясняли очень просто: «У налима есть особое маленькое горло. Если женщина будет разделять налима, то у неё заболит горло, и она задохнётся». Посему этим сугубо женским делом занимались исключительно мужчины. В случае отсутствия в доме такового, приглашали родственников мужского пола, пусть даже это будет всего лишь мальчик. Если же и это не удавалось сделать, приходилось варить налима неразделанным. Это правило соблюдалось манси р. Ляпина (хотя на Сосье оно уже отсутствовало), северными хантами (р. Большая Обь, Малая Обь и их притоки, Сыня, Вогулка, Сось, Войкар, Тегинская протока) и в некоторых других местах. Этнографу М.А. Лапиной приходилось слышать рассказы пожилых хантыек и мансиек, как в годы войны в отсутствие мужчин им приходилось самим разделять налимов, а затем проходить через очистительные обряды.

Мужчины же, перед разделкой рыбы, совершали магические действия – ударяли её с двух



Ханты 1940-е гг.: «Рассказывают о случае на Ханты-Мансийском рыбоконсервном комбинате. Мастер консервного цеха поставила женщину-ханты на разделку налима. Та вначале сопротивлялась, а потом начала разделять её и случайно перерезала вену на руке. Мастер цеха испугалась и сказала, что и правда, наверно, нельзя обрабатывать ей эту рыбу».

Лапина М.А. Нормативные установки хантов в обращении с рыбой // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной – Томск; Изд-во Том. ун-та, 1996. – Вып. 3. – С. 67.

боков со словами: «...Четырѣхбородого зятя позови [осетра], племянника с длинной и узкой челюстью позови [нельму], племянниц позови [муксуна, щѣкура]». Дело в том, что хантыйская мифология разработала подробную генеалогию рыбьего рода: осётр и стерлядь считаются зятьями налима, нельма – его племянником, а муксун и щѣкур – племянницами. И это ещё раз показывает далеко не рядовое положение налима в иерархии обитателей югорских вод.

В-третьих, исходя из только что представленной «родословной», существовало табу на приготовление налима – его запрещалось варить одновременно с зятьями (осетром и стерлядью). Подтверждением родственных связей ханты считают тот факт, что внутри налима они никогда не находят остатков стерляди: «Тесть не будет есть своего зятя».

В-четвёртых, почти повсеместно налимом в любом виде, включая уху, был противопоказан женщинам в «нечистый период» беременности и регул.

В-пятых, голову налима в знак особого уважения ханты всегда клали перед хозяином дома либо гостями.

Щука считалась порождением Нижнего мира, и, видимо, поэтому манси полагали, что в её облике мог существовать четвёртый сын верховного божества Торума по имени *Аутья отыр*. Он, согласно мансийскому мифу, обретается в Обской Губе, которая ассоциируется с низом. Божество и сын божества «имеет вид щуки и заводит морской рыбой. Каждый год раннею весною он идет, принимая человеческий вид, на небо к отцу и получает от него приказание, сколько кому дать рыбы в продолжение наступающего года. Записавши сказанное, он возвращается назад, идёт в море, к морскому царю Вит хону и говорит ему, сколько он должен отпустить рыбы из своих владений».

Если на земле стражем морали и нравственности был медведь, то в подводном мире эти функ-



Мансир. Северной Сосьвы (1933–1934 гг.): «Как уже указано, *Мось махум* делится на две тотемные группы. *Ёрн колын махум* имеют своим тотемом *Сорт ойку* – щуку. Щуку не едят сырой или мороженой. Женщинам нельзя резать щуку. Но уже для *Нярас махум* щука не является священной, они имеют тотемом лягушку (*Порыхпан эква* – «Прыгающая женщина», *Лус хал эква*)».

Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 192.

ции выполняла подруга Емели – щука. У манси даже существовала клятва перед носом этой хищницы, очень напоминая присягу перед носом медведя. Подозреваемого приводили на берег водоёма, где разводили костёр и устанавливали деревянную фигуру в форме человека. Затем на землю клали широкую доску, на которой дающий клятву отрубал нос у живой щуки и сжигал его



Карасей чистит женщина. Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А.Н. Михалёв



Щуку чистит мужчина. Манси. Юрты Хурумпауль. Р. Ляпин. 1998 г. Фото: А.М. Хромова

в костре. При этом необходимо было внутренностями рыбы «покормить» духа – помазать губы деревянной скульптуры. Последним актом клятвы было возвращение туловища и внутренностей щуки в водоём. «По верованию вогулов, всякий нарушивший клятву носом щуки, уже навсегда должен отказаться от надежды поймать когда-либо в свои ловушки щуку», – заключал в 1892 г. П.П. Инфантьев, описавший этот обряд.

В отношении человека к щуке существовал примерно такой же набор табуированных ограничений, как и к налиму. Правда, на этот раз Торум не плевал на рыбу, а ударил её по левой щеке, отчего в голове хищницы образовалась крестообразная кость.

Вообще поедание головы щуки сопровождалось определёнными условиями. Часто её клали старшему за столом, который должен был сопроводить разделку и поедание этой части рыбы широко известной сказкой о кровожадной хищнице, пожирившей всех встречных. При этом из рыбьей головы вытаскивались и демонстрировались детям отдельные косточки, по форме напоминающие якобы проглоченные объекты – «нога лося», «старуха с котомкой», «весло от обласа», «дощечка» и т. д.

А на р. Агане голову хищницы ни под каким предлогом нельзя было есть в сыром виде.

Особенно строгими ограничениями во взаимоотношениях со щукой отличались манси среднего течения р. Северной Сосьвы и Ляпина. Например, они могли есть её икру только варёной.

Третьей важной персоной в табуировании обитателей подводного царства был осётр, кото-



«Раньше щука безголовая была. Уродливей её не находилось в речках нашего края. Долго просила щука водяного царя – *Ингк-хона* – подарить ей голову. *Ингк-хон* отказывал: «Ты злая. Много рыбы изведёшь. Не дам тебе зубов, не дам головы». Вот однажды ушел *Ингк-хон* к людям в гости. Щука встала под мостками, с которых женщины воду черпали, и караулит. Бежала по берегу девочка – сиротка *Сотхотлопэ*. За день *Сотхотлопэ* сто домов обошла, устала, пить захотела. Легла девочка на мостик, напиться не может, пьёт. А щука раздувалась, раздувалась, сделалась огромная и проглотила *Сотхотлопэ*. Смастерила из девочки для головы хрящ – мягкую косточку, на крест похожую. Плыл рыбак в лодочке-обласке, грёб, согнувшись. И его проглотила ненасытная щука. Получились из лодочки крепкие челюсти. И рыбак в дело пошёл. Под вечер переплывал реку лось, отломил Щука ударом хвоста лосиную ногу с копытом. И такая кость, похожая на лосиную ногу, щучьей голове пригодилась. Старушка горбатая шла с сыном вдоль берега, вязанку хвороста несла, забрела в реку ноги сполоснуть. Утащила злая рыба старую женщину вместе с хворостом. Плыла по реке деревянная лопата. Разинула Щука рот, пошире, проглотила лопату, лобовую часть себе из неё сделала. Черпала неподалеку девушка воду, упустила берестяной ковш. «Пригодится», – радуется щука. Много людей и добра заглотила эта хищная рыба, соорудила себе громадную голову и острые, как частокол, зубы».

Васькова Н.А. Мастер-класс по приготовлению национального блюда обских угров «Полный котёл рыбы» [Электронный ресурс] // Режим доступа: internat-lyamina.edusite.ru/DswMedia/vaskkonsp2nachkux.doc

рый, однако же, в отличие от налима и щуки, в отношениях с Нижним миром замечен не был, и потому считался рыбой не только вкусной, но и светлой. Более того, именно осётр спас человечество во времена Великого Потопа. Согласно обско-угорской редакции этого эсхатологического мифа, местный Ной со своей командой сколотили не ковчег, а плот, но это плавсредство было соединено крепчайшими позвонками осетра и накрыто «семислойным пологом из кожи осетра или стерляди» – потому оно выдержало все испытания и не дало пресечься угорскому роду.

Формы регламентации поведения в отношении «царь-рыбы» были примерно такими же, как и в отношении налима и щуки.

Сейчас деликатесная строганина из мороженой осетрины распространилась очень широко, хотя ещё недавно во многих местах сырого осетра и его икру есть категорически запрещалось, особенно женщинам. Да и мужчинам это позволялось



Манси р. Конды (1892 г.): «Но, кроме Торма, по верованию вогулов, есть ещё три важнейших божества: *Чехоль-вонзи*, *Вод* и *Осётр* или *Виш-отр*...

Третий бог – Осётр – живёт на Оби вместе с рыбами; он заведует всем водным царством и также имеет жену. Жертвы ему опускаются в воду; он любит всё белое: серебро, белых барашков, белых лошадей и т.д.»

Инфантьев П.П. Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К°, 2003. – С. 81.



Добыча осетра. С. Шеркалы. Р. Обь. 1970 г. Фото: А.Ф. Фёдоров

далеко не всегда. К примеру, представители рода *Лор вош ёх* (северные ханты) были лишены этого права, а ханты из юрт Войкары и Шурышкары, как было сказано немного выше, приобретали его только после ледостава. Их соседи с р. Сось независимо от пола и возраста не ели свежей осетровой икры, только жареную.

Женщинам в определённые физиологические циклы запрещалось потреблять не только сырого, но и варёного осетра.

Подобные запреты распространялись и на обработку этой рыбы. Где-то (например, у северных групп хантов по р. Большой Оби, Малой Оби и их притокам, Сыне, Вогулке, Сось, Войкар, Тегинской протоке) – обработка осетров входила в круг мужских дел постоянно, где-то – только на период женской «нечистоты» или при некоторых других условиях. Последние могли быть самыми разными и подчас необъяснимыми. Например, у хантов с р. Амня (притока Казыма) женщины табуировались на обработку и употребление осетра и нельмы только тогда, когда бригады рыбаков спускались со своих стойбищ на промысел к руслу Оби. А у хантов из п. Полноват на р. Малой Оби хозяйки и их дочери не имели права даже прикоснуться к сырому осетру, а вот солёного спокойно и резали, и ели.

При разделке осетра у мужчин-хантов есть интересный способ гадания: удачливый промысловик должен по-над водой бросить рыбе сердце. Сколько раз оно подскочит, ударившись о водную гладь, столько осетров ему и добыть в грядущем сезоне.



Хантыйская загадка: Лодка с головой плывет далеко от берега, лодка без головы плывет у берега.

Отгадка: Осётр и нельма.

Хантыйская загадка: Посередине реки каменная колотушка.

Отгадка: Осётр.

Перевалова Е.В. Северные ханты: этническая история. – Екатеринбург: УрО РАН, 2004. – С. 261.

Табуированным, то есть заранее обусловленным, было извлечение осетрового спинного хряща. Его обязательно вытаскивали целиком, сушили у огня и только потом перерезали и бросали в уху. Есть его полагалось только руками. При этом хрящ ни в коем случае нельзя было растягивать, поскольку у ослушника «ум растянется на ту же длину».

Тема «рыбьего родства» отразилась в наборе табуированных мер не только в отношении налима, о чём рассказывалось чуть ранее, но и осетра. В частности, тёще категорически воспрещалось чистить того налима, которого добыл зять, поскольку осётр – «зять» налима. В противном случае мама на долгое время оставляла семью своей дочки без хорошего улова.

Стерлядь не имела столь обширной и разработанной системы запретов, как осётр. Можно сказать, что в некоторых случаях она являлась как бы калькой, слабой копией своего более мощного физически и сакрально собрата, яркий свет табуирования которого кое-где высветил и стерлядь. Говорят, что эту рыбу почитают ханты п. Теги, которые претендуют на дальнейшее родство со спа-



Караси. Ханты. Р. Вах. 2007 г. Фото: Е.В. Перевалова



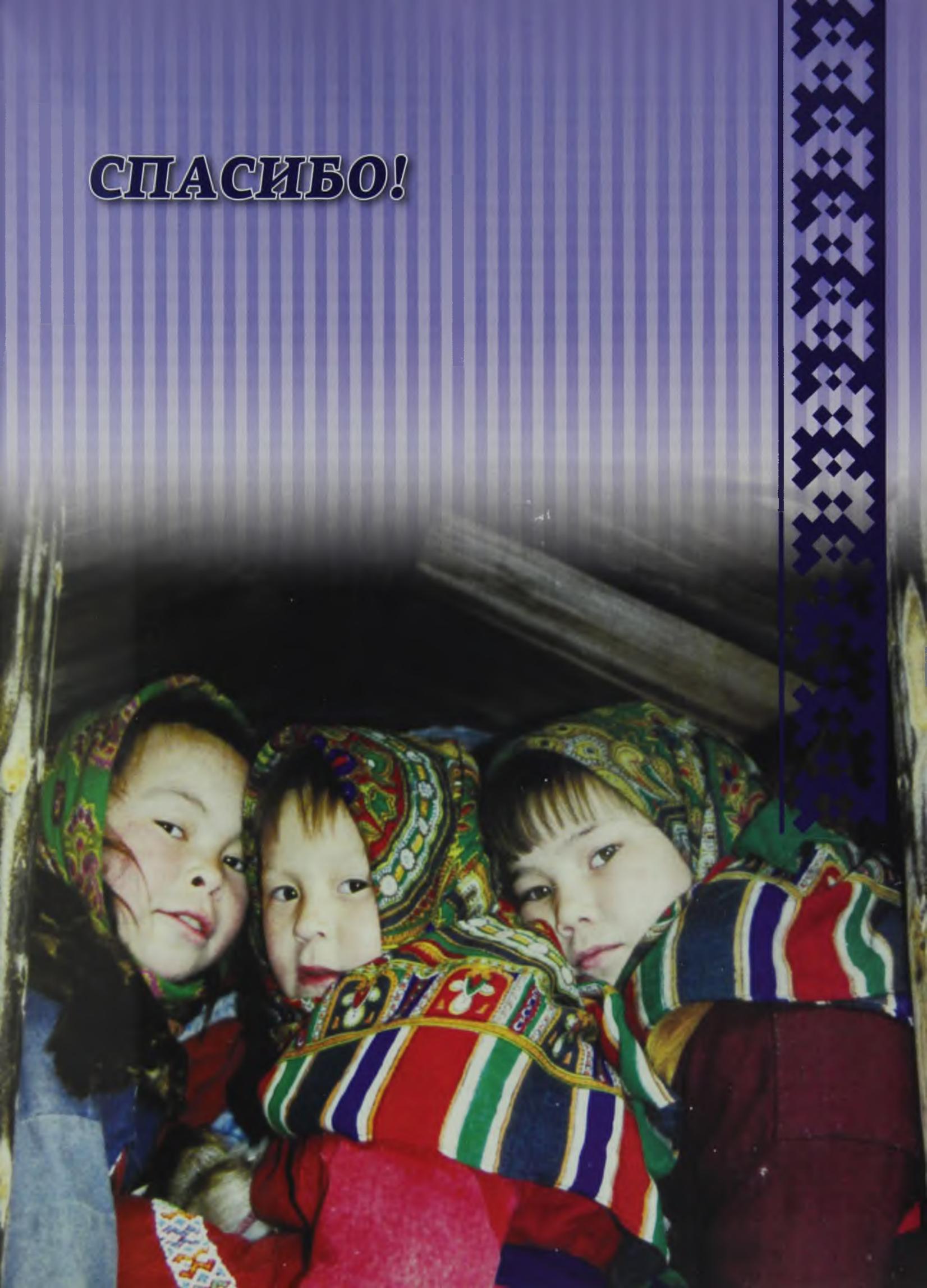
сёнными на плоту «в семислойном пологе из стерляжьей кожи» в страшную годину Потопа. Не дозволено лакомиться сырой стерлядью и хантыкам на р. Сось.

Из более скромных представителей табуированной ихтиофауны можно назвать язя и карася. У тех же северных хантов из п. Теги они включены в список «неприкасаемых» для женских рук объектов. На этот раз – по причине своего отождествления с пуговицами на поясе покровителя селения *Тэк ики* (Тегинский богатырь). А богатырский пояс, по угорским понятиям, вещь суперсакральная и женским рукам недоступная. Посему, ежели карася почистит и разделает женщина, то у неё «стянет сухожилия ног». Жалея своих жён и дочерей, ханты-тегинцы вынуждены делать эту работу сами.

Сырок тоже попал в перечень регламентированных видов рыб. Правда, не весь сырок, а только тот, которому не повезло остаться в перегороженном (или, как говорят рыбаки, закрытом) сору. В этом случае, в отличие от своего собрата в «открытом» сору, он не подлежал чистке после захода солнца. Любителям поздних летних ужинов приходилось во избежание наказания снимать с такого сырка чешую вместе с кожей.

Общими правилами в отношении рыб был запрет на употребление икры беременными женщинами и на запрет чистить рыбу металлическими ножами – только деревянными или костяными. В отличие от первого, второе правило сейчас практически не соблюдается. Да и то, где сейчас сыщешь костяной нож?

СПАСИБО!





Питание – регулятор обмена веществ в организме. Именно оно отвечает за процессы жизнеобеспечения – «как полопаешь, так и потопаешь». В ходе адаптации, а затем многовекового существования в условиях Севера обские угры в рамках своей традиционной культуры сумели создать достаточно рациональную и сбалансированную модель питания. Найдя оптимальное соотношение белково-жировых продуктов животного происхождения (рыба, мясо) и углеводсодержащей растительной пищи (ягоды, кедровые орехи и травы), выработав свои оригинальные формы хранения и употребления этих продуктов, они сформировали пищевую традицию, которая стала основой их физического существования и воспроизводства.

Последние четыре столетия стали периодом постепенного разрушения этой традиции – сначала незаметного и медленного, а сейчас революционного и обвального. В настоящее время уже нет такого понятия, как «обско-угорская модель питания», хотя бы потому, что образ жизни хантов и манси стал буквально полярным. Один полюс – это жизнь на стойбищах в условиях устоявшегося рыболовческо-охотничье-оленоводческого хозяйствования с доступными продуктами природного происхождения, более-менее традиционными способами их хранения и употребления, веками сформировавшимся рационом питания. Другой – проживание в крупных городах с его продуктами питания промышленного производства, современными рецептурными и техническими способами их обработки, режимом питания, зависящим от рабочего графика и программы телепередач. Между двумя этими полюсами – все остальные обские угры: кто-то ближе к одному, кто-то – к другому. И именно это статистическое большинство живёт сегодня в компромиссе традиций своей культуры и требований сегодняшнего дня. В модели питания – тоже.

В Сургутском районе ХМАО – Югры были проведены специальные исследования о характере питания хантов. Они оказались вполне прогно-

зируемыми и достаточно репрезентативными. Думается, что их результаты вполне можно экстраполировать на весь округ.

Итак, основа пищевого рациона осталась прежней – местную рыбу, мясо и ягоду все ханты и манси употребляют круглогодично. Разумеется, доля таких продуктов в меню сильно варьирует в зависимости от места проживания и образа жизни. А из заимствованных продуктов к постоянным относятся только хлеб и хлебобудничные продукты. В потреблении другой провизии из магазина – покупного сырого и консервированного мяса, молока и молочных продуктов, картофеля, овощей, фруктов, круп, мёда и яиц – существует та же неравномерность, что и в поедании местной рыбы, но, разумеется, в обратной пропорции.

Почти полностью из местной кулинарии исчез казавшийся ещё недавно незаменимым рыбий жир.

Тот же разброс в зависимости от удалённости от того или иного из указанных полюсов современного обско-угорского общества существует и в обработке продуктов. Современные способы заготовки продовольствия для длительного хранения – более быстрые, надёжные и гигиеничные – получают всё большее распространение. Речь даже не идёт о практически повсеместном применении соли при заготовках рыбы или мяса. Другими стали конструкции коптилен, используемое при этом оборудование... Многие женщины не только в городах или национальных посёлках, а даже на стойбищах освоили технологию домашнего консервирования и закатывают ягоду, мясо лосей и оленей, боровой и водоплавающей птицы в стеклянные банки.

Распространились и прочно утвердились в угорском быту и заимствованные способы огневой подготовки пищи – прежде всего, тушение и жарение на сковороде.

А вот сфера традиционных способов приготовления пищи сужается всё больше и больше. Ухудшение экологической обстановки в последние десятилетия, которое спровоцировало уве-

На шмуцтитуле:

Орнамент – «Рядом сидящие»

Ханты. Р. Малый Юган. 2002 г. Фото: А. Михалёв

личение количества больных животных и рыб, а также популяризация санитарно-гигиенических знаний и изменение пищевой ориентации привели к значительному сокращению потребления сырой рыбы и мяса. Причём это относится не только к хантам и манси, поскольку и югорские старожилы, и мигранты периода «большой нефти» в прошлые десятилетия быстро переняли и с удовольствием поддерживали эту особенность угорской кухни.

Посуда и кухонная утварь как ещё один компонент модели питания претерпела абсолютно те же изменения, что и продовольственный набор или способы приготовления. Даже на стойбищах туеса, корневатики и деревянные ложки оказались вытесненными металлической, стеклянной и пластмассовой посудой. Что уж тогда говорить о городских квартирах, в которых кухонный арсенал хантыйки или мансийки может быть представлен сегодня любым набором современной бытовой техники, вплоть до бара и посудомоечной машины?

Такой переход к современной модели питания, конечно, закономерен и неизбежен. А любое изменение, как известно, имеет последствия. Быстрое, буквально при жизни двух поколений, изменение рациона питания – прежде всего, замена повседневного сырого мяса хлебом, рыбьего жира растительным маслом, а натуральных местных продуктов привозными консервами и полуфабрикатами – привело к снижению в организме северян содержания жиров за счёт увеличения доли углеводов. А это в условиях экстремальной экологии высоких широт, где в рационе питания должен преобладать белково-жировой компонент, крайне опасно. И не только для здоровья отдельных людей или поколения, а местной популяции в целом.

Медики уже давно бьют тревогу: *«Интенсивный процесс перехода малочисленных народов Севера от традиционного, исторически сложившегося образа жизни к современному сопровождается изменениями медико-биологических и социальных характеристик жизни. Изменение традиционного питания... на фоне повышенного психоэмоционального напряжения ведёт к увеличению психической, психосоматической, эндокринной патологии у народов Севера. При этом идёт в основном повышение содержания углеводов и понижение содержания белков и жиров – так называемый «европейский» тип питания, что приводит к снижению уровня аскорбиновой кислоты в крови. Даже дополнительная витаминизация*

не доводит его до нормы. У привозных продуктов и неадекватный для организма коренных северян микрэлементный состав. У пришлого населения при различных сроках проживания тоже начинает отмечаться торможение углеводного обмена и повышение роли липидов в энергообеспечении организма, не используется при этом эндогенный жир... Увеличение потребления традиционной пищи для народов Севера... вопрос популяционного этнического выживания».

К сожалению, большинство не слышат этот набат. Стандарты современной городской культуры, запечатанные в красивые упаковки рекламной продукции и усиленные мощью современных средств массовой информации, звучат громче. Современная массовая культура через средства коммуникации унифицирует всех нас и превращает в пресловутых «безродных космополитов», независимо от национальности, религии и других средств самоидентификации. И что в итоге? В статистике – сокращение численности коренных малочисленных народов Севера. В современной этнокультуре – незнание молодыми хантами и манси названий пород местных рыб на родном языке. В питании – «Дошираки» и «Быстросупы» даже для детей, беременных, рожениц и кормящих матерей.

Красноречивый факт: сравнительное исследование двух групп хантыйских и мансийских детей, в рационе одной из которых доминировали традиционные блюда, а второй – местные образцы «европейского питания», со всей очевидностью показало, что в первой физическое развитие детей оказалось лучше, а распространение гиповитаминозов, анемии и гастродуоденальной патологии – ниже.

Надо что-то делать...

Историческая судьба обских угров, как и других малочисленных народов Севера, сделала одной из особенностей их национального характера живучесть основного принципа традиционной культуры – сохранение традиционности путём постоянного воспроизводства реального разнообразия. Современная этнография отдаёт должное северянам в их неравном противостоянии процессу современного культурного обезличивания: *«Это культурное разнообразие народов Севера воспринимается как вызов современному унифицированному, урбанистическому обществу и напоминание о прошлой духовной свободе, культурном многообразии и умении человечества жить в единстве с природой».* Этот принцип необходим и в сфере питания.



Нынешние попытки коренных северных народов найти механизм собственного этнического выживания в обращении к своему прошлому опыту представляются единственно возможными. Поэтому возрождение традиционных видов транспорта и способов народного целительства, введение в обиходность исконных экологических знаний и родного языка, организация семейной и групповой системы обучения детей традиционным видам хозяйственной деятельности и народного творчества – это не только и не столько формы существования современной этнокультуры. Это попытка ухватиться за соломинку в условиях тотального засасывания цивилизации в болото с названием «Юваны-Родства-Не-Помнящие». Ханты и манси, сумевшие вчера построить здание своей культуры на крупнейшем в мире Васюганском болоте, сегодня пробуют устоять и на этом...

Предпринимаются ими немалые усилия и по возрождению элементов традиционной системы жизнеобеспечения в форме национальных, родовых или соседских промысловых объединений по добыче и заготовке продуктов, их распределения на правовой основе предков, взаимной помощи...

Однако сфера качественного питания – одного из главных условий благополучной и здоровой жизни человека в экстремальных условиях Севера и органического компонента культуры народа – до сих пор, если и затрагивается, то исключительно в части снабжения калорийными и доброкачественными продуктами из торговой сети. Вопрос о жизненной необходимости включения в современный рацион обских угров традиционной пищи (и в наборе продуктов, и в способах их приготовления) громко никем не ставился.

И вряд ли это произойдёт без государственной поддержки.

Сегодня в развитых странах проблемами полноценного и здорового питания заняты и все ветви власти, и научные сообщества, и институты гражданского общества. Один документ Всемирной организации здравоохранения «План действий в области пищевых продуктов и питания для Европейского региона ВОЗ на 2007–2012 гг.» чего стоит.

Известны такие попытки и в Сибири. Показателен в этом отношении опыт Республики Саха (Якутии), где уже более десятка лет руководству-



Три поколения женщин-хантов за традиционным обедом. Ханты. Семья Покачёвых. 1999 г. Фото: Н.И. Величко

ются «Концепцией государственной политики в области здорового питания населения...». И в научных исследованиях, и в нормативно-правовых документах указана та же причина падения качества здоровья, что негативно влияет и на коренное население ХМАО – Югры.

В частности, в постановлении Государственного собрания Республики Саха (Якутия) от 19 июня 2007 г. ГС N 2292-III «О рекомендациях участников «Круглого стола» «Развитие традиционного питания народов Республики Саха (Якутия)» она сформулирована однозначно: «За последнее десятилетие состояние здоровья населения в Республике Саха (Якутия) продолжает ухудшаться. Данными многочисленных исследований доказано, что качество здоровья населения имеет выраженные региональные отличия. Региональные особенности заболеваемости населения определяются целым рядом факторов: неудовлетворительными экологическими условиями, низким социальным статусом семей и неполноценным питанием.

Медицинской наукой доказаны различия в типах питания населения, проживающего в разных

широтах. Для коренного населения Крайнего Севера характерен белково-липидный тип питания. Он характеризуется высоким содержанием в суточном рационе белка (15 % и выше), жира (35 % и выше), а также низким содержанием углеводов (50 % и ниже) в отличие от типа питания, в котором преобладают углеводы.

Исследованиями последних лет подтверждается, что характер питания народов Республики Саха (Якутия) претерпел существенные изменения. Структура потребления продуктов питания приближается к углеводно-липидному типу в основном за счёт углеводного компонента».

В мероприятиях по реализации вышеуказанной концепции задействованы и органы власти республики (министерства образования, здравоохранения, труда и социального развития, сельского хозяйства; комитеты по делам семьи и детства при президенте республики и по торговле и материально-техническим ресурсам; департамент по делам печати и телерадиовещания), и научные организации, и органы местного самоуправления... Ежегодно эти меры присутствуют



Три поколения мужчин-хантов за традиционным обедом. Стойбище Е.А. Тэвлина. Р. Тромъёган. Март 2008 г. Фото: А.А. Рудь



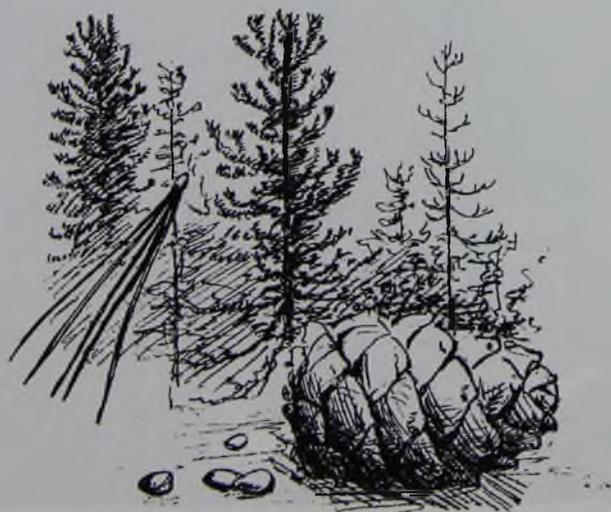
в плане организационных мероприятий правительства. С 2002 г. действует закон «О производстве кумыса в Республике Саха (Якутия)», открываются кумысолечебницы...

Среди этих реальных дел – открытие в городе Якутске музея-ресторана национальной якутской кухни.

Чем не пример для подражания?

Основная причина наших сегодняшних проблем – утрата гармонии с природой, самонадеянный отказ от связей с природными ритмами под ложным мичуринским лозунгом «Мы не можем ждать милостей от природы, взять их у нее – наша задача». Возврат к архаическому наследию, которое построено на идеологии сотрудничества с природой и этике экологической ответственности, в том числе и к традиционной модели питания (разумеется, с учётом современных реалий), может оказаться шансом всё же дожидаться от природы милостей. Похоже, что она нам уже требуется...

Спасибо за внимание к этой книге, дорогой читатель!



ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

- Абрамов Н.А.** Описание Берёзовского края // Зап. Импер. Русск. геогр. об-ва. – СПб., 1857. – Кн. XII. – С. 329–419.
- Азаров В.И.** Лось // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 2. – С. 151.
- Азаров В.И.** Северный олень // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 3. – С. 82–83.
- Азаров В.И., Бахмутов В.А.** Бурый медведь // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 1. – С. 133.
- Алексеев М.П.** Сибирь в известиях западноевропейских путешественников и писателей. – Иркутск, 1936. – Т. 1, ч. 2. – С. 28–31.
- Андуганова М.А.** Запреты как этнопедагогический компонент в традиционной культуре марийского и обско-угорского этносов // Мат-лы I окружных «Лопаревских чтений». – Екатеринбург: Баско, 2008. – С. 42.
- Баландин А.Н.** Язык мансийской сказки. – Л.: Изд-во Главсевморпути, 1939. – С. 36.
- Бауло А.В.** Священные места тотемных предков в орноморфном облике у обских угров // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Ханты-Мансийск; Томск: Изд-во Том. ун-та, 2011. – Вып. IX. – С. 325–338.
- Белобородов В.К.** Позём // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 2. – С. 386.
- Белявский Ф.М.** Поездка к Ледовитому морю. – М., 1833 (Ре-принт: **Белявский Ф.М.** Поездка к Ледовитому морю / Предисл. А.К. Омельчука. – Тюмень: Мандр и К^а, 2004.). – С. 12–15, 29, 58, 66, 74–76, 132.
- Биоразнообразие фауны ХМАО – Югры [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.admhmao.ru/socium/ekologiya/biorazn.htm>
- Богораз-Тан В.Г.** Предисл. к кн.: Чернецов В.Н. Вогульские сказки. – Л.: Худ. лит., 1935. – С. 9.
- Богданов В.** Рыбы [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.admhmao.ru/obsved/priroda/riby.htm>
- Бурдик Н.П.** Пища современных сосвинских манси // Языки и культура народов ханты и манси: Мат-лы междунар. конф., посвящённой 10-летию Науч.-исслед. ин-та обско-угорских народов (Ханты-Мансийск, 27–30 ноября 2001 г.). – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2002. – Ч. 1: Этнология, социология, экономика. – С. 32–37.
- Бытовые рассказы энцев / Зап., введ. и ком. Б.О. Долгих // Тр. Ин-та этнографии. Нов. сер. – М., 1962. – Т. LXXV. – С. 185.
- Васильев В.В.** Кондо-Сосвинский заповедник // Подорожник: краеведческий альманах. – Тюмень: Мандр и К^а, 2009. – Вып. 10. – С. 82–83.
- Васькова Н.А.** Мастер-класс по приготовлению национального блюда обских угров «Полный котёл рыбы» [Электронный ресурс] // Режим доступа: internat-lyamina.edusite.ru/DswMedia/vaskkonsp2nackux.doc
- В.К. [Кулемзин В.М.]** Най // Энциклопедия уральских мифологий. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2000. – Т. III: Мифология хантов. – С. 178–179.
- Википедия:** Свободная энциклопедия [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://ru.wikipedia.org/wiki>
- Вилков О.Н.** Ремесло и торговля Западной Сибири в XVII веке. – М.: Наука, 1967. – С. 161 (табл. 16).
- Воропай И.М.** От реки Оби до Северного океана – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2008. – С. 35, 40–41, 46.
- Воскобойников М.Г.** Бытовая сказка эвенков // Фольклор народов Севера СССР. – Л., 1980. – С. 41.
- Вынгилева Н.П.** Пищевые традиции обских угров: продуктовый ассортимент // Традиционная кухня и народная медицина: Мат-лы окружного науч.-практ. семинара 26–28 апреля. 2005 г. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – С. 36–41.
- Гемуев И.Н.** Народ манси: воплощение мифа [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.balkaria.info/library/g/gemuev/mansi.htm>
- Гемуев И.Н.** Семья у селькупов (XIX – начало XX в.). – Новосибирск: Наука, 1984. – С. 149, 152, 153.
- Георги И.Г.** Описание обитающих в Российском государстве народов, также их житейских обрядов, вер, обыкновений, жилищ, одежды и прочих достопримечательностей. – СПб., 1775. – Ч. 1. – С. 60–76.
- Головнёв А.** Июль–август. Ханты // Северные просторы: Иллюстрированное прилож. к общ.-полит. и науч.-попул. журналу «Сельская новь». – М., 1991. – № 44. – С. 44–45.
- Головнёв А.** Ноябрь–декабрь. Ханты // Северные просторы: Иллюстрированное прилож. к общ.-полит. и науч.-попул. журналу «Сельская новь». – М., 1991. – № 47–48. – С. 15.
- Гондатти Н.Л.** Следы язычества у инородцев Северо-Западной Сибири. – М., 1888. – С. 17–18, 45–46.
- Гордиенко А.В.** Археологические исследования С.К. Патканова в Тобольском округе Тобольской губернии // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Томск; Ханты-Мансийск, 2009. – Вып. VII. – С. 99. Ил. 14.
- Городков Б.Н.** Западно-Сибирская экспедиция Российской Академии наук и Русского географического общества (Предварительное сообщение) // Природа. – М., 1924. – № 7–12. – Стб. 9; То же // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Томск; Ханты-Мансийск: Изд-во Том. ун-та, 2011. – С. 504–505.
- Городков Б.Н.** Поездка в Салымский край (Путевой дневник) // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 2, 10, 16, 35, 42, 46, 54–56, 69, 89, 104; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 77, 85, 91, 110, 117, 121, 129–131, 144, 164, 179.
- Гурский И.В.** Поездка на Северный Урал: Из дневника // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1893. – Вып. 1. – С. 8–9, 12, 69; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 14–15, 18, 22, 75.
- Дмитриев-Садовников Г.М.** Корреспонденции из с. Ларьякского в газету «Сибирский листок» // Вёрсты и строки / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1998. – 224 с. – С. 154, 156.
- Дмитриев-Садовников Г.М.** Мои работы по Ваховской экспедиции Тобольского губернского музея в 1913 году // Вёрсты и строки / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1998. – 224 с. – С. 109, 122.
- Дмитриев-Садовников Г.М.** На Вахе // Вёрсты и строки / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1998. – 224 с. – С. 78.
- Дмитриев-Садовников Г.М.** О вымирании инородцев р. Ваха, их болезнях и лекарствах // Вёрсты и строки / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1998. – 224 с. – С. 103–104.
- Дмитрий-Садовников Г.** Плохи (Природа и люди р. Ваха) // Подорожник: краеведческий альманах / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Тюмень: Мандр и К^а, 2010. – Вып. 12. – С. 295–296.

- Дмитриев-Садовников Г.М.** С реки Ваха Сургутского уезда // Вёрсты и строки / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1998. – 224 с. – С. 35–36.
- Дульзон А.П.** Кетские сказки. – Томск, 1966. – С. 27, 83 и др.
- Дульзон А.П.** Кетские сказки и другие тексты // Кетский сборник. Мифология, этнография, тексты. – М.: Наука, 1969. – С. 200–201.
- Дульзон А.П.** Кетские сказки и другие тексты // Уч. зап. ТГПИ. – Т. XX. – Вып. 2. – С. 180.
- Дульзон А.П.** Поздние археологические памятники Чулыма и проблема происхождения чулымских тюрков // Уч. зап. ТГПИ. – 1953. – Т. X. – С. 258–259.
- Дульзон А.П.** Сказки народов Сибирского Севера. – Томск, 1972. – С. 140.
- Дунин-Горкавич А.А.** Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия, 1995. – Т. 1: Общий обзор страны, её естественных богатств и промышленной деятельности населения. – С. 79, 86, 90, 95, 96, 100, 128, 130, 132, 134, 138–139, 144–145, 153–155, 173.
- Дунин-Горкавич А.А.** Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия, 1996. – Т. 2: Географическое и статистико-экономическое описание страны по отдельным географическим районам. – С. 43–47, 51–53, 262–263, 319–321, 329.
- Дунин-Горкавич А.А.** Тобольский Север: в 3 т. – М.: Либерия, 1996. – Т. 3: Этнографический очерк местных инородцев. – С. 86–87, 89, 91–92, 131–132.
- Егорова Г.М.** Пищевые традиции и особенности биологического и химического состава пищи обских угров // Традиционная кухня и народная медицина: Мат-лы окружного науч.-практ. семинара 26–28 апреля. 2005 г. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – С. 11–17.
- Еланцева О.П.** Хлебозапасные магазины // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 3 – С. 287–288.
- Енов В.** Поверья рыбака // Северные просторы. – М., 2006. – № 1–2. – С. 128.
- Ефимова Л.П., Кудряшова В.Е.** Порог вкусовой чувствительности к поваренной соли у коренных малочисленных народов Севера // Традиционная кухня и народная медицина: Мат-лы окружного науч.-практ. семинара 26–28 апреля. 2005 г. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – С. 43, 46.
- Ефимова Л.П., Кудряшова В.Е., Егорова Г.М., Гирина О.В.** Пищевая ценность рыбы в рационе питания аборигенов Севера // Традиционная кухня и народная медицина: Мат-лы окружного науч.-практ. семинара 26–28 апреля. 2005 г. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – С.34–35.
- Ефимова Л.П., Кудряшова В.Е., Ключкова И.Н.** Характер питания коренных малочисленных народов Севера Сургутского района // Традиционная кухня и народная медицина. Мат-лы окружного науч.-практ. семинара 26–28 апреля. 2005 г. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – С. 52.
- Жук А.В.** Курганные жители и путешествия к ним (По отчётам графа А.А. Бобринского 1901–1912 гг.) // Конф. «Реконструкция древних верований: источники, метод, цель»: Тез. докл. – Л., 1990. – С. 64.
- Завалишин И.И.** Описание Западной Сибири / Предисл. Ю.Л. Мандрики. – Тюмень: Мандр и К^а, 2005. – С. 226, 242, 281, 292–294.
- Зуев В.Ф.** Описание живущих Сибирской губернии в Берёзовском уезде иноверческих народов остяков и самоедцев // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Новая серия. – Т. 5: Мат-лы по этнографии Сибири XVIII века (1771–1772). – М.; Л., 1947. – 96 с; То же // Путешествия по Обскому Северу. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – С. 137–236.
- Иванова В.С.** О некоторых ночных обрядах у северных манси // Языки и культура народов ханты и манси: Мат-лы междунар. конф., посвящённой 10-летию Науч.-исслед. ин-та обско-угорских народов (Ханты-Мансийск, 27–30 ноября 2001 г.). – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2002. – Ч. 1: Этнология, социология, экономика. – С. 43–49.
- Идес И., Бранд А.** Записки о русском посольстве в Китай (1692–1695). – М., 1967. – С. 90–105.
- Ильина И.В.** Материалы по традиционной системе питания салымских хантов // Культура народов Сибири: Мат-лы Третьих сибирских чтений. – СПб., 1997. – С. 83–94.
- Инфантьев П.П.** Путешествие в страну вогулов. – СПб., 1910 (Репринт: **Инфантьев П.П.** Путешествие в страну вогулов / Предисл. Г.И. Данилиной. – Тюмень: Мандр и К^а, 2003.). – С. 18, 33, 34, 43–44, 53–54, 59, 61, 81, 82, 94, 151, 158.
- Ионова И.Е.** Современные тенденции характера питания коренных жителей Ямало-Ненецкого автономного округа // Традиционная кухня и народная медицина. Мат-лы окружного науч.-практ. семинара 26–28 апреля. 2005 г. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – С. 21–22.
- Исаева Т.А.** Легенды восточных ханты // Западная Сибирь: история и современность: Краеведческие записки. – Нижневартовск, 1998. Вып. I. – С. 151–152.
- Источники по этнографии Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1987. – С. 17–18, 21, 23–25, 32, 35–36, 46, 47, 144, 154, 156, 159, 165, 167, 171, 178, 195–197, 202, 243, 266.
- Калинина Л.И.** Хантыйские топонимы Васюгана // Учён. зап. ТГПИ. – 1962. – Т. XX, вып. 2. – С. 141.
- Каргаполова О.В.** Современный взгляд на национальную кухню и народную медицину кондинских манси // Традиционная кухня и народная медицина: Мат-лы окружного науч.-практ. семинара 26–28 апреля. 2005 г. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – С. 26–31, 33.
- Карьялайнен К.Ф.** Религия угорских народов / Пер. с нем. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Т. II. – С. 154, 155, 158, 233–236, 240.
- Коллинс С.** Нынешнее состояние России, изложенное в письме к другу, живущему в Лондоне. Сочинение Самуэля Коллинса, который девять лет провёл при Дворе московском и был врачом царя Алексея Михайловича // Андрей Роде. Августин Мейерберг. Самуэль Коллинс. Яков Рейтенфельс. Утверждение династии (История России и Дома Романовых в мемуарах современников. XVIII–XX вв.). – М., 1997. – С. 210–211.
- Конькова А.М.** Пословицы, поговорки, загадки восточных и северных манси // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1995. – Вып. 2. – С. 64–73.
- Костиков Л.** Одна из причин экономического истощения туземцев Крайнего Севера Сибири // Подорожник: краеведческий альманах / Ред.-сост. В.К. Белобородов. – Тюмень: Мандр и К^а, 2009. – Вып. 11. – С. 135, 143.
- Красная книга Ханты-Мансийского автономного округа. Животные, растения, грибы. – Екатеринбург: Изд. дом «Пакрус», 2003. – С. 22, 25–26.
- Крестьянство Сибири в эпоху феодализма. – Новосибирск: Наука, 1982. – С. 65, 194, 198.
- Кулемзин В.Н., Лукина Н.В.** Знакомьтесь: ханты. – Новосибирск: Наука, 1992. – С. 118–120.
- Куличок // «Северные просторы»: Иллюстрированное прилож. к общ.-полит. и науч.-попул. журналу «Сельская новь». – М., 1985. – № 6. – С. 38.
- Лапина М.А.** Нормативные установки хантов в обращении с рыбой // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1996. – Вып. 3. – С. 66–70.
- Лапина М.А.** Хантыйская этика, связанная с пищей // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1998. – Вып. 2. – С. 118–124.

Лапина М.А. Этика и этикет хантов. – Томск; Екатеринбург: ООО «Баско», 2008. – Втор. изд. – С. 70–76.

Лапсуй В.В. Рыбная кухня пимских хантов // Новости Югры. – Ханты-Мансийск, 1997. – № 4–5.

Лепехин И.И. Записки путешествия академика Лепехина // Полное собрание учёных путешествий по России, издаваемое Императорской Академией наук. – СПб., 1822. – Т.5. – С. 20–33.

Лозямова З.Н. Соламат из утки // Северные просторы: Иллюстрированное прилож. к общ.-полит. и науч.-попул. журналу «Сельская новь». – М., 1989. – № 2 (март – апрель). – С. 45.

Лопарев Х.М. Самарово, село Тобольской губернии и округа: Хроника, воспоминания и материалы о его прошлом. – СПб., 1896 (Репринт: **Лопарев Х.М.** Самарово, село Тобольской губернии и округа: Хроника, воспоминания и материалы о его прошлом. – Тюмень: СофтДизайн, 1997.).

Лукина Н.В. Пища восточных хантов // Мат-лы к сер. «Народы и культуры». – М., 1991. – Вып. VII: Обские угры (ханты и манси). – С. 88–116. Рис. 1–2.

Лукина Н.В. Субстратные компоненты в пищевых традициях хантов // Проблемы этногенеза и этнической истории аборигенов Сибири. – Кемерово: Кемеровский гос. ун-т, 1986. – С. 63–71.

Лукина Н.В. Традиции приготовления пищи у восточных хантов // Урало-алтаистика: Археология. Этнография. Язык. – Новосибирск, 1985. – С. 130–134.

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 1: Васюган. – С. 19, 20, 40, 78, 86, 90, 97, 100, 101, 110, 112, 121–122, 127–131, 149–154, 160, 169, 170, 175–176, 231, 270, 272, 284, 295–298, 317, 330.

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 1. – С. 20–21, 68, 70, 97, 110, 140, 161, 163–171, 174, 175, 177–182, 185, 186, 262, 263, 268, 270, 278–279, 330, 331, 337, 338.

Лукина Н.В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Источники по этнографии. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2006. – Т. 2: Средняя Обь. Вах. – Кн. 2. – С. 79, 96, 118, 138 (рис. 285, 286), 139 (рис. 289), 166, 176, 179–180.

Лукина Н.В. Южные черты в пищевых традициях восточных хантов // Фольклор и этнография народов Севера. – Л.: Наука, 1986. – С. 115–132.

Максимова И.Е. Астрономические представления у сымско-кетских эвенков // Культурогенетические процессы в Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1993. – С. 261–264.

Мартин Ф.Р. Сибиряка. Некоторые сведения о первобытной истории и культуре сибирских народов. – Екатеринбург; Сургут: Уральский рабочий, 2004. – С. 25 (рис. 22), 53 (табл. 1), 55 (табл. 2), 67 (табл. 7), 69 (табл. 8).

Материалы по фольклору хантов. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1978. – С. 44.

Мелетинский Е.М. Происхождение героического эпоса. – М.: Изд-во вост. лит-ры, 1963. – С. 323.

Митусова Р.П. Аганские остяки (Антрополого-статистический очерк) // Урал. Технич.-экономический сборник. – Свердловск: Урал-план, 1926. – Вып. 8: Уральский Север. – Ч. 1. – С. 138.

Мифологическая проза малых народов Сибири и Дальнего Востока / Сост. Е.С. Новик [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.ruthenia.ru/folklore/novik/01Mify01-22IKommentariiKN1-24.htm>

Мифологические сказки и исторические предания энцев / Зап., введен. и комм. Б.О. Долгих. – М., 1961. – Тр. Ин-та этнографии. – Нов. сер. – Т. LXVI. – С. 69, 122.

Мифологические сказки и исторические предания нганасан / Зап. и подгот. текстов, введен. и комм. Б.О. Долгих. – М.: Наука, 1976. – С. 69, 76, 111, 213, 265, 272.

Мифы, предания, сказки хантов и манси / Пер. с хант., манс., нем. языков; Сост., предисл. и примеч. Н.В. Лукиной: Под общей редакцией Е.С. Новик. – М.: Наука. Гл. ред. вост. лит-ры, 1990. (Сказки и мифы народов Востока). – С. 76, 203–204, 254

Молодин В.И., Боброва А.И., Равнушкин В.Н. Айдашинская пещера. – Новосибирск: Наука, 1980. – С. 46–47.

Мурашко О. Современное содержание понятия «народы Севера» [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.raipon.info/parody.html>

Мюллер И.Б. Нравы и обычаи остяков [Электронный ресурс] / Администрация губернатора Ханты-Мансийского автономного округа. Фонд памяти светлейшего князя А.Д. Меншикова. Историческая иллюстрация. – 2003. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

Надо благодарить Солнце и Луну // Северные просторы: Иллюстрированное прилож. к общ.-полит. и науч.-попул. журналу «Сельская новь». – М., 1989. – № 4. – С. 28–29.

Нежное, вкусное, витаминное // Северные просторы: Иллюстрированный журнал – М., 1996. – № 1–2. – С. 84, 85.

Неттина-Лапина М.А. Жизнь богатыря Тэк ики. Легенды о хантыйском богатыре Тэк ики. – СПб., 1997. – С. 27.

Нешта И.Д., Тюрин В.Н. Черника // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 3. – С. 309.

Носилов К.Д. Путешествие к вогулам // Естествознание и география. – СПб., 1897. – № 8. – С. 20.

Носилов К.Д. У вогулов: Очерки и наброски. – СПб., 1904 (Репринт: **Носилов К.Д.** У вогулов: Очерки и наброски. – Тюмень: СофтДизайн, 1997.). – С. 239.

Носкова А.В. Археологические раскопки могильника Тат-Ягун 54 в Сургутском районе ХМАО – Югры в 2007 г. // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Тюмень; Ханты-Мансийск, 2008. – Вып. VI. – С. 193–194. Ил. 7–5, 8–7.

Носкова А.В. Раскопки могильника Сайгатинский IV в полевом сезоне 2009 г. // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Томск; Ханты-Мансийск, 2010. – Вып. VIII. – С. 338. Ил. 6.

Обзор Тобольской губернии за 1910 г. / Издание статистического комитета. – Тобольск, 1911. – С. 2.

Оборотова Е.А. От печки. – Новосибирск: Наука-Центр, 2003. – 224 с.

Павлов А. 3000 верст по рекам Западной Сибири. Очерки и заметки из скитаний по берегам Туры, Тобола, Иртыша и Оби. – Тюмень: Тип. К. Высоцкого, 1878. – 164 с.

Паллас П.С. Путешествие по разным провинциям Российской империи. – СПб., 1786. – С. 326–333.

Патканов С.К. Сочинения: В двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 1: Остяцкая молитва. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 400 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 52, 59–60, 160, 162, 230–231, 299, 350.

Патканов С.К. Сочинения: В двух томах / Под ред. С. Пархимовича. – Т. 2: История колонизации Сибири. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 1999. – 320 с. – [Прилож. к журн. «Лукич»]. – С. 27, 59, 61, 64–65, 67, 140, 160, 170, 172.

Пелих Г.И. Происхождение селькупов. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1972. – С. 264, 330.

Перевалова Е.В. Северные ханты: этническая история. – Екатеринбург: УрО РАН, 2004. – С. 252–265.

Перевалова Е.В., Карачаров К.Г. Река Аган и её обитатели. – Екатеринбург; Нижневартовск: Студия «ГРАФО», 2006. – С. 225, 228, 236, 238, 241, 243–244, 247–250, 276–282, 300, 316.

Пивнева Е. Еда по-мансийски // Северные просторы: Иллюстрированный журнал – М., 1996. – № 3–4. – С. 80.

- Пивнева Е.А.** Пища у манси // Мат-лы к сер. «Народы и культуры». – М., 1993. – Вып. XXIV: Народы Сибири. – Кн. 1: Сибирский этнографический сборник. 6. – С. 125–134.
- Погорелов С.** В холодной северной ночи: Новеллы из провинциального кинематографа (1966–1967) // Уральский следопыт. – Екатеринбург, 2006. – № 2. – С. 35.
- Подкорытов Ф.М.** Оленеводство Ямала. – Л., 1995. – 274 с.
- Поляков И.С.** Письма и отчёты о путешествии в долину р. Оби, исполненном по поручению Императорской Академии наук. – СПб., 1877. (Репринт: **Поляков И.С.** Путешествие в долину р. Оби. – Тюмень: Изд-во Юрия Мандрики, 2002.). – С. 70–72, 75, 99–100, 110–112, 129–130, 135, 139–140, 151.
- Пятникова Т.Р.** Мифологическое представление о «верхнем мире» // Мифология хантов: Мат-лы науч.-практ. семинара. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2008. – С. 66–67.
- Разгон В.Н.** Сибирское купечество в XVIII – первой половине XIX в. – Барнаул, 1999 [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://new.hist.asu.ru/biblio/razgon/contents.html>. – С. 280–316, 411, 413, 416–418.
- Рандымова З.И.** Пища хантов-оленьеводов // Народы Северо-Западной Сибири. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1998. – Вып. 6. – С. 37–41.
- Россия. Полное географическое описание нашего отечества: настольная и дорожная книга для русских людей: на кириллице: В 19 т. / Под ред. В.П. Семёнова-Тян-Шанского. – Т. 16: Западная Сибирь. Сост.: И.П. Толмачёв [и др.] – Репр. воспр. изд. – Екатеринбург: Баско, 2008. – (Югорский репринт). – С. 259.
- Рудь А.А.** Из полевого дневника экспедиции: на стойбище М.И. Мултановой (Сургутский район, река Волоктягаун) // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Томск: Ханты-Мансийск: Изд-во Том. ун-та, 2003. – Вып. 1. – С. 96–97.
- Русанов И.** Этнографический очерк Сургутского отделения Берёзовского округа Тобольской губернии // Подорожник: краеведческий альманах / Ред.-сост. В. Белобородов. – Тюмень: Мандр и К^а, 2004. – Вып. 4. – С. 15–17, 21.
- Салымский край:** Научно-художественное издание. – Екатеринбург: Тезис, 2000. – С. 151, 152, 222, 224, 230, 281, 282.
- Сирелиус У.Т.** Путешествие к хантам. Пер. с нем. и публ. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 38, 41, 42, 57, 59, 60, 62, 74, 79, 80, 85, 87, 90, 133, 136, 147, 159, 160, 166, 177–179, 187, 198, 203, 205, 206, 213, 224, 231, 240–243, 250. Рис. 19, 35, 52, 56, 57, 59, 60, 65, 138, 172, 199, 246.
- Сказки народов Сибирского Севера. – Томск, 1976. – Вып. II. – С. 8–9.
- Скалозубов Н.Л.** Ботанический словарь. Народные названия растений Тобольской губернии, дикорастущих и некоторых культурных // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 1–86.
- Скалозубов Н.Л.** От Тобольска до Обдорска: Из путевого журнала // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1905. – Вып. 15. – С. 5–6, 8, 10; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 188–189, 191, 193.
- Слепенкова Р.К.** Традиционные способы ловли рыбы и её приготовления у хантов Усть-Казымского Приобья // Мат-лы III Югорских чтений. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 17–24.
- Соколова З.П.** Ханты и манси: взгляд из XXI в. – М.: Наука, 2009. – С. 263–271. Цв. вкл.
- Сокровища Приобья. Западная Сибирь на торговых путях Средневековья: Каталог выставки. – Салехард: СПб., 2003. – № 3, 13, 39, 41.
- Солодовников А.Ю., Тюрин В.А.** Брусника // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 1 – С. 126.
- Солодовников А.Ю., Тюрин В.А.** Клюква болотная // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 2 – С. 44.
- Спафарий Н.** Путешествие чрез Сибирь от Тобольска до Нерчинска и границ Китая русского посланника Николая Спафария в 1675 году // Зап. Имп. Русск. геогр. об-ва. Отдел этнографии. – СПб., 1882. – Т. X, вып. 1. – С. 85.
- Списки населённых мест Российской империи, составленные и издаваемые Центральным статистическим комитетом Министерства внутренних дел. – СПб., 1871. – Т. LX: Тобольская губерния. Список населённых мест по сведениям 1868–1869 годов.
- Стародубова О.В.** Ханты бассейна р. Тром-Агана: представление об окружающем мире (из полевых дневников) // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого. – Тюмень: Ханты-Мансийск, 2008. – Вып. 6. – С. 112–113. Ил. 1, 2.
- Суворов И.И.** Верный друг. Сказки эвенков. – Новосибирск: Кн. изд-во, 1957. – С. 21–22.
- Сынские ханты. – Новосибирск: Изд-во Ин-та археологии и этнографии СО РАН, 2005. – С. 183–186.
- Талигина Н.М.** Описание похоронного обряда сынских хантов // Народы Северо-Западной Сибири / Под ред. Н.В. Лукиной. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 1998. – Вып. 2. – С. 135.
- Терлецкий Е.Д.** Металлы, которые всегда с тобой. – М.: Знание, 1986. – 142 с.
- Терещенко Н.М.** Маленький охотник. Ненецкие сказки. – Архангельск: Кн. изд-во, 1955. – С. 51–53.
- Тверитин И.Я.** Опыты разведения хлебов в Берёзовском крае // Зап. Императорского Казанского экономического общества. – Казань, 1859. – № 12. – С. 119–127.
- Тверитин И.Я.** Сведения об урожае хлеба Берёзовского округа в селе Юганском за 1865 год // Тобольские губернские ведомости. – Тобольск, 1865. – № 49. – С. 319.
- Традиционное мировоззрение тюрков Южной Сибири. Пространство и время. Вещный мир / Львова Э.Л., Октябрьская И.В., Сагалаев А.М., Усманова М.С. – Новосибирск: Наука, 1988. – С. 140–142, 146–147.
- Успенская С.С.** Сотворение Земли зооморфными персонажами // Мифология хантов: Мат-лы науч.-практ. семинара. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2008. – С. 44–45.
- Фарносова В.В.** Предназначение: Статьи. Очерки. Интервью. – Екатеринбург: Сократ, 2011. – С. 47.
- Фёдорова Е.Г.** Кедровый промысел // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 2. – С. 34–35.
- Фёдорова Е.Г.** Варка // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 1. – С. 139.
- Фёдорова Е.Г.** Порса // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 3. – С. 399.
- Фёдорова Е.Г.** Посуда традиционная обских угров // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 2 – С. 401–402.
- Фёдорова Е.Г.** Рыболовы и охотники бассейна Оби: проблемы формирования культуры хантов и манси. – СПб.: Европейский Дом, 2000. – С. 20–22, 25–49, 50–54, 57–59, 76–79, 86–87, 97–99, 102–105, 107, 110, 120, 128–131, 133–146, 158–176, 181–194, 196–206, 210–211, 272–291, 366. Рис. 24, 58.
- Фёдорова Е.Г.** Туес берестяной // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 3. – С. 219.
- Фёдорова Е.Г.** Система питания манси: взаимодействие различных культурных традиций // Историческое познание: Традиции и

новации: Тез. Межд. теорет. конф. – Ижевск: Удмуртский гос. ун-т, 1996. – Ч. 1. – С. 106–113.

Фёдорова Е.Г. Чувал // Югория. Энциклопедия Ханты-Мансийского автономного округа: в 4 т. – Ханты-Мансийск: ИД «Сократ», 2000. – Т. 3. – С. 317.

Финш О., Брэм А. Путешествие в Западную Сибирь. – М., 1882. – 578 с.

Ханты / Религиоведение [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://relbooks.ru/index.php/2011-04-18-18-20-00/2011-04-21-07-55-56>

Харамзин Т.Г. Природно-биологические ресурсы Ханты-Мансийского автономного округа // Мат-лы III Югорских чтений. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – С. 17–24.

Харючи Г.П. Традиции и инновации в культуре ненецкого этноса. – Томск: Изд-во Том. ун-та, 2001. – Цв. вкл.

Хаснулин В.И. Основы традиционных рационов питания коренных жителей Севера // Традиционная кухня и народная медицина: Мат-лы окружного науч.-практ. семинара 26–28 апреля. 2005 г. – Ханты-Мансийск: Полиграфист, 2007. – С. 53–57, 62–63.

Хлобыстина М.Д. Говорящие камни. – Новосибирск: Наука, 1987. – С. 32–40, 84.

Христофорова О. Как нож без ножен // Северные просторы: Иллюстрированный журнал. – М., 1999. – № 5–6. – С. 75.

Чертов В.В. Алкоголизм у представителей этноса ханты: перспективы изучения [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.pnd-surgut.ru/index.php?option=content&task=view&id=28>

Чернецов В.Н. Вогульские сказки: Сб. фольклора народа манси (вогулов). – Л.: Худ. лит., 1935. – С. 40–47, 77.

Численность охотничьих видов животных и птиц на ООПТ регионального значения в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.admhmao.ru/socium/ekologiya/biorazn.htm>

Чугунов С.М. Млекопитающие и птицы Сургутского уезда, собранные летом 1913 года // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1915. – Вып. 24. – С. 22; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 248.

Шаповалов А.В. Магический гриб мухомор. К вопросу об использовании психотропных средств в шаманской практике [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.zaimka.ru/culture/shapovalov1.shtml>

Шатилов М.Б. Ваховские остяки: (Этнографические очерки) // Труды Томского краевого музея. – Томск, 1931. – Т. IV. – С. 62, 65, 66, 114.

Шатилов М. Б. Ваховские остяки: (Этнографические очерки) / Ред. С. Пархимович. – Тюмень: Изд-во Ю. Мандрики, 2000.

Шатилов М.Б. Остяко-самоеды и тунгусы Принарымского района: (Путевые очерки) // Труды Томского краевого музея. – Томск, 1927. – Т. 1. – С. 139–167.

Шатилов М.Б. Пища ваховских остяков // Труды Томского краевого музея. – Томск, 1929. – Т. II. – С. 41–50.

Шульц Л. Краткое сообщение об экскурсии на реку Салым Сургутского уезда // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1913. – Вып. 21. – С. 3, 4, 7, 13, 18; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 210, 211, 214, 220, 225.

Шульц Л.Р. Салымские остяки (из материалов к этнографии южных остяков) // Зап. Тюменского общества изучения местного края. – Тюмень, 1924. – Вып. 1. – С. 174.

Шухов И.Н. Река Казым и её обитатели: Результаты Казымской экскурсии в 1915 году с картой реки Казым // Ежегодник Тобольского губернского музея. – Тобольск, 1916. – Вып. 26. – С. 44, 47, 50–51; То же // Ежегодник Тобольского губернского музея. 1893–1918 гг.: сб. публикаций. – Екатеринбург: Баско, 2007. – С. 314, 317, 320–321.

Элерт А.Х. Русские сибиряки XVIII в. и алкоголь // Наука из первых рук. – Новосибирск, 2007. – № 6. – С. 70, 72.

Энциклопедия лекарственных растений и трав [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.inmoment.ru/beauty/encyclopaedia-of-plants/encyclopaedia-of-plants-i.html>

Этническая архитектура и традиционное природопользование в проекте музейной экспозиции под открытым небом. Концепция природно-этнографического парка-музея «Живун». – Мужик; Екатеринбург, 2008. – С. 74.

Яковлев Я.А. Завершение аварийно-спасательных работ на селище Силин Пас II в Сургутском районе ХМАО в 2003 г. // Ханты-Мансийский автономный округ в зеркале прошлого / Под ред. Я.А. Яковлева. – Томск; Ханты-Мансийск: Изд-во Том. ун-та, 2004. – С. 356–363.

Яковлев Я.А. Культурные места XIX – начала XX вв. на территории Томской области // Памятники истории, археологии и архитектуры Сибири. – Новосибирск, 1989. – С. 40.

Яковлев Я.А., Боброва А.И. К вопросу о роли и значении погребального инвентаря позднесредневекового населения Прибыя: котёл // Средневековые древности Западной Сибири: Сб. науч. статей / Под ред. В.И. Матющенко. – Омск, 1985. – С. 106–117.

Sommier S. Un'Estade in Siberia fra ostiacchi, samoiedi, sirièni, tatarì, kirghìsi e baskìri. – Turino; Roma, 1885. – P. 139, 151, 156, 169, 172.

Использованные архивные материалы

Гребнева Г.И. Отчёт об археологических исследованиях Кетского отряда летом 1977 года. – Томск, 1978. – Архив Музея археологии и этнографии Сибири ТГУ. – № 739.

Дрёмов В.А. Антропологическая экспедиция Томского государственного университета летом 1985 года // Архив Кабинета антропологии ТГУ. – С. 154.

Kannisto A. Materialiensur mythologie der Wogulen. – Helsinki 1958. / Пер. Р.А. Мосиенко. – ГПНТБ СО АН СССР. Пер. № 14382/1. – Новосибирск, 1988. (Рукопись). – С.190, 198, 246 305.

СПИСОК СОКРАЩЕНИЙ

АН	Академия наук	перв. четв.	первая четверть
в.; вв.	век; века	подгот.	подготовка
втор. пол.	вторая половина	предисл.	предисловие
введен.	введение	прил.	приложение
вып.	выпуск	примеч.	примечание
г.	город, год <i>(в зависимости от контекста)</i>	р.	река
гг.	годы	РАН	Российская академия наук
Гл. ред. вост. лит-ры	Главная редакция восточной литературы	ред.-сост.	редактор-составитель
ГПНТБ	Государственная публичная научно-техническая библиотека	р-н	район
ГЭС	гидроэлектростанция	Имп. Русск. геогр. об-во	Императорское Русское географическое общество
д.	деревня	руб.	рубль
зап.	записки, запись <i>(в зависимости от контекста)</i>	с.	страница, село <i>(в зависимости от контекста)</i>
изд-во	издательство	сер.	середина
Изд-во Том. ун-та	Издательство Томского университета	СО	Сибирское отделение
ин-т	институт	сост.	составление, составитель <i>(в зависимости от контекста)</i>
кн.	книга	СПб.	Санкт-Петербург
комм.	комментарий (-ии)	Сред.-Урал.	Средне-Уральское
кон.	конец	СССР	Союз Советских Социалистических Республик
конф.	конференция	т.	том
коп.	копейка	ТГПИ	Томский государственный педагогический институт
мат-лы	материалы	ТГУ	Томский государственный университет
нач.	начало	тез. докл.	тезисы докладов
науч.-попул.	научно-популярный (-ая, -ое)	тип.	типография
науч.-практ.	научно-практический (-ая, -ое)	тр.	труды
нов. сер.	новая серия	тыс.	тысяча, тысячелетие <i>(в зависимости от контекста)</i>
общ.-полит.	общественно-политический (-ая, -ое)	ун-т	университет
п.	посёлок	уч. зап.	учёные записки
пер.	перевод	ХМАО	Ханты-Мансийский автономный округ
перв. пол.	первая половина	чел.	человек
перв. треть	первая треть	ЯНАО	Ямало-Ненецкий автономный округ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!	3	БЛЮДА ИЗ ЯГОД	209
ОГНИ УГОРСКОГО ЖИЛЬЯ	11	Рецепты	232
Благословенное пространство	12	Свежие ягоды	232
От кострища к русской печке	16	Блюда из сушёных ягод	232
Открытый очаг вне постройки	18	Ягодные салаты	233
Открытый очаг в жилище	22	Ягодная начинка в пироги	233
Чувал	27	КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ	235
Печь в жилище	34	ДИКОРОСТУЩИЕ ПОЛЕЗНЫЕ РАСТЕНИЯ	245
Печь вне постройки	36	Грибы	247
Хлебная печь	38	Съедобные растения	254
АРХИТЕКТУРА КУХОННОГО ПРОСТРАНСТВА	49	Рецепты	260
НА ПОСУДНЫХ ПОЛКАХ		Блюда из корней	260
И В ПОСУДНЫХ ЯЩИКАХ	55	Блюда из стеблей и листьев	260
Котёл в прозе кухни и поэзии космоса	56	МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	263
Посуда и кухонная утварь обских угров	64	Рецепты	280
ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ	81	Хлеб (лепёшки) пресный	280
РЫБНЫЕ БЛЮДА	91	Хлеб (лепёшки) кислый	284
Рецепты	131	Блины и оладьи	288
Подготовка тузлуна	131	Пироги и шаньги	289
Разделка рыбы	131	Варёные блюда	289
Рыба для сыроядения	136	Толокно	290
Блюда безводного приготовления	139	БЛЮДА ИЗ КРУП	291
Блюда водного приготовления	148	Рецепты	295
Рыба жареная	153	РЫБАКИ И ОХОТНИКИ НА ОГОРОДЕ	297
Блюда из икры	154	НАПИТКИ ДЛЯ БУДНЕЙ И ПРАЗДНИКОВ	301
Блюда из рыбьих потрохов	155	Безалкогольные напитки	302
Рыбная начинка для пирогов	157	Алкогольные напитки	313
МЯСНЫЕ БЛЮДА	159	Рецепты	318
Рецепты	183	Безалкогольные напитки	318
Разделка туши	183	Алкогольные напитки	322
Мясо и субпродукты для сыроядения	183	СОЛЬ ДА ПРИПРАВЫ	323
Мясные блюда безводного		РАЦИОН ПИТАНИЯ	331
приготовления	183	ПИЩЕВОЕ ТАБУИРОВАНИЕ	339
Мясные блюда водного		СПАСИБО!	355
приготовления	184	Использованная литература	361
Мясные блюда тушёные	185	Список сокращений	366
Блюда на крови	185	Оглавление	367
Блюда из субпродуктов	186		
Топлёный жир	188		
Мясная начинка для пирогов	188		
БЛЮДА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И ЯИЦ	189		
Рецепты	206		

Серия «Жизнь обских угров: взгляд изнутри»

Том 1

Я.А. Яковлев

НА СТОЛЕ И ВОКРУГ НЕГО



Редактор В.С. Сумарокова
Компьютерная вёрстка ООО Фирма «Ацтек», г. Томск



Подписано в печать 28.11.2011 г. Формат 60x90¹/₈.
Бумага мелованная. Печать офсетная.
Печ. л. 45,9; уч-изд. л. 43,6.
Тираж 450 экз. Заказ 0011.





Этнографический музей под открытым небом «Торум Маа»

