DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-45-48

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА В СИСТЕМЕ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ ОХОТСКИХ ЭВЕНКОВ (КОНЕЦ XX – НАЧАЛО XXI ВЕКА)

В.Б. Малакшанова

Настоящая статья подготовлена по результатам экспедиций сотрудников Хабаровского краевого музея им. Н.И. Гродекова летом 2017 г. в с. Тугур, январе 2018 г. в села Удское, Чумикан и летом 2018 г. в стойбище Барбаши (с. Алгазея) Тугуро-Чумиканского района. В статье рассматривается комплексное питание в системе жизнеобеспечения эвенков Тугуро-Чумиканского района Хабаровского края.

Ключевые слова: эвенки Охотского побережья, традиции, оленеводство, питание, Тугуро-Чумиканский район, жизнеобеспечение.

TRADITIONAL FOOD IN SUBSISTENCE OF THE EVENKS OF THE OKHOTSK COAST (END OF THE 20 TH – THE EARLY 21ST)

V.B. Malakshanova

This article was prepared on the basis of the expedition results by researchers of the Khabarovsk Regional Museum named after N.I. Grodekov (Tugur, summer 2017; Udskeye, Chumikan, January 2018 and camp of Barbashi (village Algazeya) of the Tuguro-Chumikan district, summer 2018). The article considers the integrated nutrition in the life support system of the Evenks of the Tuguro-Chumikan district of the Khabarovsk Territory.

Key words: the Evenks of the Okhotsk Coast, traditions, reindeer herding, nutrition, Tuguro-Chumikan district, food, subsistence.

В настоящее время особое внимание вызывают проблемы сохранения традиционных культур коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока. Одним из актуальных является вопрос традиционного комплекса питания в системе жизнеобеспечения малочисленных этносов. Проблемы питания территориальных групп эвенков отражены в монографиях Г.М. Василевич, В.И. Дьяченко и Н.В. Ермоловой [4: с. 117–130; 6: с. 90–104], статье А.Ф. Старцева [8].

Основными продуктами питания эвенков были мясо, рыба и съедобные дикоросы. С момента знакомства с русскими, кроме чая, в рацион стали добавлять хлеб в виде печеных колобков и лепешек [4: с. 123]. Эвенки не делали больших заготовок на длительный промежуток времени. Небольшим количеством мяса в сушеном и вяленом виде запасались на случай неудачной охоты. Питались регулярно четыре раза в день через точные промежутки времени. Первые две трапезы были легкими, вторые две – более основательными [4: с. 122]. Разнообразие пищи зависело от сезонов: весной (в марте, апреле и мае) преобладало мясо парнокопытных,

дополнительно использовались небольшое количество дичи, майских трав и кореньев. В июне–июле добывали проходную рыбу, с половины июля к мясному или рыбному блюду добавляли свежие травы, коренья и ягоды. С начала сентября количество мяса и рыбы увеличивалось и становилось основным питанием, чередовавшимся с мясом парнокопытных и медведей. Зимой (декабрь, январь, февраль) в основном использовались сухие запасы мяса и рыбы [8: с. 61].

Однако в ходе адаптации к природным ландшафтам у разных территориальных групп эвенков формировался свой пищевой рацион, немного отличный от других. Так, в конце XIX – начале XX в. у эвенков р. Уды и Маи преобладало в комплексе питания мясо, хлеб, молочные продукты (оленье молоко и масло), а у эвенков Охотского побережья наблюдалось значительное употребление продуктов из рыбы и морских животных – нерпы, ларги, тюленя, белухи. Эта разница была также связана и с влиянием соседствующих народов и близостью к торговым трактам.

Исследователи, путешественники в начале XX в. отмечали у эвенков Охотского побережья в повсе-

Малакшанова Виктория Баторовна – главный научный сотрудник научно-исследовательского сектора этнографии Хабаровского краевого музея им. Н.И. Гродекова.

Malakshanova Victoriia Batorovna – Chief Researcher of Ethnography Research Sector at Khabarovsk Regional Museum named after N.I. Grodekov.

E-mail: malak2801@mail.ru

© Малакшанова В.Б., 2020

дневной пище отсутствие грибов, приправ, незначительное потребление соли, употребление лука, черемши. Из ягод ели голубицу и бруснику, летом пили оленьё молоко [7: с. 93]. Из рыбных продуктов упоминаются строганина (тонко нарезанные пластинки замороженной рыбы), юкола (высушенные полоски рыбы), барча (порошок из сушеной или варенной рыбы).

Основными способами приготовления мясной пищи у всех эвенков были варка в воде без приправ с очень незначительным количеством соли и обжаривание без соли на рожне – силавун [4: с. 124]. Оленьё мясо считается одним из самых высококачественных продуктов. В нем содержится (в среднем в процентах): влаги 67,07, сухого вещества 32,93, в том числе: зольных веществ – 1,15, белка – 19,96, жира – 10,5, углеводов – 0,67. Калорийность 1 кг оленины в среднем 1800 ккал. По биологической ценности оленина среди мясной продукции других сельскохозяйственных животных занимает одно из первых мест. Она содержит микроэлементы, витамины, свободные аминокислоты. Считается, что количества витаминов, содержащихся в 100 граммах мяса оленя, достаточно для обеспечения суточной потребности человека [5: с. 43]. Кроме того, у эвенков сохранилась традиция безотходного потребления. Для приготовления пищи в употребление идут все органы, шкура – на изготовление одежды, даже непереваренное содержимое желудка необходимо для закваски, используемой при выделке шкур [2].

В рационе современных эвенков-оленьеводов Охотского побережья чаще присутствуют супы с мясом дикого оленя с добавлением картофеля, домашней лапши и приправ. Из крови делают кровяную колбасу или жарят ее с добавлением лука, соли, молотого перца. Из мяса готовят котлеты, холодец.

Вкусным деликатесом считается язык оленя, продолжительно отваренный в воде. Предварительно кончик языка в первую очередь преподносится огню. В сыром виде пьют свежую кровь, едят костный мозг, реже – головной мозг (чаще всего едят в жареном виде или в супе), почки, печень [3]. В печени оленей имеется до 345 мг витамина А и 136 мг витаминов С, большое количество меди, марганца, кобальта и железа [5: с. 43]. При разделке туши пьют глаза оленя в сыром виде, по традиции это делали в первую очередь молодые охотники, для того чтобы зрение было хорошим [1]. По наблюдениям автора, употребление в сыром виде печени и почек разрешается и детям в возрасте от 7 лет. Почки также потребляют в жареном виде, они содержат 42–204 мг витамина С и 29–48 мг витамина А на каждый килограмм мяса. Они богаты кальцием, фосфором, магнием, натрием и калием [5: с. 67].

Оленьеводы и охотники утверждают, что безопаснее всего есть сырую пищу зимой, в самые мо-

розы. В этот период также делают строганину из свежего сырого мяса, схваченного морозом [1].

Одним из сезонных лакомств считаются «панты» – молодые растущие рога оленя. В мае–начале июня их опаливали на костре, обжигали и соскабливали шерсть, после, промыв водой, делали надрезы на коже и ели хрящевые отложения [3]. Оленьё молоко также является сезонным, летним блюдом. Каждая матка дает примерно от 200 до 250 мл. Молоко важенок северного оленя отличается от молока других сельскохозяйственных животных более высоким содержанием питательных веществ. По сравнению с коровьим оно содержит в 5,8 раза больше жира, в 3,1 раза больше белка и в 2 раза – минеральных солей. По питательности молоко важенок превосходит коровье в 3,8 раза. Калорийность его почти в 4 раза выше коровьего, в 1 кг содержится 2,0–2,5 тыс. килокалорий [5: с. 103]. На Охотском побережье пьют молоко в сыром виде, добавляя в чай, но чаще всего из оленьего молока готовят йогурт «корчик» – тщательно вручную взбивают, добавляют только ягоды (предпочтительнее свежую голубику). На стойбище Барбаши Тугуро-Чумиканского района у оленьеводов Стручковых на лето съезжаются дети, для которых ежедневно готовится эта сладость [3].

Эвенки никогда не ели мяса волка и пушных зверей, а из птиц – мяса гагар, лебедей и разного рода цапель и аистов, не употребляли в пищу и мясо собак [4: с. 123]. Эти запреты сохраняются у охотских эвенков.

Важным продуктом питания в рационе эвенков, проживавших на побережье, были морские животные. В XIX в. производство имело промышленные масштабы. До недавних пор на побережье местные жители натывались на бочки для хранения жира морских животных с китобойных судов. В голодное и бедственное время в начале XX в., позже – в военный период для коренных жителей мясо и жир морского зверя были спасением.

Мясо нерпы и ларги нарезали тонкими пластинами 20–40 см в длину и слегка коптили над костром. Голову также употребляли в пищу. С нее снимали кожу с салом, вынимали глаза и жарили на рожне у костра. Объединенный череп закапывали в пепел под горящим костром. После того как он испекся, его вытаскивали, остужали и доставали мозг, который ели. В пищу употребляли и хвосты морских животных. Для этого вырезанный целиком хвост с шерстью бросали в горящие угли, опаливали шерсть, которую затем соскабливали ножом. Хвост, разрезанный на части, ели как варенное мясо и считали (особенно нерпичий) лакомым кусочком. Ели и нерпичьи лапы, но только сырыми, опалив их на костре и очистив от шерсти [6: с. 99]. В 1990-х гг. в сложной экономической ситуации добыча морского

зверя возросла в разы. Из мяса тюленей и белух готовили котлеты, в употребление шла кожа белухи, и повсеместно использовался жир [1].

В пищу употребляли сердце и почки нерпы и ларги, сварив в котле или поджарив на рожне. Мясо этих животных коптили, чтобы подольше сохранить, ели варенное в супе. Отделенную от жира мякоть нерпичьего и ларгачьего мяса также сушили на тонких шестах, горизонтально укрепленных над очагом, или на вешалах в солнечную погоду под открытым небом. При хорошей погоде на сушку требовалось 2–3 дня. Мясо старались почаще переворачивать, так как из-за избытка внутреннего жира оно быстро портилось. По той же причине его сушили только на летний период и не заготавливали на зиму. Варенное мясо морского зверя считалось не самым вкусным из-за большой насыщенности кровью, поэтому его предпочитали жарить на вертеле [6: с. 99].

В настоящее время охотские эвенки очень редко специально добывают морского зверя в больших масштабах, чаще всего добыча имеет случайный характер: запуталась в рыболовной сети или вынесло волной на берег. Мясо зверя готовят редко из-за специфического запаха и вкуса, но самым ценным продуктом считается жир, который получали из сала морского зверя. Жир морского животного – продукт, который заготавливают в большом количестве на длительный промежуток времени. Его используют в приготовлении многих блюд [1]. Лучшим считали жир белухи, который вытапливали в больших котлах, подвешенных над костром. Отделенное от кожи сало нарезают мелкими кусочками, складывали в котел. При закипании сало мешали большими ложками и снимали бурлящую пену, которая, остывая в банке, превращалась в прозрачный жир [6: с. 100]. Современные хозяйки жиром белухи заменяют растительное масло. При правильной добыче и вытапливании он не обладает неприятным запахом и у него отсутствует специфический вкус. В с. Тугуре Тугуро-Чумиканского района хозяйки этот жир называют «мороженое» – из-за белого цвета и таяния во рту. Жир также используют в лечебных (от простуды в качестве сиропа или мази) и бытовых целях [1].

Специфичным считалось блюдо, приготовленное из нерпичьих кишок. Их разрезали на куски длиной около 70 см, выворачивали, промывали. Затем вырезали тонкий длинный кусок сырого нерпичьего сала и набивали кишку. Получался вид колбасы «кучи» (эв.), которую вешали за концы, согнув кольцом, на сутки дымиться над костром. После дымления ее варили в котле вместе с нерпичьим мясом или жарили у костра на рожне. В этом случае оба конца колбасы привязывали к верхнему концу вертела так, чтобы при жарении не стекал

жир [6: с. 99]. Это блюдо сохранилось в настоящее время в рационе у некоторых эвенков в с. Тором Тугуро-Чумиканского района [2].

С приходом советской власти многие кочевые семьи переходят на оседлый образ жизни, с появлением колхозов происходят изменения в хозяйственной деятельности эвенков. Однако система питания продолжала сохранять свои традиционные черты: основными продуктами также оставались мясо и рыба. Оседлое население обеспечивалось мясом и рыбой через кооперативы, снабжаемые оленеводческими колхозами. В рационе появляются различные крупы, сахар.

В послевоенные и последующие годы улучшилось государственное снабжение, получило распространение огородничество. В пищу стали употреблять картофель и овощи [8: с. 67]. С середины XX в. появляется и устойчиво сохраняется до сих пор соленье и квашение овощей.

С развалом СССР на севере, как и по всей стране, ухудшилась экономическая ситуация, прекратилось государственное снабжение продуктами, в упадок пришли многие хозяйства, кооперативы. После 1993 г. в кратчайшие сроки прекратили свое существование многие крупные оленеводческие колхозы и совхозы на Дальнем Востоке. В оставшихся количество поголовья оленей значительно сократилось. Снабжение мясом оседлого населения в селах прекратилось. Основной пищей стали картофель, овощи, рыба, заготовки из дикорастущих растений и ягод.

В настоящее время в труднодоступные национальные села Тугуро-Чумиканского района продукты и товары первой необходимости поступают через частные магазины. Однако цены на них порой завышены в несколько раз. Личные подсобные хозяйства содержатся только небольшим количеством подворий. Большая часть сельского населения отдает предпочтение огородничеству.

Таким образом, в системе питания современных эвенков присутствуют рыба, мясо дикого и морского зверя, картофель, домашние заготовки из овощей, ягод. В рационе преобладают рыбные блюда – жареная рыба, соленая рыба, икра, супы, но предпочтение отдается мясной пище – различным видам супов. Мясо оленя – редкость, особенно для семей, не занимающихся оленеводством и охотой. Но и оленеводы крайне редко бьют домашних оленей. Мясо других диких животных (лось, медведь, кабан, кабарга) и птиц (утка, рябчик, тетерев, глухарь) также считается редкостью, зависящей от удачливой охоты, а также от получения разрешения, лицензии на охоту.

Следует отметить популярность сахара, лаврового листа, кетчупа и майонеза в качестве приправы к пище. Неотъемлемой частью сыроедения ста-

ли соль и перец. В системе питания прочные позиции заняли хлеб, макаронные изделия, картофель и овощные заготовки. Однако, несмотря на разнообразие продуктов и проникновение блюд из кухни других народов, традиционная пища охотских эвенков является наиболее устойчивым компонентом культуры дальневосточных эвенков.

В кухне охотских эвенков сохранились традиционные рыбные продукты – юкола, барча, строга-нина и потребление мяса морского зверя, заготовка его жира. В системе жизнеобеспечения охотских эвенков в условиях ухудшения социально-экономической ситуации в конце XX – начале XXI в. в рационе возрастало потребление продуктов традиционной пищи.

ЛИТЕРАТУРА

1. Архив Хабаровского краевого музея имени Н.И. Гродекова. – Оп. 1. Полевые материалы членов экспедиции в с. Тугур Тугуро-Чумиканского района Хабаровского края с 11 июля по 22 июля 2017 г.
2. Архив Хабаровского краевого музея имени Н.И. Гродекова. – Оп. 1. Полевые материалы членов комплексной историко-этнографической экспедиции в с. Удское, с. Чумикан Тугуро-Чумиканского района Хабаровского края «Пути великих свершений» с 15 по 27 января 2018 г.
3. Архив Хабаровского краевого музея имени Н.И. Гродекова. – Оп. 1. Полевые материалы автора экспедиции в стойбище Барбаши Тугуро-Чумиканского района Хабаровского края с 5 июля по 12 июля 2018 г.
4. *Василевич, Г.М.* Эвенки: историко-этнографические очерки (XVIII – начало XX в.) / Г.М. Василевич. – Ленинград : Наука, 1969. – 304 с.
5. *Герасимова, Н.Д.* Традиционная кухня эвенков Южной Якутии / Н.Д. Герасимова. – Нерюнгри : ООО «Деал-Сиб», 2017. – 156 с.
6. *Дьяченко, В.И.* Эвенки и Якуты юга Дальнего Востока XVII–XX вв. / В.И. Дьяченко, Н.В. Ермолова. – Санкт-Петербург : Наука, 1994. – 160 с.
7. *Оптовцев, К.П.* Из отчета Охотской экспедиции РОКК д-ра К.П. Оптовцева / К.П. Оптовцев // Записки Владивостокского отдела государственного Русского географического общества (Общества изучения Амурского края). Т. I (XVIII). – Владивосток : Издание Владивостокского Отдела Государственного русского географического общества, 1928. – С. 85–96.
8. *Старцев, А.Ф.* Традиционная культура и питание дальневосточных эвенков в прошлом и настоящем / А.Ф. Старцев // Россия и АТР. – 2010. – № 1. – С. 60–69.