

«Когда выходишь на натуру, – делится методами своей работы Вячеслав, – образ создает в голове сам по себе. Природа влечет, подсказывает, надо только это почувствовать... Я растворяюсь в ней без остатка, и всё происходит совершенно естественно: и краски сами ложатся на полотно или лист бумаги».

В. Белых любит писать все времена года, но особенно, признается художник, «...люблю весну, когда снега уже совсем мало, но он еще есть. Люблю писать это переходное пограничное состояние, чувствовать его мелодии. Камчатка для меня, как вечная весна...».

Вот и сейчас за окном весна. Природа оживает. Наливаются соком деревья. Как переменчивы её приметы... они настраивают, навевают мысль о мимолетном и вечном, о том, что миг, увиденный однажды, уже больше никогда не повторится... Но лишь художнику подвластно остановить мгновение. А его живопись снова и снова заставляет по-новому пережить изумление перед красотой мира.

1. Черкашина А. Когда в душе Вечная весна // Единая Россия – Камчатка. 2011. 11 мая. № 18 (34).
2. Вячеслав Белых. Каталог персональной выставки. Живопись, графика / авт. вступ. ст. и сост. А. Черкашина. Петропавловск-Камчатский, 2005. Ил.
3. Интервью А. Черкашиной с В. Белых в период подготовки его персональных выставок 2005, 2011, 2016 гг.

### **В. Н. Шарахматова** **ТРАДИЦИОННОЕ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЕ** (по материалам экспедиций)

Коренные малочисленные народы Севера выделены в особую группу вследствие своей малочисленности, особого характера традиционного хозяйствования, полукочевого и кочевого образа жизни, специфического социального, культурного и жилищного уклада.

На Камчатке проживают представители более ста национальностей. Для семи этносов: коряков, чукчей, ительменов, эвенов, алеутов, алюторцев и камчадалов, относящихся к чукотско-камчатской группе палеоазиатских народов, Камчатский край является исторической родиной.

К районам компактного проживания коренных малочисленных народов Севера относятся Корякский округ, Алеутский и Быстринский районы. В соответствии с распоряжением Правительства Российской Федерации от 8 мая 2009 г. № 631-р вся территория края отнесена к местам традиционного проживания и традиционной хозяйственной деятельности коренных народов.

Состав населения Камчатского края – полиэтнический. По данным Всероссийской переписи населения 2010 г., в Камчатском крае проживают представители 7 коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока (далее – коренные народы) общей численностью 14 368 человек (4,5 % от всей численности населения края): коряки, ительмены, эвены, чукчи, алеуты, эскимосы, камчадалы (1).

Основными видами традиционной хозяйственной деятельности коренных народов в Камчатском крае являются рыболовство, охота, оленеводство, сбор дикоросов, изготовление предметов народных художественных промыслов.

Ежегодно на основании заявок родовым общинам предоставляются водные биологические ресурсы, отнесённые к объектам рыболовства, в пользование для осуществления рыболовства в целях обеспечения традиционного образа жизни и осуществления традиционной хозяйственной деятельности коренных малочисленных народов Севера Камчатского края и их общин.

В целях обеспечения традиционного образа жизни и осуществления традиционной хозяйственной деятельности коренных малочисленных народов Севера, проживающих на территории Корякского округа, из года в год поступательно увеличиваются объемы выделяемых водных биологических ресурсов. Например, по рыбе на одного представителя коренных малочисленных народов Севера в Корякском округе в 2011 г. предусмотрено:

- по Пенжинскому, Тигильскому муниципальным районам и пгт. Палана – по 50 кг;
- по Карагинскому муниципальному району – 355 кг;
- по Олюторскому муниципальному району – 375 кг.

За родовыми общинами коренных малочисленных народов Севера на 20 лет закреплено 116 участков для традиционного рыболовства в Корякском округе (1).

Коренные малочисленные народы севера Камчатки, вследствие особенностей развития и географического положения, сохраняют вплоть до первой трети XX в. специфическое понимание мира. Для местного населения до сих пор остается важным иметь возможность использования возобновляющихся природных ресурсов, которые являются базой их выживания в традиционных видах хозяйствования, которыми для коряков, ительменов, чукчей, эвенов, алеутов является рыбный, речной и морской промысел, охота на суше и на море, оленеводство, сбор дикоросов. В менталитете коренных народов пользование природными ресурсами было основано на понимании целостности и взаимозависимости с окружающим миром, и определении человека как элемента, равнозначного всем остальным составляющим природы.

Основными правилами использования природных ресурсов были: брать у природы столько, сколько необходимо для жизни – и не больше, а также полно использовать добытое. Последнее определяется в техногенном обществе как безотходное производство. Народы Севера, живущие в экстремальных природно-климатических условиях, острее и ближе, чем другие этносы, ощущают непосредственную зависимость человека от окружающей среды. На этой основе формируется осознанный подход к потреблению природных ресурсов, в отличие от подходов промышленного, индустриального человека, стремящегося к наращиванию в первую очередь материальных благ.

Собранная информация о традиционных экологических знаниях коренных народов Камчатки представлена воспоминаниями старшего поколения об использовании природных, прежде всего рыбных, ресурсов, об особых методах традиционного природопользования (2, 3).

#### **Оценка современной экологической ситуации коренными малочисленными народами Севера**

«Да когда начали браконьерничать, я уж и не помню точно. С 1996 г. вообще страшно, что началось. Вот прямо горы, горы рыбы! Рыба мало того, что выплескивалась на берег, еще ее брали тоннами, и все это потрошили и выбрасывали в лесу. После этого там выжженные места появились, там, где рыба гниет, – как выжженные места образуются. Потом там долго-долго трава расти не может. Лысины до сих пор остались. А ведь это ягодные места. Целые свалки устраивали... Ловили же тракторами да тралами. Понастроили заводов до самого Октябрьского. Заводы стояли друг на друге, как ларьки. А ночью на машине едешь, и дорога – прямо как фосфорная река, потому что рыба гниет, с червями, и все это переползало на дорогу, переваливалось. Это было что-то страшное. Дорогу перекрывали только из-за этого» [Ионова Любовь Петровна, 1934 г. р., родилась и проживает в пос. Усть-Большереецк].

«В этом году дали 130 килограммов нерки на весь Усть-Большереецкий район. А у нас Апача, Кавалерское, Усть-Большереецк, Октябрьский, Запорожье, Озерновский. И дали на всех 130 килограммов! Как ее вообще делить? Рыбный край! Зато горбуши!.. Да кто когда эту горбушу заготавливал? И раньше никогда мы ее не ели, тем более камчадалы. Ее не посолишь, не заготовишь. Если бы собаки были, то для собак юколу бы делали, тогда еще она нужна. А для пищи она... Горбуша – это разово. Поешь, пока свежая. Да рыбу ведь всегда привозят помятую, они же ее там тралами тащат. Помятая она вся, вся в кровоподтеках...» [Калайтанова Лариса Алексеевна, 1942 г. р., родилась в с. Апача, проживает в пос. Усть-Большереецк].

«Только-только пошла горбуша, и уже вся лощавая. Только пошла! Только зашла в речку – она уже больная вся. А раньше такого не было. А помните, какая была чавыча? Чавыча была в рост человека, а сейчас?... Да, проблем очень много с рыбой. Главное, коренное население, которое живет этой рыбой, выросло на этом, ему без рыбы никак нельзя, это как хлеб с маслом. То же самое для нас кусок хлеба с рыбой. Это каждый день пища такая должна быть. А получается, что местное население остается без рыбы... Кто приходит к власти, тот все рыбные места забирает. Все хапают, хапают. А на речке что творится – это кошмар! Там ведь рука руку моет. Местные браконьеры ловят рыбу и для милиции, и для власти. Нам только раз в один год выделили по пятьдесят килограммов рыбы, так на всю зиму рыбы хватило! Еще и осталось немножко – по весне балычок скоптили. Это, нам показалось, такая зима хорошая была! Это двухтысячный год был. Зато потом опять глухо. Иногда так захочется рыбы, идешь и просишь, потому что невоготу, когда нету» [Сазонова Долина Степановна, 1928 г. р., родилась и проживает в пос. Усть-Большереецк].

«Надежда на этот год есть. Говорят, толчок был. В Октябрьском уже пошла, два дня она до нас оттуда идет. Да вот вода поднялась. Ведь как ловят. Там плес, важно, чтобы обязательно берег был открытый, чтобы сети можно было вытащить, а вода поднимается и закрывает плес. Как ловить? Она по воде проходит, рыба. Дожди были да снега в этом году много было. В начале июля только начал Сокочинский перевал таять, там даже почек еще не было на деревьях. У нас вот в 2002 году был наводнение... Горбушу-то тракторами таскали. Было истребление какое-то! Ей не дали зайти в речку отнереститься. Ее там, в Октябрьском, прямо в океане ловили. А что у нас делается в Октябрьском! В прошлом году едешь, а там сети чуть ли не до Магадана, и края им не видать. Как рыба может зайти, если все перекрыто! Проходные дни – суббота и воскресенье, чтобы рыба могла в речку пройти. Так ведь в проходные дни ловят браконьеры. Нету выхода! Рыба гниет с головы» [Пилипкок Нина Александровна, 1933 г. р., родилась и проживает в пос. Усть-Большерецк].

«Сначала идет красница, затем – чавыча, потом нерка и кета. Дальше – горбуша. Обычно кета идет, когда зацветает иван-чай. Рыбу ждут. В Октябрьском пошла – уже тут все ждут. Здесь она пошла – уже в Кавалерском ждут. И вот она пошла! В устье реки входит, и потом дальше по реке Большой, по всем ее притокам. Я помню, когда приехала в 1984 году в Октябрьский, речка там просто кишела, бурлила от рыбы, и не было ж такого браконьерства, никогда такого не было, чтоб там рыба где-то валялась. А потом как пошло, как пошло! Я помню, приехали мы в 1996 году в Октябрьский, а там – разруха и горы, горы потрошенной рыбы. Так страшно было! Это ужас! Страшное зрелище! Кругом горы рыбы и медведи, конечно... Никогда раньше не было, чтобы медведи по поселку ходили» [Журавлева Надежда Викторовна, 1928 г. р., родилась и проживает в пос. Усть-Большерецк].

«Я помню, 1984 год тоже рыбный год был. Я в детском саду еще работала. Выйдешь, а там тундра, и видно – медведи, как стадо коров, идут. Четырнадцать медведей идет! Вот такие здоровые! Старожилы говорили, что это не к добру, что-то должно случиться. Никогда такого не было, чтобы медведи так близко подходили. И вот тогда и пошло вот это все: рыба в поселке, кругом гниет все, вот медведи и ходят. Тут вот у нас их сколько гоняли от мусорных баков. Да, такого никогда не было. Сейчас, вот, здесь медведица с медвежатами ходит. Она, видимо, рыбачить ходит, прямо тропа проходит, и видно, где медведица лежала, там трава помятая. Медведи, ведь, они – как охотники и рыбаки. Вот привыкли те на одном месте рыбачить и охотиться – так же и медведи. А рыбачить негде. Даже подойти к реке негде: везде заводы стоят. А что... браконьеры рыбу потрошеную выкидывают – медведь теперь рыбу не ловит, а подбирает» [Ананиева Диана Владимировна, 1965 г. р., родилась в с. Анавгай, с 1984 г. проживала в пос. Октябрьский, в настоящее время проживает в пос. Усть-Большерецк].

«Заметно меньше стало рыбы, когда дорогу на Усть-Большерецк открыли. Все упирается в то, что ей не дают пройти на нерест. Как доступ появился, стали рыбу вырезать по-черному. Все связано с доступом к нерестилищам» [Жалайтанова Лариса Алексеевна, 1942 г. р., родилась в с. Апача, проживает в пос. Усть-Большерецк].

«Я, вот, на рыбалку для души иногда хожу, с удочкой посидеть – удовольствие. Так ведь не пускают. Не буду я эту рыбу в мешки набивать. А не пускают. Вот, браконьер, – что ему эти запреты? Он все равно ездит, ловит сотнями килограммов. Ловите этих браконьеров! Что вы закрываете речки для простых смертных? До чего додумались у нас эти чиновники: отвели специальное место для отдыха (от старого моста до слияния рек), в другом месте к реке и не подойдешь. Еще ты, чтобы поехать туда на отдых, должен сходить в рыбинспекцию и там взять пропуск. Зачем это нужно, кому это надо? Это дуристика в самом махровом цвету. Каждый поселок теперь должен отдыхать на реке только в строго ограниченном месте. И никуда ведь не пробьешься» [Игнатъев Валерий Васильевич, 1940 г. р., родился в с. Кавалерское, проживает в пос. Усть-Большерецк].

«Когда рыба идет красная, они (местные власти) населению минтая привезли, – вот благодетельствовали! Это же кошмар какой-то, унижение! Живем на рыбе, и рыбы попробовать не можем» [Сазонова Долина Степановна, 1928 г. р., родилась в с. Апача, проживает в пос. Усть-Большерецк].

«Сейчас рыба больная. Что значит больная... Болезнь – есть нечто, привнесенное извне. А лощавая рыба всегда была. Это значит не больная – это старая рыба, та, которая уже отметала икру.

Она уже исполнила свой долг на этой земле, она не больная» [Журавлева Надежда Викторовна, 1928 г. р., родилась в с. Апача, проживает в пос. Усть-Большерецк].

«Я сейчас, когда приезжаю к маме и рыбу ей привожу, она всегда говорит: “Вот, опять больную рыбу привезли”» [Ананиева Диана Владимировна, 1965 г. р., род. в с. Анавгай Быстринского района, проживает в пос. Усть-Большерецк].

«Говорят, что больная рыба появилась только сейчас. Неправда, я помню, что такая рыба попадалась уже в 1950-е годы. Но здесь, на западном побережье, такой рыбы не было, а на восточном была. Эта болезнь... на восточном побережье уже тогда встречалась достаточно часто, каждая третья рыба была больной. На рыбацком языке эта болезнь – сарана. Так вот, что это такое. Болезнь эту на еще не разрезанной рыбе может заметить человек, у которого очень острый глаз, в смысле, опытный. Каждый не заметит. Вот, разрезаешь рыбу, и в мясе видишь вкрапления желтоватого цвета, белые, как рисовые зернышки, вкрапления, с гнилью. Вроде как нарывчик. И вот, если такую рыбу посолишь, то она потом нехорошая. Такая рыба, даже когда солится, твердой не делается. Вот я когда солю для себя, тщательно рыбу выбираю, такую рыбу не солю. А потом эта болезнь распространилась. Я когда рыбу поймаю, уже сразу вижу болезнь, замечаю по сбитой чешуе. У рыбы под кожей, там, где эти нарывчики, бугорки снаружи видны, и на этих бугорках чешуя сбивается. Взглянешь – и безошибочно можно определить. Но мне кажется, что болезнь эта только у кижуча встречается. Вот чавыча – совершенно здоровая рыба. И у нерки я не видел такой болезни, хотя не знаю точно.

До Апачи рыба вся другая доходит, уже в брачном наряде: кета, например, вся полосатая: в желтую, в черную полоску. Кижуч – темно-бурый. А нерка – эта порода она приспособлена... у нее другой жизненный цикл. Если кижуч зашел, видно, что он тут – нагуливается, тут – икру мечет. А нерка – она рвется в озера, она проскакивает эти реки стремительно, быстро, даже не теряя красоты своей... И вот, раньше эта рыба приходила в реки совершенно здоровая... серебристая, мясо красное. Почему ее и солили всегда, потому что она приходит в реки хорошая, ничего не теряя, она, наоборот, еще только силу набирает. Проходит Апачу, Большерецкий совхоз и заскакивает в озеро, где и происходит это время созревания, нагул. Она уже не питается, когда идет по рекам, в озере она уже созревает: икра, молоки. Все, что накопила рыба, уходит для потомства. Даже чавычу никогда не ловили на посол, а только, вот, нерку, потому что нерка очень хорошая. Тогда сетями практически не ловили.

Когда я в Пенжинском районе жил, вот там сетями ловили, но там рыба другая. Там же бело-рыбица, рыба материковская – щука, налим, хариуз... Говорят, что где-то в верховьях вылавливают микижу, но я не встречал. А чавыча огромная раньше была, как схватит крючок, так, думаешь, и не вытащишь. Сколько раз рыба вырывала, выбивала удочку из рук. Рыба озерная и раскрашена по-другому, не так, как морская. А последний голец как раскрашен красиво! Не вся рыба на спиннинг ловится. Нерка – не берет, кета – очень редко, горбуша – практически не берет. На спиннинг ловятся кижуч и чавыча. Почему? Кто его знает! Сейчас выписывают лицензию на поймал-отпустил. Вот, приезжали москвичи, ловили таким образом. Я много над этим размышлял. Это занятие людей богатых. Эту пойманную рыбу, чтобы снять с крючка, ее же надо мучить-мучить, принести ее живую к берегу, вымученную в доску, потом плоскогубцами вытащить у нее крючки и отпустить. Мне казалось, что рыба, когда вытаскивал из нее крючок, глядит с таким укором, что я подумал, а что бы она спросила, если бы могла. Говорить о том, что ты сделал благородное дело – поймал и отпустил, значит, не видеть, не понимать.

У меня блесна с давних времен есть, там насечек много – после каждой пойманной рыбы я насечку на блесне делал. Так я на нее уже двадцать шесть чавыч поймал – двадцать шесть насечек сделал, и еще не потерял. У нас совсем другой подход к этому делу. Потом, камчадал как привык: он ловит ее затем, чтобы потом съесть, ровно столько, сколько надо» [Евдокимов Виктор Алкеевич, 1935 г. р., родился в с. Апача, проживает в пос. Усть-Большерецк].

«После 1970-х годов стало заметно, что рыбы становится меньше и она сама становится меньше, когда у нас в 1975 году открыли дорогу... У нас раньше каждый-каждый хозяин приносил рыбу только для того, чтобы покушать, – на день, на два дня. Он никогда ее не продавал, просто для себя ловил, ровно столько, сколько ему нужно. Если поймал много, то идет в соседние дворы и делится. Потом появилась возможность в город ее вывозить. На материк стали ловить, но только во

время летнее и запас на зиму. Когда появилась дорога, к нам стали приезжать друзья, которые жили в городе, мы видели, что они очень жадные до рыбы. Муж мой так и рассказывал, вот две-три лодки поймают и еще, еще, больше хотят – ну куда им столько! Он сам удивлялся. Он с ними общался и удивлялся вот этой жадности. У местного населения нет такого. Вот, мои четверо старших братьев утром вставали в шесть-семь часов, они убивали одну-две утки. Только на день. Приезжают когда охотники городские на машинах, они мешками добычу увозят. “Что вы с ней будете делать?” – “Мы найдем, что с ней делать”. Вот, мешками, мешками. Люди приезжие, они временные, они приехали не обживать Камчатку, а брать от нее. А тот, кто здесь родился и долго очень здесь живет и сдружился с местным населением, тот так не поступает» [Сидорова Елена Алексеевна, 1943 г. р., родилась в с. Кавалерское, проживает в пос. Усть-Большереецк].

«Летняя рыба крупнее. Но бывает, что и весенняя рыба попадается крупная. Раньше чавыча попадалась огромная, а сейчас таких экземпляров нет. Это, наверно, связано с рыбопроизводными заводами, которые малька выпускают. Иной раз такие особи маленькие попадают, такой мелкой чавычи раньше и не было. Сейчас рыбы мало, медведь не уходит далеко. Обычно он, когда наедается, то идет зимовать в верха, в горы. А сейчас в лесу яму выроет, а то под корягу залезет. Рыбы-то мало. Ест тухлую, что люди понакидают. А медведь ловить рыбу мастер, загребаёт лапами» [Щаренко Надежда Павловна, 1942 г. р., родилась и проживает в с. Кавалерское].

«Сейчас на путину весь поселок выходит – это заработок. Самая последняя рыба – кижуч (сентябрь – октябрь). А зимой гольца ловят, тоже на продажу. Сейчас даже сети ставят подо льдом. Вырубает лунки, протягивают ее там – несколько лунок на длину сетки, ну, потом проволокой или палкой длинной веревку протягивают сквозь эти лунки. Сеть с рыбой вмерзает за ночь, но утром придешь, все выколешь топором и вытаскиваешь ее оттуда. Улов зависит от того, сколько гольца остается зимовать. А то бывает, что рыбы мало. Значит, гольца мало. Он ведь идет за рыбой. За основной. Питается икрой. Толщина льда зависит от погоды, от морозов, бывает, что не добьешься, а бывает, промерзает до самого дна. В Октябрьский поедем, так там бывает лед метра полтора толщиной, колворота не хватает» [Бречалов Иван Антонович, родился и проживает в с. Кавалерское].

«Вот я была в прошлом году (2004) в Корякии – там нищета ужасная, там, вроде бы, и геология, и рыболовство... Все зарабатывают только, кто в геологии работает, и рыбаки-обработчики (и то их тоже обманывают), и кто на себя. А так, вот, плохо живут. Это я в Тиличихах была и в Вывенке. Люди живут только рыбой, вот, что посолишь, картошку посадишь. Там хорошо картошка растет, а здесь совсем нет, здесь (в Октябрьском) один песок. А удобряем-то мы рыбой. Вот, мойва пошла – и удобряем. Да оленину ели, ну и потом дичь, куропаток, потом зайцев, медвежатину. Оленей у нас уже нет. Когда колхоз разваливался, – стало невыгодно, и всех оленей забили. Вот, Хаилино, Пахачи – там еще оленеводство держится. А в Вывенке только рыба, больше ничего. Летом-то работают, ловят все. Там же икру сдают за бесценок, за копейки – а куда ты денешься? Так устья прямо блестят. Рыбу закапывают, и все блестит от рыбы. Икру вытаскивают, потому что в основном икру берут, прямо закапывают рыбу, кто куда может, чтоб не так на виду было да чтобы не оштрафовали. Сейчас туда понаехало рыбников всех этих. И вот спрашивают: “Почему икры много, а где же рыба?” Все закопано. Все. Кто как может, тот так и живет. А люди вынуждены. Допустим, вот здесь икра стоит начиная от восьмидесяти рублей за килограмм, но самая первая икра шла по двести рублей за килограмм, потом падает до восьмидесяти. А там, когда я приехала, говорю: “Почем здесь икра?” Они говорят: “Пятьдесят – самая высокая цена, а так – тридцать рублей за килограмм”. Все за бесценок икру продают. А куда денешься? И ты будешь это делать – сдавать, потому что надо ведь и семью кормить. Потом, если у тебя нет связей... Если у тебя есть связи, то есть и возможность сбыть куда-то эту икру. И люди вынуждены... Тут ведь и рыбу, и икру сырцом принимают, и дорога здесь есть, а там – нет. Икру все за копейки продают. Сильно заметно, что рыба становится другой, как отравленная. Сильно заметно. Там же геология недалеко. Там дорога из Тиличих до Хаилино – и там, недалеко от Хаилино, платину добывают. Еще в конце 80-х мы возмущались, что там добыча идет. Рыба попадается как с дефектом: то внутри что-то черное, то еще что-нибудь» [Мулитка Мария Нестеровна, 1961 г. р., родилась в с. Вывенка, проживает в настоящее время в пос. Октябрьский].

«Бочонка на зиму соленой рыбы хватало. Сейчас в основном на продажу ловят. Икру забирали, а рыбу машинами на свалку выбрасывали. Мы пошли на огород картошку обрабатывать,

а по огороду черви ползают. На том месте, где рыбу вывалят, потом долгое время как лысины. И все это городские. Активно приезжать начали в 90-е годы. Раньше ведь на продажу никогда не ловили. А сейчас рыбный ажиотаж все больше и больше. И в основном это от приезжих исходит. Рыбы сейчас заметно меньше стало. И больной попадает кижуч. Язвочки у него такие гнойные. Разрежешь его, а внутри у ней язвочки – гнойнички. Такая рыба посолу не подойдет, это мясо, как ни вычищай, так с гнойником и остается. Раньше такого не было. Это где-то началось с семьдесят второго – семьдесят третьего года. Не знаю даже, от чего это. Уже и внешне по ней заметно, что она больная. Рукой так проводишь, и пупырышки чувствуются. Эта рыба непригодна» [Игнатьев Владимир Павлович, 1943 г. р., родился и проживает в с. Кавалерское].

### Традиционные способы добычи рыбы

«Камчадалы – они в верховьях рек. Так вот, они ловили рыбу мариком. Марик – это такое приспособление: берется длинный шест, тальниковую палку срезают, один конец немного заостряют, вот здесь насквозь делается отверстие, ниже делается небольшая ложбинка, углубление, и сюда ставится марик, протягивается ремень сыромятный и здесь вот так завязывается. Кончик марика затачивается остро-остро, как иголочка, человек стоит на мосту, шест где-то три-четыре метра. Когда рыба идет, тогда речки чистые были. Сейчас дорог понаделали, и вода стала мутная, а раньше вода через травы проходила и очищалась. Мы всегда эту рыбу видели – видели, как она плавает. И вот мы стоим, смотрим. Рыба идет. Подводишь осторожно марик и ударяешь. Когда мариком рыбу ударяешь, она прокалывается, и какой-то кусок заостренная проволока цепляет. И так рыба держится на марике, и потом ее вытаскиваешь – и все. А потом просто поднимаешь марик, и рыба выпадает. Я помню, и на удочку раньше ловили, ловили зимой – сетей же не было. Или на крючок обыкновенный» [Евдокимов Виктор Алексеевич, 1935 г. р., родился в с. Апача, проживает в пос. Усть-Большерецк].

«Камчадалы, кто ловил рыбу мариком, они в солнечный день, чтобы рыбу видно было (вся речка от солнца блестит) так вот делали: брали две жердины, а на них – прутья, а наверх – шеломанник (шеломанник – *В. Ш.*). А это делалось для того, чтобы видимость была лучше. Тогда получался такой навес. Шеломанник – безобидная трава, она не вызывает [содержит] каких-то отравляющих веществ.

Раньше ведь не было никакой необходимости гадать, какая будет в этом году рыбалка. Рыбалка всегда была хорошая. Бывало чуть больше, чуть меньше, но это “чуть” было настолько незначительным, что не было необходимости гадать. Конечно, не было такого ажиотажа. Ставили рыболовные запоры. Вот, на чавычу и на весеннюю нерку ставятся запоры – полностью протоку загораживали, потому что вода высокая в половодье. Перегораживали реку полностью. А вот когда горбушу ловили для собак, тогда на Большой реке отгораживали часть всего-навсего. И вот, рыба как вдоль берега идет. Она уперлась в загородку – и все, там загородка делалась [запор]. Вот, от берега загородили часть, а рыба идет полосами вдоль берега. Этот запор был самый простецкий. И вот, рыба упирается, а здесь делалась тальниковая решетка, позднее – пиленая, а раньше вообще была ломанная, загораживают так, а решетка эта была связана веревочками. Каждая палочка к палочке была привязана веревочками, их переплетали так, завязывали, переплетали – завязывали, переплетали... Ставили запор против течения. Течение давит на это приспособление, (называли отол), его камнями приваливали большими. Это как бы карман из деревянных реек. Все делалось вообще без гвоздей, а здесь... прямо в стенке, делались вот такие окна, и они как бы открывались. И в эти окна рыба выходила. Рыба в это окошечко залазила, ей деваться некуда, так вот, она туда ткнется, туда... Рыбы было столько много, что кормушку набивало полностью, и еще падала через верх. А когда на речке, на протоке ставили запор, то полностью перегораживали, ставили тоже загородку, заслон такой, а дальше шла круглая морда такая, из реек, к концу речки под углом сходились. Когда рыба набивается сюда, эти веревочки раздвигаются. Вот она зашла в морду, сюда эта рыба набилась, – дальше ей деваться некуда. Отсюда, из морды, пришли, и потом ее из этого накопителя вычерпывают. Морду эту поднимали и потом из нее рыбу выбирали» [Пенизин Алексей Артемонович, 1943 г. р., родился и проживает в с. Тигиль].

«Я, вот, вспоминаю, как баты делали. У нас мастер был, Николай Гаврилович. Мы-то, пацаны, вокруг бегали, а он, значит, сидит и забивает шпильки такие деревянные. “Николай Гаврилович, а зачем вы в дерево палочки забиваете, ведь вылетят, и дырки будут в бате?” А он нам объяснил: “Это, говорит, ребятки, мета”. Это он забивал, чтобы знать, не ошибиться, какую толщину стенки делать, чтобы не перестрогать. Изнутри-то как узнаешь, какой толщины мета, так он эти шпильки вбивал. Как до шпильки дошел – все – больше строгать не надо, иначе стенка бата тонкой будет. «А шпильки-то эти будут стоять столько, сколько бат будет ходить». А дерево как искали на бат! Ведь годами. Делали баты из тополя, ходили, искали. Уже все знали, что из этого дерева будут бат делать. Я из детства помню фразу “где бат растет”. Все понимали, где это. В Апаче делали баты. Я весь этот процесс видел: как вырубают, как сверху обдeldывают, потом как внутри выстругивают, разводят палками, потом внутрь наливают воду, греют на костре камни – в эту воду кидают, распаривают дерево. Сначала-то корпус ровный, а потом все вырубают, вырубают, а бат-то – он разведен, так вот, они поставят основу бата, и [в нее] воду наливали и кидали горячие камни – так бат парится. Вот когда бат распарится, делали распорки. Сначала небольшой величины распорки ставили, чуть-чуть развели – все, успели, потом камни вытаскивали, опять камни нагревали, опять закидывали. И вот, когда до нужного размера рейки доведут, тогда уже сушат. Бат долго служил. Бат мог прослужить кому-то и всю жизнь. Но его берегли, конечно, сушили, на зиму – ставили». [Запороцкий Иван Андреевич, 1935 г. рождения, родился и проживает в с. Апача].

«А первая рыба приходит в мае. Первая чавыча. Рыбу первую ждут. Если только один поймал, то уже весь совхоз знает, что рыба пошла. Если в Октябрьском или в Апаче кто поймает, то уже в совхозе все знают, что рыба пошла, поймали. Гонцы, как они их называют. Первая рыба когда идет, то это гонцы. Потом уже за ними основная рыба идет. И так каждый вид рыбы» [Черемухина Елена Павловна, 1939 г. р., родилась и проживает в с. Кавалерское].

«Нерка и красница на вид мало чем отличаются, а вот по вкусовым качествам – сильно. Вкуснее-то, наверное, летняя – красница. Весенняя – это нерка, у нее мясо такое... более крутое. А у красницы мясо понежнее. Чавыча и нерка первые идут, почти в одно время. Нерка-то идет в Начикинское озеро, в нерестилище, а красница здесь, у нас, нерестится по всем речкам» [Воронько Александра Петровна, 1944 г. р., родилась в с. Кавалерское, проживает в пос. Усть-Большереецк].

«В ноябре всегда проводился праздник нерпы. Заранее готовят, убивают нерпу, чтобы у ней детеныш был, готовятся. С лета сушат иван-чай, потом как-то делают: вот, стебли разрезают, потом мякоть вынимают и как бы прессуют, и как пастила получается, только потолще. А потом уже праздник. Брусника, шикша, морошка, голубица – все это смешивается, потом нерпу варят, и с утра начинается праздник. Там делается что-то типа пропеллера из шкуры – нерпичий ремень – и люди начинают тянуть-тянуть, чтобы он лопнул. Через некоторое время этого нерпенка сжигают, и это для того, чтобы удачная охота была.

Сейчас там, на Севере, пьют все и мухоморы любят очень... даже молодые. Раньше ведь только старики мухоморы ели, а молодежи ничего такого не разрешали. А сейчас – все повально... Питие ведь не каждому доступно.

Шкура у нерпы очень хорошая и торбаза шили, и на подошвы нашивали, на ремни хорошо тоже. Нерпичье мясо – тоже основной продукт.

У меня родители в табуне работали, и вот, мы ложились, и мать нам всегда сказки рассказывала, долгие-долгие, такие длинные – гораздо длиннее, чем русские. И про Кутха, и про ворон, и про лису, и про мышат.

Раньше на Усть-Вывенке был тоже такой мощный рыбозавод Корфский, и вот когда я приехала, он года три не функционировал. А на рыбозаводах сильно обманывают. И едут из Петропавловска туда на заработки, там же такой рыбный год. А на следующий год здесь будет рыбный год. Год там рыбы полно, год здесь рыбы полно (Усть-Большереецкий район). Вот в этом году у нас мало рыбы. А сейчас, наоборот, там, на восточном побережье, рыба. И очень много народу, и сестра говорит, рыба идет. До Вывенки только от Тиличик добраться можно катером или, вот, на лодке, и то страшно на лодке, там можно перевернуться, устья плохие. В ясную погоду еще можно, а в плохую-то или на берег, как десант, выкидываться, или пешком. Там даже зимой у нас пешком ходят. Утром рано с Корфа выходят – это летом, ну, хорошо идти если, то к обеду и даже к вечеру можно добраться до Вывенки. Там же еще дорогу надо знать. А вот с Корфа выходишь – там еще угольный разрез, можно отдохнуть, потом уже Усть-Вывенка, и там уже на лодке переправляешься.

Если ты хороший хозяин, запасов на зиму всегда хватало, и даже мы раздавали. Помню, отец постоянно раздавал, как свежая уже пойдет. Родители хорошо рассчитывали. Сколько куда уйдет. И если оставалась, то раздавали. Вот, у нас была соседка, бабка Дарья, у нее как получилось: своих двое детей и еще шестерых она взяла на воспитание. Помогали все ей. Раньше вообще друг другу все хорошо помогали. Тогда же и мясо не килограммами, а тушами привозили – по нескольку туш. Но и сейчас помогают, но уже не так много, по возможности. Надо же и себе оставить» [Мулитка Мария Нестеровна, 1961 г. р., родилась и проживала в с. Вывенка, в настоящее время проживает в пос. Октябрьский].

### Традиционные способы переработки и хранения рыбы

«Камчадалы, помню, закладывали в ямы рыбу собакам, я тоже в этом участвовал. Камчадалы делали ямы такие большие... Самое малое... Я так вспоминаю, самая малая ямка вмещала пять тысяч рыбин – горбуш, а так, в среднем, ямы вмещали около семи тысяч рыбин. Закладывались из расчета тысяча рыбин на собаку. А в упряжке восемь-десять собак. Когда яму вырывали, брали вот этот шеломанник, холодные пучки, втыкали вокруг, вершинами вниз, и таким образом яму устилали. Листья широкие такие – так вся яма и устилалась вот этой травой, и тогда уже начинали эту рыбу туда закладывать, бросали прямо живую рыбу. Рыбу если не присолить, она кашей такой делается, а вот если бросить на такую яму хотя бы два килограмма соли, потом открываешь яму, а рыба цельная, не расплзается. И вот, прямо берешь ее цельную. Бывало, использовали и старые ямы, если вода не размочет, бывало, рыли новые. Вот когда уже заложили – шеломанником закрыли сверху хорошо и слой земли сверху насыпали. И потом несколько дней ходят и смотрят. Рыба же в яме проседает, так вот, смотрят, чтобы не было щелей, потому что если мухи проникнут туда, то яйца отложат, там черви заведутся и все съедят. Надо, чтобы в яму мухи не проникли, и специально за этим следили, сверху водичкой в некоторых местах поливали и мазали, как глиной, затирали. Так раньше многие делали» [Смирнова (Зеленкова) Галина Андреевна, 1956 г. р., родилась и проживает в пос. Верхнее Хайрюзово].

«Ну, на зиму рыбу солили, балык делали. Порезут, почистят и солью пересыпят. Мы солили на семью – у нас семья большая была. Мы солили двадцатикилограммовую бочку рыбы – пластинок. Головы отрезали и солили только пластинки без костей. Солили эту бочку, и нам на зиму на семью хватало. А нас в семье было пятеро детей да двое взрослых. И коптили, помню. Балык, вот, накоптят и на чердак повесят, и зимой мать кричит: “Поиди достань рыбу!”»

Рыба всегда на вешалах висела, чтобы мыши не попортили. Вот, помню, под крышей в сарае все вот так завешено. Корова у нас была – она до того этот балык любила, язык у нее чуть ли не на метр вытягивался. Она вся вытянется и все-таки достанет – стоит и жует.

На севере этих мышей было – жуть. Мыши и в сумки залазили. Крыса никогда в сумку не залезет. Но кошек держали, кошки гоняли». [Слободчикова Людмила Иосифовна, 1943 г. р., родилась в с. Утхолок Тигильского района, проживает в с. Ковран].

«Вот мы всегда, как только рыбу поймашь, сразу рыбу убивали. Нельзя, чтобы рыба долго мучилась. Если рыба долго мучается, у нее даже мясо по вкусу другое. Мы вот, как рыбу на берег вытащим, сразу ее тюк по голове – она сразу окаменеет. Самое главное, это научиться пластать рыбу. Я помню, совсем маленький был, все бегал, бегал, смотрел, как же они пластают, да так красиво. Взял рыбину, мне, наверное, лет шесть всего было, и начал кромсать ее. Уж так старался, всю кусочками изрезал. Батя говорит: “Ты что сделал?” – “Да я вот, хочу научиться пластать”. А я своим маленьким ножичком... Тогда-то не понимал, что надо прежде всего иметь хороший нож. Прежде всего... И одним махом – чтобы не было никаких заездов, зубурин, чтобы получилась пластиночка ровненькая-ровненькая. Это самое настоящее искусство. И жабры надо правильно вытащить, для этого навык надо иметь хороший. Надо так отделить мясо от костей, чтобы и мясо на костях не осталось, и кости в пластине не остались. Чтобы лезвие на пределе прошло. Надо, чтобы ножичек исключительно был отточен. Ножик должен быть удобным, широким. А руки-то сколько резали!.. Чуть не так резанул – и все, у меня так меточка и осталась на всю жизнь» [Соколов Владимир Максимович, 1943 г. р., родился в с. Сопочное Тигильского района, проживает в пос. Усть-Хайрюзово].



«Я, вот, помню, раньше не было столько соли, чтобы всю рыбу засолить. Соль привозили и продавали, но всем не хватало. Я помню, у нас крыша была и два ряда жердей. Разделявали рыбу и вешали сушить без соли. Ее просто мочили в тузлуке, чтобы мухи не садились – это была юкола. И мы ее ели. Икру также сушили на зиму – и себе, и собачкам. И вот, летом брали холодную пучку, стебель, шеломанник, так вот мы с икрой сушеной и ели холодные пучки. Осенью всю эту рыбу сушеную переносили на чердак, вешали вот так – рядами.

Чертыхан – это, вот, от ястыков икру отделяют, мешают с солью и корень саранки белой туда – и все это запекали. Но мне не нравилось, а мама любила. Она у нас очень все рыбное любила. Из рыбы ведь очень много блюд. Мы жили плохо. Вот, мама утром встанет, накрутит фарш, наделает рыбные большие галушки, отварит – и детям в школу давала. Так вот, мама галушки рыбные отварит, с клецками и дает. И пироги делала. Так что рыба не надоедала. В рыбном пироге особенного-то ничего нет, просто надо тесто хорошее сделать, нижний слой – недоваренный рис, именно недоваренный. Самый вкусный рыбный пирог – с чавычей. Чавыча – она жирная. И когда поверх риса рыбу накладываешь и запекаешь, то этот рыбий жир впитывается рисом, но жидкость все время попадает на тесто. Рыбный пирог делают закрытый. И вот, вилку макают в масло и протыкают часто-часто, чтобы пар (рыба же там варится и образуется пар) не пузырил тесто. А сейчас посмотришь, у молодых то вздуется рыбный пирог, то трещинами пойдет. “Что такое?” – “Не знаю...” – “Так ты же его не протыкала, надо часто-часто протыкать”» [Борискина Галина Артемоновна, 1931 г. р., родилась в с. Тигиль, проживает в г. Петропавловске-Камчатском].

«Раньше ведь холодильников не было, так, вот, осенью на крышу забрасывали снег и потом ловили кижуч осенний, поздний и заваливали опять же снегом. И так на крыше рыба и замерзала, и ничего с ней не было, не пропадала. И вот, сколько мороз был, столько мы свежим кижучем пользовались, топором и отрубали куском замерзшую рыбу. А где кровь на снегу запеклась, так там вороны потом клевали, а так ни крыс, ничего там не было. Для заморозки кижуч ловили где-то в ноябре, это кижуч уже побитый, лощавый, мясо уже у него не красное, а розовое, и на корм собакам рыба иногда шла. Но перед тем, как рыбу эту замораживать, все головы рыбы отрубали, а уж только потом на крышу и в снег. И потом из рыбы этой котлеты делали долго-долго. До февраля, точно. Это на крыше дома.

А вот в Быстринском районе, там же река Камчатка, рыбу поймают и сто двадцать километров везут в бочках со льдом. Ее когда начинают резать, а она вся расплзается, мягкая» [Логинова Улита Николаевна, 1919 г. р., родилась и проживает в с. Апача].

«...И на зиму, помню, рыбу всегда заготавливали. Юколу делали и для собак – у нас упряжка собак была. Так для них рыбу полностью, с костями, сушили. А потом, вот, ямы рыли и цельные [рыбины], в основном плохие (отец смотрел – вот как) и прямо в эту яму клали и хорошо ее закрывали, и потом собак кормили. Вот, чтобы собак прокормить, тоже сколько трудов надо! Насушить этой рыбы. И специальный юкольник строили, наподобие шатра небольшого, и туда все складывали. А зимою навагу – у нас же там бухта Гека, очень богатая – там постоянно наваги очень много. Вот, навага... Нерпей отец бил, специально зимой собакам жир нерпичий давал, варил им, – хорошо относился к собакам, ухаживал за ними. У нас собаки очень хорошие были. Сильная упряжка была... Летом же надо не лениться, а работать, чтобы в зиму ни ты не был голодный, ни собаки не были голодные.

Потом со временем это же ничего не оставишь, воровали же все, и юколу. Все-все подчистую сметают сейчас. Воровство началось после восьмидесят пятого года – так вот началось. Но уже в советское время люди как-то лениться стали. Но мы юколу так для себя и готовили. Но к этому времени уже и отца моего не было, и упряжки. Не успеешь убрать – уже кто-нибудь возьмет. Отец умер в 1976 году, потом упряжка была еще где-то с полгода, а потом мать отдала упряжку родственникам. И вот, в 80-м последняя собака умерла, но собака уже очень старая была...

В основном собакам на корм шел голец, потом горбуша, а сушили, в основном, кости собакам – там любая рыба шла. Больше любили у нас кижуч. И горбушу любили. Горбуша – мягкая рыба, а кижуч... ну, не знаю... А нерку не любили почему-то. И чавычу еще любили, но чавыча только в мае шла. А кета уже так шла. Гонец вообще не считался за рыбу. Я это помню хорошо. Это сейчас все солят – если мало рыбы, все подряд солят. И то, мы с горбуши солили брюшки, спинки и головки, а уже кижуч цельным солили, пластовали его. Ну, там, на любителя – кто цельную делал, кто как хотел, тот так и делал. Кислую рыбу делали. Яму сначала делают, потом травой ее обклады-

вают, а потом выкладывают рыбу, головки, молоки. Самое главное, чтобы плотно все было закрыто, чтобы воздух не проходил, и тогда получается то, что тебе надо. На зиму рыбу в основном солили и сушили, юколу делали. А зимой корюшка, навага... Там есть такие речки, где даже зимой гольчиков небольших ловили, хариус. Зимой очень много корюшки. Много ловили. Вот мы на семью две-три пятидесятилитровых бочки солили. Потому что в то время и мясо было – оленина, лучше ведь жили, чем сейчас. Это сейчас много солят, потому что только рыба да картошка. Особенно на восточном побережье. [Мулитка Мария Нестерова, 1961 г. р., родилась в с. Вывенка, в настоящее время проживает в пос. Октябрьский].

«Раньше юколу из рыбы постоянно делали. Не соленую, просто так – сухую. Вот, охотники идут, и на охоту раз – и взяли с собой. И собак в пути кормили, и сами ели. Юкола-то легкая, много можно нагрузить. В собачьих упряжках перестали ездить где-то в семидесятых годах. Техника начала появляться, дорогу сделали, а раньше все на собаках. По побережью, в город, на почту ездили все на собаках, и почту развозили на собаках. Сейчас нет ни одной семьи, где бы собачья упряжка была. Сейчас пошли бураны, такая техника, что... Бураны у многих есть, у многих... На икре, на рыбе зарабатывают, а потом покупают» [Игнатъев Валерий Васильевич, 1940 г. р., родился в с. Кавалерское, проживает в пос. Усть-Большерецк].

«Раньше икру жарили, прямо свежую икру жарили и потом ели. Когда еще шеломанник молодой, так вот икру с шеломанником ели. Даже я помню, старухи у нас, вот, мать моя [так] делали. Жарят на сковородке, а потом вприкуску с шеломанником ели. А сейчас только солят.

Собак кормили сушеной рыбой, ну и кислой. Заготавливали ямы, закидывали рыбой, закидает, а зимой открывают и – собакам. Летом закладывали, а открывали уже, когда холода пойдут, когда рыба свежая кончится, тогда только открывали.

Раньше, когда икру сушили, то накрывали, чтобы мухи не садились, тряпками всякими. В погоду хорошую на улице сушили, а в дождь – под навесы. Сушеная юкола – так, для стола, поесть, постоянно висела» [Витовтовна Полина Михайловна, 1943 г. р., родилась и проживает в с. Алача].

Материалы экспедиционных исследований позволяют наблюдать, каково восприятие современной экологической ситуации носителями традиционных экологических знания. Для носителей традиционных знаний воспоминания о былых временах представляются как экологическое равновесие. Несмотря на постоянное изобилие рыбы в «былые времена», бережное отношение к ней сквозит во всех воспоминаниях информантов. Рыба – не только объект потребления, не только основа жизнедеятельности, но и сама по себе воплощение живого начала.

Необходимо отметить, что существенно изменилась сама система распределения рыбных ресурсов. Если в период активного использования традиционных знаний рыбные ресурсы распределялись внутри региона, то в настоящее время активно производится вывоз рыбопродукции, что, соответственно, увеличивает объемы потребления.

Сложности, связанные с мерами по обеспечению успешного и справедливого владения общими ресурсами (такими, как рыбные ресурсы), актуальны не только для российского Севера. Во многих частях планеты сталкиваются интересы индустрии коммерческого промыслового рыболовства, спортивной рыбалки, региональных властей, органов местного самоуправления и интересы коренных жителей. Освоение нефтяных, газовых и других месторождений, занимающих значительные площади, приводит к возрастанию конкуренции даже на северные земельные ресурсы. Этот факт определяет естественные пределы, в которых государство может пойти на удовлетворение претензий коренных народов на передачу земель традиционного природопользования в собственность. Поэтому необходимо конструктивно использовать механизмы ко-менеджмента (или совместного управления), применяемые во всем мире. Они переводят эту проблему в плоскость сотрудничества при решении технически конкретных вопросов распределения ограниченных ресурсов, разработки режимов природопользования и т. д.

Рыболовство как средство к существованию, рыболовство коренных народов и рыболовство с целью употребления в пищу – к этим терминам прибегают в различных частях Севера, когда речь идет о ведении рыболовного промысла коренными и местными жителями. Охотничий и рыболовный промысел являются традиционными способами, с помощью которых люди получали средства к существованию и пищу в течение тысячелетий. Помимо того, что они обеспечивают выживание,

рыбалка, охота и собирательство представляют большую значимость с культурной точки зрения. В законодательстве начинают признавать за коренными малочисленными народами Севера права на добычу рыбы как продукта питания для их семей и общин, но как эти права устанавливаются и кто призван эти права осуществлять – эти вопросы часто остаются спорными (3).

На сегодняшний день отсутствует систематическая или единая оценка, которая бы помогла нам сформулировать определенный рецепт успеха, разнообразие опыта по совместному управлению, что должно подтолкнуть федеральные и региональные органы власти к развитию собственной модели разделения ответственности за принятие решений и управление с коренным малочисленными народами и местными пользователями ресурсами.

1. Долгосрочная краевая целевая программа «Устойчивое развитие коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока, проживающих в Камчатском крае, на 2013–2015 годы» [Электронный ресурс] Сайт Правительства Камчатского края. Министерство общественных отношений 2012. Режим доступа: [http://www.kamchatka.gov.ru/index.php?cont=mun\\_din&menu=8&menu2=0&id=218&oi\\_v\\_id=937](http://www.kamchatka.gov.ru/index.php?cont=mun_din&menu=8&menu2=0&id=218&oi_v_id=937)

2. Традиционные знания и их значимость для сохранения биоразнообразия лососевых Камчатки: отчет о НИР / Проект ПРООН/ГЭФ «Сохранение биоразнообразия лососевых Камчатки и их устойчивое использование»; рук. С. В. Мурадов, исполн.: Е. Б. Весна, Ю. В. Корчагина и др. Петропавловск-Камчатский, 2006. 191 с.

3. Традиционные знания и их значимость для сохранения биоразнообразия лососевых Камчатки : Монография / под ред. д. ист. н., проф. Ю. В. Корчагина. Петропавловск-Камчатский : Изд-во КамГУ им. Витуса Беринга, 2008. 236 с.

4. *Шарахматова В. Н., Корчагин Ю. В.* Традиционные знания как культурное наследие коренных народов Камчатки. Петропавловск-Камчатский : Изд-во КамГУ им. Витуса Беринга, 2008. 116 с.

### **А. С. Ширяева**

## **СУБЪЕКТИВНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ЖИЗНИ ЛИЧНОСТИ В ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Изучение качества жизни личности, его связи с различными объективными и субъективными факторами в современной психологической науке является важным, актуальным и востребованным.

Повышенный интерес к проблеме достижения личностью оптимального уровня качества жизни в любых, в том числе экстремальных, условиях среды проживания, формируемый, с одной стороны, под влиянием общей политики государства по повышению качества жизни, а с другой, постоянным снижением ряда показателей уровня жизни в Российской Федерации. В связи с этим изучение проблемы субъективного качества жизни, его структуры и психологических детерминант является одним из наиболее значимых направлений научно-практических исследований в современной психологической науке (К. А. Абульханова-Славская, Г. М. Головина, Е. Е. Давыдова, А. А. Давыдов, А. Л. Журавлев, Г. М. Зараковский, Т. Н. Савченко, В. А. Хащенко, Д. Белл, Ф. Конверс, А. Кэмпбелл, У. Роджерс, Дж. Форрестер и др.).

Проблема исследования качества жизни находится в границах с ней социальных и гуманитарных наук. Становление проблемы изучения оценки качества жизни происходит из сложности исследуемого объекта, большого числа анализируемых показателей, а также их типов неоднородности. Оценка качества жизни является многокритериальным показателем, который сложно измерить. Показатели качества жизни населения в данный момент времени снижены из-за социально-экономической ситуации в стране.

Конечной целью любого развития прогрессивного общества является создание благоприятных условий для здоровой и благополучной в материальном отношении жизни людей. Анализ тенденций в изменении уровня жизни населения позволяет судить, насколько эффективно общество справляется с этой задачей.

Под экстремальными условиями жизнедеятельности в нашей работе мы понимаем: удалённость региона, природно-климатические условия – такие, как контрастность климата, длительность зимы, частые перепады атмосферного давления и др.

Для сбора эмпирических данных были использованы следующие методики:

- Ассоциативный эксперимент на стимул «Счастье», «Счастливым человеком»;