

**М. Е. Беляева, В. Н. Шарахматова**

## **ХОЗЯЙСТВЕННО-ПРОМЫСЛОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ, ОБРЯДЫ, ТРАДИЦИОННОЕ ПИТАНИЕ КОРЕННЫХ НАРОДОВ КАМЧАТКИ**

В статье рассмотрена взаимосвязь хозяйственно-промысловой деятельности и традиционного питания коренных народов Камчатки. Приведены сведения о приготовлении национального блюда толкуши, как одного из основных блюд корякской кухни.

*Ключевые слова:* нематериальное культурное наследие, обряд, традиционная хозяйственно-промысловая деятельность, коренные народы, традиционные технологии, приготовление традиционной пищи, толкуша.

**M. E. Belyaeva, V. N. Sharakhmatova**

## **ECONOMIC ACTIVITY, RITUALS AND TRADITIONAL FOOD OF THE INDIGENOUS PEOPLES OF KAMCHATKA**

The article reviews the relationship between economic activity and traditional diets of the indigenous peoples of Kamchatka. Information is given on the records of the national dish – *tolkusha* as one of the main meals of the Koryak.

*Keywords:* intangible cultural heritage, ritual, traditional economic activity, indigenous peoples, traditional technologies, preparation of traditional food, *tolkusha*.

Коренные малочисленные народы Севера Камчатки – коряки, ительмены, камчадалы, чукчи, алеуты, эвены – традиционно осваивали природную среду как охотники и рыболовы, оленеводы и зверобойные промысловики.

Несмотря на относительную географическую изолированность от внешнего мира и суровость природно-климатических условий, коренные народы Камчатки смогли органически приспособиться к экстремальным условиям своей Ойкумены и развить своеобразную культуру, экологически солидарную с природной средой. Природно-ресурсная система Севера многообразна. Дары моря, тундры составляют основной капитал в жизнедеятельности северянина. Хозяйственная деятельность коренных народов Севера была адаптирована под природные циклы функционирования экосистем: естественная цикличность веками определяла промысловые циклы, перемещения людей по огромным территориям, являлась образом жизни северного человека. Охота на морского и сухопутного зверя и перелетных птиц, сбор яиц на скалах и в тундре, сбор ягод и корней – всё определялось временами года, миграциями животных, спецификой и цикличностью природных условий жизни. Практика освоения окружающей среды обитателями северных тундр высоко оценивалась многими исследователями традиционных культур народов Севера. П. Я. Штернберг назвал способы и технологии выживания северян «гениальными приспособлениями и изобретениями» [1, с. 2].

Искусство выпаса оленей, умение прокладывать маршруты кочевий, эффективно использовать богатства природы, необходимые для традиционного жизнеобеспечения в ареале обитания, характеризует естественное единение людей Севера с природной средой. Северяне легко распознавали целебные травы для употребления в пищу, на лекарства и другие нужды. Недаром С. П. Крашенинников писал, что «камчадал имеет то преимущество, что на своей земле и всюду отыщет себе пищу. Нельзя ни лечить, ни вредить ему камчатскими растениями, чтобы он тотчас же не узнал лекарства и яды. Это познание природного мира настолько удивительно, что ничего подобного нельзя найти у других народов» [2].

Коренные малочисленные народы Севера занимаются традиционными видами хозяйственной деятельности: рыболовством, оленеводством, собирательством и морским зверобойным промыслом. В настоящее время основной вид традиционной хозяйственной деятельности для большинства родовых общин коренных малочисленных народов Севера – это рыболовный промысел [3, 4, 5]. В 2021 году в лососевом промысле участвовала 121 община коренных народов, и объемы промысла составили почти 7,5 тыс. тонн. На личное потребление и правом на ведение лова в объеме от 50 до 200 килограмм, в зависимости от района проживания, воспользовались более 10 тысяч человек [6]. Количество родовых общин коренных малочис-

ленных народов Севера в Камчатском крае насчитывается 337 [7].

Экстремальные условия Севера – суровость климата, продолжительность холодного периода, ограниченность пищевого рациона оказали воздействие на удивительную приспособляемость людей к своей экологической нише.

Экологические особенности районов Севера способствовали адаптации организма коренных народов к условиям внешней среды и выработке определенных специфических особенностей в питании, что позволило использовать в качестве пищи продукты местной сырьевой базы, позволяющие обеспечить нормальный рост и развитие организма [8].

Важны исследования многообразия пищевой культуры народов Сибири для реконструкции образа их жизни. Это связано с тем, что современная пищевая культура народов Сибирского Севера претерпела изменения с утратой традиций. И возвращение к прежнему хозяйственному укладу и традиционной пищевой культуре связано с традиционным природопользованием, что значимо для сохранения этих народов [9].

Этническая культура питания определяет уровень развития общества на протяжении всей истории человечества. Национальная кухня, как совокупность специфических представлений и пищевых предпочтений народа, является одним из ключевых факторов самосознания и идентичности представителей разных этносов, благодаря чему человек осознает себя частью той или иной культуры. Традиционная пища, процесс ее приготовления лежит в основе многих общественных и межличностных отношений, включая ритуалы и торжества в жизни человека. Благодаря сохранению традиционного образа жизни и особой хозяйственной деятельности, большинство северных народностей на протяжении длительного периода времени поддерживали собственную культуру питания неизменной [10]. Большой пласт традиционной культуры народов Севера сохранился в традиционном природопользовании, во всех видах традиционной хозяйственной деятельности [11].

В результате экспедиций Камчатского центра народного творчества создана электронная база этнографических, фольклорных и языковых материалов, составляющих культурное наследие коренных малочисленных народов Севера Камчатки. Создан электронный каталог объектов нематериального

культурного наследия Камчатского края [12]. К объектам нематериального культурного наследия можно отнести традиционное питание и пищу коренных народов Камчатки. В Карагинском районе во время экспедиций Камчатским центром народного творчества были документированы и зафиксированы технологии приготовления традиционной пищи коряков – толкуши. География и места бытования, где можно встретить носителей традиционных знаний коренных народов коряков, которые по сей день используют эти технологии в Камчатском крае, обширна. Это Тигильский, Карагинский, Олюторский, Пенжинский районы Камчатского края.

В период XIX–XXI вв. задокументированы описания коряцкого обряда «Хололо». Двадцатый век представлен следующими периодами: 1920-е, 1950-е, 1970-е, 1990-е гг. [13, 14, 15, 16, 17]. Двадцать первый век с 2010 по 2019 г. [18]. Последние записи рассмотрены сквозь призму таких явлений культуры, как устойчивость и изменчивость. При сравнении записей разных периодов были выявлены в их структуре повторяющиеся устойчивые акты, стереотипия и формы изменения, такие как вариативность. Стереотипия оформляется в процессе сложения традиции и без вариативности она существовать не может. Обряды – самая стереотипизированная часть народной культуры, однако и при их совершении наблюдаются отдельные изменения, которые можно объяснить причинами локального характера, что подтверждается материалами экспедиций последних лет. Хотя и в пределах одной локальной традиции есть примеры варьирования [19].

Коряцкий обрядовый праздник «Хололо» (Карагинский район), «Ололо» (Тигильский район) – календарный обряд комплексного характера, посвященный окончанию промыслового сезона, включающий различные ритуальные действия, одни из которых оказались особенно устойчивыми, другие подверглись некоторым изменениям или полному выпадению из его структуры [19]. Обряды и ритуалы отражают древние мифологические представления охотников о взаимосвязях человека с природой и посвящены проводам животных. Все эти действия сопровождалось пением, танцами, игрой на бубне. Разные обрядовые формы и проявления жертвоприношений пронизывают весь праздник «Хололо», но ярче всего они выступают в той части, которая посвящена «проводам животных». В ключе жертвопри-

ношений можно рассмотреть приготовление и употребление ритуальной пищи. Именно с приготовления ритуальной пищи начинается обряд, это один из устойчивых его актов [18, 20]. Упоминание пищи в мифологии и фольклоре народов Камчатки свидетельствует о ритуальном и не ритуальном ее назначении. В обрядах даже сам способ приготовления пищи несет ритуальную нагрузку.

*Тилъытил* (рус. толкúша) – это одно из основных блюд корякской кухни, составляющее особый раздел жертвенных блюд, приуроченных к особым праздникам береговых коряков-нымыланов, в частности к «Хололо» («Ололо»). А. Т. Уркачан, собиратель фольклора, в своем методическом пособии перечислила состав толкуши на празднике «Ололо» у лесновских коряков: топленый нерпичий жир, икра сушеная, клубни дикой картошки, сушеная мякоть иван-чая, ягода шикша [21, с. 73–75]. Толкуша у карагинских коряков кроме указанных продуктов включает ядра шишек, бруснику, морошку, голубицу. Все перечисленные компоненты – это природные богатства, которыми очень бережно пользовались аборигены с незапамятных времен, включение их в ритуальное блюдо может быть осмыслено как акт благодарения. Неоднократно отмечалось информантами, что все компоненты нужно толочь очень долго и тщательно, чтобы толкуша превратилась в однородную массу.

Так как еда – одна из форм жертвоприношения и задабривания в промысловых обрядах, то и сам процесс ее приготовления представляется единым магическим действием. В экспедиционных архивах Корякского центра народного творчества есть подробные записи от информантов. Дарья Павловна Уварова (родное нымыланское имя *Амма*) сообщила, что «если неправильно готовить, то они весь год болеют, то есть, когда варят мясо нерпы, не переваривать, от этого зависит их здоровье» [18, с. Тымлат].

«Толчение», измельчение, небольшое количество пищи, приносимой в жертву – свидетельство направленности на объект задабривания, в нашем случае – на морских животных. Там, куда возвращаются их «души» – гости «уходят домой», все наоборот: маленькое становится большим, большое маленьким.

Жертва нерпам состоит из тех продуктов (как видим, здесь преобладает растительная пища), которых они не имеют, это именно «дар» от людей и одновременно их задабривание. Нерпичий (или лахтачий) жир, входящий

в состав толкуши, – напоминание о цели этого обряда, так как толкуша готовится и для гостей – людей, совершающих обряд. По мнению информантов, все должны «хорошо поесть», тогда нерпы будут довольны: «в следующий раз сами приходили нерпы, как будто говорят – меня убивай» [18, с. Тымлат].

Следует также отметить, что толкушей, применяемой именно в обрядовых действиях, всегда считается только та, в состав которой входит шикша (алют. *льгиг'ывинг'уйн*, что дословно можно перевести как 'настоящая ягода'). При приготовлении блюда женщинами происходит своего рода олицетворение или неразделимая связь самого блюда с теми растениями и животными, в состав которых они входят, в особенности, когда в самом конце кладут ягоду, – многие информанты так и говорят, что вставляют толкуше «глазки». На вопрос, почему нельзя использовать толкушу с брусничкой или другой ягодой в обрядовом действии, информанты поясняют, что у нерпы не может быть красных глаз, или глаз другого цвета, кроме как черного.

Интересным может также показаться и тот факт, что приготовление толкуши осуществляется при помощи тех предметов, в состав слов которых входит на сегодняшний день один из древних суффиксов *-на*, не поддающийся этимологии, но обозначающий самые основные жизненно важные предметы: *тыпáна* – пестик, *жамáна* – миска; помимо указанных предметов слова с данным суффиксом встречаются только у следующих слов *рарáна* – дом, *руру́на* – спальня, *мамáна* – юкольник, *жура́на* – олень, *ыта́на* – суп [18, с. Тилички].

В структуре обряда довольно много действий «с толкушей». В трудах И. С. Вдовина по корякской культуре отмечено, что «жертвенная пища ставилась на шкуру нерпы. Первыми бросали связки в огонь. Связки представляли собой пучки березовых прутьев, символизирующих зверей. При этом говорили: "На, вверху находящийся, тебе, чтобы мы хорошо жили, не болели". Повернувшись лицом к морю, хозяева начинали жертвоприношение *Ат'аелайтын*, то есть, находящемуся в море, далеко от берега. "На, покровитель морской охоты". Далее говорится, что «шкуру с жертвенной пищей поворачивали на 180° и продолжали приносить жертвоприношение суше, Священным местам, через огонь, задабривая все существа, от которых зависело благополучие в жизни» [22, с. 40].

В архивах Камчатского центра народного творчества также есть записи информантов об обрядах жертвоприношения. Информант из с. Анапка (ныне закрытое село) Карагинского района (воспоминания относятся к 50-м гг. XX в.) сообщает: «Делают из ольхача, глаза делают. Из одной ветки начинают, разделяют, делают лапы, завязывают травой. Где голова, там делают рот и глаза. Кладут сверху толкушки ягоду и водой обливают чуть-чуть. Когда костер затухает, женщины начинают танцевать в сторону тундры. Коряки считают, что таким образом нерпы не заблудятся, и им будет очень хорошо» [18, с. Тымлат].

В с. Кинкиль (недалеко от с. Лесная Тигильского района), где промысловый праздник посвящен не только нерпам, но и медведям, баранам, толкушей мазали всех «зверей» и клали на горящие угли. Слова, произносимые при этом хозяйкой, несли магическую нагрузку, так как они указывали правильный путь возвращающимся «из гостей» «домой» промысловым зверям. Собственно, путь «Дерева удачи» был устлан «прутиками ольхи» (символизировали зверей). Нерпам веточки смазывали толкушей [18, с. Лесная].

После окончания праздника все его атрибуты уносят в тундру, берут с собой толкушу, кормят ею *таликамак* (деревянных человечков – кукол) и едят сами. Гости должны взять часть толкуши с праздника домой [18, с. Лесная].

Как видим, толкуша во всех локальных традициях, где проводился этот промысловый обряд, выступает в качестве жертвоприношения, а действия и слова участников этого ритуала являются формой проявления магии. Толкуша у коряков не только ритуальное блюдо, но в настоящее время любимая праздничная еда.

**Рецептов изготовления толкуши – *тільцүтил*** множество. В статье приведены два примера записанных рецептов. Место записи – с. Оссора Карагинского района, а также с. Лесная Тигильского района.

1. Несомненно, у каждой женщины-хозяйки есть свои рецепты приготовления толкуши. Ниже приведен рецепт приготовления этого блюда от Татьяны Николаевны Голиковой, уроженки с. Анапка Карагинского района, записанный Юкари Нагаяма:

*Летом собираем морошку, голубику, шикшу, бруснику и рябину. Также собираем клейтонию, горец трехкрылоплодный, горец перистый, горец живородящий, копеечник. Кедровые шиш-*

*ки, орехи кладем (в толкушу), чтобы вкусно получилось.*

*Иван-чай собираем и делаем сушеную мякоть. Отделяем икру от иван-чая. Иван-чай узколистный и щавель собираем и сушим. Освобождая орехи, готовим шишки. Из куска нерпичьего жира готовим жир в жидком состоянии. Икру сушим для толкуши, которую делаем на праздник. Есть деревянные миски, которые используются только для толкуши.*

*Сушеную икру хорошо колотим. Варим корни – горец трехкрылоплодный, клейтонию, горец перистый, горец живородящий и копеечник – и смягчаем. Варим корни и колотим. Смешиваем корни с икрой и опять колотим. Сушеную мякоть иван-чая тоже смешиваем с икрой и колотим. Все колотим и колотим, и потом масса становится белой. Добавляем ложку жидкого нерпичьего жира и отвар корней. Сушеные листья иван-чая широколистного, щавеля и икру от стеблей иван-чая узколистного все вместе смешиваем и просеиваем. Они становятся мелкими, как пепел.*

*Далее второй раз добавляем нерпичьего жира и воды, третий, четвертый, пятый раз, все больше и больше жира и воды. Потом еще раз добавляем жир и отвар. Позже добавляем нерпичий жир еще несколько раз. Наконец совсем чуть-чуть доливаем воды, потому что она (толкуша) тоже «устала». Потом мешаем шикшу. Закончив класть шикшу, мы вставим глаза толкуше морошкой [23, с. 48].*

2. Рецепт приготовления толкуши в с. Лесная Тигильского района во время проведения праздника «Ололо». Записала этот рецепт известная в Корякском округе собирательница фольклора Александра Уркачан.

*Состав продуктов и необходимое их количество:*

*Икра сушёная – от 1 до 2-х кг.*

*Клубни рябчика (сараны) – 1 кг.*

*Клубни кымчиги – 2 кг.*

*Сушёная мякоть иван-чая (кипрей) – 2 кг.*

*Топленый нерпичий жир – 2 кг.*

*Ягода шикша – 5 кг.*

*Как правило, все компоненты для приготовления этого блюда заготавливают заранее, летом и осенью. Сушат икру, собирают корни и плоды различных дикоросов, растапливают достаточное количество нерпичьего жира, заготавливают ягоду шикшу. Самый трудоемкий процесс – это заготовка мякоти иван-чая. Для этого необходимо выбрать мясистые стволы*

иван-чая, очистить от листьев. Затем сделать надрез вдоль ствола, вскрыть и специальной ложкой собрать мякоть и высушить.

Способ приготовления.

Для начала очищают сушеную икру от тонкой пленки, затем долго и тщательно толкут специальной толкушкой (по-нымылански она называется «Таланажа»).

Замоченную мякоть иван-чая также толкут, добавляя нерпичий топленый жир.

Клубни сараны и кимчиги варить надо очень долго, как минимум пять часов. Затем очищают, толкут до образования однородной кашицы.

Только после этого женщины начинают готовить национальную еду толкушу (по-нымылански – «Тылктл»). В первую очередь в деревянную посуду кладут приготовленную массу иван-чая. Добавив одну поварёшку нерпичьего жира, минут 10–15 вымешивают её руками. Наливают еще 2–3 поварёшки и снова вымешивают 10–15 минут. На третий раз добавляют рыбный бульон или воду и опять вымешивают.

Отдельно смешивают корни сараны и кимчиги с сушёной икрой, также постепенно

добавляя 2 поварёшки нерпичьего жира и рыбный бульон.

Соединив эти две части, надо всё тщательно перемешать руками и, добавив нужное количество шикши, снова месить. Поставить на полчаса в прохладное место, чтобы остыла. Толкуша готова [21, с. 73–74].

Толкуша во всех локальных традициях, где проводился этот промысловый обряд, выступает в качестве жертвоприношения, а действия и слова участников этого ритуала являются формой проявления магии. Толкуша у коряков не только ритуальное блюдо, но в настоящее время любимая праздничная еда.

Описание традиционного блюда «толкуша» и занесение его в электронный каталог объектов нематериального культурного наследия Камчатского края как отдельного объекта очень ценно. Это позволит сберечь особенности приготовления национального блюда в разных районах Камчатки, а также обеспечит охрану интеллектуальной собственности культурного наследия коренных народов.

1. Штернберг Л. Я. Первобытная религия в свете этнографии. Исследования, статьи, лекции. Л.: Изд-во ин-та народов Севера ЦИК СССР им. П. Г. Смиловича, 1936. 572 с. (Материалы по этнографии. Т. IV).
2. Крашенинников С. П. Описание земли Камчатки : в 2 т. Репринт. воспроизведение изд. 1755 г. СПб.: Наука; Петропавловск-Камчатский : Камшат, 1994. Т. 1. С. 44; Т. 2. С. 105.
3. Шарахматова В. Н. Организационно-экономические условия развития традиционного рыболовства коренных малочисленных народов Севера Камчатского края // Наука, образование, инновации: пути развития : материалы Пятой Всерос. науч.-практ. конф. Петропавловск-Камчатский, 2014. Ч. 2. С. 160–168.
4. Она же. Традиционное природопользование (по материалам экспедиций) // «В путь за непознанным...»: материалы XXXIII Крашенинник. чтений. Петропавловск-Камчатский, 2016. С. 298–308.
5. Запороцкий О. Н. Проблемы традиционного рыболовства коренных малочисленных народов Севера Камчатского края и пути их решения // Труды Братского государственного университета. Серия: Гуманитарные и социальные науки. 2021. С. 170–175.
6. Предложения коренных народов Камчатки в сфере традиционного рыболовства могут лечь в основу региональных законов. URL: <https://www.kamgov.ru/news/predlozenia-korennyh-narodov-kamcatki-v-sfere-tradicionnogo-rybolovstva-mogut-lec-v-osnovu-regionalnyh-zakonov-43932> (дата обращения: 15.09.2021).
7. Основные неправительственные организации, средства массовой информации. URL: <https://www.kamgov.ru/non-governmental-organizations> (дата обращения: 21.12.2021).
8. Иванова Г. В., Сафонова Т. Н. Особенности питания коренного населения Арктической зоны Российской Федерации // Российская Арктика. 2018. № 3. С. 60.
9. Евменова Л. Н. Традиционная пищевая культура народов Сибири // Вестник славянских культур. 2018. № 48. С. 67–65.
10. Лебедева У. М., Мингазова Э. Н. К вопросу о сохранении традиций национальных кухонь и питания народов Российского Севера // Российская Арктика. 2020. № 9. С. 56–64.
11. Значение традиционных знаний для устойчивого развития коренных народов : пособие по сбору, документированию и применению традиц. знаний для организаций коренных народов. М., 2007. 60 с.
12. Шарахматова В. Н., Беляева М. Е. Роль традиционной хозяйственной деятельности в сохранении нематериального культурного наследия коренных народов Камчатки // «Гордиться славою своих предков...»: материалы XXXVI Крашенинник. чтений. Петропавловск-Камчатский, 2020. С. 218–227.

13. *Гурвич И. С.* Корякские промысловые праздники // Сибирский этнографический вестник. М., 1962. Вып. IV : Очерки по истории, хозяйству и быту народов Севера. С. 238–257.
14. *Иохельсон В. И.* Коряки. Материальная культура и социальная организация. СПб. : Наука, 1997. 112 с.
15. *Малюкович В. Н.* Праздник карагинских коряков «Хололо» // Краеведческие записки / Камч. обл. краевед. музей. Петропавловск-Камчатский, 1971. Вып. 3. С. 59–67.
16. Он же. Советские и интернациональные праздники в корякском селе // Там же. 1973. Вып. 4. С. 29–42.
17. Он же. Корякские народные праздники // Там же. 1974. Вып. 5. С. 68–86.
18. Архив КГБУ «Камчатский центр народного творчества». Материалы экспедиций 2010–2019 гг.
19. *Гончарова А. А., Беляева М. Е.* Обряд береговых коряков «Хололо» («Ололо»). Традиция и современность. URL: [http://www.kamcnt.ru/heritage/elektronnyy\\_katalog\\_obektov\\_nematerialnogo\\_kulturnogo\\_naslediya\\_kamchatskogo\\_kraya/762/](http://www.kamcnt.ru/heritage/elektronnyy_katalog_obektov_nematerialnogo_kulturnogo_naslediya_kamchatskogo_kraya/762/)
20. Корякский обрядовый праздник «Хололо» : метод. рекомендации и сценарий / сост. Г. М. Рассохина. Петропавловск-Камчатский : Камчатпресс, 2012. 40 с.
21. *Уркачан А. Т.* «Вземлэн» (Лесная) – земля моих предков : метод. помощь по сбору, сохранению и изучению традиц, обрядовых семейных праздников, обычаев, танцев. Петропавловск-Камчатский : Камшат, 2002. 89 с.
22. *Вдовин И. С.* Очерки этнической истории коряков. Л. : Наука, 1973. 294 с.
23. *Нагаяма Ю.* Традиционное использование рыбных и растительных ресурсов коренными народами Камчатки // Сохранение биоразнообразия Камчатки и прилегающих морей : докл. XI Междунар. науч. конф. Петропавловск-Камчатский, 2011. С. 42–52.