

Н. ПОПОВ

ПИЩА ТУНГУСОВ

И з д а н и е

Восточно-Сибирского Отдела Русского
Географического Общества

Гублит № 928.

Заказ 5200

Иркутск, тип. изд. «Власть Труда».

Тираж 200.

Пища тунгусов.

**Источники моих
сведений о
тунгусах.**

Осенью и зимой 1925—26 года мне пришлось быть у туруханских тунгусов в качестве участника экспедиции Комитета Севера. Я проехал по реке Н. Тунгуске от города Туруханска вверх до местечка Тура, расположенного в 900 верстах от устья реки, потом с Н. Тунгуски перебрался на Подкаменную, минуя покрытое сплошной тайгой междуречье, шириной верст в 400. По Н. Тунгуске кочуют тунгусы Чумского, Панкагирского и Чапогырского родов. Несколько севернее Н. Тунгуски обитают так называемые Илимпейские тунгусы, и вся приречная правобережная сторона, шириной верст в 500, называется Илимпейской тундрой. В междуречье р. р. Нижней и Подкаменной Тунгусок живут тунгусы Куркагирского и Чагдагского родов. Со всеми этими тунгусами я знаком далеко не одинаково. Работа моя касается всех тунгусов от Илимпейской тундры до южных границ Туруханского края, но непосредственно я соприкасался только с некоторыми родами, обитающими по Н. Тунгуске, и с Куркагирскими тунгусами. Во время моего проезда до Туры я тунгусов почти не встречал и знакомился с их бытом только расспросным путем. Особенно много сведений сообщил мне лоцман переводчик М. М. Суслов. М. М.—человек, очень долго живший в тунгусской среде, хорошо знающий тунгусский быт и язык, на котором он временами может изъясняться свободнее, чем на русском. Он исколесил все окрестности Н. Тунгуски. Человек умный и культурный, М. М. давал сведения охотно и обстоятельно. Записанное со слов М. М. мне неоднократно приходилось проверять потом лично, и всегда данные сведения оказывались правильными. Особенно благодарен я М. М. за сведения, данные об Илимпейской тундре, в которой мне быть не пришлось совершенно, и с бытом которой я знаком только по рассказам М. М. Все, что написано ниже о пище Илимпейских тунгусов,—написано со слов М. М. Суслова.

Прежде чем отправиться на Подкаменную Тунгуску, я должен был прожить около 1½ месяцев на фактории Госторга

в устье реки Виви, впадающей в Н. Тунгуску верст на 200—250 ниже по течению Туры. Там мне пришлось лично неоднократно видаться с тунгусами Панкагирского рода. Потом с этими же тунгусами я кочевал в течение 20-ти дней в сторону Подкаменной Тунгуски. В дальнейшем я странствовал с тунгусами Куркагирского рода, в среде которых я постоянно находился и с бытом которых и, в частности, с пищей мог познакомиться довольно подробно лично. О тунгусах Чумских и Чапогирских я знаю отчасти из очень кратковременных и немногочисленных личных встреч, а большею частью из рассказов М. М. Сулова и служащих на фактории Виви и Тура. Приангарские и Эрбогучанские тунгусы, несколько раз мельком упоминаемые в моей работе, известны мне лично. Через Приангарье я проезжал, возвращаясь из Туруханского края, а в Эрбогучан я ездил со специальной экспедицией зимою в 1921 году от Ленского Союза Кооперативов. Таковы источники моих сведений о тунгусах Енисейского бассейна.

Три точки зрения Пищу тунгусов, мне кажется, можно при изучении изучать с точки зрения антропо-географической, этнологической и историко-культурной. пищи.

Антропо-географическое изучение тунгусов—изучение культурных усилий человека в лоне природных условий, побуждает сделать физико-географическую характеристику районов обитания тунгусов.

Общим влиянием для всех тунгусов: Илимпейских, Чумских, Чапогирских, Куркагирских и Чандарских—является наличие тайги, сплошной ковер который раскинулся от Ангары до при-тундренной полосы по берегам Ледовитого моря. Жизнь в лесу создает всем тунгусам внешне-одинаковые условия для ведения хозяйства. Илимпейцы, чумцы, панкагирцы, чапогирцы и чаноарцы занимаются охотой, рыболовством и оленеводством. Для всех этих тунгусов основные продукты питания и формы пищи одинаковы. Все тунгусы питаются оленьим мясом, рыбой и растительной пищей. Сравнивая главные кушанья тунгусов и хотя бы их соседей якутов или обитающих в пределах Иркутской губернии и Забайкалья бурят, мы увидим большую разницу, обусловленную различными формами хозяйства. В противоположность молочным продуктам, доставляемым скотоводством, у тунгусов в каждом кусочке пищи чувствуется бродячая, охотничья жизнь. Исключительное умение пользоваться оленьим мясом, разборчивость в нем, наличие терминологии, связанной с отдельными частями тела оленей и сортами мяса и жиром, говорит о большом бытовом значении оленя—об его исклю-

чительно выдающемся положении в питании тунгусов. Большую разборчивость тунгусы проявляют и по отношению к рыбе, которая для них, бродячих охотников, временами является важным подспорьем к существованию. Отсутствие умения использовать оленье молоко, иначе как для употребления к чаю, свидетельствует об отсутствии у тунгусов взгляда на своих оленей, как на молочный скот; на оленей смотрят исключительно, как на средство передвижения и на живой мясной резерв.

Мясо, рыба, молоко к чаю—основные продукты питания для всех тунгусов правого берега Енисея¹, поскольку речь идет о получении тунгусами продуктов питания от главных отраслей своего хозяйства. Но кроме общих черт в питании, свойственных всем тунгусам, пища некоторых тунгусских групп характеризуется особенностями, отражающими различие физико-географических условий Туруханского края. Хотя повсюду, где только живут в Туруханском крае тунгусы, они занимаются охотой, рыболовством и оленеводством, но не везде эти отрасли хозяйства имеют одинаковое значение. Различные комбинации по значению охоты, рыболовства и оленеводства, обусловленные различием физико-географических условий, дают населению различные продукты питания. В недрах каждой отдельной отрасли хозяйства также существуют различия: охота в одном месте направлена на одних животных, в другом—на других, оленеводство местами крупное—по несколько сот голов, местами количество оленей у отдельных хозяйств не превышает десятка.

Илимпейская тундра—район обитания Илимпейских тунгусов не вполне отвечает географическому представлению о тундре. Отдельные клочки почвы, лишенные леса и поросшие только мхом и кустарником, разбросаны пятнами среди сплошной лиственничной тайги. Березы в лесах Илимпейской тундры так мало, что она зовется там у тунгусов русским деревом, а ель встречается только по склонам гор. Леса Илимпейской „тундры“ менее богаты белкой, чем южно-таежная полоса, но зато в них встречаются песцы и, кроме того, еще несколько десятков лет тому назад много водилось диких оленей и сохатых. Охота вследствие этого направлена отчасти на белку, отчасти на песца, отчасти на крупных жвачных животных, которые промышляются и из-за шкуры и из-за мяса. Дикого оленя было очень много лет 40—50 тому назад. М. М. Суслов помнит те времена, когда тунгусы с наступлением первых проблесков весны кончали охоту на белку и песца и шли на „кам-

¹ На левом берегу Енисея живут многочисленные представители тунгусов—осколки главной массы, расположенной на правом берегу.

ни“ гоняться за „дикими“ (так сокращенно называют тунгусы дикого оленя). Во времена Сулова (лет 40—50 тому назад) тунгусы почти по целым годам не употребляли хлеба; оленье мясо им заменяло все.

Количество домашних оленей в Илимпейской тундре велико. Наличие оленьего корма, отсутствие гарей, умеренно глубокие снега дают возможность содержать большое количество домашних оленей. По количеству домашних оленей илимпийцы занимают первое место среди тунгусов Туруханского края. Между ними встречаются владельцы стад в тысячу и больше голов.

В Илимпейской тундре много озер, из которых крупнейшие: Агаты и Виви. Много рек, текущих в Н. Тунгуску, прорезают леса Илимпейской тундры, из которых наиболее значительные: Северная, Виви, Кочечума. Наличие большого количества рыбы в водных бассейнах Илимпейской тундры дает возможность илимпийцам широко заниматься рыбным хозяйством.

Таким образом, три главных отрасли хозяйства занимают в быту Илимпейских тунгусов почти одинаковое значение.

Не так обстоит дело в других районах. Тунгусы, живущие по берегам Н. Тунгуски: чумцы, панкагирцы и чапогырцы, находятся в несколько иных условиях. Дикого оленя в районах их кочевий меньше, сахатые почти выбиты. Только в устье р. Таймуры еще встречаются оба вида этих животных. Охотники бьют почти исключительно белку, которая, не обеспечивая населения мясом, принуждает его обращаться за пищей к русским. В хлебе тунгусы Илимпейской тундры нуждаются меньше, чем тунгусы с Н. Тунгуски. Когда в 1921 году фактория Северная стала закупать для себя оленей, она могла приобрести их у Илимпейских тунгусов только в обмен на чай, к которому они очень пристрастились. Что же касается хлеба, то, перестав его получать от русских, илимпийцы смогли перейти на оленье мясо, запасы которого у них были значительны в виде домашних и диких оленей. Чумские, панкагирские и чапогырские тунгусы, перестав снабжаться русскими, принуждены были употреблять в пищу домашних оленей, которых они и съели в течение 2—3 лет. Вот почему почти все тунгусы, живущие по берегам Н. Тунгуски, теперь почти безоленны. Сама по себе река эта для крупного оленеводства очень удобна. По берегам много оленьего корма, леса не тронуты гарями, а снега там еще менее значительны, чем в Илимпейской тундре. До экономического кризиса 1919—22 г.г. обитатели Н. Тунгуски имели оленей по многу. Среди них встречались хозяйства, насчитыва-

вающие, как и в Илимпейской тундре, по тысяче и более голов оленей. Главная причина безоленьности тунгусских родов с Н. Тунгуски—отсутствие мясного резерва в виде диких оленей. В настоящее время оленьим мясом чумцы, панкагирцы и чапогирцы только лакомятся, основой же питания является хлеб, получаемый от русских. Рыбы тунгусы этого района тоже добывают мало, ссылаясь на то, что ею бедны их реки и озера.

Тунгусы междуречья Нижней и Подкаменной Тунгусок находятся в несколько иных условиях. Район их покрыт густым смешанным лесом, который, в противоположность лесам Илимпейской тундры, очень разнообразен видами деревьев, Чем ближе к Подкаменной Тунгуске, тем больше попадает кедров, пихты, много встречается березы. Сосен мне не приходилось видеть до тех пор, пока мы не перевалили на левый берег Подкаменной Тунгуски. Тайга испещрена, правда, болотцами, пустырями и озерами, но оленьего корма в районах, прилегающих к Подкаменной Тунгуске, много, хотя добраться до него нелегко, потому что снега там выпадают огромные—достигают местами до 1¹/₂ сажень тощиной. Местами мох испорчен гарями и сильно вытоптан людьми и оленями. Чем ближе к Подкаменной Тунгуске, тем все населеннее делается край. Условия для оленьего хозяйства, таким образом, у тунгусов Куркагирского рода не особенно благоприятные.

Тем не менее оленье мясо для них является всетаки более существенной частью питания, чем, например, для тунгусов с Н. Тунгуски. Дикого оленя, правда, мало по берегам Подкаменной Тунгуски, а кое-где „и в заводе нет“, сахатый тоже встречается редко и не везде. Промышляют главным образом белку и отчасти соболей. С Подкаменной Тунгуски легче добраться до русских, чем с Нижней. Когда расстроилось во время экономического кризиса в государстве продукто-снабжение туземцев, Куркагирские тунгусы смогли сами выходить к русским поселкам покупать муку. Возможность пользоваться мукой, обусловленная сравнительной близостью куркагирцев к русским, оказалась причиной, по которым тунгусы не съели своих домашних оленей. Больших стад по тысяче голов, подобно илимпийцам, куркагирские тунгусы не могут держать в своих сравнительно густо населенных лесах, испорченных гарями и истоптанных ее обитателями и засыпанных глубокими снегами. Рыбу куркагирские тунгусы промышляют и летом сетями, и зимой через лед палками с трезубцем, но большого значения в их питании она не имеет.

Таким образом, у самих северных тунгусов—илимпийских главнейшими элементами пищи будут: оленье мясо, рыба и хлеб,

как очень важное подспорье; у чумцев, панкагирцев и чапогырцев—хлеб, как основа питания и, как лакомство, оленье мясо и рыба; у куркагирцев—на первом плане хлеб, потом почти в уровень с ним оленье мясо и, как лакомство, рыба.

Природа, обуславливающая формы хозяйства, определяет основные продукты питания. Там, где тунгусы лучше обеспечены оленями, они сохранили большее разнообразие в приготовлении мяса; где они питаются главным образом хлебом, они умеют искуснее использовать муку и т. д. Понять причину существования у отдельных тунгусских групп тех или иных видов продуктов и форм пищи, можно только приняв в соображение и физико-географическую и этническую среду.

Этнологическое изучение пищи тунгусов знакомит с соседними культурными влияниями, сказавшимися на формировании тунгусской культуры. Соседями тунгусов в пределах Туруханского края на правом берегу Енисея являются русские, якуты и самоеды. Долгане—переходная ступень между тунгусами и якутами.

Анализ пищи дает наиболее яркий материал для установления распространения соседней культуры. Всюду, где тунгусы подвержены русскому влиянию, они не только говорят по-русски, но и пекут хлеб. Чем дальше на север, тем меньше слышится в тунгусских чумах русская речь, тем реже печется на сковородах лепешка. По Подкаменной Тунгуске тунгусы из муки умеют готовить не только лепешки, но и кислые русские хлебы. Обыкновение покупать дрожжи и печь хотя и плохой, но всетаки „кислый“ хлеб у тунгусов Н. Тунгуски вскрывает старое русское влияние—результат деятельности миссионеров.

Якутское влияние захватывает северо-восточный угол Туруханского края. Наиболее обьякучены тунгусы в районе озера Ессей, в меньшей степени—в Илимпейской тундре, но отзвук якутской культуры чувствуется не только на чапогырцах, но и на панкагирцах и даже на чумцах. И подобно тому, как хлеб повсюду сопровождает русскую речь, так повсюду, где живут наиболее обьякученные тунгусы, распространена листовничная заболонь. В Туруханском крае это относится главным образом к озеру Ессей. Якутская беднота поедает заболонь в огромном количестве, так что Маак решается даже назвать их дендрофагами. Разборчивость в сортах и сравнительная разработанность приемов приготовления заболони у якутов свидетельствуют о большом значении ее в пище якутов. Проникновение сосновой заболони в культуру соседних якутам народностей—факт, свидетельствующий о несомненном якутском культурном влиянии.

Якутское влияние на северных тунгусов сказалось во всех областях жизни. В названиях частей одежды (хуторо—тунгус, сutoro—якут), в терминах жилища (голомо—тунгус, колыман—якут, палага—тунгус, балага—якут) проскакивает много якутских слов; пища не является исключением. Не якутского ли происхождения будут такие слова, как: нимин—похлебка с примесью крови, будумин—похлебка с примесью муки? (Слово „мин“ по-якутски—„суп“, „навар“).

Сравнение пищи тунгусов с пищей якутов дает возможность представить и насколько обе культуры самостоятельны в своем развитии и в какой степени одна находится под влиянием другой: что перенято тунгусами от якутов и что, в свою очередь, позаимствовали якуты от тунгусов.

На примере пищи видно, что тунгусская культура при всей ее расплывчатости отличается всетаки большой устойчивостью. Приемы разборки туши оленя, например, одинаковы на протяжении от Илимпейской тундры до Подкаменной Тунгуски; совпадают даже подробности вплоть до хранения крови в желудке, до последовательности в отделении ног от туловища и т. д.

Пытаясь характеризовать пищу тунгусов с точки зрения ее этнической оригинальности, про нее можно сказать, что, в противоположность молочному скотоводческому уклону у якутов, тунгусская пища отражает на себе охотничью культуру. Оригинальной особенностью тунгусов по отношению к пище является их щепетильность к запахам и свежести пищи. В противоположность якутам, пьющим мутную, грязную, вонючую воду, тунгусы для питья пользуются исключительно свежей водой; всякий запах от мяса, говорящий об его несвежести, тунгусам противен. Тунгусы не едят даже посоленное в бочках мясо, которое пытались продавать им русские на факториях, считая его гнилым—„кислым“. По той же причине они не едят соленую рыбу. Запах мяса, начинающего подгорать на вертеле, вызывает у тунгусов отвращение. Данные о безразличии тунгусов к запахам, мне кажется, должны уничтожить предположение, что именно они научили якутов пользоваться квашеной в ямах рыбой, так называемой „сымой“, которая вызывает тошноту и отвращение у русских.

Историко-культурный подход к изучению пищи тунгусов рассматривает пищу, как бытовое явление, характеризующее степень культурности народа. Пища, как и всякое бытовое явление, не укладывается в рамки одной категории быта. Она—не только явление из области материальной куль-

туры, но связана многочисленными нитями и с народным мировоззрением в частности с магическими представлениями. Поскольку я располагал материалом, я пытался при изложении отделов пищи отмечать эту связь.

Мясная пища.

1. Оленье мясо.

Домашний и дикий олень. Мясная пища состоит, главным образом, из мяса диких и домашних оленей. Домашний олень по-тунгусски—„орон“, дикий—в илимпийском, панкагирском, чепогырском произношениях—„боюн“, в кежемском произношении—„бакдак“.

Диких оленей на всем протяжении от Илимпийской Тундры до южных границ Туруханского края в настоящее время сохранилось немного: в сравнительно большем количестве встречаются они в лесах так называемой Илимпийской тундры, попадаются дикие олени в низовьях реки Таймуры; в междуречье Нижней и Подкаменной Тунгусок их почти совершенно нет. Чем ближе к Подкаменной Тунгуске, тем дикого оленя меньше, а по берегам самой реки он совершенно не встречается. Домашними оленями наиболее богаты Илимпийские тунгусы.

Тунгусы находят, что дикий олень чище домашнего. Такое отношение к оленям объясняется тем, что домашний олень ест и человеческую мочу (и кал.) Относясь к мясу домашнего оленя как к второстепенному сорту, тунгусы не едят содержимое желудка домашнего оленя, в то время как у дикого оленя содержимое желудка вытряхивается и употребляется в пищу.

Мясо дикого оленя любят больше еще и потому, что оно пахнет дичиной. Мясо дикого оленя сушат, из него готовят так называемую „улиktу“; из мяса домашнего оленя „улиktу“ не приготавливают.

Оставшиеся кусочки от мяса дикого оленя считаются лакомством. Когда приезжает гость, его угощают прежде всего не мясом домашнего оленя, запасы которого могут иметься в изобилии, а кусочками, оставшимися от туши дикого оленя.

Тунгусы не брезгуют мясом больных оленей. Я был свидетелем, когда тунгусы пользовались мясом оленя, убитого из-за болезни. У тунгуса Панкагирского рода Василия Алек-

сандровича чем-то заболел олень: плохо ходил и ничего не ел. Василий решил убить его на мясо. Когда я спросил, не вредно ли есть мясо больного оленя, он даже засмеялся; „нет, совсем нет; тунгус всегда ест—такой вера“.

Убой оленя и разборка туши. Существуют особые приемы убивать оленя. Убивают оленя ударом узкого тонкого ножа в лен (некемня).

Чтобы кровь не вытекала наружу, рану затыкают травой или мохом. Убивать оленя, перерезая горло, считают грехом. Иногда бьют в сердце, оставляя в нем воткнутый нож: наощупь определяют, где находится сердце, и с размаху ударяют ножом. Если нож запрыгает, догадываются, что попал в сердце.

У убитого оленя кровь стекает в полость живота. Когда все внутренности вынуты, полость остается наполненной только кровью. Убив оленя, сразу же стараются снимать шкуру. Если оставить оленя не очищенным и не рознятым на части хотя бы на одну ночь, то мясо делается затхлым от разложения внутренностей.

Снятие шкуры начинается с надрезов. На шкуре у самого окончания головы делается надрез кругом. Потом такие же надрезы на четверть выше колена на ногах, потом вдоль живота. Если шкуру готовят для выделки ровдуги, то распаривают по хребту, если же для постели или для одежды,—по животу. Сдирают кожу первоначально при помощи ножа, которым отделяют мездру от мяса. Когда некоторая часть кожи содрана с туши, нож откладывают в сторону и действуют только руками. Лево́й рукой отдирают шкуру, а кулак правой руки всовывают между шкурой и мясом.

Когда шкура снята, начинается разбор мяса. Прежде всего делают продолговатый надрез вдоль хребта. Надрез этот делается вершка в два ширины, снимают ленты мяса и справа и слева от хребта. Под верхним слоем мяса находятся жилы, которые употребляются для шитья. Под ними находится самое нежное, самое вкусное мясо, которым пользуются при приготовлении особого кушанья—„саламат“.

Михаил Михайлович Суслов так рассказывает о дальнейшем порядке разбора туши.

Олень лежит на левом боку. Первоначально отрезается передняя нога, совсем с лопаткой. Потом делают надрез на животе у окончания ребер. Потом снимают „рубашку“, облегчающую желудок, которую слегка протыкают или надрывают пальцами для того, чтобы ее удобно было откинуть на сторону

Потом всовывают в полость живота через маленький прорез нож, зажатый в кулак, и, упершись кулаком в желудок, острием ножа прорезают стенку живота. Кожу отгибают в сторону. Когда живот раскрыт, осторожно вынимают желудок и кишки. За кишками вынимают печень, потом вскрывают перепонку, отделяющую легкие и сердце от желудка и кишек. Скопившаяся в передней части туши кровь разливается по всей полости живота. Делают ножом продольный разрез по груди и вынимают сердце и легкое вместе с горлом. Выливают из желудка содержимое и черпают в него ковшом кров. Потом рожном (заостренной палочкой) зашнуровывают прорез на желудке. Отделяют четыре первых (от хвоста) ребра, а за ними и все остальные длинные ребра. Коротенькие шейные ребра остаются. Отнимают правую заднюю ногу. Потом отрезается грудина, потом отнимается голова. Тушу переворачивают на другой бок. Отнимают две другие ноги, отделяют зад, отделяют ребра с другой стороны. Остается одна передняя часть хребта. Рознятое на части мясо втаскивается в чум.

Приведенное описание разборки туши относится к тунгусам Илимпейской тундры.

Мне пришлось видеть, как свеживали только что убитого оленя тунгусы Куркагирского рода, обитающие между Нижней и Подкаменной Тунгусками. Богатый тунгус Кардуа убил оленя. Я пришел, когда шкура была уже снята, и две девицы Матерья и Любгорек возились над дальнейшей разборкой.

Олень лежал на боку. Из прорезанного живота вытащили огромный желудок, кишки, легкое и сердце. Потом живот оказался наполненным только кровью. Матерья подала Любгорек часть желудка, очищенного от содержимого. Любгорек с одного конца сколола его палочкой и стала держать желудок, а Матерья—черпать кровь лодочкой, сделанной из только что отрезанных ребер, которые, соединенные друг с другом кожей, образуют очень удобную черпалку. Прежде чем черпать кровь, Любгорек потискала руками все части тела оленя, чтобы из них побольше набежало крови. Прежде чем черпать кровь в желудок, она еще взбила кровь руками, заставив ее немного пениться. Когда желудок был наполнен, его закрыли, прошнуровав палочкой и воткнув ее в землю. Стали у оленя отрезать передние и задние ноги, одновременно стали выдирать пласты мяса с хребта. Повернули оленя на другой бок. Опять предварительно отрезали ребра. Первоначально их подрезали, потом отломали. После ребер отрезали ноги. Около спинного хребта осталось много хорошего, жирного мяса; его розняли

на две части, разрезав хребет при помощи ножа пополам. Когда разборка была кончена, мясо начали таскать в чум и частью развешивать на березке, стоящей поблизости жилища.

В продолжении всей работы по разборке оленя топор совершенно не применяется. Ни одна часть оленя, за исключением головы, не рубится. По словам М. М. Суслова, иногда рубят только ляжки. Все суставы, не исключая шейных, соединенных особенно крепко, разнимаются ножом.

Название частей. Задняя часть хребта с хвостом называется— „кундуки“; таз с чашечками задних ног называется— „дулки“; грудина без ребер—„тынен“, шейная часть оленя—„миван“. Передняя нога (все равно правая или левая)— „ночу холган“, задняя нога—„амаргу холган“, ляжка—„умоки“ (буквально обозначает мозговая кость, от слова „ума“—мозг). Так же называется и нижняя часть ноги. Сердце—„меван“, ребра—„оптыла“, спинной хребет—„дарама“, хребет в целом— „икари“. Оленья шкура—„ирекса“. Кожа с ног (камас)— „оша“, кожа с головы—„мета“.

Большая часть приведенных терминов относится к тунгусам Илимпейской тундры. Мне известно только, что по крайней мере некоторые из них совпадают с аналогичными названиями Панкагирских и Кежемских тунгусов. У всех тунгусов сердце будет „меван“, камасы—у Кежемских, согласно общей особенности их говора,—„оша“.

Сорта мяса. Самым ценным, самым лакомым мясом считается то, которое вынимается из-под жил у спинного хребта. Его никогда не варят; мясо это употребляют только на саламат или жарят на вертеле; называют его „хогда“. Любят также грудину, которой угощают гостей. Ценится „кундуки“. Очень любят язык, который нередко подают к чаю.

У тунгусов редко случается, что мясо они сберегают долгое время. Когда зимой убьют оленя, его съедают очень быстро, в несколько дней. Конечно, отдельные части зимой перевозят в замороженном виде в сумках. На лабозах мороженое мясо оставляется обычно только в тех случаях, когда после удачной охоты удастся за раз убить несколько диких оленей или сохатых.

Сорта жира и его употребление. Жир по тунгусски—„имукса“. Жир откладывается у оленя на заду, часто в таком большом количестве, что зарастает даже хвост. Покрывается жиром, иногда очень сильно, спина, так что по хребту проходит узкая ложбинка. Жир откладывается

на брюшной рубашке и на почках. Жир снимается со спины оленя („скундуки“) пластом и употребляется в пищу. Вообще жир употребляется в следующих видах: 1) его жарят кусочками на вертеле, 2) топят и пекут на нем лепешки, 3) кладут в мясо и жарят вместе, 4) употребляют сырым в мерзлом виде, 5) примешивают к рыбе, предварительно растопив его на огне, 6) примешивают к сушеному мясу.

Мне приходилось, кроме того, видеть, как Куркагирские тунгусы ели жир с чаем. Растопленный жир по своей форме напоминал сковородку, в которой его топили и замораживали. Куски растопленного сала кололи на маленькие части и ели с хлебом. Ели его, как масло, предварительно опять растапливая на сковородке. Лепешки при этом были изорваны на мелкие кусочки. Лепешки подогрели на огне и напитали жидким салом; в дальнейшем лепешки ели постоянно обмакивая в жидкое сало.

Кости. Кости убитого и съеденного оленя, как домашнего, так и дикого, в особенности жирного, складываются в турсук. Валят туда и ребра и берцовые кости и т. д. Когда нестанет мяса, берут камень и размельчают на нем кости ударом по нему обухом топора. В полученный порошок наливают воды и ставят на огонь. Варят почти целый день. Получается слой сала, пальца в два, который употребляют на жарение лепешек или подают кусочками к чаю. По словам русских, такое сало довольно вкусно.

Кишки. Кишки по-тунгуски—„хилюкта“ Кишки убитого оленя женщины сразу же при помощи правой руки наматывают кольцами на левую руку. Потом ударом ножа по свешивающимся кольцам кишки разрезаются на небольшие отрезки. Содержимое из них выжимается. Выжатые отрезки кишек женщины надевают на палочки и макают в кипящий котел с мясом. От такого приготовления кишки свертываются и делаются похожими на хрящи. Едят их сразу по приготовлении.

Заднепроходная кишка жирного оленя вынимается особо. Ее выворачивают и сушат над огнем на шестах. После того, как она будет вывернута, сало, облегающее кишку снаружи, окажется внутри, получится вид колбасы. Едят такую кишку, отрезая маленькими кусочками и поджаривая.

Мне приходилось у Куркагирских тунгусов видеть несколько особое приготовление кишек. Кишки и там очень любят. Как только олень был убит, женщины начали поспешно вычищать кишки. Потом эти кишки варились в котле, а часть их жарилась на палочках. То и другое ели как лакомство, находя настолько вкусным, что усиленно угощали меня—гостя.

Мозги. Головной мозг вынимается, кладется в чашку и поливается сверху бульоном; едят его ложкой, отделяя небольшие кусочки. Наиболее чистым считается мозг внутренних костей. При топлении он дает осадок. По уверениям тунгусов, чем кости у животных ниже расположены, тем мозг лучше. Таким образом мозг в бабках ног считается наиболее вкусным. По замечанию тунгусов, мозг так же вкусен, как масло, но другие оспаривают, говорят, что мозг еще вкуснее. Костный мозг едят, рассекая кость ножом и вытряхивая из нее содержимое. Костный мозг считается, видимо, очень большим лакомством. Я не помню ни одного случая, когда бы тунгусы, разбив при мне кость, не начинали меня угощать мозгом. Приходилось видеть, как тунгусы, очень ловко разбив кость и сбив с нее верхнюю половинку, из нижней половинки, как из желобка, пили мягкий от чумного жара мозг.

Голова. Голова по-тунгусски—„дыль“. По уверениям Суслова, голова особенно почетным кушанием не считается. В ней любят только язык. С головы сдирают кожу (мета), отделяют челюсть с языком. Остальную часть головы рубят топором пополам (Илимпейские тунгусы).

У Панкагирских тунгусов я видел следующий порядок разборки головы. Первоначально хозяйка отрезала кожу на голове от лба, вдол по носу до самых губ и разрежала ножом самые губы. Потом начала сдирать кожу, начав работу опять со лба. Когда голова была очищена, хозяйка ударила топором по затылочной части и отшибла небольшую часть кости в виде щепочки. В образовавшееся отверстие она просунула руку и вынула мозг.

Язык. Язык—„чоли“—наиболее вкусная часть оленьего мяса; олени языки нередко сохраняются, как угощение для гостей. Едят их в вареном виде. Языки диких оленей коптят впрок. Можно отваривать и прокопченные языки.

Рога. Если оленя колят летом, то прежде всего снимают рога („ие“), на огне опаливают шерсть, которая покрывает рога летом, а самый хрящ поедают тут же. Грызут хрящ зубами, помогая себе ножом. Роговой хрящ так любим тунгусами, что некоторые лакомки решаются обрезать рога у живых оленей, предварительно перевязав часть рога, находящуюся ниже предназначенных к отрезу веток, поверх оболочки жилами. Из пор порезанного рога кровь бьет фонтаном. Рога летом настолько мягки, что их удается срезать одним ударом ножа. Роговая оболочка, снятая с живого оленя, вкуснее и нежнее. Случается, что рога оленей плохо перетягиваются жи-

лой; в таком случае они нередко загнивают, и олень пропадает.

Разные части. Горло—„монон“,—съедают сырым. Капыта—„кокчан“—также идут в пищу. Их кладут в кипяток, отчего роговая оболочка делается мягкой и снимается легко. Оставшийся хрящ и жилы съедаются в сыром виде. Раскалывают бабки и съедают мозг, заключенный в них, который считается особенно вкусным. Сырым съедают также хрящ носа у головы оленя. Очень любят есть в сыром виде печень, которую хвалят, особенно когда она мерзлая. Тунгусы говорили мне, что мерзлая печень по вкусу им напоминает рыбу. Мне приходилось видеть тунгусов, поедающих печень всегда с солью. Легкое—„апта“—в пищу не употребляется: оно считается некусным и обычно бросается собакам. Глаза—„эпа“—осторожно вынимают и, по уверениям М. М. Сулова по отношению к Илимпейским тунгусам, бросают. Когда их вынимают из орбит, то стараются их ничем не проткнуть и не перерезать нервов. Мне приходилось у Панкагирских и Куркагирских тунгусов видеть очень бережное обращение с глазами. Они вынуты были вместе с нервами и с кусочком окружающей их кожи и висели несколько дней в чуме, засунутые за одну из жердей. Когда происходила кочевка, глаза укладывались в сумы, а потом вечером, когда снова разбивался чум, их опять прикрепляли на прежнее место. Не едят глаза домашних оленей тунгусы, видимо, по соображениям религиозного характера. Глаза диких оленей, по рассказам Панкагирских тунгусов, можно есть.

Таким образом, из тела домашнего оленя люди не едят только легкие и глаза. Не употребляются в пищу и половые органы.

2. Употребление оленьего мяса.

Оленье мясо употребляется в сыром, вареном, жареном и сушеном видах. Пользуются тунгусы и кое-какими мясными похлебками. Приготавливают из мяса и сравнительно сложные кушанья.

Мясо в сыром виде. Мясо оленье тунгусы очень любят в сыром виде. Особенно много сырого мяса едят сразу после убоя оленя.

Отрезанные у оленя ноги женщины втаскивают в чум. Они отрезают ляжки от остальных частей ноги таким образом, чтобы мужу было удобнее с них снять камас. Муж разрезает кожу от капыта вверх по задней части. Потом постепенно

отдирает кожу, отделяя мездру от мяса ножичком. Когда отнята первая часть ноги—ляжка, остается две части. В нижней части ноги мяса нет—только сухожилия, кожа и кости. Со второй части он также снимает кожу. Копыта отделяются от ноги и их кладут, как сказано, в кипяток. Мужчина, взяв верхнюю часть ноги в руку, начинает отделять ножом мускулы и есть их. Ухватив зубами сухожилие и мускул, он оттягивает от себя кость и ударом ножа отделяет кусок мяса. От позвоночного хребта срезаются почки и съедаются, обычно вместе с сырой печенью. Потом кладут в котел все ребра и спинной хребет, рознятый ножом по суставам. Кладется в котел и сердце, хотя сердце не особенно любят, так как оно твердо.

Мне несколько раз приходилось видеть, как пировали тунгусы в день убоя. Я видел такие пиршества и у Панкагирских и у Куркагирских тунгусов. И те и другие прежде, чем начать варить мясо, ели его в большом количестве сырым. С ног снимали камас, ели сухожилие и мускулы. Некоторые тунгусы окончательно мясо от кости не отделяют, а надрезав его, с одного конца, сдирают в виде лент к другому концу и затем приближая кость к огню, дают возможность жилам свернуться.

Варка и жарение. Тунгусы употребляют мясо чаще всего в вареном виде. Варят мясо, обычно не доваривая, так что иногда из него сочится даже кровь. Мясо переваренное тунгусы не едят, находя его не вкусным.

Тунгусы жарят мясо главным образом на вертелах. Берут палочку, застрагивают с одного конца и поддевают на нее предназначенный к поджариванию кусок мяса. Такого рода поджаренное мясо называется—„хелявун“. Выбирают мясо или из ног (из ляшек) или других частей животного, которое считается наиболее вкусным. Тунгусы различают, какие части животного требуют продолжительного жарения, какие, наоборот, нужно поджаривать слегка. Мясо очень близко к огню не ставят, чтобы не дать ему подгорать. Запах горящего мяса, как сказано, вызывает у тунгусов отвращение. Много раз мне приходилось видеть, как тунгусов передергивало от чуть осязательного запаха гари. С криком—„вонь!“ они выдергивали вертел из огня и отставляли дальше. Мне приходилось также видеть, как жареное или вареное мясо, поданное женщинами, находящимися в чуме, разрезалось на маленькие куски и потом употреблялось в пищу при помощи палочек, которые заменяли вилки. Если рукой оказывались мозговые кости, их расшибали, мозг вытаскивали и, разрезав на маленькие кусочки, клали поверх крошеного мяса. Чаще мясо ели, разрезав его предварительно

на большие куски. С одной стороны, кусок держит зажатый в руке, с другой—за него ухватываются зубами и свободной рукой ударяют ножом с таким расчетом, чтобы в зубах остался маленький кусочек.

Сушение. На сушение идет только мясо дикого оленя. У дикого оленя обычно для этой цели пользуются мясом ляшек. Мясо режут первоначально на полоски, потом сразу на куски и сушат в чуме на решетках. Когда эти кусочки достаточно подсохнут, их ссыпают в берестяные коробки-сумки—„потакуи“, в которых они и хранятся. Хранясь в потакуях, кусочки постепенно крошатся и в конце зимы превращаются в порошок. Такое сушеное раскрошенное мясо называется „улиткой“. Едят улитку или с салом или с чаем.

Похлебки. Когда варят мясо, то в котел не кладут ничего, кроме него. Мясо проваривается слабо, так что навару почти не образуется. Этим бульоном тунгусы мало интересуются. Когда варят очень жирное мясо, то жир скапливается наверху. В него, по рассказам, макают свареное мясо, прежде чем его есть. Приходилось мне также слышать рассказы о том, что такой жир собирают ложкой и сливают в особую посуду, где он постепенно остывает, превращается в сало; этим салом в дальнейшем пользуются, когда едят сушеное мясо или рыбу.

Самый бульон некоторые тунгусы просто выливают на снег. Чаще же его пьют как чай. Бульон наливают или в ковшики или в тарелки или в стаканы и кружки. В зависимости от того, во что он налит, его или пьют через край, или едят ложками. Мне приходилось видеть, как тунгусы, налив бульон в стаканы, разливали его потом в блюда и пили как настоящий чай. Хлеб в таких случаях заменялся вареным мясом. Выпив стакан, его молча отдавали женщинам, чтобы они снова наполнили.

Некоторые тунгусы заправляют бульон оленьей кровью. У Илимпейских тунгусов такое кушанье называется—„нимин“. Самый бульон Пинкагирские тунгусы, Куркагирские и Илимпейские называют—„херба“. У Пинкагирских тунгусов я видел кашу—„неле“. Собственно это даже не каша, а нечто среднее между кашей и супом. Когда „херба“ осталась от ужина, в нее стали покладывать кусочки мерзлой оленьей крови и подсыпать муку. То и другое непрерывно мешалось. Полученное кушанье большинство присутствующих ели ложками. Те, кому не досталось ложек, ели кушанье через край тарелок. Оно было настолько жидким, что его можно было пить. Женщины, которым не хватало тарелок, пили эту кашу через край котла и сильно пачкали себе лицо и руки.

„Сия“—каша, сваренная из воды, муки и крови с примесями кусочков мяса. Богатые тунгусы говорили о ней, что она годна в пищу только в тех случаях, когда нет ничего лучшего—нет достаточно мяса, ни рыбы. Тунгусы бедные и средней зажиточности смотрят на „сия“ как на кушанье вкусное и питательное. „Сия“, как и „нимин“, занимает среднее место между кашей и супом. Большинство тунгусов при мне ели ее ложками.

Боюрн. Кровь только что убитого весной или летом оленя сливают в большой жилудок. Сверху получается нечто вроде пены. Ее сливают в маленький желудок. Потом туда же подливают молоко и, завязав желудок, варят полученную смесь. Варят в особом котле около часу. Содержимое в котле постепенно сильно сгущается. По окончании варения желудок вытаскивают из котла и сдирают с сгустившейся массы кожу желудка. Получается вещество, похожее на белый хлеб. Смесь эта, сгустившись, делается пористой и, по словам тунгусов и русских, вкусной. Готовят боюрн только летом—в тех случаях, когда приходится убивать оленей. Зимой не готовят, видимо, потому, что не получается в крови пены, из которой готовится боюрн.

Саломат. Берут мясо, находящееся около хребта. Это мясо из-под спинных жил считается самым вкусным и нежным, так как в нем совершенно нет жил. Режут мясо на мелкие куски. Когда собирается много гостей, то добавляют мясо похуже. Потом режут сало, снятое со спины, а также с „рубашки“, кладут все это в котел и варят без воды. Мясо кипит в сале. Такое кушанье, называемое у тунгусов „саломатом“, употребляется на свадьбах или в каких-нибудь других торжественных случаях.

3) Мясо других животных.

Из млекопитающих в Илимпейской тундре главное место в системе питания, после домашнего оленя, занимает дикий олень. С приближением к Подкаменной Тунгуске его встречаются все меньше и меньше. Из млекопитающих пользуются для пищи мясом дикого козла, лося и зайца.

Дикий козел. Дикий козел по тунгуски—„делó“. Мясо его употребляют в пищу и считают большим лакомством. Встречается козел в нагорных частях Илимпейской тундры, встречается, хотя и в небольшом количестве, в между-

речье Нижней и Подкаменной Тунгусок. Свежую его точно так же, как оленя.

Сохатый. Сохатый—„моты“—распространен кое-где по берегам Нижней Тунгуски. В верховьях Нижней Тунгуски в пределах Иркутской губ. его еще не так давно было очень много. Его били в большом количестве и русские промышленники и тунгусы. Потом стали замечать, что сохатого делается меньше. Охотники уверяют, что зверь пошел к Байкалу. Несколько севернее Иркутской губ. сохатый встречался также в большом количестве. На реку Илимпию, находящуюся в прежних пределах Иркутской губ., а теперь являющуюся границей Иркутской губ. и Туруханского края, тунгусы выносили раньше несколько сот сохатинных шкур. Было это в те времена, когда там находилась торговая заимка купца Суздалева. Со времени выезда Суздалева прошло 10-11 лет. Теперь в тех краях сохатых встречается чрезвычайно мало. Объясняют это перекочевкой зверя и усиленной охотой на него. В бассейне Нижней Тунгуски пользуется славой реки, богатой сохатыми,— Таймура. В междуречье Нижней и Подкаменной Тунгусок сохатого вообще немного, но в верховьях некоторых речек, текущих в Нижнюю Тунгуску и в Подкаменную Тунгуску, он встречается.

Из мяса сохатого готовят „улидку“. Идет его мясо в пищу, так же, как и оленье мясо,—в вареном виде.

Коров тунгусы нигде не держат. С мясом коров они познакомились только теперь через фактории. Быть может, раньше их изредка снабжали этим мясом русские купцы, когда тунгусы выходили к ним на заимки. Тунгусы так и зовут корову испорченным русским словом „корова“. Илимбийские тунгусы, по сообщению Сулова, имеют для коровы особое наименование „мочала“.

Хищные звери. По уверениям Сулова, Илимбийские тунгусы не едят вообще никаких хищных животных: волков, песцов; не едят также собак и бурундуков. Насколько я знаю по расспросам среди тунгусов Панкагирского рода и тунгусов Куркагирского рода, они также относятся с отвращением к мысли есть мясо этих животных. Один тунгус сказал, что мясо собак употреблять в пищу—большой грех и что-то прибавил про бога, указав кверху.

Медведь. Медведь—„амикан“, или „амака“. Первое слово обозначает буквально—„маленький отец“, второе—„дедушка“. В некоторых случаях тунгусы вообще стараются не произносить слова медведь. Говорят, например, просто: „пойду

промышлять "... Нужно понимать в таком случае, что человек направился промышлять медведя. Говорят также: „пойду промышлять сало“. Иногда медведя называют описательно: „мохнатый“, „черный“. Суслов говорит, что ему за все время его пребывания в Илимпейской тундре не приходилось видеть, чтобы тунгусы ели мясо медведя, хотя он не слышал, чтобы по понятиям тунгусов есть мясо медведя считалось грехом. Сколько я ни расспрашивал тунгусов Панкагирского и Чепангирского родов, я не помню случая, чтобы один из моих собеседников сказал, что он ел мясо медведя. В большинстве случаев отрицательно, говоря, что не ели потому, что им мясо медведя не по вкусу или нездоровится. Куркогирские тунгусы питают к медведю, в большинстве случаев, большой страх. И опять-таки мне не приходилось слышать, чтобы кто-нибудь из тунгусов ел мясо медведя, хотя в чуме велись иногда разговоры, что мясо медведя вкусно, а сало даже очень полезно.

Белка. Белка у тунгусов Илимпейского, Панкагерского, и Куркогирского родов называется— „улёлки“. По словам Сулова, Илимпейские тунгусы белки не едят. Что касается остальных тунгусов, то, по крайней мере, про тунгусов Куркогирских и Панкагерских, я могу сказать, что большинство их ест белку охотно. Не всякую белку, впрочем, едят. Некоторые тунгусы уверяют, что белка „подпаль“ и вообще белка, убитая ранней осенью, когда шкурка у ней не вполне „вышла“, не вкусная. Мясо такой белки пахнет, по словам тунгусов, керосином или мылом.

Жарят белок, основательно их выпотрошив. Снимают шкурку с белки и чистят ее, конечно, женщины, на которых вообще лежит обязанность готовить пищу; чтобы белка хорошенько прожарилась, внутрь ее вставляют тоненькие распорки, которые сильно раздвигают бока белки. Иногда каждое отдельное животное втыкают на особый ражон, иногда две белки укрепляют на одном рожне. Делают это так: распорки, раздвигающие бока белок, переплетают палочкой, которую и втыкают в землю.

У белки считается наиболее вкусной частью зад и—в особенности—задние ноги, которыми часто угощают гостей. Мне никогда не приходилось есть желудка белок, но мне говорили, что он очень вкусен. В особенности, говорят тунгусы, вкусен желудок у белок, питающихся кедром.

Богатые тунгусы белок не едят. Один из тунгусских богачей сказал мне, что сердце у него не хочет белку. Когда я рассказывал, как одно тунгусское семейство угощало меня

белками, дети богача подсмеивались и говорили: „а что, вкусно? Хочешь тебе изжарим белку?“ Говорилось это в виде шутки, которую нужно было понимать в том смысле, что белку они считают кушаньем очень не деликатным и что всякий состоятельный тунгус, у которого есть оленье мясо, есть мясо белки не будет. На свадьбах у тунгусов едят много оленины. Когда я спросил, не едят ли на свадьбах белку, в ответ мне засмеялись и сказали: „какой белка? зачем белка на свадьбе? на свадьбе надо хороший мясо есть, оленя надо кушать, который хороший“.

Заяц. Заяц—„мундукан“—употребляется тунгусами в пищу. Едят его, тем не менее, редко. Промыслом зайца при помощи ружья, я не слышал, чтобы тунгусы серьезно занимались. Не ловят зайца также ловушками, потому что вообще все тунгусы Енисейского бассейна, ведущие настоящую кочевую охотничью жизнь, за исключением Илимпейских тунгусов, которые ловят песцов пастями, ловушек не употребляют. Ловушки некогда смотреть при постоянных передвижениях. Ставят, только очень редко, ловушки на таких животных, шкуры которых в глазах тунгусов представляют ценность, как, например, на рассамаху. Приангарские тунгусы и тунгусы, живущие в верховьях Нижней Тунгуски, как элемент значительно обрусевший, ведут более оседлый образ жизни и частенько занимаются промыслом на зайца ловушками.

Птица. Тунгусы Приенисейского бассейна промышленляют хотя и случайно, глухарей—„хороки“, куропаток—„херяки“, уток—„ники“, гусей—„нюмняки“. Птицу эту промышленляют осенью до начала промысла и зимой, когда случайно, бродя за белкой, на нее нуткнутся, Гагар бьют, но мясо их в пищу употребляют не охотно. Орла—„гуш“—не едят совершенно, не едят также мясо ворона—„оли“.

Всю птицу, употребляемую в пищу, кроме куропаток, варят и жарят. Жарят в тех случаях, когда птицы убито немного. Когда птицы набито значительное количество, ее варят в котле. Перо и пух у птицы начисто выщипывают, но никогда не опаливают, считая последний прием грехом. Куропаток обычно жарят на вертеле. Предварительно их потрошат, внутренности выбрасывают, голову отрезают.

У тунгусов существуют несколько своеобразные приемы потрошить птицу. Мне приходилось видеть у тунгусов Панкагирского рода, как женщины потрошили глухарей. Они делали надрез около шеи, потом начинали за шею вытягивать внутрен-

ности. По бокам тоже делали надрезы. Птица раскрывалась потом, как ящик.

Мне приходилось видеть, как тунгусы ели глухарей не только в вареном, но и в сыром виде,—вернее сказать, ели в сыром виде отдельные части птицы. В то время, как женщины главные части глухаря варили в котле, мужчины ели в сыром виде внутренний жир, положенный перед ними женщинами на тарелки.

Употребляют в пищу также бульон, получающийся от варения мяса птицы. Его пьют, как и бульон от мяса оленя, из стаканов, на подобие чая. Иногда поджаривают на огне верхнюю пузыристую кожу с птицы, снятую с нее до опускания в котел. У гуся снимают с лап перепонки, жарят их на угольках и едят как лакомство.

Рыбная пища.

Рыбная пища для большинства тунгусов, обитающих по Нижней Тунгуске и в междуречье Нижней и Подкаменной Тунгусок, большого значения не имеет. Тунгусы, живущие в Илимпейской тундре, питаются рыбой больше остальных. Панкагирские тунгусы говорили про рыбу, что она для них летом только одно баловство. Никогда до сыта рыбой они не наедаются. По словам тунгусов, рыбу летом промышляют так мало, что, вероятно, на отдельное хозяйство не придется двадцати пудов в течение лета. Тунгусы, тем не менее, очень любят рыбу и охотно приезжают издалека в такие части рек, где можно ею хорошо поживиться. Осенью много тунгусов скапливается на Нижней Тунгуске, у так называемого Уловного Камня. Летом промышляют рыбу большей частью сетями, зимой бьют острогой. Во льду проделывается отверстие, над которым сооружается подобие небольшого чума. Делается это сооружение для того, чтобы рыба не пугалась света. Тунгус сидит над отверстием, держа острогу с трезубцами на конце так, что один конец ее выходит через отверстие кверху.

Тунгусы промышляют окуня — „некочан“, щуку — „гуткочан“, пельдядку — „пеючан“, налима — „хеночан“, осетра — „тана“, стерлядь — „хоняко“, тайменя — „дели“, чира — „мумур“, форель — „майгу“, хайриуса — „ниручан“, сига — „хуричан“, караса — „келлиме“. Все эти названия приведены со слов М. М. Суслова и относятся к Илимпейским тунгусам. У остальных тунгусов

они приблизительно такие же, разница только в произношении. Так, например, Куркагирские тунгусы, промышленяющие рыбу на Каторамбе, налима зовут „шенган“, тайменя—„джали“.

Наиболее вкусной частью рыб считается брюшко—„уркольда“ (Илимп. тунгусы). Иногда оно вырезывается отдельно и съедается сырым. Когда рыбу готовят для сушения, брюшки вырезают особо, шивают ниткой и коптят. Потом их вывешивают на воздух, чтобы не прогорк жир. Любят также спинную часть рыб, по которой проходят жировые пласты. Спина—„хогдон“ (Илимп. тунгусы). Угощая гостя строганиной, для него вырезают брюшки из спинки рыб и подают как лакомство. Бока у рыб считаются менее вкусными. „Перья“ рыб обсасывают и бросают. Иногда их варят вместе с остальной рыбой.

Кости—„икари“ („икари“—собственно скелет; так, например, называется скелет у оленя). Когда с костей содрано тело рыбы для сушения, они складываются отдельно, а потом особо сушатся на солнце. В трудное время из них варят уху.

Кишки все выбрасываются, за исключением желудка, который едят в вареном виде. Исключение составляет окунь, которого обычно не потратят и жарят на рожне, вместе с внутренностями. Остальные рыбы прежде, чем быть насаженными на рожон, подвергаются потрошению.

Желудок у рыб считается лакомством. Его вырезают и кладут в котел с остальной варящейся рыбой, а потом едят с особенным удовольствием.

Голова—„дыль“ („дыль“—вообще голова у человека и у животного) употребляется в пищу менее охотно. Хозяин дома обычно ее не ест, а отдает или жене или работнику. Охотно едят рыбы языки.

Кожу вообще не едят, за исключением некоторых. Кожу тайменя зимой сдирают и из нее готовят клей. Иногда она употребляется в пищу. Содранную кожу кладут на угольки и она начинает от жара постепенно коробиться в трубку. Шелуха, которая после этого счищается очень легко, удаляется руками. Таковую тайменью кожу едят с удовольствием. Чешуя—„окикша“—в пищу совершенно не употребляется, ее выбрасывают.

Рыбий жир вытапливают из кишок всех рыб. Жир этот—„люра“—сливается в цельные шкуры рыб, снятые мешком. Жир употребляют в пищу, обычно подмешивая к сушеной рыбе. Иногда, как большое лакомство, его хлеблют ложками.

Печень рыб едят не всегда. Очень любят налимию и отчасти щучью печень, которые зимой едят в сыром замороженном виде. Малоки рыб варят в ухе.

Способы употребления рыбы в пищу. Рыбу едят в разных видах. Едят в сыром, вареном, жареном, сушеном и мороженом видах.

Сырую рыбу едят не только зимой, но и летом. Часто свежую, только что упромышленную рыбу, очистив от чешуи и внутренностей, съедают тут же, совершенно сырой, или слегка поджарив на вертеле. Русские крестьяне Туруханского края также не брезгают сырой рыбой, которая у них называется „сугудиной“. По-тунгусски, „есть сырую рыбу“—„галакаде“.

Варят тунгусы всякую рыбу—и крупную и мелкую. Варят рыбу обычно в котле. Получившееся кушанье называется—„херба“. Рыбу не любят сильно разваривать. Дают воде вскипеть, и когда рыба немного размякнет, котел снимают с огня. Рыба предварительно чистится и все потроха и чешуя выбрасываются на сторону. В котел кладется, как сказано, один желудок. Самую похлебку, которая, как и мясной бульон, бывает часто довольно безвкусной, потому что самая рыба варится мало, в пищу не всегда употребляют.

Иногда варят особую похлебку из голов. Головы эти предварительно копятя и, когда наступает трудное время, когда нет свежей рыбы и мяса, их кладут в котел и начинают варить. Получается довольно густой навар.

Рыбу жарят чаще всего на вертеле. Жареная на вертеле рыба, как и мясо, зажареное таким же способом, называется одним словом—„хелявун“. Рожон обычно делается плоским, чтобы рыба на нем не вертелась. Мелкую рыбу, например, „пельдядку“ протыкают рожном через бок. На один рожон надевают по несколько штук рыб. Часто бывает, что на один рожон надевают до десяти „пельдяток“. Обычно, втыкая рыбу на рожон, ее укрепляют вниз головой.

Практикуется также жарение рыбы на сковороде—„кавардок“ (Илимп. тунгусы). Жарить по-тунгусски—„иридем“. Жареная рыба—„иривча“. Чаще всего, жаря рыбу на сковородах, поливают их только водой, жир стараются не тратить. Мелких рыб чистят, распарывают им живот, вынимают внутренности и кости. Из крупных рыб костей не вынимают, рыба режется на части. Никаких приправ при жарении в рыбу не кладется.

Рыба употребляется зимой, главным образом, в сушеном виде. Сушить рыбу впрок—„пурчанде“. На сушение идет всякая

рыба, кроме красной, налима и вообще крупной. Сушится: пельдька, сиг, окунь, карась, хайрюз, форель. Сушение у Илимпейских тунгусов производится, по словам Сулова, следующим порядком: в свежую рыбу втыкают в хвост нож и идут ножом к голове. Потом снимают мясо рыбы с ребер. Голова отрезается. Хвост остается для того, чтобы можно было на него повесить рыбу. Дело в том, что обе половинки рыбы разрезаются не до конца, а только до хвоста, который их скрепляет. С внутренней стороны делают на рыбе надрезы, приблизительно в сантиметр глубиной и вешают рыбу в чум на особые шесты. Потом прокопченную в чумах на шестах рыбу вешают досушиваться на солнце. Развешивают также на шестах, над которыми никакого покрытия обычно не делается, и только от большого дождя ее убирают в чумы. Сушится рыба около двух недель.

Сушеная рыба употребляется в пищу, большею частью, в виде растертого порошка—„пурча“, но употребляется также и в не растертом виде.

Когда рыба достаточно просохнет, с нее сдирают шкуру и начинают ее растирать между ладонями. Получается сухой рыбный порошок. Его сыпают в „патакуи“, которые покрывают сверху корой и ставятся обычно на лабазы. Такая мелкая растертая рыба известна под именем „пурчи“.

Пурча употребляется в пищу с чаем; едят ее обычно без хлеба. Не только по словам тунгусов, но и некоторых русских, пурча приедается очень не скоро. Иногда пурчу мешают с рыбьим жиром, разогретым на сковороде. В таком случае ее едят обыкновенно ложками. Пурча с рыбьим жиром употребляется иногда как закуска перед чаем, но большею частью ее едят с чаем. Едят пурчу также, перемешивая ее с разогретым оленьим салом. Некоторые тунгусы готовят пурчу впрок, предварительно перемешав ее салом. Про большинство тунгусов нужно сказать, что они едят пурчу и без рыбьего жира и без оленьего сала. И жир и сало—роскошь, доступная для богачей. Едят пурчу, перемешивая ее с ягодой, обычно с голубицей (дикта). Когда сухой рыбный порошок сыпается в патакуи,—в него вмешивают голубицу. Получается рыбный порошок, пропитанный соком ягод.

Употребляется рыба в пищу в сушеном виде и не растертая. Случается, что и такую рыбу едят с ягодами. Пока рыба окончательно не отвердеет, ее кладут на решетки для сушения мяса и обсыпают голубицей. Получается сушеная рыба, в которую влипают ягоды. Сушеную рыбу всегда едят без соли.

Большую часть сушеная рыба употребляется в виде пурчи, т. е. мелко-растертого порошка. В этом отношении тунгусы являются полной противоположностью остякам. Остяки берегают сушеную рыбу целиком вместе со шкурой. Продают остяки рыбу счетом. У тунгусов рыба хранится в патакуях в виде пурчи, продается всегда мерой—патакуями. Пара патакуев пурчи стоит дорого. Обычно за парю патакуев берут оленя. В каждый патакуй вмещается приблизительно 30 фунтов мелкого сухого рыбного порошка.

Едят рыбу тунгусы зимой в сыром виде, замороженной. Никогда рыбу в большую глыбу не смораживают. Каждая отдельная рыба лежит особо. Глыбой рыба в патакуи не вместились бы. Мелкую рыбу—пельдядку замораживают на палочках, по десяти штук на каждую. Эту рыбу продают счетом, и продают иногда в огромном количестве—тысячами. Десятками считать удобнее.

Сказанное о сушении и замораживании рыбы относится к тунгусам Илимпейской тундры.

Струганина рассматривается как лакомство. Едят ее большей частью до чая. Обычно струганину едят без хлеба. Мороженых рыб стругают обычно вдоль хребта. Более или менее значительных рыб (красную рыбу) режут пластами поперек.

Квашенье рыбы тунгусам совершенно чуждо. Тунгусы не только не квасят сами, но и не едят квашеную рыбу, когда им предлагают русские. Сколько-нибудь пахнущую рыбу тунгусы пренебрежительно отбрасывают в сторону, называя ее гнилой. Точно также тунгусы не едят и соленую рыбу, которую называют прокисшей.

Икра. Икра у тунгусов вообще не в чести. Икра—„тыла“—употребляется в пищу, тем не менее, и зимой и летом. Зимой ее едят только мерзлой. Слизь с мерзлой икры не снимают. Едят икру или, как струганину, длинными ломтиками, или отколупывают от общей массы ножиком небольшие кусочки неправильной формы. Иногда икру примешивают в хлеб. Мерзлую икру растирают, отчего она превращается в жидкость, похожую на молоко. В таком виде ее подмешивают в тесто, когда делают лепешки. По словам русских, выходит очень вкусно, словно в тесто добавлены яйца. Иногда превращенная в жидкость икра вмешивается в похлебку и разбалтывается там мутовкой, как кровь.

Летом икры едят сравнительно немного. Кладут ее в уху, жак есть в „рубашке“, и так варят с остальной рыбой.

Растительная пища.

В районе обитания Илимпейских тунгусов из крупных растений распространена только лиственница; нет ни сосны, ни березы. Береза проникает в Илимпейскую тундру кой-куда по краям и зовется илимпейскими тунгусами „русским деревом“. Ель встречается только по горам. По Нижней Тунгуске растительность более разнообразная. Там встречается и лиственница и береза. Кедр очень распространен в междуречье Нижней и Подкаменной Тунгусок. Все эти растения тунгусами для пищи совершенно не эксплуатируются, как почти не используется для питания и ягода. Тунгусы едят только голубицу—„дикта“, морошку—„моронго“ и, отчасти,—бруснику—„химикта“. Смородина (по-тунгусски—„ихарикта“) в пищу не употребляется, и самое слово произведено от слова „ихаридем“—тошнить, рвать. Лук—„ишты“—тунгусы не едят и отворачиваются от русских, от которых пахнет луком.

В одном только пункте Туруханского края, там, где на тунгусах особенно чувствуется якутское влияние, около озера Якони, тунгусы употребляют в пищу лиственничную заболонь, которая в таких случаях называется „чара“. Ее режут маленькими кусочками неправильной формы, потом варят с мясом, как капусту. Другим тунгусам употребление лиственничной заболони совершенно не известно.

Из растительной пищи главное место в системе питания занимает мука, покупаемая от русских. В некоторых местах тайги, как ни странно, население питается мукой и только мукой. Масная пища, которую так естественно было бы встретить у таежного населения, фигурирует как исключение, в праздничные дни. Создавшееся положение объясняется тем, что домашних оленей у большинства тунгусов теперь имеется очень немного. Тунгусы, обитающие по Нижней Тунгуске, почти безоленны. Среди них нет ни одного человека, который имел бы больше двух десятков. В среднем, тунгус Панкагирского, Чапакырского и Чумского рода—обладатель стада в 8, 10, 12 голов. Как видно из изложенного выше, оленьим мясом более или менее часто могут пользоваться только Илимпейские тунгусы да некоторые богачи из междуречья Нижней и Подкаменной Тунгусок. Дикого оленя и сохатого, как сказано было выше, теперь в лесах Туруханского края очень немного. Тунгусы промышляют почти исключительно белку, которую сдают русским, и потому без продуктов, доставляемых русскими, суще-

ствовать не могут. Наиболее важными продуктами, получаемыми от русских, являются масло и мука. Мука занимает перво-степенное положение.

Мука по-тунгусски — „бурдука“. Слово это настолько крепко вошло в оборот, что когда открылись русские торговые фактории и появилась временно в Туруханском крае лавка Хлебопродукта, тунгусы ее звали „Хлебобурдуком“.

Тунгусы различают отдельные сорта муки, которые зовут испорченными русскими словами: пшеничная — „шенишная“, крупчатка — „прупчатка“, сеянка — „хеянка“, ржаная — „аржаная“. Все эти сорта муки тунгусы употребляют в пищу, но очень неохотно едят ржаную. Муку обычно употребляют для лепешек не сеяной, так как сит не имеют.

Мука в по-хлебке. Мука используется для подмешивания похлебки и для приготовления лепешек.

Похлебка, к которой подмешивается мука, называется у Илимпейских тунгусов — „бурдумин“, в протовоположность похлебке, заправленной кровью, которая называется „нимин“. Бурдумин готовится из „хербы“. В хербу, не снимая ее с крюка, на котором котел подвешан на огне, постепенно подсыпают муку, непрерывно размешивая ее мутовкой.

Приготовление и употребление в пищу лепешек. Хлеб, употребляемый главным образом в виде лепешек, называется у Панкагирских тунгусов „клеба“, у Куркагирских — „колобо“.

Процесс приготовления лепешки у Илимпейских тунгусов, со слов М. М. Суслова, протекает так. Муку насыпают на сковороду, по середине делают лунку, в которую наливают воду. Начинают муку перемешивать с водой и мешают до густоты, до тех пор, пока мука не станет приставать к полученной массе. Тесто расшлепывают руками в лепешку, толщиной в палец. Лепешку кладут на сковороду и помещают на угли. Несколько раз лепешку перевертывают с одного бока на другой, чтобы она не пригорела. Сковороду предварительно посыпают мукой. Когда лепешка на сковороде делается довольно твердой, ее берут со сковороды и ставят перед огнем торцом, подпирая с одной стороны палочкой. В таком виде лепешка допекается окончательно.

Мне приходилось видеть приготовление лепешек и Панкагирских и Куркагирских тунгусов. Муку ссыпали в таз. В сухую муку клали соль и растирали ложкой. Потом начали лить воду. Тесто до густоты наминали руками. Тем временем готовили ско-

дится есть снега во время охоты за дикими оленями и сохатыми. Тунгусы до того наедаются снега, что, по словам одного из них, набивают им полное брюхо.

В обычной жизни снегом постоянно пользуются для получения воды для нужд в хозяйстве. Обычно первым делом, после того, как только будет разбит чум, бывает собирание снега в котел. Котел этот подвешивается потом над костром и не однократно пополняется снегом в дальнейшем. В бедных тунгусских хозяйствах снег набирают прямо в котел. У состоятельных тунгусов я видел особые сумы для снега.

Сумы, наполненные снегом, ставятся обыкновенно в чуме у входа. Так как края чума внутри всегда состоят из снежного кольца, то снег, набитый в сумы, не тает. В котел снег подкладывают из сум, по мере надобности, особой лопаточкой или просто ковшиком.

Питьевая вода в чуме всегда пахнет салом. Особого котла для перетапливания снега у тунгусов не имеется, и они пользуются для этой цели тем же котлом, в котором варят мясо.

Для утопления жажды в чуме тунгусы прибегают к снегу. Зачерпнув из котла стаканом воду, кладут в нее снег, взятый или из сум, или из снежной кромы, всегда находящейся в чуме. Получается умеренно холодная вода, но пьют иногда и очень холодную. Пьют холодную полуснеговую воду иногда сразу же после жирной пищи. Детей поят обычно водой, в которую приешан снег. Мне приходилось видеть, как маленьким детям давали пить воду из ковшика, по которому перекачивались шарики нараставшего и сбившегося в комки снега. Часто бывает, что делают и наоборот, зачерпывают почти полную чашку снега, а потом подливают в нее немного воды и пьют ледяную холодную воду.

Если представляется зимой малейшая возможность напиться воды из реки или из ручья, ее всегда стараются использовать. Несколько раз мы, во время наших переходов, останавливались, и тунгусы начинали соскребать со льда снег, а потом долбить его своими копьями. Однажды долбили лед минут 15 и, будучи не в состоянии пробить ледяной покров, со смехом и с досадой ушли, сожалея, что не могли добраться до воды, которую сильно хотелось пить. Когда располагаются чумом около реки, то всегда, конечно, берут из нее воду.

Тунгусы знают действие вод некоторых рек на человеческий организм. Несколько раз мне не советовали пить воду из переходимых нами рек, говоря, что от этой воды могут заболеть ноги.

Ч а й. Чай тунгусы пьют в огромном количестве. После длинного перехода в течение дня, тунгусы выпивают по десятку и больше чашек. Тунгусы различают байховый чай от кирпичного. Байховый они, вслед за русскими Туруханского края, зовут „фамильным“ чаем. Илимпейские тунгусы любят больше кирпичный чай, Куркагирские, а в особенности Приангарские—байховый.

Тунгусы любят пить крепкий чай. Илимпейские тунгусы пьют чай несоленый, Панкагирские и большинство Куркагирских пьют чай с солью. Я видел, как Куркагирские тунгусы готовят чай. Первоначально кладут щепоточку соли в стакан, потом наливают чаю; так как чай не мешают, то на дне стакана получается очень крепкий соленый настой. Несмотря на то, что всегда кладут в стакан соль, чай обычно пьют с сахаром. Сахар всегда едят в прикуску. Мне рассказывали, что за последнее время тунгусы стали покупать на факториях лавровый лист для употребления его с чаем.

Илимпейские тунгусы воду для чая кипятят в железных чайниках, а чай заваривают в отдельных маленьких чайничках, которые зовутся—„хувук“. Только наиболее бедные Илимпейские тунгусы обходятся одним большим чайником. У Ангарских тунгусов, у всех тунгусов междуречья Нижней и Подкаменной Тунгусок заваривать чай в маленьком чайнике нет обыкновения.

Чай обязательно предшествует всякому угощению. Пришедшему гостю всегда предлагают чай прежде чем подать оленье мясо или рыбу. По словам М. М. Суслова, Илимпейские тунгусы всегда перед сном пьют „пустой“ чай. У Панкагирских тунгусов мне этот обычай замечать не приходилось. Вообще я ни разу не видал, чтобы тунгусы пили пустой чай. Панкагирцы и Куркагирцы всегда при мне пили чай с лепешками.

У тунгусов существует несколько суррогатов чая. Заваривают вместо чая растение, известное у русских крестьян под именем кровохарковницы. Тунгусы зовут это растение—„чука чай“, „трава чай“. Предварительной обработке чука чай не подвергается. Сорванные со стебельков головки кладутся в чайник. Иногда их собирают про запас, складывая в турсуки.

Употребляют вместо чая также наросты на бересте, известные у русских под именем—„чага“, у тунгусов—„чалбан чай“. Кусочки „чаги“ кладут в чайник, в котором она разваривается.

Молоко. Молоко по тунгусски—„укунми“. Быть может, это слово происходит от слова „сосок“—„укун“.

Обычно начинают доить важенок с мая и доят приблизительно до 1 октября, до начала „беганья“, по-тунгусски „хоканд“. Доят важенок два раза в день—утром и вечером. При плохом корме доят только раз. Каждый удой дает приблизительно ковшик. Перед доением ударяют несколько раз сильно по вымени ладонью. Делается это, быть может, для того, чтобы размягчить вымя или побудить корову охотнее давать молоко. Удар по вымени может ввести корову в заблуждение, так как теленок-олень, подходя к матери, прежде чем начать сосать, тычет несколько раз мордой по вымени. Доят важенок, первоначально выдаивая до конца молоко из первого соска, и уже потом переходят к другому. Надаивают молоко обычно в железный ковшик, покупаемый у русских.

В сыром виде молоко употребляется редко, так как представляет большую ценность. Обычно пьют его с чаем. Когда варят чай в больших чайниках, то в них же вливают сразу и молоко. На большой чайник, из которого напивается семья в 4—5 человек, достаточно одной чашки молока.

С начала заморозков начинают запасать молоко впрок. Надоив молоко в ковшик его замораживают на морозе. Перед новым доением ковшик подогревают на огне, вываливают из него кружок молока и в освободившуюся посуду надаивают новое молоко. Принеся в чум кружок, тунгуска колет его на кусочки. Расколотые кусочки кладет в ковшик и добавляет в него кипяток из чайника. Не дожидаясь, пока куски растают, она разливает забелевшуюся воду по чашкам, потом на куски молока снова льет воду из чайника.

Иногда в замороженное молоко втыкают палочку. Делается это в том случае, если молоко замораживают в посуде больших размеров, чтобы легче было вытаскивать.

Кипятят молоко редко, обычно только для детей. Кипятят слабо—дают молоку немного подогреться, чтобы ребенок не пил холодного.

Масло. Масло тунгусы из молока готовить не умеют.

За последние годы этому искусству научились немногочисленные семьи, живущие поблизости русских.

Молоко наливают в бутылку и болтают до тех пор, пока оно не свернется. Чтобы получилось масло, приходится болтать около часу. Суслов знает из Илимпийских тунгусов только три семьи, умеющих готовить масло. Своего слова для названия этого молочного продукта у тунгусов не имеется. Масло так и называется „маслом“—по-русски.