

Камчатский филиал Учреждения Российской академии наук
Тихоокеанского института географии
ДВО РАН

СОХРАНЕНИЕ БИОРАЗНООБРАЗИЯ КАМЧАТКИ И ПРИЛЕГАЮЩИХ МОРЕЙ

**Доклады
XI международной научной конференции
24–25 ноября 2010 г.**

Conservation of biodiversity of Kamchatka
and coastal waters
Proceedings of XI international scientific conference
Petropavlovsk-Kamchatsky, November 24–25 2010



Петропавловск-Камчатский
Издательство «Камчатпресс»
2011

Сохранение биоразнообразия Камчатки и прилегающих морей: Доклады XI международной научной конференции, посвященной 100-летию со дня рождения выдающихся российских ихтиологов А. П. Андрияшева и А. Я. Таранца. – Петропавловск-Камчатский : Камчатпресс, 2011. – 58 с.

Сборник включает отдельные доклады состоявшейся 24–25 ноября 2010 г. в Петропавловске-Камчатском XI международной научной конференции по проблемам сохранения биоразнообразия Камчатки и прилегающих к ней морских акваторий. Рассматривается история изучения и современное биоразнообразие отдельных групп флоры и фауны полуострова и прикамчатских вод. Обсуждаются различные аспекты сохранения биоразнообразия в условиях возрастающего антропогенного воздействия.

Редакционная коллегия:

В. Ф. Бугаев, д. б. н., А. М. Токранов, д. б. н. (отв. редактор), О. А. Чернягина

Перевод на английский язык к. б. н. Т. С. Шулежко

Издано по решению Ученого Совета КФ ТИГ ДВО РАН

ТРАДИЦИОННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЫБНЫХ И РАСТИТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ КОРЕННЫМИ НАРОДАМИ КАМЧАТКИ

Юкари НАГАЯМА

Центр гуманитарных наук севера, филологический факультет, Университет Хоккайдо, Япония

Приведены сведения об использовании рыбных и растительных ресурсов коренными народами Камчатки. По результатам опросов дан перечень морских беспозвоночных, рыб и растений, которые употребляли в пищу коряки-алюторцы. Указаны ориентировочные объемы заготовок различных пищевых ресурсов на зиму на одну семью и традиционные способы приготовления из них различных блюд.

TRADITIONAL USE OF FISH AND VEGETATION RESOURCES BY INDIGENOUS PEOPLE OF KAMCHATKA

Yukari NAGAYAMA

Center for Northern Humanities, Graduate School of Letters, Hokkaido University, Japan

Data on the use of fish and vegetation resources by the native people of Kamchatka are summarized. Based on the results of the inquiry the list of marine invertebrates, fish and plants used as a food by koryaks-aljutortsy is given. Approximate volume of winter storages of different food resources per one family and traditional methods of preparation of various dishes from them are described.

Рыболовство и собирательство служили основными видами хозяйственной деятельности коренных народов Камчатки, особенно для оседлых коряков¹, которые жили на берегу моря. В литературе часто отмечается, что для береговых коряков «рыба являлась основным средством питания» (Антропова, 1971, с. 25 и др.). Стебницкий (2000, с. 118) подтверждает, что «рыболовство играет большую роль в хозяйстве... приморских коряков, а именно алюторцев и карагинцев».

Ни в одном из известных нам источников конкретно не указано, в каких объемах рыбу ловили и сколько заготавливали на зиму. В работах С. Н. Стебницкого и И. С. Вдовина отмечается количество заготовленных коряками рыб, но приведенные данные отражают не весь улов: «...одно из хозяйств заготовило 1550 штук рыбы в пищу людям... для собак 1320 штук рыбы» (Стебницкий 2000, с. 123), «...жители селений алюторцев ... поймали 42 000 лососевых рыб» (Вдовин 1973, с. 70). Для растений данных еще меньше. Только Иохельсон (Jochelson, 1908/1975) подробно указывает виды растений, собираемых и используемых коряками, и приводит их латинские названия, но количественных характеристик заготовок в его работах нет.

Цель нашего исследования – выяснить, какие виды растений, рыб и других морских ресурсов употребляли в пищу коряки-алюторцы и сколько примерно продуктов заготавливала на зиму одна семья. Уточнение конкретного количества потребляемых продуктов необходимо для изучения процесса адаптации этих народов к природе, а также оценки изменений их жизненного уклада.

Методика

Все приведенные алюторские названия растений, рыб и других морских животных собраны автором с помощью интервью с носителями языка² из сел Тиличики, Вывенка, Ильпырь, Тымлат и Оссора (Камчатский край). При интервью мы показывали носителям языка живые образцы (для моллюсков – пустые раковины, для растений – живые и гербарные экземпляры) и спрашивали, как называется данный предмет.

Русские и латинские названия определены нами по А. Н. Сметанину и В. Ф. Богоявленскому (2000) для растений, А. Н. Сметанину (2002) для моллюсков. Также большую помощь оказали сотрудники Музея Естествознания Чиба³, Япония (при определении латинских названий моллюсков) и О. А. Чернягина из КФ ТИГ ДВО РАН (при определении русских и латинских названий растений). Возможные ошибки принадлежат автору.

Все корякские названия даются во множественном числе, графикой на основе чавчуженской орфографии, единственная разница – использование буквы э вместо ы.

¹ Коряки подразделяются на две группы: оленные (чавчужены) и береговые (нымыланы). Оленные коряки тоже занимаются рыболовством, но основным видом хозяйственной деятельности для них является, конечно, оленеводство.

² Автор этой работы в основном работает с бывшими жителями с. Анапка, находившегося недалеко от с. Ильпырь в Карагинском районе. Среди лингвистов принято считать алюторский не диалектом корякского, а языком. Но, так как представители этого народа часто называют себя коряками, в этой работе мы называем нымыланов-алюторцев просто коряками.

³ На английском языке – Natural History Museum and Institute, Chiba.

Русские и корякские имена информантов: Татьяна Николаевна Голикова (по-корякски *Лэл̕ѳив̕Нав̕'эм*), Лидия Иннокентьевна Чечулина (*Кэв̕н̕юта̕Нав̕*), Наталия Иннокентьевна Воронова (*Ам̕н̕юта̕Нав̕*), Мария Иннокентьевна Притчина (*Рэг̕'ойи*), Мария Никифоровна Чечулина (*Каля̕Н̕На*), Егор Иннокентьевич Чечулин (*Кэус̕э̕н*), Дарья Павловна Уварова (*Амма*) из с. Анапка; Иван Михайлович Хутигиргин (*Кут̕гэр̕Н̕эн*), Дарья Андреевна Мулинаут (*Мул̕л̕'э̕Нав̕'эм*), Владимир Михайлович Нутаюлгин (*Нутаюл̕гэн*) из с. Вывенка, Абрам Абрамович Улей (*Улий*) из с. Олюторка, Варвара Кондратьевна Белоусова из с. Лесная и другие носители языка.

Использование рыбных и других морских ресурсов

В этом разделе мы рассматриваем все виды рыбных и других морских ресурсов, которые коряки употребляют в пищу. Изучая культуру и быт пенжинских коряков, Иохельсон отмечает следующие 16 видов рыб, среди которых указывает 10 корякских названий⁴.

Виды рыб, указанные Иохельсоном (Jochelson 1908/1975; Иохельсон, 1997):

«сиг» (<i>Coregonus</i>)	«голец» [witiwit] (<i>Salvelinus malma</i>)
«кета» [qetaqet] (<i>Oncorhynchus keta</i>)	(<i>Thymallus</i>)
«горбуша» [qalalin] (<i>O. horbusha</i>)	(<i>Gadidae</i>)
«нерка» [wijuwwi] (<i>O. niarka</i>)	«навага» [weqən] (<i>Eleginus Navaga</i>)
«чавыча» [avač] (<i>Salmo orientaris</i>)	«сельдь» (<i>Clupea harengus</i>)
«кунджа» (<i>Salmo leucomanis</i> Pall.)	«камбала» [aɫpi] и палтус (<i>Pleuronectidae</i>)
«уёк» [χitχit] (<i>Salmo socialis</i>)	«минога» [walaŋin]
«корюшка» (<i>Osmerus</i>)	«щука» [tutkitut]

Мы выяснили для лососевых рыб 10 и для нелососевых 13 разных названий на корякском языке.

Виды рыб и морских животных, употребляемых коряками в пищу

Из указанных рыб заготавливали на зиму в основном три вида: горбушу, кету и кижуча. Рыб других видов сразу съедали и не хранили долго. Все корякские названия даются во множественном числе с сопровождением суффикса для множественного числа -у или -ув̕'в̕'и или -в̕'в̕'и.

Лососевые рыбы

<i>ав̕'асу</i> [awasu] «чавыча»	<i>кэсаву</i> [kəsavu] «хариус»
<i>асув̕'в̕'и</i> [asuw̕wi] «горбуша»	<i>китав̕'в̕'и</i> [qitaw̕wi] «кета»
<i>в̕'ирув̕'в̕'и</i> [wiruw̕wi] «нерка»	<i>тэканув̕'у'и</i> [təkanuw̕wi] «кижуч»
<i>в̕'итив̕'в̕'и</i> [witiw̕wi] «голец»	<i>у̕кэ́нсав̕'в̕'и</i> [uqənsaw̕wi] «кунджа»
<i>ким̕ги̕Н̕у</i> [kimχiŋu] «голец»	<i>э̕н̕ьаму</i> [ən̕'ʔamu] «сима»

Другие виды рыб

<i>альп̕ив̕'в̕'и</i> [aɫpiw̕wi] «вид камбалы»	<i>ли̕На̕ку</i> [liŋaku] «корюшка-зубатка»
<i>в̕'а̕к̕ув̕'в̕'и</i> [waqnuw̕wi] «навага»	<i>мик̕ив̕'в̕'и</i> [mikiw̕wi] «корюшка»
<i>гас̕га̕гэр̕Н̕у</i> [χasχaχəŋu] «налим»	<i>та̕га̕юв̕'в̕'и</i> [taχajuw̕wi] «камбала звездчатая»
<i>гит̕гив̕'в̕'и</i> [χitχiw̕wi] «уёк, мойва»	<i>ту̕лукав̕'в̕'и</i> [tulukaw̕wi] «треска»
<i>ив̕итав̕'в̕'и</i> [ivitaw̕wi] «окунь»	<i>тут̕кав̕'в̕'и</i> [tutkaw̕wi] «щука»
<i>иль̕а̕ку</i> [il̕ʔaku] «бычок»	<i>ук̕иту</i> [ukitu] «сельдь»
<i>кам̕Н̕ув̕'в̕'и</i> [qamŋuw̕wi] «вид камбалы»	

Моллюсков собирали на берегу моря после шторма или во время больших отливов в мае-июне и использовали в пищу, как и многих других морских животных, в сыром или вареном виде. Их употребляли сразу и очень редко заготавливали впрок. Татьяна Голикова сообщила, что, когда моллюсков собирали много, их отваривали и сушили. По рассказам Лидии Чечулиной, моллюсков, наоборот, никогда не заготавливали впрок.

Моллюски

ам̕тув̕'в̕'и [amtuw̕wi] «песчаная ракушка *Mya uzenensis* (Nomura and Zimbo, 1937)»
гу̕гу̕на̕Н̕у [χuχunaŋu] «сердцевидка *Clinocardium ciliatum* (Fabricius, 1780)»
гэ̕в̕ня̕в̕э̕т̕кэ̕с̕у [χəvn̕ʔavət̕kəs̕u] «морская утка»
вэ̕ль̕гиль̕Кэ̕ль̕гу [vəɫχil̕qəl̕χu] «острый клэм *Siliqua alta* (Broderip and Sowerly, 1829)»
вэ̕р̕рув̕'в̕'и [vəŋruw̕wi] «*Panomya nipponica* (Nomura and Hatai, 1935)»
йэ̕г̕'ату [jəɫatu] «мидия *Mytilus* sp.»
ка̕лька̕ку [kəl̕ʔaku] «литторина *Littorina kurila*»
ки̕ки̕Н̕э̕с̕у [qiqiŋəs̕u] «морское блюдечко»
пам̕пэ̕с̕Кав̕'в̕'и [pampəs̕qaw̕wi] «*Macoma calcarea*»

⁴ Названия на корякском языке переведены в транскрипцию, которая принята в этой работе.

Другие морские животные

акав'ату [akawatu] «рак-отшельник»
 аммив'в'и [ammiwwi] (название не уточнено; возможно, актинии)
 вагиткаҥу [vaɣitkaŋu] «краб камчатский»
 в'акалаҥу [wakalaŋu] «асцидия»
 г'ав'инаҥу [ɣawinaŋu] «волосатый краб»
 инункукав'в'и [inunkukawwi] «морской еж»
 исам'ав'в'и [isəmʔawwi] «морской огурец»
 когагав' [koɣaɣawwi] «морской огурец или асцидия»
 суг'ив'в'и [suɣiwwi] «медуза»
 эрәткусимәнгәлҥу [ərətкусимәnɣəlŋu] «морская звезда»

Традиционные способы заготовки рыбы

По традиции коряки заготавливали рыбу в шести разных видах: 1) тавг'алу [tavɣalu] – «юкола» (рис. 1), 2) в'алтув'в'и [waltuwwi] – «вяленая рыба с костями и головой, разрезанная через живот (для собак)», 3) камив'в'и [kamiwwi] «подвяленная целиком рыба вместе с икрой или молоками», 4) в'илв'илу [wilwilu] «квашеная рыба (в основном для собак)», 5) тилаку [tilaɣu] – «серединная часть с позвоночником разрезанной на три доли рыбы (для собак)» (рис. 2) и 6) гиҥлув'в'и – «мясо, отделенное от позвоночника лосося». Кроме того, зимой рыбу замораживали. Коряки-алюторцы, в отличие от других береговых коряков Тигильского и Пенжинского районов, не делали рыбную муку. Юколу ели в сухом виде, а камив'в'и – «подвяленную целиком рыбу» употребляли в пищу в вареном виде или готовили из нее строганину. Замороженная камив'в'и – «подвяленную целиком рыбу» хранится до апреля и не портится. Таких продуктов заготавливали примерно 2–3 мешка. А гиҥлув'в'и – «мясо, отделенное от позвоночника лосося» отдельно сушили и также хранили в мешках или травяных мешках-корзинках – ляпгав'в'и.



Рис. 1. Тавг'алу – «юкола» (Ильпырь, 2001)



Рис. 2. Тилаку – «серединная часть юколы» (Ильпырь, 2002)

Икру сушили отдельно от рыбы (рис. 3). Сушеная икра (рис. 4) необходима для приготовления традиционного блюда *тилқәтил* [tilqətil] «толкуша».



Рис. 3. Сушение икры (Ильпырь, 2003)



Рис. 4. Сушеная икра (Оссора, 2000)

Летом на рыбалке квасили в яме икру и головки лососей (рис. 5–8). Выкапывали в земле яму, стелили в нее чистые травы, затем клали туда лососевую икру и головки, которые покрывали опять травами и потом плотно закапывали землей, чтобы до них не добрались звери. Такие продукты употребляли как закуски и подавали перед супом или ухой.



Рис. 5. В'иллоту – «квашенные головки» и квашеная икра (Ильпьер, 2002)



Рис. 6. Савелий Голиков вытаскивает кислые головки из ямы (Ильпьер, 2002)



Рис. 7. Яма для кислых головок – 1 (Ильпьер, 2002)

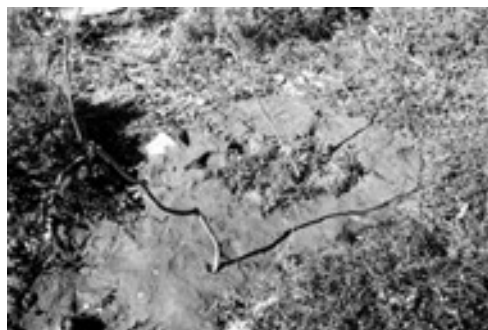


Рис. 8. Яма для кислых головок – 2 (Ильпьер, 2002)

Для квашеной рыбы ямы делали больше по размеру: диаметром 1,2 м и глубиной 1,5 м. По рассказу Лидии Чечулиной, в одной яме помещалось от 300 до 500 кг рыбы. В таких ямах квасили рыбу целиком для собак и вытаскивали оттуда по мере необходимости.

Головки лососей также употребляли в сыром виде или жареными на костре (рис. 9–10). С сырой головкой оставляют спинную часть вместе с плавником. Эту часть мелко нарезают на доске или толстой ветке и едят.



Рис. 9. Сырая лососевая головка (Ильпьер, 2002)



Рис. 10. Жареные лососевые головки (Ильпьер, 2002)

Традиционное использование съедобных растений

По сравнению с рыбными и мясными продуктами, растения коряки употребляли намного меньше, но достаточно часто. Собирали и сейчас собирают ягоду, корни, орехи и др. Грибов коряки никогда не употребляли, кроме мухомора, который использовали как стимулятор.

Виды растений, употребляемых в пищу

Ягоды

в'эльав'в'и [wəɭʲʔawwi] – «красная смородина *Ribes* sp.»

гэйнъу [χəjəɲʲu] – «брусника *Vaccinium vitis-idaea* var. *minus*»

ильНатгэйнъу [ilʲnatχəjəɲʲu] – «клюква мелкоплодная *Oxycoccus microcarpus*»

лиНдув'в'и [linʲduwwi] – «голубика *Vaccinium uliginosum*»

мимьюв'в'и [mimjuwwi] – «рябина бузинолистная *Sorbus sambucifolia*»

нэрэ́тту [perəttu] – «княженика *Rubus arcticus*»

рэттув'в'и [rəttuwwi] – «морозка *Rubus Chamaemorus*»
 эвэнъу [əvənʔu] – «шикша *Empetrum nigrum*»
 элитъав'в'и [əlɪtʔawwi] – «жимолость синяя *Lonicera caerulea*»

Корни (рис. 11–14) собирали и сушили для хранения. Некоторые из них употребляли в сушеном виде, корни клейтонии и рябчика клали в супы, корни клейтонии, копеечника и горца обоих видов – в толкушу.

Съедобные корни

энатив'в'и [ənatiwwi] – «копеечник копеечниковый *Hedysarum hedysaroides*»
 матав'в'и [mətawwi] – «горец живородящий *Bistorta vivipara*»
 рэмъув'в'и [rəmn̩uwwi] – «клеятония остролистная *Claytonia acutifolia*»
 ав'в'икав'в'и [awwikawwi] – «рябчик камчатский *Fritillaria camtschatcensis*»
 қутав'в'и [qutawwi] «горец трехкрылоплодный *Polygonum tripterocarpum*»
 пэқрамъув'в'и [pəqrəmn̩u] – «мертензия азиатская *Mertensia maritima* ssp. *asiatica*»
 тэпав'в'и [təpawwi] – «хвощ *Equisetum* sp.»

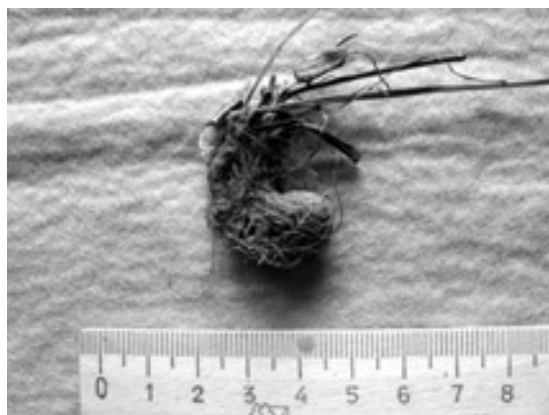


Рис. 11. Корень горца живородящего
(Ильпырь, 2003)



Рис. 12. Корни клейтонии
(Палана, 2006)



Рис. 13. Корни горца трехкрылоплодного
(Ильпырь, 2003)



Рис. 14. Корни мертензии азиатской
(Ильпырь, 2001)

Другие растения

аҥаҥу [aŋaŋu] – «горячая пучка, борщевик шерстистый *Heracleum lanatum*»
 в'ив'ив'ту [wiwiwtu] – «иван-чай широколистный *Chamaenerion latifolium*»
 қарвув'в'и [qərvuwwi] – «кедровый стланик *Pinus pumila*»
 гунав'в'и [ɣunawwi] – «шишки кедрового стланика»
 нэклув'в'и [nəkluwwi] – «орехи кедрового стланика»
 илъяқсинвэлгав' [ilʔaqsɪnvəlɣaw] – «коряжская петрушка, лигустикум *Ligusticum scoticum*»
 нунуну [nununu] – «иван-чай узколистный *Chamaenerion angustifolium*»
 йив'йэръу [jiwʔəɣʔu] – «мякоть от стеблей иван-чая»
 сипийэръу [sipiʔəɣʔu] – «пара завязанной мякоти от стеблей иван-чая»
 тинтину [tintinu] – «холодная пучка, дудник Гмелина *Angelica gmelinii*»

Пучку ели в сыром виде как салат, а лигустикум (рис. 15) употребляли в качестве приправы, т. е. клали в супы для вкуса, точно так же, как петрушку (рис. 16).



Рис. 15. Лигустикум – корякская петрушка (Ильпырь, 2003).



Рис. 16. Лигустикум с отварной рыбой (Ильпырь, 2003).

Среди растений особое место занимает иван-чай узколистный *Chamaenerion angustifolium* (рис. 17–18). Из его стебля извлекают мякоть и сушат (рис. 19–20). Сушеная мякоть иван-чая (рис. 21–22) необходима для приготовления национального блюда – «толкуши».



Рис. 17. Сбор иван-чая – 1 (Ильпырь, 2003)



Рис. 18. Сбор иван-чая – 2 (Ильпырь, 2003)



Рис. 19. Обработка иван-чая (Ильпырь, 2003)



Рис. 20. Мякоть иван-чая (Ильпырь, 2003)



Рис. 21. «Лепешки» из мякоти иван-чая на вешале (Ильпырь, 2003)



Рис. 22. Сушеная мякоть иван-чая – йив'йэрэу (Ильпырь, 2003)

Традиционные блюда

Чаще всего варят *аръаар*⁵ [aɾʔaʔaɾ] – «уху, отварную рыбу» и *эпаҕа* [эраҕа] – «суп». Кроме того, летом, когда есть свежая ягода, делают *киликил* [kilikil] – «отварную рыбу с ягодой». Для киликил отваривают лососевую рыбу и снимают с костей ее филе. Затем мелко толкут его с помощью ложки или кружки (рис. 23). Далее добавляют ягоду, чаще шикшу (рис. 24), потом – нерпичий жир в жидком состоянии – *мэтқэмэт* [mɛtqɛmɛt] (рис. 25). Все перемешивают и получается *киликил* (рис. 26). Такое блюдо обычно едят в качестве десерта. В случае, когда нет нерпичьего жира, его иногда заменяют растительным маслом.



Рис. 23. Толчение кружкой отварной рыбы (Ильпьер, 2002)



Рис. 24. Добавление шикши (Ильпьер, 2002)



Рис. 25. Добавление нерпичьего жира (Ильпьер, 2002)



Рис. 26. Киликил – отварная рыба с ягодой и нерпичьим жиром (Ильпьер, 2002)

Изготовление толкуши – очень сложная и долгая процедура. Все нужные продукты заготавливают с лета. Толкушу обычно делают во время праздников и подают как десерт. В качестве примера приводим рассказ Татьяны Голиковой о приготовлении толкуши (записан и переведен на русский язык автором 22 сентября 2003 г.):

«Летом собираем морошку, голубику, шикшу, бруснику и рябину (рис. 27). Также собираем клеитонию, горец трехкрылоплодный, горец перистый, горец живородящий, копеечник. Кедровые шишки, орехи кладем (в толкушу), чтобы вкусно получилось.

Иван-чай собираем и делаем сушеную мякоть. Отделяем шкурки от иван-чая. Иван-чай узколистый и щавель собираем и сушим. Освобождаем орехи, готовим шишки. Из куса нерпичьего жира готовим жир в жидком состоянии. Икру сушим для толкуши, которую делаем на праздник. Есть деревянные миски, которые используются только для толкуши (рис. 28).

Сушеную икру хорошо колотим. Варим корни – горец трехкрылоплодный, клеитонию, 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 (рис. 29).

Добавляем ложку жидкого нерпичьего жира и отвар корней. Сушеные листья иван-чая широколистного, щавеля и шкурки от стеблей иван-чая узколистного (рис. 30) все вместе смешиваем и просеиваем (рис. 31). 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. Закончив класть морошку, перекладываем толкушу в миску (рис. 32). Раньше не добавляли сахар, потому что его не было. А сейчас в толкушу с морошкой добавляем сахар. В толкушу с голубикой и брусникой тоже добавляем сахар».

⁵ В этом разделе корякские слова даются в единственном числе.



Рис. 27. Традиционный стиль сбора ягоды (Ильпьер, 2001)



Рис. 28. В деревянной миске толкутся орехи (Палана, 2006)



Рис. 29. Белая масса толкуши (Палана, 2006)



Рис. 30. Просеивание листьев иван-чая широколистного (Палана, 2006)

Каждая хозяйка имеет свой рецепт приготовления. Городские жители, которым трудно достать традиционные растительные компоненты, вместо диких корней кладут отварной картофель, а листья и шкурки иван-чая могут не добавлять. Но представители этого народа все равно стараются соблюдать традицию в современных условиях.



Рис. 31. Колочение шкурки от стеблей иван-чая (Палана, 2006)



Рис. 32. Толкуша с шикшей (справа) и брусничкой (слева) (Палана, 2006)

Годовой цикл традиционного рыболовства

Береговые коряки занимаются рыболовством круглый год (табл. 1). Поэтому в случае, когда мало ловили лососевых рыб, они спокойно могли заменять их другими видами рыбы и никогда не голодали. Рассказы Варвары Кондратьевны Белоусовой (1939 г. р., Лесная) служат подтверждением этому. В период с сентября по октябрь идет осенний голец. В январе начинается лов наваги, который продолжается в течение двух месяцев. В феврале также ловят минтая. В марте начинают лов камбалы и бычков. С конца марта до апреля идет весенний лов гольца. В мае приступают к добыче кунджи, которая продолжается до 10 июня. Затем ловят уйка (мойву) и одновременно чавычу. В конце июня начинается промысел летней рыбы: горбуши, гольца, кунджи, нерки, сельди, корюшки, кеты и кижуча.

ча. Летняя рыбалка заканчивается в октябре или начале ноября. Лидия Чечулина из с. Анапка восточного побережья тоже подтверждает, что ее семья занималась рыболовством круглый год непрерывно.

Таблица 1. Рыболовный календарь лесновских коряков

Вид рыбы	Месяц											
	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Голец												
Навага												
Минтай												
Бычки												
Камбалы												
Кунджа												
Уек (мойва)												
Чавыча												
Корюшка												
Сельдь												
Горбуша												
Нерка												
Кета												
Кижуч												

Модель заготовки продуктов в 1960-х гг.

По рассказу Лидии Чечулиной, ее отец Иннокентий Николаевич Чечулин (1923 г. р, по-аляutorски *ТгингарНэн*) из с. Анапка Карагинского района всю жизнь работал рыбаком. Возьмем в качестве примера семью Иннокентия Николаевича. Она состояла из 10 человек: 4 взрослых (отец, мать, бабушка и тетя) и 6 детей. Кроме того, держали 13 собак для упряжки, в том числе одну сучку и щенков.

С конца июня по сентябрь члены семьи ловили рыбу на рыбалке и там же занимались сбором съедобных растений. У семьи было три рыбалки. На первой она ловила рыбу в июне–июле, на второй – в августе (целый месяц), на третьей – с начала сентября, в течение 10–15 дней. На всех рыбалках заготавливали рыбу в четырех разных видах: *тавг'алу* – «юкола», *в'алтув'в'и* – «вяленая рыба с костями и головой, разрезанная через живот (для собак)», *тилаку* – «серединная часть с позвоночником разрезанной на три части рыбы (для собак)» и *в'илв'илу* – «квашеная рыба (для собак)». В таблице 2 представлены данные о количестве рыб, заготавливаемых семьей Иннокентия Чечулина в 1960-х гг.

Таблица 2. Количество лососевых рыб, заготавливаемых в семье Иннокентия Чечулина в 1960-х гг.

Рыбалка	Юкола (шт.)	В'алтув'в'и (шт.)	Тилаку (шт.)	Квашеная рыба (кг)
Мыс Чучевина	600	5000	600	900 (три ямы)
Устье р. Валваям	600	2000	600	1500 (три ямы)
Верховье р. Валваям	300	1500	300	300 (одна яма)
Итого	1500	8500	1500	2700

Так же, как в таблице 2, в таблице 3 представлены данные о количестве съедобных растений, заготавливаемых семьей Иннокентия Чечулина в 1960-х гг. Корни собирали не только сами, но и брали из кладовок мышей. В одной кладовке находилось примерно 1,5 кг разных корней, за лето семья обычно использовала запасы из трех таких кладовок.

Таблица 3. Количество съедобных растений, заготавливаемых в семье Иннокентия Чечулина в 1960-х гг.

Вид растений	Количество
Корни, взятые из кладовки мышей	4,5 кг
Корни копеечника	1 кг
Корни змеевика	2 кг
Корни клейтонии	1 кг
Корни рябчика	2 кг
Мякоть иван-чая (см. рис.)	40 кг
Шишки кедрового стланика	3 мешка (50-килограммовых)
Шикша	30 л
Морошка	100 л
Брусника	20 л
Рябина	20 л
Голубика	10 л

Жимолость, смородину, княженику не заготавливали впрок, а сразу ели, так как сборы этих ягод были невелики.

Заключение

Несмотря на суровые условия Севера, коренные народы крайне редко страдали от голода, так как с давних времен знали эффективный способ использования разнообразных природных ресурсов. Однако традиционная хозяйственная деятельность этих народов до настоящего времени очень мало изучена. В связи с чем требуется ее *дальнейшее подробное исследование*.

ЛИТЕРАТУРА

- Антропова В. В. 1971. Культура и быт коряков. – Л. : Наука. – 216 с.
Вдовин И. С. 1973. Очерки этнической истории коряков. – Л. : Наука. – 303 с.
Иохельсон В. И. 1997. Коряки: материальная культура и социальная организация. – СПб. : Наука. – 238 с.: ил.
Сметанин А. Н. 2002. Пресноводные и морские животные Камчатки (рыбы, крабы, моллюски, иглокожие, морские млекопитающие). – СПб. : Политехника. – 237 с.
Сметанин А. Н., Богоявленский В. Ф. 2000. Примечательные растения из природной флоры Камчатки. – Петропавловск-Камчатский : Новая книга. – 313 с.
Стебницкий С. Н. 2000. Очерки этнической истории коряков. – СПб. : Наука. – 235 с.
Jochelson W. 1908/1975. The Koryak: The Jesup North Pacific Expedition. – Vol. 6. – AMS Press: New York (reprint from the edition of 1908, Leiden and New York). – 842 p.