

9 КОРЕННЫЕ ЗНАНИЯ КОРЯКОВ ОБ УСТОЙЧИВОМ РЫБОЛОВСТВЕ И ОЛЕНЕВОДСТВЕ

Эрих Кастен

Введение

Коренное население Камчатки – ительмены, коряки и эвены – живут преимущественно за пределами таких крупных городов, как Петропавловск-Камчатский, и зарабатывают на жизнь в основном за счет возобновляемых природных ресурсов, устойчивое использование которых имеет первостепенное значение для их выживания и выживания будущих поколений. Это, прежде всего, рыболовство, охота на морских млекопитающих на побережьях, а также на сухопутных животных, оленеводство во внутренних территориях полуострова и сбор богатых витаминами растений и ягод в короткий бесснежный период лета. Кроме того, пушной промысел на протяжении веков был, а иногда и остается, важным средством обмена и источником дохода для приобретения необходимого оборудования и других товаров. Разнообразное и тщательно скоординированное сочетание различных и устойчиво используемых природных ресурсов позволило обеспечить сбалансированное и здоровое питание для коренного населения. Как и у большинства народов Севера, это модели «двойной или парной экономики» (Krupnik 1993: 213), при которой природные уловы с побережья и внутри региона обмениваются через торговые партнерства. В наших беседах с местными жителями неоднократно подчеркивалось, насколько важны даже в наши дни соответствующие социальные сети – часто невзирая на этнические границы – в их экономических стратегиях. Несмотря на множество возникающих в связи с этим вопросов, здесь основное внимание уделяется тому, в чем находят выражение знания коренных народов об устойчивом использовании двух ключевых ресурсов – рыболовства и оленеводства.

В этой статье большой интерес будет направлен не столько на традиционные знания коренных народов, сколько на то, как они могут быть переданы – насколько это возможно – с помощью новых технологий прежде всего молодому поколению, чтобы, используя современные знания, продолжить прежнюю экологичную связь с природой. Полностью в духе новой парадигмы со-производства, которая уже несколько лет становится важнее в этнологических исследованиях Севера (Krupnik 2021: xxxv), в этой статье особое внимание уделяется на том, как коренные жители выражают своими словами связь человека и природы, а также природные изменения – и именно в форме представленных здесь

текстовых отрывков из видеозаписей последних 25 лет, записанных у коряков на Камчатке.¹ А этнологические соображения отходят на второй план, потому что здесь в первую очередь речь идёт о знаниях местных жителей, которыми местные делятся с иностранными исследователями в рамках метода включенного наблюдения.



Рис. 1. Карта Камчатки. © Kulturstiftung Sibirien.

¹ Для первого знакомства с экологическими знаниями коряков здесь использована подборка бесед, с которыми можно ознакомиться в полном объеме в виде видеозаписей с переводом в качестве субтитров на сайте ek-north.org. Там же можно найти подробную документацию по экологическим знаниям эвенов Камчатки.

При этом нас особенно интересуют высказывания местных жителей о том, как они воспринимают природу и окружающую среду, особенно с учетом произошедших там изменений; как они отражаются на их жизненных ориентировании; как ими традиционно используются и перерабатываются природные ресурсы, и где такое использование ощущается ими как ограниченное или находящееся под угрозой; как традиционное использование ресурсов встраивается в целостные концепции взаимности и в критерии сосуществования с природой, и как они выражаются в мировоззрении и ритуалах, каким образом закрепляются внутри общины, особенно на сезонных праздниках, и как передаются молодым поколениям.

Стратегии лососевого промысла коряков в свете устойчивого природопользования

Прежде чем мы представим, что рассказали пожилые коряки недавно о своем лососевом промысле с точки зрения устойчивого использования рыбных ресурсов, рассмотрим сначала, что писали об этом исследователи Камчатки и путешественники в своих отчетах за истекшие три столетия. Во время своих путешествий и в результате наблюдений за ительменами, которые сегодня живут преимущественно на западном побережье Камчатки, Георг Вильгельм Стеллер (1774: 141–176) еще в середине XVIII века отметил их особые методы ловли лосося и подробно описал различные виды лосося и других рыб, а также их поведение.

Хотя ительменские рыбаки могли бы полностью перекрыть реку рыбными запрудами, они не делали этого, поскольку, очевидно, стремились пропустить определенное количество рыбы вверх по течению, где родственники и другие люди создали свои поселения. Из наблюдений Г.В. Стеллера можно сделать вывод, что разные семьи, живущие в небольших поселениях вдоль рек, образовывали локальную группу, которая поддерживала тесные связи и укрепляла их во время сезонных праздников. Для этого они приглашали и посещали друг друга осенью и в начале зимы, чтобы вместе совершать обряды примирения с природой, как это делается и сегодня в неизменном виде у коряков, живущих далеко к северу (о праздниках *Ололо*, см. ниже). Очевидно, они стремились оставить достаточное количество рыбных ресурсов поселениям, расположенным выше по течению, для их благополучия, чтобы те, в свою очередь, могли позаботиться о дополнительных ресурсах на своих территориях. Тем самым также пытались предотвратить, чтобы эти семьи в случае нужды были бы вынуждены обратиться к родственникам, живущим вниз по течению. Такое симбиотическое отношение к людям и природе, в более широком контексте, – в отличие от сегодняшних преимущественно индивидуалистических стратегий

– до сих пор имеет место в рассказах пожилых людей, которые были записаны исследователями.

По словам Семена Трифонова Уркачана, охотника и рыболова нымыланского (корякского) и эвенского происхождения из с. Лесная (позже жившего в Палане), коренное население хорошо увязывало свою деятельность с заданным временным циклом природы, за которым они очень внимательно наблюдали. В своей повседневной и сезонной деятельности они следовали заданному ритму природы, что означало, что временами они работали день и ночь, потому что «рыба не ждет», но затем отдыхали в течение более длительного периода. Каждому было известно, что он или она должен делать сам, поэтому не нуждался в чужих приказах; позже они возмущались строгими временными правилами, навязанными им начальством в советское время.

Местные жители на собственном опыте научились понимать и следовать знакам природы, которые служили им надежным ориентиром для планирования своей деятельности. С.Т. Уркачан вспоминает: «Как только осенью деревья сбрасывали листву, а затем она начинала плыть по поверхности реки, люди знали, что нужно готовиться к установке специальных приспособлений, потому что скоро появится радужная форель (*Parasalmo mykiss*)» и начнет свою миграцию вниз по течению. Владимир Сергеевич Яганов из Лесной тоже сообщает нечто подобное: «Когда в июне мы отправляемся на побережье ловить тихоокеанскую мойву (*Mallotus villosus catervarius*), то сначала ставим сети на берегу. У гольца (*Salvelinus leucomaenis*), которого мы обычно ловим первым, мы вскрываем желудок и смотрим, найдем ли мы внутри мойву. Если да, то мы знаем, что косяки мойвы уже недалеко, и каждый начинает готовить свои рыболовные снасти».



Рис. 2. Улов тихоокеанской мойвы в Лесной. Фото: Эрих Кастен.

Александра Трифоновна Уркачан, сестра Семена Уркачана, дочь матери-нымыланки и эвенского оленевода, рассказала нам: «Когда в середине июня мы слышим, как кукушка кукует определенным образом (*тут-тут-тут*), мы знаем, что скоро к нам придет первая рыба». Для Сергея Антоновича Попова из Лесной это знак того, что «у нас будет много рыбы и мойвы, когда кукушка кукует так (*тулугатык*), что звучит как барабанный бой». Он продолжает: «Когда мы вскрывали рыбу, мы обращали самое пристальное внимание на состояние чешуи и внутренностей. Например, если внутренняя кожа образовывала своего рода карман, мы знали, что в тот год будет много рыбы». Коряки Дарья Васильевна Упит и Христофор Танвилин, живущие в Тымлате на северо-восточном побережье Камчатки, вспоминают подобные предсказания о том, что весной, когда снег отливает красным цветом, можно ожидать много рыбы.

С.Т. Уркачан рассказывает о сезонном рыболовном цикле жителей Лесной: «После зимы в мае, форель (*Salveninus malma*), которая приближается к побережью, – первая рыба, которую мы ловим. Эта рыба потребляется сразу и не хранится, а из некоторых мы производим ферментированную рыбу, которая используется в качестве приманки в специальных ловушках, которые мы устанавливаем [позже]». В июне семьи переезжают на побережье, чтобы ловить тихоокеанскую мойву. После этого, как только начинается ход различных лососевых – чавыча (*Oncorhynchus tshawytscha*), кета (*Oncorhynchus keta*), горбуша (*Oncorhynchus gorbusha*), который постепенно приносит обильную рыбу вверх по течению, семьи перемещаются в верховья рек на соответствующие семейные рыболовные участки, которые всегда использовали их предки. В последующие два месяца, июль и август, они заготавливают – в основном путем сушки – основной запас рыбы для себя и для собак на весь оставшийся год и до следующей весны. В сентябре и октябре рыбалка идет на убыль и заканчивается ловлей радужной форели, после чего начинается основной сезон охоты на морских млекопитающих, снежных баранов (до октября) и пушных зверей (с ноября по февраль).

С июня по сентябрь женщины и дети заняты сбором ростков, черемшой, ягод и кореньев, которые также используются как важные ингредиенты в некоторых традиционных блюдах, часто в сочетании с рыбой. С.А. Попов рассказывает о важной роли, которую играла (и продолжает играть) рыба мойва, особенно в качестве корма для собак. От старших товарищей он узнал, «что оленеводы раньше добывали рыбу у Тайныгытгына, «священного озера», дальше вверх по течению реки Лесной: куда лосось поднимался на нерест, а мы в это время года, в июне, были еще заняты пополнением запасов мойвы на побережье, поэтому не обращали особого внимания на лосося там».

Переработка рыбы

Рыбу готовят различными способами, согласно которым люди часто – в сочетании с продуктами из дикорастущих растений и диких животных – готовят особенно питательные блюда. Видимо, они на собственном опыте убедились, что в особых климатических условиях Севера данные блюда лучше всего подходят для их организма, что с уважением отметил еще Г.В. Стеллер (1774: 302); сегодня такие полезные пищевые традиции коренных народов встречаются реже, хотя они все еще популярны в отдельных местностях и особенно среди старшего поколения.



Рис. 3. Обеденный перерыв во время рыбалки на Лесной с мясом нерпы, мойвой и порослями дикого чеснока, особенно богатого витаминами (см. ниже).

Фото: Эрих Кастен.

С.Т. Уркачан прямо-таки восторженно рассказывал в подробностях, как раньше люди владели хитростями заготовки ферментированной рыбы в ямах: «Яму тщательно выстилали ивовыми ветками, между слоями укладывали рыбу и рыбьи головы, после чего яму закрывали», чтобы некоторое время дать рыбе забродить. «Когда позже они открывали яму, аромат был такой, что таял во рту», – как он выразился. «Он сильно отличался от запаха ферментированной рыбы, которую мы готовили более простым способом для собачьего корма». «Другой способ использовали осенью, когда иногда целую кету подвешивали на некоторое время, чтобы дать забродить, а затем замораживали для последующего употребления зимой». Затем, после приготовления, рыбу разделявали и

подавали с жиром нерпы, рыба икра, которую ели ложками, считалась настоящим деликатесом. Татьяна В. Котовина из Тымлата описывает специальные ямы для хранения в вечной мерзлоте: «маленькие домики, даже с дверями и лестницами», где они хранили слегка ферментированную рыбу, чтобы сохранить ее особенно восхитительный вкус.

Весной ели рыбы головы первой форели предпочтительно сырыми после того, как разрезали их на мелкие кусочки. Летом потребляли и потребляют в сыром виде рыбы головы лосося, особенно их переднюю часть, которая считается особенно вкусной, и в которой, как, видимо, они из собственного опыта узнали, почти нет опасных паразитов (глисты, гельминты).



Рис. 4. Излюбленное потребление сырых рыбьих голов сразу после улова вблизи Паланы. Фото: Эрих Кастен.

Как часть зимнего рациона люди также готовили рыбную муку из лосося, о чем рассказывает С. А. Попов: «Мы ходили вверх по реке, примерно 15-20 километров до нерестовых потоков кеты. Там мы собирали самок рыб (шиголго), которые уже ослабли и должны были умереть после нереста; мы жарили их на костре и делали из их мяса рыбную муку. Но шкуру рыб мы съедали, так что ничего не выбрасывали». Т. В. Котовина также отмечает, что после аналогичной технологии изготовления рыбной муки их шкурки сохраняли на зиму, а затем употребляли в пищу вместе с жиром. Для Х. П. Танвилина рыбная мука была важным продуктом питания зимой, и он лукаво сравнивает ее с готовыми супами, приготовленными в Китае [или Корее], ставшими в последнее время

довольно популярными на Камчатке: «В течение пяти минут вы можете приготовить его, по желанию добавить сушеный дикий лук или жир нерпы».

Однако основной пищей был сушеный лосось, называемый *юкола*. Рыбу нужно было разрезать пополам особенно точно и ровно, чтобы мухи не смогли отложить яйца в маленькие отверстия, так как личинки впоследствии могли уничтожить весь запас. Х.П. Танвиллин признает, что даже это не помогает, когда мухи появляются в большом количестве, и тогда приходится каждый день очищать внутренности разделанной рыбы от личинок. Поэтому для изготовления *юколы* он предпочитает конец августа и сентябрь, когда основной сезон мух уже закончился. Однако, по мнению С.А. Попова, лучшее время для сушки лосося на Камчатке – июль и август при низкой влажности воздуха, когда рыба быстро сохнет и личинки не успевают развиваться.



Рис. 5. Сушка лосося в верховьях реки Лесная. Фото: Эрих Кастен.

После того как разделанная рыба некоторое время сушится на стеллажах, ее сначала подвешивают под помост *балагана* – своеобразного шалаша на столбах, где ветер продолжает хорошо просушивать рыбу, и навес защищает ее от дождя, в то время как от птиц натягиваются сети. Позже сушеная рыба хранится в хижине наверху. Перед употреблением *юколу* разламывают на кусочки и обмакивают в масло нерпы. Зимой она также используется в основном как корм для собак, а также пользуется большой популярностью у оленеводов в качестве корма в экстренных случаях для оленей при периодически наступающих критических ситуациях в конце зимы. А.Т. Уркачан сообщает, что *юкола* готовилась некоторыми членами семьи как питательная добавка к обычному

корму оленей в марте, чтобы придать оленям дополнительные силы, когда в апреле ожидается рождение молодых оленят.

Добыча рыбьего жира, по крайней мере сегодня, не встречается на Камчатке и, видимо, никогда не была широко распространена среди тамошнего коренного населения (в отличие от казаков и русских), как, например, среди некоторых индейских групп (*First Nations*) на тихоокеанском побережье северо-запада Канады, поскольку коряки и ительмены всегда добывают достаточное количество жира из большого количества нерп и других морских млекопитающих побережья. Г.В. Стеллер (1774: 175) смог еще установить, что ферментированную рыбу иногда готовили в каноэ, наполненных водой, в которую бросали раскаленные камни, после чего масло снимали с поверхности – очень похоже на то, что дзавада'энухв из племени кваквака'вакв (ранее: квакиутль) практикуют и сегодня (Kasten 1990: 54-68).

Примерно в середине 18 века Г.В. Стеллер (1774: 168) заметил у ительменов отвращение к соленой рыбе, в то время как у казаков и русских это уже был предпочтительный способ ее сохранения. В 1843 г. Й.К.Э. Кегель (в Gulden 2011: 192) также отметил в коряжских поселениях в Карагинском районе, что соль там не использовалась для консервации. А Т.В. Котовина из соседней деревни Тымлат до сих пор вспоминает, что «мы не знали соленой рыбы, потому что соль нам вообще была неизвестна».

Кроме того, копчение лосося, очевидно, никогда не было отдельной традицией среди ительменов и коряков, как это было среди других коренных народов северной части Тихого океана. Г.В. Стеллер (1774: 174) отметил, что тогда рыба приобретала иногда горький вкус, который он объяснил использованием недостаточно высушенной древесины. Евдокия Лукинична Нестерова из Лесной, однако, объяснила нам, как коптят лосось традиционным способом в ямах. Только в 1920-х годах, когда соль стала доступна в больших количествах, коряки тоже начали производить копченую семгу (*балык*) и солить рыбу различными способами для ее сохранения. Последний метод был оценен как более «рациональный» (как менее трудоемкий) в советское время и используется сегодня преимущественно. Однако было установлено, что употребление сушеного лосося, сохраненного традиционным способом, полезнее, чем употребление большого количества соленой рыбы, как это принято сегодня. В результате многие местные жители в этом регионе сегодня страдают от болезней системы кровообращения, которые, по воспоминаниям пожилых людей, не были столь распространены в прежние времена.

По словам А.Т. Уркачана, сушеная икра рыбы была особым деликатесом и употреблялась по-разному: «После того как мы снимали рыбью кожу, мы ели икру вместе с кедровыми орехами. Так она была особенно вкусной, почти как молоко, и не так сильно застревала между зубами. Обычно мы ели ее на завтрак, или женщины брали ее с собой, когда уходили в тундру собирать ростки, и там

мы ели ее вместе с мякотью борщевика (*Heracleum lanatum*) в перерывах между сборами, когда пили чай». Х.П. Танвилиин с большим энтузиазмом рассказывает, как сушеную рыбью икру ели с внутренним слоем бересты и смешивали с жиром нерпы, «на истинно корякский манер». Г.В. Стеллер (1774: 171 f.) также описывает, как сушеная рыбья икра заготавливалась заранее в качестве провизии вместе с некоторыми растениями. Е.Л. Нестерова отмечала, что важно правильно сушить рыбью икру, используя слой плетеных трав, на которые ее кладут, чтобы она не горчила.



Рис. 6. Сушка икры лосося на реке Кабана, Быстринский район. Фото: Эрих Кастен.

Сушеная икра лосося также использовалась в качестве ингредиента традиционного блюда *тылктыл* (по-русски: толкуша). Это блюдо состоит из различных видов высушенных и измельченных растений, корней и рыбьей икры, преимущественно подавалось на праздниках и в качестве ритуального блюда во время праздника *Ололо*. Это блюдо готовили разными способами. С.А. Попов вспоминает: «Когда мы ходили на праздники к оленеводам, нам подавали «белый *тылктыл*» (*экгы тылктыл*), в который добавляли внутренний жир оленя. Другой вид *тылктыла*, который содержит высушенную и измельченную внутреннюю мякоть иван-чай (*Chamerion angustifolium*), называется «черный *тылктыл*» (*игирга тылктыл*)».

Еще одно распространенное рыбное блюдо – *кылыкыл*. Он состоит из нарезанных кусочков вареного лосося, из которого тщательно удалены кости и в который добавлены ягоды вороники (*Empetrum nigrum*) – не очень вкусные, но



Рис. 7. Сбор дикого чеснока «черемша», растущего на Камчатке, около Лесной. Фото: Эрих Кастен.

особенно богатые витаминами – и жир нерпы. Можно также добавлять любые другие ягоды, если их много, например, морошку (*Rubus chamaemorus* L.) и голубику (*Vaccinium uliginosum* L.), как показала нам Е.Л. Нестерова. Это блюдо не только считается полезным, но особенно ценится, потому что оно еще и сытное. И последнее, но не менее важное, рыбный суп (уха) – популярное блюдо, особенно летом. Это связано с тем, что вкуснее всего он получается, когда его готовят сразу после ловли свежего лосося, и когда в него добавляют особый вид черемшой (*Allium ochotense* Prokh.), встречающегося там, и – как раньше – сарана (*Claytonia tuberosa* Pall. ex Schult).

В целом, утрата своих собственных традиций питания, очевидно, является одной из основных причин многих проблем со здоровьем современного коренного населения. К сожалению, соответствующие знания коренных народов уже не передаются молодежи в том объеме, в котором они передавались раньше, а некоторые традиционные пищевые ресурсы для многих коренных народов стали менее или почти недоступны. Особенно это касается отсутствия продуктов питания из мяса оленей – раньше, как правило, всегда имевшихся благодаря бартерным отношениям – также у прибрежного населения – поскольку, очевидно, что многие сегодня страдают от недостатка гемоглобина и кальция. Многим местным жителям все больше не хватает особо богатого витаминами рыбьего жира, т.к. они едят меньше рыбы, чем в прошлом. Другой проблемой может быть утрата традиционных знаний о правильном приготовлении и употреблении лосося. Некоторые виды рыбы, такие как красный лосось (нерка)

(*Oncorhynchus Nerka*), должны лежать не менее 40 дней после засолки и перед употреблением, чтобы паразиты утратили свое патогенное действие (Елена Дульченко, личное общение, 10.04.2010). Поэтому сохранение рыбных ресурсов в сочетании с традиционными знаниями местных жителей об их правильном и здоровом приготовлении является важной задачей на будущее. Помимо сохранения знаний о том, как приготовить вкусные местные блюда, такие питательные традиционные продукты необходимо вновь популяризировать их; однако это непростая задача, поскольку «западные» продукты, рекламируемые в СМИ, воспринимаются сегодня многими молодыми людьми как более «престижные».

Как уже упоминалось, вероятно, рыба служила не только самым важным источником пищи для человека. Согласно мировоззрению коренных народов, люди стремились использовать все части животного и не оставлять ничего или как можно меньше остатков. Так, внутренние части лосося использовались в качестве собачьего корма и помещались в ямы для ферментации с другой рыбой. А.Т. Уркачан рассказывает, что «рядом с ямами в землю вбивали кол, чтобы их можно было найти зимой под снегом, когда потребуется корм для собачьих упряжек». Для собачьего корма также сушили рыбы кости (*ниэ-лкев*) вместе с головой разделанной рыбы и подвешивали вместе с юколой под помостом балагана.

А.Т. Уркачан вспоминает, что раньше даже рыбья кожа с поздних промыслов кеты использовалась в качестве материала для некоторых видов одежды, таких как накидки, шапки и перчатки, особенно для охотников на морских животных, так как они были легкими и хорошо защищали от ветра и дождя. Т.В. Котовина тоже рассказывает об этом и описывает, как рыбья кожа использовалась и для изготовления клея, например, для приклеивания оленьей кожи в качестве мембраны к раме барабана; и Д.В. Упит упоминает, что «мы изготавливали корзины из рыбьей кожи для сбора растений в тундре». Захар Степанович Яганов из Лесной рассказал нам, что в его молодости из кожи кеты еще иногда делали окна: «Брали кожу старой кеты, которая должна была умереть после нереста, так как в ней почти не оставалось жира. После удаления чешуи, изрядного вымачивания в воде и сушки они уже превращались в легкую и красивую кожу, которую затем натягивали на оконный проем. В середине они делали небольшое отверстие, через которое можно было смотреть. Но зимой, когда собаки были голодны, они иногда пытались съесть эту кожу».

Устойчивое использование рыбных запасов

В основном для ловли лосося в реках коренные народы восточного и западного побережья Северной Камчатки использовали определенную деревянную рыбную плотину (*тканн*). Т.В. Котовина вспоминает, как в детстве помогала

родителям «собирать круглые камни, чтобы закрыть отверстия, через которые рыба не могла выбраться. Таким образом, мы хорошо перекрывали [часть] реки [возле ловушки для рыбы]». Конструкция и функционирование морды подробно описаны и представлены Алексеем Павловичем Апполоном (2010: 79): «С помощью специальной запор река была закрыта, но так, чтобы рыба могла пройти к местам нереста. [...]». *Ткань* был сооружен таким образом, чтобы не поймать все сразу, т.к. было понятно, что нужно думать и о следующем дне. По его словам, «такие плотины были распространены на западном побережье Северной Камчатки до середины 1960-х годов, но в последнее время более распространенной практикой стала ловля сетями и рыболовными ловушками». Кондратьевна Белоусова из Кинкиля (небольшой поселок недалеко от Лесной) вспоминала: «Когда мы использовали вершу, мы могли видеть в деревянной корзине именно то количество рыбы, которое нам было нужно или которое мы могли приготовить. Затем мы поднимали деревянную корзину, опорожняли ее и несли рыбу домой, оставляя плотину открытой для прохода другой рыбы». По ее словам, каждая семья имела точное представление о количестве рыбы, необходимой на год для собственного пропитания и для собачьей упряжки.

С.Т. Уркачан подтверждает то же самое: «Люди брали только столько рыбы, сколько им было нужно, и они очень хорошо знали свой годовой рацион. С раннего детства нас учили никогда не ловить слишком много рыбы сразу, а оставлять достаточно рыбы, чтобы она могла плыть вверх по течению к местам своего появления и давать новую жизнь после того, как старые рыбы умерли бы. Таким образом, мы могли быть уверены, что рыбы хватит и на следующий год». А Х.П. Танвилин указывает, что «мы ловим только столько рыбы, сколько



Рис. 8. Рыбная плотина в Анавгае, Быстринский район. Фото: Эрих Кастен.

нам нужно, потом останавливаемся, этого достаточно, и оставляем [другую рыбу] на следующий год. Так мы жили раньше, пока многое не изменилось коренным образом».

Из своего детства в 1950-х годах А.Т. Уркачан помнит подобные ситуации, когда старшие наставляли их никогда не ловить слишком много рыбы. «Когда я был маленьким, я иногда приходил со своим отцом, который был оленеводом, на место рыбалки возле священного места «Каменный человек» (*Вывкаляк*) недалеко от Паланы. Там мы некоторое время рыбачили вместе с нашими родственниками, которые жили там, и наконец приносили рыбу обратно на оленеводческом стойбище в наших переметных сумках (*лепче*). Там, на месте рыбалки, я заметила и сначала удивилась, почему они выбрасывают некоторых рыб обратно в реку, и они сказали мне, что эти (самки) рыбы родят еще много раз, поэтому у тебя и твоих детей потом всегда будет достаток». Такие и подобные заявления других людей, в отличие от некоторых сегодняшних взглядов, впечатляюще демонстрируют, насколько серьезно коренное население до сих пор относится к долгосрочному устойчивому использованию природы, и как оно проявляет особую ответственность перед будущими поколениями.

Они следили за тем, чтобы достаточное количество рыбы было пропущено вверх по течению, «чтобы в будущем было много рыбы», как объяснила В.К. Белоусова и добавила, что для этого они выбирали самок и бросали их обратно в реку. Она сетует, что сегодня именно эти рыбы изымаются в больших количествах из-за ценной икры. С.А. Попов тоже отмечает, что сегодня слишком много самок рыбы забирается для выполнения заказов торговцев или бизнесменов (коммерсанты), которые отвечают за прибыльную, но, с экологической точки зрения, губительную торговлю икрой. «Однажды я сам нанялся к ним на работу. Но когда я понял, что они собираются выбросить останки рыбы, из которой они взяли икру, в тундру, чтобы они гнили без пользы, я ушел. Вы никогда не должны ловить больше рыбы, чем сможете приготовить впоследствии. Вы должны помнить, что эти рыбы, в конце концов, были подарены нам».

В.К. Белоусова рассказала нам, что, когда она была молодой, местные жители не ели много лососевой икры. Они сушили ее и использовали, помимо прочего, в измельченном виде в качестве ингредиента для традиционного блюда *толкуша*, которое готовили во время ежегодного праздника *Ололо* в начале зимы. Только в более позднее время в колхозах, когда соль стала доступна в больших количествах и использовалась для консервации, люди начали хранить рыбью икру в больших количествах в бочках и перевозить ее в города. Позднее в совхозах лососевая икра становилась все более востребованным товаром и собиралась в еще больших количествах отдельными рыбаками и рыболовецкими бригадами. В конце концов, торговля икрой вышла из-под контроля, особенно в период перестройки и после нее, что имело известные последствия для популяций лосося в некоторых камчатских реках.

Из воспоминаний В.С. Яганова мы узнаем, как жители Лесной постепенно втягивались в новую, все более «глобализированную» экономическую систему, которая теперь – помимо прежней пушной торговли – стала еще больше ориентироваться на лосося и другие пищевые ресурсы. Во всяком случае эта система вначале понравилась местным жителям из-за некоторых преимуществ, которые они сразу же заметили: «После того, как большинство семей в июне перебрались на побережье, чтобы выловить там запасы мойвы и заготовить ее на зиму в качестве корма для собак, они расходились по своим индивидуальным семейным рыболовным участкам вдоль реки Лесной, где рыбачили в течение всего лета. Когда мы собирали на зиму свои запасы сушеной рыбы и дикорастущие растения и ягоды, то все ненужное для себя отдавали в совхозы. Взамен мы получили припасы и строительные материалы, чтобы мы могли построить теплые зимники в наших зимних охотничьих угодьях, где мы раньше жили в палатках».

Но даже несмотря на то, что переход к новой экономической системе уже назревал, традиционные взгляды и система ценностей коренного населения, очевидно, все еще сохранялись, чтобы контролировать чрезмерную эксплуатацию и неправильное использование ресурсов лосося. Но после перестройки новые ориентации на мнимые достижения свободной рыночной экономики и западный образ жизни стали все более привлекательными для коренной молодежи, и в семьях стали возникать конфликты по поводу употребления лососевой икры. Если пожилые люди, такие как Надежда Григорьевна Баркавтова, настаивали на сушке икры лосося в небольших количествах традиционным способом, то молодежь осуждала это как «расточительство», поскольку икра лосося теперь стала их «деньгами», как они это называли.

Аналогичным образом, более индивидуалистическая ориентация новой рыночной экономики все чаще вступает в конфликт с традиционными ценностями обмена, которые все еще можно наблюдать среди рыбаков и охотников в более отдаленных деревнях, таких как Лесная. С.Т. Уркачан вспоминает: «Определенное количество рыбы из хорошего улова сразу же отвозили на лодке или на лошади тем, кто состарился или слишком слаб, чтобы ловить рыбу самостоятельно. Помогать друг другу – это глубоко укоренилось в нашем образе жизни». В.К. Белоусова рассказала нам то же самое: «Отец наставлял меня, что после удачной охоты, или когда мы поймали много рыбы, нужно поделиться ею с другими, особенно с теми, кто нуждается, например, с сиротами или многодетными семьями, с инвалидами. Это было строгое правило, хотя сначала я сама его не очень понимала». Таким образом, эпизодические излишки служили для компенсации неравенства внутри местного сообщества, в то время как производство (неограниченных) излишков – и связанное с этим давление на соответствующие природные ресурсы – еще не стало самоцелью.

Мировоззрение и ритуалы

Народы Камчатки выражали свое особое отношение к лососю через «ритуал первого лосося». Когда ожидаемая миграция рыбы не начиналась вовремя, люди шли на берег реки и совершали там определенный ритуал. По словам Екатерины Григорьевны Ягановой, они вызывали рыб определенным заклинанием: «*Ччну, ччну, ччну, ччну*, ты, рыба, иди и плыви сюда». И, как добавила А. Т. Уркачан: «Из камчатской таволги (*Filipendula camtschatica*) завязывали фигурку, похожую на рыбью голову. Сначала они водили ею по воде и пели: «О, сколько идет, идите скорее», а затем они отправляли её [фигурку] плыть по течению. И обычно через 2–3 дня появлялась первая рыба». Люди верили, что рыб привлекает сильный запах соответствующего растения, и таким образом он (запах) направлял их вверх по реке, поскольку люди боялись, что рыбы могут потерять ориентацию без этого.

Про другой способ вызова рыбы нам рассказала Е. Л. Нестерова, вспоминая раннее детство: «Однажды, когда мы ловили рыбу на *Госпромхозе*, рыбы было мало, и сестра сказала мне: «А теперь слушай, как я буду вызывать рыбу!» Она сказала: «Возьми цветок арктической малины (*Rubus arcticus* L.)», и мы пошли к морю. С помощью цветка мы призывали рыб собраться в устье реки. Мы остались там на несколько дней, и потом пришла кета».

Наталья Ионовна Григорьева из Эссо, эвенка и корячка по происхождению, сообщила нам: «Когда идет рыба, идут к реке и разводят костер у берега. Затем бросают в огонь небольшие подношения и говорят: «Мы пришли сюда, чтобы поклониться тебе». Раньше мы делали здесь подношения душам наших ушедших предков, поэтому мы и совершили эту процессию к реке. Возле реки мы ставим три колышка, а затем бросаем в воду мелкие остатки пищи. Во время этого обряда мы говорим: «Река, дай нам рыбу. Мы дали тебе пищу, а ты дай нам рыбу». Таким образом, мы просим душу реки, чтобы было много рыбы, когда начнется миграция рыбы».

Соответственно, к рекам нужно было относиться с уважением, они считались почти священными местами, где запрещалось мочиться или испражняться, так как запах мог раздражать рыбу, как рассказала нам В. К. Белоусова, а А. Т. Уркачан добавила: «Во время миграции рыб запрещалось использовать кору (красной) ольхи для дубления, так как это закрывало глаза рыбам, которые в таком случае уже не могли ориентироваться». Эти рассказы показывают, что коренное население осознавало чувствительность лосося в его судьбоносных поисках нерестилищ и понимало необходимость избегать любого нарушения экосистемы, в которой рыба двигалась и размножалась.

Помимо упомянутых ритуалов «первой рыбы», ритуальный диалог с силами природы осуществляется в повседневной жизнедеятельности спонтанно. В каждом районе есть несколько особых священных мест. Согласно



Х.П. Танвилину, когда кто-то проходит мимо этих мест, должен положить туда несколько небольших предметов, а также осоку («священную» болотную траву вида осоки, (*Carex*), бисер или патроны в качестве подношения.

Рис. 9: Растение осока, недалеко от Лесной. Фото: Эрих Кастен.

Кроме того, когда во время перерыва на чай в тундре разжигают костер, в него бросают небольшие кусочки пищи. Огонь считается воротами или важной связующей линией с потусторонними мирами, где обитают души предков и животных, и, бросая что-либо в огонь, к ним проявляют уважение, и это обрадует их. Также было строго запрещено бросать в огонь рыбы кости (и кости нерпы), поскольку ритуальное использование этих останков животных подчинялось другой логике, а именно их оживлению. Т.В. Котовина рассказала нам, что «рыбьи кости нужно было выбрасывать на берег реки, чтобы эти рыбьи останки попали в море и вернулись к нам [в виде рыбы]. Некоторые люди не понимают, что нельзя бросать кости в огонь, что их место в воде».

На побережье у Лесной, когда появилась первая тихоокеанская мойва, было сделано небольшое подношение морю, при этом А.Т. Уркачан тихо сказала: «Это тебе, море, ты кормишь людей, и мы благодарны тебе, что пришла мойва и что ты помогаешь нам, что (морским) охотникам и рыбакам везет». Морю приписываются даже целебные свойства, как она позже объяснила нам: «Иногда мы плели маленькую лодку, клали на нее цветок арктической малины (*Rubus*

arcticus L.) с какой-нибудь едой и толкали ее в море, потому что это должно было защитить нас от болезней».

В трудные времена люди обращались за помощью к силам природы и стремились поддерживать необходимый «обмен» с животными и представителями сил природы посредством ритуального диалога. Они знали, что у них не будет удачной охоты и рыбной ловли, если они не будут вести себя подобающим образом по отношению к природе в своих повседневных действиях.

Так, даже сегодня пожилые люди считают большим святотатством оставлять останки или части добытой дичи или рыбы неиспользованными, как уже упоминалось в некоторых примерах выше. Соответственно, почти все, усвоившие традиционные знания и ценности, кого мы спрашивали об этом, возмущены и негодуют по поводу того, как сегодня обращаются с ресурсами лосося, забирая только икру для заготовки икры и оставляя гнить рыбу на берегу. Они не столько думают о том, что это незаконно или противоречит экологическим законам, сколько в один голос говорят, что «природа отомстит» – которая, очевидно, по-прежнему является для них высшим и самым могущественным авторитетом.

Резюме

Несмотря на то, что сегодня многие с рационально-научной точки зрения считают такие верования и ритуалы устаревшими, они отражают определенные представления и отношение к природе, которые долгое время обеспечивали коренным народам необходимую ориентацию для устойчивого использования природных ресурсов. Более того, как показано выше, особые ценности, такие как совместное использование и внутренне ощущаемая ответственность за будущие поколения, гарантировали надлежащее использование природных ресурсов, что резко противоположно тому, что мы видим сегодня.

Многие коренные жители, такие как С. Т. Уркачан, жалуются на растущий натиск на запасы лосося извне: «Они приходят со своими большими высокотехнологичными рыболовными судами и могут вылавливать огромное количество рыбы из моря, поэтому в реки и на нерестилища попадает недостаточно рыбы. Никто на самом деле не контролирует количество, пришлые могут ловить там рыбу, а местные жители получают квоты на вылов, которые слишком малы, чтобы они могли прокормить себя обычным способом».

С другой стороны, местные жители сами иногда становятся соучастниками браконьерства и неустойчивых форм эксплуатации лососевых ресурсов, хотя они нередко в качестве последнего «звена в цепи» икорного бизнеса, который в основном контролируется хорошо организованными синдикатами за пределами Камчатки, и, как часто сообщается, нередко так или иначе прикрываются официальными властями. Сергей Синяков (2006: 52) выражает это недовольство в

более сдержанной форме: «Браконьерство не может быть оправдано ни в коем случае, особенно крупномасштабная, организованная форма такой деятельности. Но следует отметить, что браконьерство по своей природе является социальной реакцией на неравное распределение доходов от природных ресурсов».

В то же время перед экологическими организациями и государственными инспекторами рыбоохраны стоит почти безнадежная задача, как отметил С.А. Попов: «Помню, как-то ездили в верховья реки Лесной, там поймали нескольких [браконьеров] и оштрафовали. Но не успели уехать инспекторы рыбоохраны, как браконьеры вернулись и продолжили свою незаконную работу, потому что торговцы, на которых они работали, требовали от них икру».

Действительно, в обширной и малонаселенной дикой природы Камчатки практически невозможно поставить надзирателя за рыболовством на «каждом повороте» многочисленных рек, чтобы взять под контроль браконьерство лосося. В связи с этим, хотя правовые меры против браконьерства лосося, безусловно, необходимы, было доказано, что они лишь частично эффективны в данных условиях. Поэтому одни лишь законы вряд ли способны остановить эту катастрофическую тенденцию. Однако из высказываний, особенно представителей старшего поколения коренного населения, можно сделать вывод, что помимо правовых норм, устойчивое использование рыбных ресурсов возможно, если осуществлять более эффективное возвращение к традиционному мировоззрению в отношении природы и убедительно доносить эти ценности до молодежи.

Традиционные знания корякских оленеводов в отношении устойчивого использования важного для коренных народов природного ресурса Камчатки

Для благополучия и выживания оленьего стада важно посещать определенные пастбища и такие места, которые предлагают оптимальные условия питания и защиту от неблагоприятных климатических воздействий. Юрий Михайлович Нинвит, глава корякского семейного предприятия с несколькими стадами оленей во внутренних районах Тымлата на северо-востоке Камчатки, рассказал нам, что в марте они отправляются в укрытую местность, где позже происходит отёл молодых оленей, после чего они отправляются на летние пастбища. При этом, как сообщает Ятти Амонтович Укипа из Быстринского района, олени идут по прорастающим свежим травам, пока стадо, наконец, не достигнет более высоких долин, где меньше комаров и еще сохраняются остатки снега. Но старейшины поручали Иннокентию Иннокентьевичу Коеркову из северного Тигильского района, не держать оленей слишком долго на снегу или в сырых местах.



Рис. 10, 11. Северные олени на остывающем снегу и на водопое во внутренних районах к западу от Тымлата. Фото: Эрих Кастен.

С августа по октябрь олени должны пить как можно больше воды, чтобы накопить достаточно жира на зиму. Так как его родители всегда учили обращать особое внимание на необходимость продуманного и контролируемого водопоя оленей в разное время года, особенно вечером или когда начинает темнеть. О важности разумного водопоя, особенно в это время года, нам неоднократно говорили И.И. Коерков, Томне Апелькович Укипа, Ютте Пенелькутович Солодяков, Валерий Инкавав Явелькут и другие. Я.А. Укипа отмечает, что оленей в особенно жаркие дни приходится водить к водопою до шести раз.

После наступления первых морозных ночей ягель становится влажным, поэтому его можно есть круглый день, как отмечает Я.А. Укипа. Виктор Вечетович Укипа, который также родом из Быстринского района, считает важным, чтобы олени после многочисленных трав лета начинали питаться сухим и влажным ягелем.

Осенью за оленями нужно тщательно следить, и иногда тех, кто отошел от стада после поедания грибов (мухоморов), приходится выслеживать. С другой стороны, это рассматривается как благоприятный фактор, когда олени питаются другими имеющимися грибами, так как это, очевидно, благоприятно сказывалось на качестве мяса, и ими кормили также ездовых оленей, как рассказала нам Анниле Качевна Пелат из Соболевского района. Она также упомянула жир нерп и *юколу* (сушеную рыбу), которые иногда использовали в качестве других дополнительных продуктов питания оленей.

Перед началом сезона гона у сильных самцов необходимо аккуратно снять рога, иначе они могут поранить друг друга, как отмечает И.И. Коерков. После этого они переходят на зимние пастбища, где в настоящее время оленеводы часто живут в постоянных жилых помещениях (зимниках). Однако Ю.М. Нинвит чувствует себя более комфортно в юртах, покрытых оленьими шкурами, так как находит их более теплыми. И.И. Коерков считает зимние пастбища на побережье благоприятными, так как снежный покров там ниже. Также В.В. Укипа упоминает, что в его местности люди также переезжали летом к морю, где тогда было прохладнее, а другие, как семья Нинвит, имели свои летние пастбища в горах.

Геннадий Владимирович Тнагурчин рассказывает о том, как отдельные члены оленеводческой бригады в районе Ачайваам иногда брали на себя другие задачи. Например, некоторые старейшины останавливались по пути в местах рыбной ловли, чтобы сделать запасы на зиму, а другие отправлялись в объезд на побережье, чтобы поохотиться на нерп и получить жир для последующей засолки. Шкуры нерп и лахтаков также использовались для изготовления ремней для лассо и оленьих упряжек, для чего зимой было достаточно времени. Изготовление саней, однако, начиналось в сентябре, потому что в это время березовую древесину еще можно было легко согнуть из деревьев, которые уже были спилены и подготовлены весной.

Маршруты выпаса стад заранее согласовываются между соответствующими руководителями групп или бригадами, которые встречаются весной и советуются друг с другом на основе многолетнего опыта. Т.А. Укипа вспоминает, что решение о маршрутах выпаса скота когда-то принимали или дополняли по предсказаниям. Для этого оленью лопатку клали в горячую золу, а образовавшиеся трещины указывали на благоприятный или менее опасный маршрут. В.В. Укипа рассказывал нам то же самое и добавил, что такие гадания совершались и под воздействием заранее съеденных мухоморов. С.Т. Уркачан отметил, что обычно они происходят на закате солнца, в сторону которого смотрит прорицатель, пока кость остывает. Это должно показать, в каком направлении нужно двигаться. Ведь там, где трещины пересекаются, означает, что это опасный путь, который лучше избегать. Икку сказал ему: «Посмотрите на эти пересечения, там что-то нам встанет поперек пути и помешает нам». По определенному положению углей в очаге или треску огня также могут предчувствовать, например, приход гостей, об этом С.Т. Уркачан помнит с детства. Это свидетельствует о том, что огонь, очевидно, является важным местом или порталом для установления связи с другими силами. Такие вызванные представления, очевидно, отражают понимание коренными народами того, что при принятии сложных решений они должны вступить в диалог с силами природы, чтобы также обратиться к ним за советом, поскольку силы природы обладают особым авторитетом для коренных народов.

Хотя оленеводы поддерживают контакт с помощью радиосвязи, которая активируется в определенное время суток, они по-прежнему используют традиционные знаки более раннего общения для взаимной ориентации. Например, шест, на котором висит чайник на треноге над очагом, всегда указывает направление, по которому пойдут, – чтобы другие знали, куда направляются отдельные стада. Иногда на нем оставляют другие письменные послания.

Что касается ориентирования, Г.В. Тнагурчин рассказал нам анекдот о том, как он и оленевод из другой бригады перепутали названия мест. «В то время как одни говорили, что они находятся на «конфетной реке» (*капрет-ваям*), я настаивал, что это «картонная река» (*ясек-ваям*). Недоразумение в конце концов разрешилось, когда оба поняли, что когда-то давно кто-то оставил здесь коробку конфет, после чего каждая группа дала реке свое, но похожее название. «Это был исток из озера, так что река на самом деле могла бы называться «Глотка», но многие реки уже так называются». Это показывает, что в дополнение к картографической информации при ориентировке человек также опирается на устно передаваемые местные знания, которыми все остальные тоже должны владеть.

И.И. Коерков отмечает, что оленей нужно было осторожно подгонять к местам отела, чтобы детеныши в материнской утробе не очень тряслись, это могло привести к преждевременным родам. В целом, следует избегать слиш-

ком быстрого темпа при перегоне, в том числе и из-за травм (Я.А. Укипа). Ю.М. Нинвит также подтверждает это и добавляет, что сначала новорожденные животные не должны слишком много есть. Это может привести к тому, что их желудки будут раздуваться, а рост отставать. И.И. Коерков говорит, что в это время оленихи не должны были набирать слишком много жира, что может затруднить роды. Любовь Ильинична Нинвит упоминает, что перед отёлом оленей искали местности, укрытые от ветра, чтобы новорождённые детеныши могли продолжать ориентироваться по запаху матери, и чтобы сильные порывы ветра не сдули их. Предпочтение отдавалось тем местам, где уже были свободные от снега участки, на которых вскоре прорастала первая свежая трава.



Рис 12. Место отёла оленей в окрестностях Ачайваяма. Фото: Эрих Кастен.

И.И. Коерков отмечает, что место отела не должно находиться вблизи бурных рек, в которые могут упасть и утонуть вначале неуверенные еще в себе молодые животные. Кирилл Адуканов также советует, что в это время лучше находиться вблизи ручьев и небольших рек. Элтын Апелькович Укипа сообщает, что в больших стадах его разделяли и отделяли беременных самок. Чтобы матерям было легче справляться со своими телятами, а пастухам – сподручнее наблюдать за новорожденными. Также это препятствовало телятам предыдущего года тотчас начать сосать, в то время как из-за этого новорожденные иногда отвергались. Таким образом в прошлом около 75% новорожденных удавалось сохранить жизнь. Если бригада добивалась более высоких показателей, она получала премию от руководства совхоза, сначала деньгами, затем в виде собственных оленей для частного владения. В.И. Явелькут был впечатлен результатами работы оленеводческого совхоза в Палане, где он когда-то рабо-

тал, там обычно выживало около 95 % новорожденных молодых оленят. В.В. Укипа также упоминает, что до и во время периода родов прилагались усилия, чтобы олени самцы и самки и более молодые животные находились как можно дальше друг от друга. А.П. Пелат согласна с этим, говоря, что в целом это делает ситуацию более мирной. В.И. Явелькут упоминает, что новорожденным иногда давали немного жира и соли, но тут же прибегали все остальные олени, которые всегда падки на соль. Поэтому в августе они также ищут определенные цветы, содержащие соль.

Осень – время забоя оленей, предназначенных для продажи. Как сообщает Ю.М. Нинвит, в середине сентября ветеринар заранее берет пробы на анализ крови примерно у 200 животных. Позже, когда оленей загоняют в загоны или отлавливают сетями для отбора на убой, животных также пересчитывают, а новорожденным делают метки о принадлежности, делая надрезы в ушах. По возможности животным также дают лекарство, чтобы предотвратить откладывание яиц оводами (*Tabanidae*) в мех, где развивающиеся из них личинки будут образовывать дыры, снижая качество шкур.

Что касается многочисленных инъекций медикаментов, то Ю.П. Солодяков считает, что это может быть одной из причин того, что олени сейчас набирают меньше жира, чем раньше. Мясо также уже не такое вкусное, а качество шкурок ухудшилось. Он с уважением говорит об опыте старых оленеводов, таких как Эвкуме, Каккыку и других, которые практически образовали неофициальную династию, благодаря своим знаниям и ответственности. От них он также узнал, что нужно забивать как можно меньше самок оленей, а в основном самцов, чтобы стадо росло быстрее. Также И.И. Коерков опасается, что инъекции могут повлиять на качество мяса: волокна станут хрупкими, а шерсть изменится. Тем не менее, он выступает за этот вид лечения, поскольку ущерб, наносимый личинками в мехе, был бы еще больше. Кроме того, оводы досаждают оленям, особенно если они попадают им в нос, после чего олени паникуют и становятся трудноуправляемыми, как отмечает Т.А. Укипа. В.И. Явелькут тоже обеспокоен препаратами для лечения болезни копыткой, и говорит, что мясо после этого стало не таким вкусным. Он вспоминает, что иногда всему стаду вводили препараты против оводов. От своего отца он узнал, как благоразумно первоначально боролись с инфекциями, бросая в огонь нож, которым лечили больного оленя.

В.В. Укипа упоминает, что старейшины призывали также питаться зимой медвежьим мясом, чтобы сохранить оленьи стада. Для Ю.П. Солодякова также подходящим методом поддержания или увеличения численности стада является (временное) более активное использование других богатых охотничьих ресурсов, таких как снежный баран и медведь. В.И. Явелькут жалуется, что в настоящее время забивается слишком много оленей, тогда как в прошлом больше заботились о сохранении и увеличении поголовья. Плохую роль в сохранении

поголовья также играет водка. А некоторые люди стреляют в оленей, чтобы остальные испугались [и изменили свое поведение].

В.В. Укипа сообщает о хорошем состоянии оленьих стад в советское время, когда в Быстринском районе можно было ежегодно забивать около 1200-1300 оленей, которое стремительно ухудшилось после перестройки, так как внезапно пропало необходимое оборудование и товары первой необходимости для бригад. Он продолжает, что в прошлом в деревне было всего несколько охотников, которые охотились на небольшое количество животных, имея лицензию. Сегодня «каждый в поселке – охотник». Аналогичным образом, запасы некогда богатой рыбы резко сокращаются. В прошлом люди охотились для удовлетворения собственных потребностей, а то, что у них оставалось, отдавали *госпромхозу*. В те времена люди также следили за тем, чтобы, например, самка соболя не попала в капкан, и если она не была сильно ранена, ее выпускали на волю, чтобы она могла продолжать размножаться (ср. аналогичный выбор в рыболовстве, см. выше).

А.К. Пелат сообщает, что во времена колхозов и совхозов люди² имели хорошо откормленных, жирных оленей. Но сейчас старые опытные оленеводы постепенно вымирают. Одним из последних в Быстринском районе является Кирьяк Петрович [Адуканов], который с детства учился всему у своих предков.

Г.В. Тнагурчин сообщает, что даже в северных районах вокруг Ачайваяма некогда большие стада вскоре сократились, так как старых опытных оленеводов становилось все меньше и меньше. Наиболее способствующим этому фактором была бесконтрольная торговля водкой в обмен на оленей. Раньше, когда при подсчёте не доставало оленей, люди говорили: «Их забрали медведи и волки – но сейчас слишком много «двуногих» волков...».

Маркировка и подсчет также должны были проводиться перед осенним забоем скота, который, как говорил нам Ю.П. Солодяков, завершался в октябре. А.К. Пелат вспоминает, что уже в восьмилетнем возрасте она помогала вырезать ножом знаки собственности на оленьих ушах. Ю.П. Солодяков рассказал нам о своем собственном методе подсчета оленей в стаде с помощью маленьких палочек, которые он носил в кармане брюк, чтобы всегда иметь представление о стаде по отдельным категориям, таким как возраст, пол и внешний вид. Потому что для каждой группы использовались разные палки и, улыбаясь, он объяснил, что для него это тоже было чем-то вроде игры. Потому что в старые времена у них не было карандашей для переписи оленей, поэтому они использовали палочки, или делали отметки на своих кожаных штанах.

С.Т. Уркачан сообщает, что люди иногда считали оленей в стаде, присев в том месте, где стадо проходило в ряд. Там на палочке вырезается количество животных в соответствии с каждой категорией. «Наши предки часто говорили,

2 Чаще всего воспоминания о собственной жизни не уходят далеко в прошлое.



Рис. 13. Подсчет оленей с помощью маленьких палочек к северу от Паланы.

Фото: Эрих Кастен.

что они очень умны по сравнению с нами. Они начинают считать весной, а летом точно знают, сколько у них оленей каждой категории [...]. Неправда, что они якобы были плохо образованы. Они очень точно продумывали то, что будет в будущем».

Л.И. Нинвит уведомляет, что летом в блюда из оленей добавляли как можно больше богатых витаминами растений. Вера Васильевна Кичепина также упоминает блюдо из вареной и пюреобразной оленьей печени (*кил'ышки*), которое позже смешивают с ягодами и жиром. В зимний период необходимо было позаботиться о том, чтобы добавить в фрикадельки достаточно жира, чтобы они не замерзли слишком сильно, когда оленеводам приходилось их есть по дороге в стадо в сильный мороз. По утрам они должны были основательно поесть, на что обычно не хватало времени в течение дня с движущимся стадом. Г.В. Тнагурчин с восторгом рассказывает о том, как полезен для желудка суп из ферментированной (оленьей) крови, особенно если есть его с сушеным оленьим мясом или *юколой*. В наше время такой кровавой суп едят реже, из-за чего, видимо, молодые оленеводы часто жалуются на проблемы с желудком, которые врачи объясняют тем, что [другая] пища слишком «грубая».

Наиболее опасным заболеванием оленей являются травмы и последующее воспаление копыткой, которым вскоре могут заразиться другие животные в стаде. Поэтому их необходимо лечить как можно скорее. Заболевание можно

распознать, когда олень начинает хромать – это показывает, насколько внимательно пастухи должны следить за стадом и походкой животных в любое время. В период между весной и летом кожа между пальцами копыт особенно тонкая, как отмечает Я.А. Укипа. Травмы могут возникать, когда олени пугаются куропаток (*Perdix perdix*) и поспешно убегают по каменистой почве. Ю.М. Нинвит говорит, что его дед *по* этой причине называл куропаток «дьявольскими птицами» (*нинвитптикану*). С.Т. Уркачан также видит причину в том, что оленями иногда недостаточно осмотрительно управляют при передвижении по каменистой почве и между кустами, а также при переправе через реки.



Рис. 14. Лечение болезни копыткой во внутренних районах к западу от Тымлата. Фото: Эрих Кастен.

Владимир Алексеевич Нестеров подробно описывает и демонстрирует,³ как лечится болезнь копыткой. Таким образом, он подчеркивает, что, если болезнь замечена сегодня, необходимо лечить ее на следующий день. Он добавляет, что травмы могут возникать не только от того, что другие животные пугают их, но и от сучьев (веток), когда олени ищут корни весной. Инфекцию вскрывают, а гной выдавливают или отсасывают ртом. Затем рану присыпают небольшим количеством стрептомицина и бинтуют, также колят пенициллин. Я.А. Укипа подтверждает, как важно немедленно начать лечить больных животных. Для этих целей всегда имеются соответствующие лекарства и бинты. С.Т. Урка-

3 <https://ek-north.org/video/vladimir-alekseevich-nesterov/de> (Дата обращения 24.11.2021).

чан упоминает, что тех оленей, которых не удалось вылечить и которые уже не могли передвигаться обычным способом, забивали. Однако в прошлом, очевидно, исцеление было возможно и без упомянутых лекарств, поскольку он был свидетелем того, как гнойные воспаления просто вскрывали и выдавливали. Т.А. Укипа объясняет сокращение оленьих стад, в частности, тем, что [после перестройки] стало меньше лекарств. В.В. Укипа, однако, упоминает, что отец рассказывал ему, что когда-то – хотя в то время не было лекарств – болезнь копыткой встречалась гораздо реже. А.К. Пелат также подтверждает, что в прошлом болезни копыткой можно было хорошо вылечить без лекарств, просто обрезая и выдавливая. Она вспоминает, как постепенно человек все больше и больше привыкал к лекарствам, тогда как до этого он более или менее успешно обходился собственными средствами. Она упоминает о том, что раньше для лечения глазных заболеваний, особенно у новорожденных оленят, делали надрезы ножом, вводили раствор, а затем закрывали их кусочком кожи. В.И. Явелькут также вспоминает, как лечили заболевания роговицы глаза ножевыми порезами. К. Адуканов указывает, что глазные болезни облегчались, если оленям давали растение *пако* (по-русски: *толокно*).

С сентября и в течение всей зимы стадо подвергается нападением волков. Ю.М. Нинвит жалуется, что не хватает соответствующего оборудования, чтобы всегда иметь возможность отбиться от них. Поэтому оленеводам приходится обходить стадо по очереди днем и ночью, особенно во время сильных морозов и метелей, потому что волки слишком хорошо знают, когда подходить к стаду. К. Адуканов также видел единственный выход в том, чтобы тщательно охранять стадо днем и ночью, часто разводя костры по кругу. Т.А. Укипа также подтверждает нечто подобное. В.В. Укипа вспоминает, что раньше на волков охотились систематически, и в результате их стало меньше. Ю.П. Солодяков жалуется, что в последнее время медведи и волки влияют на оленеводство больше, чем в прошлом, когда, по его мнению, волки почти полностью исчезли, тогда как сейчас они появляются все чаще. С волками следует бороться незамедлительно. «Вы приходите в стадо утром и обнаруживаете, допустим, 12 туш оленей. Они их только убивают и почти не едят. Все стадо может быть потеряно в течение недели, если не бороться с ними немедленно». З.С. Яганов сообщает, что волки могут быстро уничтожить половину стада, и они даже не едят мясо. В прошлом их травили [стрихнином].

Э.А. Укипа вспоминает времена, когда было легче принимать меры против волков. Если просили вертолет, он немедленно прилетал, и с него убивали волков. Но сейчас вертолет стоит очень дорого, и никто не может за него заплатить. И если имеется только один снегоход в достаточно хорошем состоянии, этого недостаточно. Для этого требуется не менее двух. В.И. Явелькут также отмечает, что раньше волков почти не было, потому что их убивали с вертолета. Он также упоминает, что костры горели всю ночь. Петр Михай-

лович Кавав сообщает, что на них охотились с «американской винтовкой винчестер» или с вертолета. Со своего детства он помнит, как его родители защищали стадо от волков в холода и во время снежных бурь. Когда волки замечали людей, они не решались подойти ближе. Считается, что они обладают «магией» или чувствуют, есть ли рядом люди или нет. Зимой они обычно шли по следам оленей.



Рис. 15. Северный олень в горах к западу от Эссо роется в снегу в поисках лишайниковой пищи. Фото: Эрих Кастен.

Особенно критическая ситуация с питанием возникает, когда из-за участвовавших в последнее время теплых периодов зимы на снежный покров выпадает дождь, который затем замерзает, так что олени больше не могут копать копытами рыхлый снег и добраться до лишайников. В.И. Явелькут наблюдал, что старые, более сильные олени, по мере возможности, взбивают копытами ледяной покров, чтобы дать первоначальный доступ к лишайнику более молодым и слабым животным. Но прежде всего, пастухи стараются перегнать стадо в ветреные места, где снежный покров тоньше, как отмечает Т.А. Укипа, и что подтверждает В.В. Укипа. Ю.П. Солодяков также по этой причине ценил сухие и холодные зимы.

И.И. Коерков упоминает, что для подготовки ездовых оленей отбирали крупных и сильных животных. Я.А. Укипа добавляет, что это начинали делать перед весенним выпасом. Сначала их нужно схватить уздечкой, затем бросить на землю, после чего надеть уздечку. В течение дня их держали связанными. А.К. Укипа рассказывает, что ездовых оленей тренировали с раннего возраста

в течение двух лет. Старшего оленя обычно привязывали к левой стороне упряжки.

А.К. Пелат вспоминает, что раньше люди ездили на пастбища на оленях. Но когда она выросла, люди уже больше передвигались на лошадях, что стало общепринято среди коряков и эвенов Быстринского района летом, а зимние перевозки теперь в основном осуществляются на снегоходах. С.Т. Уркачан также рассказывает о путешествии из Паланы вокруг северной части Охотского моря до р. Парень с четырьмя оленями, привязанными вместе, которых регулярно меняли, чтобы другие могли отдохнуть за это время. В.В. Укипа сообщил нам, что каждая семья владела примерно 50-100 ездовыми оленями. Были зимние, которые тянули сани, и летние. Так, например, нужно было перевозить шесты для палатки: короткие крепились к бокам оленя, длинные – к саням. Олени уже привыкли к этому и шли спокойно, если не перегружать их. После поимки одного из ездовых оленей, остальные приходили самостоятельно. Сегодня ездовых оленей уже не используют, поскольку для перевозок все чаще применяют моторные транспортные средства и лошадей, которые в прошлом встречались редко. А.К. Пелат вспоминает, что ездовых оленей тренировали на хорошо замерзшем снегу, как мужчины, так и женщины. Еще в детстве ей дали молодого олененка, на котором она тренировалась, и к тому времени он уже переносил небольшие предметы. Иногда на оленьих караванах преодолевали большие расстояния, вплоть до столицы Петропавловск-Камчатский, и таким образом перевозили части юрты с многочисленными оленьими шкурами. С.Т. Уркачан подробно объясняет, как олени запрягались в нарты по определенным правилам. Он знает от своего отца, как к ним нужно обращаться, потому что они как люди, умные и все понимают. Если вы будете относиться к ним соответствующим образом, они не оставят вас в беде. Далее он говорит, что при путешествии на оленьих санях всегда нужно иметь с собой снегоступы. Потому что в любой момент ты можешь попасть в сугроб, или тебе нужно проверить ягель [под снегом], или подходящую переправу через реку.

Передача знаний по оленеводству

Считается проблематичным, как знания, необходимые для оленеводства, могут быть сегодня переданы молодым поколениям и таким образом сохранены.

Я.А. Укипа сожалеет, что молодые люди теперь даже летом живут в поселениях [Эссо и Анавгай], тогда как раньше [по крайней мере, в то время] они постоянно находились со стадом и своими родителями, от которых они всему учились и где они не испытывали страха перед всеми [последующими] трудностями. Сейчас обучение на оленеводов начинается в профессиональном училище после 10 класса. Когда Г.В. Тнагурчин начал работать в оленеводстве, родители ему сказали: «Где бы ты ни работал сразу присмотришься, как они рабо-

тают, как делают то-то и то-то». В.И. Явелькут вспоминает, как его после начала каникул сразу отвозили в оленеводческое стадо, а потом он жил у родственников до сентября. Сейчас, говорит он, все не так, как раньше, когда люди общались к оленеводству с раннего возраста. «Сейчас им приходится сначала учиться кидать аркан [когда они приходят из технического училища]», – отмечает он. В.В. Кичепина также проводила свое детство и каникулы в на оленеводческом стойбище вместе с родителями, поэтому ее интерес был очевиден, и она начала работать там сразу после школы. Она также подробно рассказывает о том, как ее обучали практическим занятиям обычным способом – через участие и подражание. Л.И. Нинвит также начала работать в оленьем стойбище после школы в возрасте 19 лет, очевидно, без особых предварительных знаний, где ее сразу же инструктировали и направляли мать и бабушки. Это включало в себя как специальные швейные технологии для обработки оленьих шкур, так и приготовление специальных блюд из продуктов, имеющихся в оленеводческом стойбище. Зинаида Сидоровна Волкова рассказывает, что пришла в оле-

неводство вместе с мужем только в зрелом возрасте после замужества, и как трудно было поначалу освоить все те занятия, которые там ожидали от женщин. «Сначала они просто показывали нам, как резать [шкуры], потом мы сами резали и учились шить, шаг за шагом мы учились».



Рис. 16. Обработка меха в стойбище оленеводов во внутренних районах к западу от Тымлата.
Фото: Эрих Кастен.

Записанные воспоминания корякских оленеводов на Камчатке показывают, что необходимые специальные знания передавались им в основном через устную передачу опыта, которая набиралась на протяжении нескольких поколений. Это всегда происходило в связи с одновременным ранним участием в соответствующих мероприятиях и решениях. Это также объясняет четко различимые разрывы в передаче знаний младшим поколениям в ходе принудительного обучения в интернатах в советское время, даже если этого время от времени удавалось избежать. По крайней мере, дети и подростки сначала оставались со своими родителями и родственниками на оленеводческом стойбище во время долгих летних каникул. Однако в остальное время, то есть большую часть года, они были оторваны от повседневной жизни со стадом и лишены возможности получать знания, необходимые для оленеводства, хранящиеся еще у старшего поколения.

Мировоззрение и ритуал

В воспроизведенных здесь комментариях коряков практические экологические знания в отношении традиционного использования ресурсов заложены в глубоко укоренившихся ценностях и соответственно традиционных установках на жизнь вместе с природой, частью которой человек себя воспринимает. По представлениям коренных народов, над природой нельзя господствовать или «победить» ее, что долгое время стояло на советских лозунгах, но которые коренные народы Камчатки, видимо, так и не приняли. Напротив, они убеждены, что никогда нельзя контролировать природу, но нужно договориться с ней, удовлетворяя представителей природных сил (в более ранней литературе ее также называли «хозяин животных») соответствующим поведением. Ритуалы, проводимые с этой целью, были преобразованы в хореографически поставленную форму для культурно-политических (перевоспитательных) целей в советское время (Kasten 2004). Даже сегодня они служат толчком для художественного выражения, что делает их важной частью живого культурного наследия коренных народов (Kasten 2021: 242). Тем не менее, многие ритуалы и праздники можно продолжать практиковать в их первоначальной форме на основе их собственных традиционных мировоззрений в отдаленных районах и таким образом сохранить там до наших дней. Стоит упомянуть сезонные праздники *Ололо* прибрежных коряков (нымыланов), которые проводятся осенью, и праздники *Кильвей* во время отела оленей на весенних праздниках у оленеводческих коряков (чавчувенов).

На празднике *Ололо* души убитых животных предыдущего сезона чествуются в течение всей ночи танцами и пением. Их присутствие символизируют деревянные и плетеные фигурки, которые вешают на священное дерево в доме.

Наконец, души «провожают» через огонь после того, как фигурки были намазаны или «накормлены» определенной ритуальной пищей (*толкуша*). В потустороннем мире они должны сообщить, что охотники и вся община хорошо к ним отнеслись, так что многие из них вернутся на следующий год.⁴



Рис. 17. Во время праздника *Ололо* в Лесной на священное дерево вешают маленькие фигурки, символизирующие души убитых в течение года животных.
Фото: Эрих Кастен.

Такое понимание основано на фундаментальной идее о том, что животные отдают себя человеку, поддерживая с ним взаимные отношения и соответствующее взаимодействие,⁵ в отличие от представлений – особенно распространенных среди нас – о том, что человек может вольно распоряжаться природой.

4 Подробный рассказ о празднике *Ололо* см. Kasten 2021: 177–181, а его кинодокументацию на сайте: <https://ek-north.org/video/das-o-lo-lo-fest-der-nymylanen/de> (Дата обращения 24.11.2021).

5 В своих описаниях охотничьего поведения (юкагиров) Йохельсон улавливает элементарные взаимоотношения человека и природы, характерные для этих народов: «Существует таинственная связь между охотником и животным. Если животное не любило охотника, он не мог его убить. Какая странная любовь – отдать себя на съедение! Но дух-хранитель животного, *Педиул*, который снисходительно относится к охотнику, убивающему животное для еды, расстраивается, когда человек убивает животных без цели». (Jochelson 1900, в: Jochelson 2017:55). Также автору этой статьи морские охотники неоднократно рассказывали, что нерпы просто предлагают себя людям для стрельбы, когда с любопытством высовывают голову из воды.

Несмотря на то, что этот праздник в основном относится к нерпам и снежным баранам, которые были убиты на охоте, он показывает сохранение определенных мировоззрений и отношения к природе, которые также влияют на использование других ресурсов, таких как рыболовство. Люди чувствуют себя частью природы и вынуждены вступать в ритуальный диалог с ее силами, чтобы выяснить — особенно через шаманов — что люди могли сделать не так, если в определенные периоды отсутствовали определенные животные или рыбы. Или же люди выражают особое почтение силам природы на общинных сезонных праздниках, чтобы добиться их благосклонности.



Рис. 18. Сбор ритуальных предметов праздника Кильвей перед рассветом в Ачайваяме. Фото: Эрих Кастен.

Сезонный праздник *Кильвей* оленеводов коряков следует другой логике, поскольку это одомашненные олени, которых не может послать никакой «повелитель животных». Здесь ритуалы скорее обращены к космическим силам, таким как солнце, чтобы обеспечить благоприятные условия для выпаса скота, и к помощи предков, при этом здесь также используются аналогичные пищевые подношения.⁶

6 Подробный рассказ о празднике *Кильвей* см. Kasten 2021: 173–176, а его кинодокументацию — на сайте: <https://ek-north.org/video/ablauf-des-kilvej-festes-in-achajvajam/de> (Дата обращения 24.11.2021).

Нельзя не упомянуть и о «священных местах» (Kasten 2017: 12–27), которые для всех упомянутых народов также образуют важную связь с силами природы или соответствующим местом. Если по пути человек проходит мимо таких – обычно заметных – мест, он останавливается и кладет туда небольшие подношения, например, патроны, монеты, табак или немного еды, так же как иногда «подкармливает» ими костер, особенно, если ожидает от него удачи в охоте или сборе (дикорастущих растений, ягод).

Сохранение и передача экологических знаний коренных народов

Вопрос и особая проблема заключается в том, как передать традиционные экологические знания коренных народов вместе с соответствующими ценностями и установками в отношении устойчивого природопользования молодым поколением. Особую роль играет обширная повествовательная традиция, в которой коряки передают экологическое и социальное поведение через фигуру ворона (*Куткынныку*). Обучение раньше было неформальным, самоопределяющимся и ситуативным, поскольку оно всегда было делом устно передаваемых традиций, требующих одновременной проверки и подражания на практике.

Поэтому формальное школьное образование, которое поначалу кажется для коренной молодежи чуждым, очевидно, не всегда обеспечивает достаточное руководство и мотивацию. Наш опыт за последние 25 лет показал, что печатные издания,⁷ используемые в классе, могут лишь частично выполнять свою задачу, даже несмотря на то, что их постепенно дополняют CD⁸ и DVD⁹ с развивающимися электронными технологиями.

Новый подход, к которому мы сейчас стремимся, должен соответствовать испытанному и проверенному характеру устных традиций в виде видеозаписей, в которых знания старших поколений передаются достоверно и ярко, как и в прежних семейных разговорах. Для тех молодых людей, которые лишь частично владеют языком коренного населения, предлагаются переводы в виде субтитров.

Эти видеофильмы распространяются через веб-портал Фонда культуры народов Сибири «*Экологические знания Севера*» (ek-north.org) и прежде всего общедоступны¹⁰ среди общин коренных народов.

7 См. учебник «Историко-этнографическое учебное пособие по ительменскому языку» Халоймова, Клавдия; Михаэль Дюрр; Эрих Кастен; Сергей Лонгинов 1997.

8 См. компакт-диск «Ительменский язык и культура». Дюрр, Михаэль; Эрих Кастен; Клавдия Халоймова, 2001.

9 См. учебные материалы серии «Языки и культуры Дальнего Востока России» в печатном виде с сопутствующими DVD-дисками.

<https://dh-north.org/verlag/languages-and-cultures-of-the-russian-far-east/de>

10 См. также статью Стефана Дудека в этом томе.

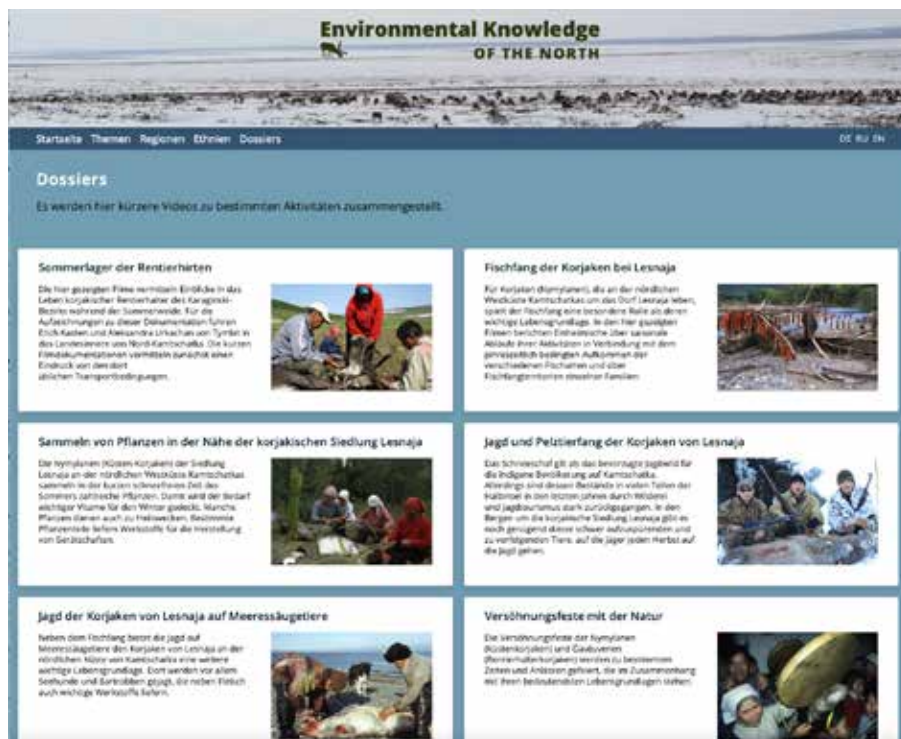


Рис. 19. Вебсайт «Экологические знания Севера» (ek-north.org). Культурстiftung Sibirien.

Молодые люди, в частности, могут легко получить к нему доступ в любое время и в любом месте с помощью смартфонов, даже если они находятся, например, в тундре и тайге, чтобы посоветоваться или проверить знания местных старейшин в конкретных ситуациях. С помощью интерактивных модулей они могут разобраться с этим с помощью собственных записей и дополнить соответствующую страницу роликами из фильмов для смартфонов, которые они загрузили сами. Таким образом, учебная ситуация в значительной степени моделируется с помощью современных средств, что соответствует проверенной оригинальной передаче знаний с одновременным стимулированием собственного участия. Веб-портал ek-north.org содержит не только фильмы о знаниях коренных народов, но и научные материалы на соответствующие темы, которые местные жители могут использовать.

В целом, это может стать способом дать молодежи коренных народов, в частности, нашей основной целевой группе, возможность сохранить традиционные знания коренных народов в сочетании с последними научными достижениями и с помощью современных информационных технологий, а также развивать

их в совокупности со сложной системой знаний нового типа (ср. Lavrillier and Gabyshev 2017, см. также их вклад в этом томе).

О местных сотрудниках



Рис. 19. А. Т. Уркачан. Фото: Эрих Кастен.

Этот очерк является результатом совместной работы со многими коренными жителями, при этом Александра Уркачан, безусловно, внесла наиболее весомый вклад. С момента нашего знакомства в 1999 году она познакомила меня с особым образом мышления и поведения своего народа во время нашей совместной полевой работы. Она поддержала меня в моем подходе, уже разработанном в моей работе с ительменами с 1993 года, в стремлении вернуть зафиксированные знания коренных народов в соответствующей форме, чтобы содействовать им в дальнейшем развитии. Вместе мы создали учебные материалы,¹¹ несмотря на то, что многие из них могли и будут опубликованы только после ее смерти в 2014 году. Везде, где мы работали, Александра Уркачан помогала нам проводить семинары

и мероприятия,¹² часто в школах, чтобы поделиться нашими выводами с соответствующими сообществами и стимулировать там новые дискуссии. Таким образом, этим вкладом и другими разнообразными результатами нашей работы по корякской культуре и языку мы особенно обязаны Александре Уркачан.

В этом проекте принимали участие перечисленные ниже люди, большинство из которых уже умерли, большая часть записей была сделана около 20 лет назад. Для потомков, их семей и общин коренных народов записи являются ценным наследием, поскольку они доступны в виде полнометражных документальных видеофильмов на сайте ek-north.org.

В отличие от большинства публикаций на эту тему, в данной статье вклад названных лиц в эту статью, указан персонально, чтобы подчеркнуть их особую роль в качестве сопродюсеров. Внесенные ими таким образом знания обобщаются автором в модераторской манере, при этом его вклад и авторство относятся к этому инновационному шагу, который опирается на знаниях других – как это происходит со всеми публикациями, и должны быть соответствующим образом отмечены. В этом контексте коренные знания сопроизводителей

11 <https://dh-north.org/verlag/languages-and-cultures-of-the-russian-far-east/de> (Дата обращения 24.11.2021)

12 <https://dh-north.org/dossiers/workshops-und-seminare/de> (Дата обращения 24.11.2021).

также представляют собой, с точки зрения авторского права, в конечном итоге коллективные знания, сохраненные предками и находящиеся в обмене с другими (ср. Kasten в этом томе, стр. 13).



Кирилл Адуканов
п. Палана, Стариковское
Тигильский район



Алексей Павлович
Апполон, п. Оссора
Карагинский район



Надежда Григорьевна
Баркавтова, п. Эссо
Быстринский район



Варвара Кондратьевна
Белоусова, п. Палана
Тигильский район



Наталя Йонова
Григорьева, п. Эссо
Быстринский район



Владимир Сергеевич
Яганов, с. Лесная
Тигильский район



Захар Степанович
Яганов, с. Лесная
Тигильский район



Екатерина Григорьевна
Яганова, с. Лесная
Тигильский район



Балери Инкавав
Явелкут, п. Палана
Тигильский район



Петр Михайлович
Кавав, п. Палана,
Стариковское
Тигильский район



Вера Васильевна
Киччепина, с. Тымлат
Карагинский район



Инокентий
Инокентьевич
Коерков, п. Палана
Тигильский район



Татьяна Васильевна
Котовина, с. Тымлат
Карагинский район



Владимир Алексеевич
Нестеров, с. Тымлат
Карагинский район



Евдокия Лукинишна
Нестерова, с. Лесная
Тигильский район



Любовь Ильинична
Нинвит, с. Тымлат
Карагинский район



Юрий Михайлович
Нинвит, с. Тымлат
Карагинский район



Анныле Качевна
Пелат, п. Эссо
Быстринский район



Сергей Антонович
Попов, с. Лесная
Тигильский район



Христофор Петрович
Тамвилин, с. Тымлат
Карагинский район



Элтын Апелькович
Укипа, с. Анавгай
Тигильский район



Томне Апелькович
Укипа, с. Анавгай
Быстринский район



Ятты Амонтович
Укипа, с. Анавгай
Тигильский район



Зинаида Сидоровна
Волкова, с. Тымлат
Карагинский район



Ютте Пенелкутович
Солодяков, п. Палана
Стариковское
Тигильский район



Геннадий Владимирович
Тнагурчин, п. Тиличики
Олюторский район



Виктор Вечетович
Укипа, п. Эссо
Быстринский район



Дариа Васильевна
Упит, с. Тымлат
Карагинский район



Семен Трифонов
Уркачан, п. Палана
Тигильский район

Литература

- Апполон А.П. Национальные особенности изготовления орудий лова, предметов быта коренного населения Корякии // Фольклор и художественное творчество народов Севера Камчатки / отв. ред. Э. Кастен. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien. 2010. С. 79-86
- Дюрр, Михаэль; Кастен, Эрих; Халоймова, Клавдия. Ительменский язык и культура. Münster: Waxmann Verlag. 2001.
- Кастен, Эрих. Вариации танцевальных и музыкальных традиций в меняющемся контексте: сохранение нематериального культурного наследия // 4-ая международная научно-практическая конференция «Эхолот». Аудиовизуальное наследие. Государственная Третьяковская Галерея, Москва. 2004.
- Синяков, Сергей. Рыбная промышленность и промысл лососей в сравнении с другими отраслями экономики и регионах Дальнего востока. Петропавловск-Камчатский: Камчатпресс. 2006.
- Халоймова, Клавдия; Дюрр, Михайль; Кастен, Эрих; Лонгинов, Сергей. Историко-этнографическое учебное пособие по ительменскому языку. Петропавловск-Камчатский. Издательство Камшат. 1997. Новое издание: Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien. 2012.
- Jochelson, Waldemar 1900. Die Jukagiren im äussersten Nordosten Asiens. Sitzungsberichte der Geographischen Gesellschaft in Bern XVII: 1–48. In *Aus dem Fernen Osten Russlands. Deutschsprachige Schriften (1881–1908)*. E. Kasten (ed.), 43–78. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- Kasten, Erich 1990. *Maskentänze der Kwakiutl: Tradition und Wandel in einem indianischen Dorf*. Berlin: Dietrich Reimer Verlag.
- (ed.) 2017. *Worldviews and Ritual Practice, Coastal Koryaks (Nymylans), Lesnaya*. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- (Hg.) 2021. *Schamanen Sibiriens und ihr Vermächtnis*. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- Kegel, Johann Karl Ehrenfried 2011. *Forschungsreise nach Kamtschatka. Reisen und Erlebnisse des Johann Karl Ehrenfried Kegel von 1841 bis 1847*. Werner Friedrich Gülden (Hg.). Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- Krupnik, Igor 1993. *Arctic Adaptations. Native Whalers and Reindeer Herders of Northern Eurasia*. Hanover and London: University Press of New England.
- 2021. Running up the Arctic Information Highway. In *Library and Information Studies for Arctic Social Sciences and Humanities*. S. Acadia and M.T. Fjellestad (eds.), xxxiv–xxxix. London & New York: Routledge.
- Lavrillier, Alexandra and Semën Gabyshev 2017. *An Arctic Indigenous Knowledge System of Landscape, Climate, and Human Interactions: Evenki Reindeer Herders and Hunters*. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.
- Steller, Georg Wilhelm 1774. *Beschreibung von dem Lande Kamtschatka*. Erich Kasten und Michael Dürr (Hg.) 2013. Fürstenberg/Havel: Kulturstiftung Sibirien.

