

Степанова О.Б., кандидат исторических наук, научный сотрудник, Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Россия).

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА СЕВЕРНЫХ СЕЛЬКУПОВ И ФОРМИРОВАНИЕ НОВОЙ ЭТНИЧНОСТИ

Целью исследования ставилось описание разнообразия традиционной кухни северных селькупов. На основе множества источников был сделан ретроспективный обзор пищевого меню селькупов, рассмотрены способы приготовления исконных блюд, отмечены особенности добычи пропитания и выявлены исторические изменения, произошедшие в селькупском рационе за последние сто лет. Тема во многом забытой сегодня традиционной пищи востребована современными селькупками, переживающими процесс формирования новой этничности, чем подчеркивается ее актуальность. В результате исследования были сделаны следующие выводы: основу традиционного питания селькупов составляла рыба, мясо – продукт охотничьего промысла – было доступно не всем селькупам и не всегда, его наличие на селькупском столе зависело от природных и социально-экономических условий. Растительная пища служила дополнением к рыбе и мясу. Муку и соль селькупы покупали у русских, но использовали мало из-за дороговизны и удаленности мест, где осуществлялась их продажа. Рыбу и мясо животных селькупы ели преимущественно в сыром виде. Из методов обработки пищи селькупам были известны варение, жарение, печение, квашение, заморозка, сушение и копчение.

Ключевые слова: северные селькупы, традиционная культура, традиционная пища, способы приготовления традиционных блюд, хлеб, особенности добычи пищи.

DOI: 10.22281/2413-9912-2020-04-03-121-130

В антропологии существуют разные подходы к изучению пищи. Данное исследование посвящено изучению рациона питания северных селькупов как самобытного элемента традиционной культуры. Другие контексты темы – связь питания с социальной и экономической сферой жизни, мировоззренческий аспект пищи (запреты и приметы, ритуальная пища) и др. – в нем будут упомянуты, но останутся за рамками подробного рассмотрения. Задача исследования – сделать ретроспективное описание традиционного меню северных селькупов и процедуры приготовления и принятия пищи, рассмотреть отдельные исторические особенности добычи пропитания, проследить динамику изменения некоторых продуктов и, поскольку традиционная пища современными селькупками во многом забыта, но они находятся на волне созидания новой этничности, сохранить для них этот элемент культуры в форме научно эксплицированного текста. С другой стороны исследование призвано пополнить фонд этнографической науки новым знанием о северных селькупках.

Исследование опиралось на ряд трудов старых авторов – П.В. Третьякова [23], К. Доннера [3], В.Н. Скалона [8], Л.Н. Добровой-Ядринцевой [2], М.Б. Шатилова [26], в которых были найдены разные объемы сведений о традиционной пище северных

селькупов. Существенную помощь исследованию оказали современные работы С.И. Ирикова [4] и Н.А. Тучковой [25], содержащие обзор селькупского рациона питания в контексте общей характеристики материальной культуры селькупов. Исторические аспекты проблемы селькупского хлеба рассматривались на основе монографии Г.И. Пелих [5]. Ориентиром на просторах темы автору служили ее собственные публикации по вопросам традиционной культуры северных селькупов [9-22], а также материалы полевых исследований.

Главным методом, применявшимся в исследовании, был метод описания, он помог выразить качественное своеобразие селькупской кухни. Метод анализа дал возможность определить зависимость питания селькупов от различных исторических явлений, сравнительно-исторический и ретроспективный методы позволили проследить развитие некоторых элементов селькупского рациона.

В традиционный рацион питания северных селькупов входила рыбная, мясная и растительная пища. Основой существования селькупов была рыба. Реки и озера Туруханского края изобиловали рыбой, поэтому ее уровень потребления – всем населением края – был очень высоким. Отчасти это было связано также с трудностями вывоза и сбыта продукции рыбного промысла. По данным П.И.

Третьякова, в 1860-х гг. добыча рыбы в Туруханском крае достигала 230 тысяч пудов, из этого числа лишь одна седьмая часть вывозилась в Енисейск, а остальное количество съедалось на месте [23, с. 226]. По материалам Е.Д. Прокофьевой, в 1924 г. население Туруханского края численностью 16 тыс. человек потребило 32 тыс. пудов рыбы, что составило 20 пудов рыбы на человека в год, еще 20 тыс. пудов рыбы пошло на корм собакам¹.

Селькупское рыбное меню было довольно разнообразно. Первое место в нем занимала сырая рыба. По информации С.И. Ирикова, ели свежешпойманную рыбу так: острым ножом удаляли чешую, потрошили и делали надрез вдоль ребер, отделяя мякоть от спинных костей, далее куски рыбы без костей отправляли в рот. Зимой ели строганину (туш) - свежую замороженную рыбу, тонко настроганную острым ножом (жантыпый кэлы). Говорили: «сугадать рыбу» [4, с. 81]. По данным П.В. Третьякова, сугодиной у всех народностей Туруханского края называлось кушанье из любой свежей рыбы, включая строганину [23, с. 227]. Для строганины выбирали крупную и средних размеров рыбу, в основном щокура, муксуна, тайменя, шуку и даже окуня. К. Доннер пишет, что строганина – очень вкусное блюдо: «кусочки рыбы тают во рту» [3, с. 94]. По наблюдениям В.Н. Скалона, селькупы съедали в день чересчур много замороженной рыбы: «Взрослый туземец в зимний день (сутки) съедает без труда 5 мороженных чиров (средний вес 5 ф.)... Перед чаем двое на закуску съедают порядочного муксуна и т.п. Едят в течение дня очень часто. В дороге под шкурой на нартах всегда есть запас мороженной рыбы, и чуть не на каждой остановке (олени останавливаются для передышки через 5, много 10 верст) ее вынимают и едят» [8, с. 62].

Летом рыбу варили и пили бульон, стараясь сделать его как можно жирнее. В трудах старых авторов нет упоминаний о том, что селькупы использовали способ обжаривания рыбы, поэтому сказать, насколько этот способ приготовления стар, представляется затруднительным, но современные селькупы считают рыбу, обжаренную на рожне (чопсы), своим национальным блюдом и

очень любят. Для приготовления чопсов большую рыбу потрошат, разрезая на кусочки, и нанизывают на палку, рыбу средних размеров, очистив, насаживают вдоль позвоночника от горловины до хвоста, а мелкую рыбу по нескольку штук нанизывают поперек позвоночника, затем рожны (тоже называемые чопсами) втыкают под углом в землю над углями костра [13]. Сегодня селькупы жарят и тушат любую рыбу, делают рыбные котлеты, особо вкусными у селькупов считаются обжаренные рыбы потроха – печень, икра, молоха. Е.Д. Прокофьева упоминала, что сковороды вместе с котлами и чайниками - привозной посудой - вошли в селькупский обиход давно [7, с. 672-673].

Рыба была главным продуктом, который заготавливали про запас, у селькупов существовало довольно много способов ее заготовки. Самым простым путем - заморозки - запасалось наибольшее количество рыбы, которую ели зимой. Этот способ практиковался главным образом с ноября по декабрь, когда вычерпывались запоры: рыба, вынутая из воды, тут же сама замерзала на морозе. В течение зимы селькупы добывали рыбу также методом подледного лова, она, как правило, тоже замораживалась.

По данным П.В. Третьякова (на середину XIX в.), селькупы делали так называемую варку, для этого жирные части омуля или муксуна с примесью небольшого количества жира варились в котлах, до густоты, и получившаяся гуща – варка - складывалась в олени пузыри или набивалась в шкурки, снятые целиком с тайменя [23, с. 227].

Как и у многих народов Сибири у селькупов на зиму заготавливалась сушено-вяленая рыба - юкола (пирня). Рыбу очищали от чешуи, отрезали брюшной и спинной плавники, потрошили и отделяли два боковых пласта мякоти от хребта. На мякоти делали поперечные надрезы на расстоянии 3-5 мм друг от друга, затем развешивали ее в чуме на поперечные жерди и слегка коптили. Хранили юколу в берестяной посуде [4, с. 81]. Существовал и несколько иной способ сушения рыбы: целые рыбины развешивались на жерди, которые ставились на солнце, при этом рыбу иногда еще и слегка коптили [3, с.

¹ Прокофьева Е.Д. Селькупы. Рыболовство тазовско-туруханских селькупов //АМАЭ. Ф.6. Оп. 1. № 104. Л.3.

94]. В третьем варианте рыба сушилась на жердях, которые ставились в тенистом проветриваемом месте [ПМА]. П.В. Третьяков отмечает у населения края два вида сушено-вяленой рыбы: «Провяленная только на солнце рыба называется юхола, <...> наподобие юколы готовится так называемая павлинка: это цельный чир, распластанный надвое, провяленный на солнце и несколько прокопченный в дыму. Павлинка очень жирна и вкусна» [23, с. 227].

Часть сушеной рыбы шла на приготовление порсы – рыбной муки, которую раньше называли просто хлебом. Порсу получали несколькими способами. К. Доннер пишет, что сушеную рыбу толкли до порошкообразного состояния и потом сохраняли в мешочках, сделанных из рыбьей кожи [3, с. 94]. С.И. Ириков уточняет, что на приготовление порсы шла мелкая рыба, ее нанизывали на специальные палки через глаза и сушили над костром под навесом, когда она высыхала, ее толкли в кедровой ступе специальным толчком; рыбную муку хранили в деревянных коробах [4, с. 81]. Второй способ описывает Е.Д. Прокофьева: для приготовления порсы рыбу разделяли на части, поджаривали, сушили и толкли в ступах («начевках») [7, 673]. П.И. Третьяков приводит описание третьего способа: рыбу варили в воде и просушивали над очагом; хранили порсу в берестяных тuesaх, зарытых в песок [23, с. 227].

Зимой из рыбной муки варили суп (кени), а иногда смешивали ее с рыбьим жиром и ели [4, с. 81]. Из разваренной порсы делали бульон, деревянным черпаком его наливали в начевку (выдолбленную из дерева миску) и пили сразу, пока он горячий [23, с. 227]. В прошлом порса употреблялась также как закуска к чаю, ели ее пригоршнями [26, с. 165]. Порсу соединяли с покупной мукой и пекли хлеб, а уже советское время – пироги со всевозможными начинками.

Головы рыб и потроха варили и собирали вытопившийся рыбий жир (ўр), хранили его в берестяных тuesaх [4, с. 82], а в XIX в. в оленьих пузырях [23, с. 227]. Рыбий жир очень уважался [23, с. 227] и считался изысканным деликатесом [3, с. 94]. «За чаепитием самоеды передают друг другу чашку, наполненную рыбьим жиром, он заменяет селькупам сахар, и, безусловно, является более

необходимым и полезным продуктом в местах, где организм человека обречен на постоянную борьбу с холодом» [3, с. 94-95].

Рыбья икра (тыр) считалась самой ценной пищей, ее ели вареной и сырой. Варили ее вместе с рыбой или отдельно. Особенно вкусной признавалась икра карася. Икру так называемой черной рыбы (язя, сороги, момчика) варили и смешивали с ягодами, а также ели с рыбьим жиром. Икру белой рыбы (щокура, муксуна) в основном ели в сыром виде [4, с. 82]. К. Доннера восхитил суп из икры осетров, которых «тазовские самоеды добывали в большом количестве»: «Рыбью икру замораживают и варят из нее суп, при этом погружают комочки икры в кипящую воду. На Тазе это повседневное блюдо, в Европе же такой суп стоил бы несколько сотен марок» [3, с. 94]. П.В. Третьяков сообщает, что из икры, как и из рыбы делали муку: «Между этими же жителями края можно встретить высушенную икру, из которой, по превращении в порошок, пекут нечто вроде хлеба, а по соединении с мукой готовят оладьи» [23, с. 227].

Селькупы никогда не солили рыбу, так как в этом не было никакой необходимости и не было соли [4, с. 82]. Рыба сохранялась в земляных ямах, где она несколько окислялась и составляла для жителей «довольно приятную пищу» [23, с. 227]. По утверждению Е.Д. Прокофьевой, раньше селькупы рыбу не солили, а квасили в ямах с ягодами: укладывали слоями рыбу и пересыпали ее ягодой (клюквой, брусникой, морошкой), сверху засыпали землей [7, с. 673].

Запасы рыбной продукции – рыбная мука, рыбий жир, юкола – были и зимой одним из основных продуктов питания [4, с. 82]. Заготовка рыбы методами сушения, вяления и квашения происходила летом, во время «большого лова» [7, с. 672].

Всех исследователей, наблюдавших быт селькупов, удивляло количество съедаемой селькупам рыбы. По сведениям П.И. Третьякова, «в продолжение лета и осени жители, имея избыток в съестных припасах, едят чрезвычайно много, в особенности остяки, которые через это даже полнеют. Как бы ни был сыт остяк, но он не упустит случая полакомиться рыбьим жиром» [23, с. 228]. К. Доннер отмечает, что часть добытой рыбы

засушивается, часть засаливается на продажу, остальное поедается в невероятных количествах, «так что голые животы маленьких детей, кажется, вот-вот лопнут» [3, с. 29]. Исследователь пишет: «Во время нашего путешествия я понял, как ужасно много рыбы, птицы и супа могут съесть самоеды, если позволяют запасы». В объяснение этому он приводит аргумент, что селькупы за лето должны компенсировать скудное зимнее питание [3, с. 38].

Несмотря на рыбное изобилие, предоставленное летней природой, и разнообразие известных им способов заготовки рыбы, селькупы предпочитали свежую пищу заготовленной и, как правило, в достаточном количестве рыбой не запасались. Зимой они питались действительно скудно, а весной многие из них вообще голодали. П.В. Третьяков, К. Доннер и В.Н. Скалон видят причины легкомысленного отношения селькупов к проблеме заготовки питания на зиму в национальном характере.

Отказ запасаться рыбой в нужных объемах был частично связан также с надеждой селькупов на удачную зимнюю охоту. Таким образом, вторым номером после рыбы в рационе питания у селькупов стояло мясо. С октября по май селькупы питались мясом добываемых на охоте диких оленей, лосей, медведей, чередуя его с мясом дичи [4, с. 83]. Но обеспеченность мясом у селькупов была непостоянной и неоднородной. «По роду жизни инородцев мясная пища, без сомнения, должна считаться одним из лучших условий, и они как нельзя лучше понимают это, употребляя сырое мясо, кровь и сало животных. К сожалению, не все из них имеют возможность кормиться такого рода пищей» [23, с. 226].

Согласно материалам старых авторов, главным источником мяса для селькупов был олень. Но так как на дикого оленя селькупы, в отличие от тунгусов, охотились лишь периодически, а большинству и такая охота была недоступна [2, с. 74], мясную пищу селькупы употребляли не всегда [23, с. 226]. Домашний олень также не мог удовлетворить потребность селькупов в мясе. В отличие от юраков, имеющих огромные олени стада, селькупы владели небольшим количеством домашних оленей, используя их преимущественно как транспортное средство, поэтому заставить

«этих инородцев» забить домашнего оленя было «крайностью» [23, с. 226].

Тем не менее, П.В. Третьяков и К. Доннер оставили описание забоя домашнего оленя у селькупов. П.В. Третьяков отмечает, что за исключением некоторых остяков и якутов, у всех остальных народов Туруханского края существует обычай умерщвления оленя посредством петли, накинутой ему на горло. Затем в сделанную против сердца рану выпускают из оленя кровь, которую потом сушат и хранят в оленьих мешках. Снятое с животного сало, вместе с вываренным из костей его, сохраняется тоже про запас. Голова оленя как особенно вкусное блюдо, употребляется сырой, преимущественно одними мужчинами. Олень, на котором ездил женщина, считается «поганым», и мясо его едят одни женщины [23, с. 226].

К. Доннер пишет, что осенью селькупы забивают специально отобранных оленей. Чтобы не повредить шкуру, они используют веревку, с помощью которой перетягивают шею оленя. Если поблизости имеется дерево, то веревку привязывают к нему, и тогда вся процедура напоминает повешение. После этого перерезают артерии и очень бережно, чтобы не пролить ни капли, выпускают кровь в специальный берестяной сосуд. Кровь пьют тут же, пока она еще теплая, или варят из нее суп. Затем с животного сдирают шкуру, и тушу разделяют на части, не ломая при этом костей. Сначала вырезают сердце и предлагают его, еще теплое, парное, самым почетным гостям. «Правда, некоторые самоеды не едят этот деликатес, но лишь потому, что когда-то во время болезни они поклялись духам никогда не есть сердце оленя». Замороженное мясо может храниться всю зиму, но обычно его нарезают кубиками, которые затем вялят и коптят. Самой вкусной считается свежая оленина. Язык никогда не употребляют в пищу. «Зная привычку оленей лизать языком мочу, самоеды считают язык оленя нечистым» [3, с. 92-93].

Из записей К. Доннера видно, что оленину ели не только сырой или вареной: селькупский князец с реки Худосей, с которым исследователь проделал часть пути по Тазу, жарил оленину на вертеле [3, с. 91].

Интересно, что в трудах старых исследователей (П.В. Третьякова, К. Доннера, В.Н.

Скалона, Л.Н. Добровой-Ядринцевой и др.) отсутствуют сведения об охоте северных селькупов на лося и, следовательно, об употреблении в пищу лосятины. В то же время известно, что уже в послевоенные годы лось был для селькупов основным объектом мясной охоты [4, с. 83]. Объяснений этому противоречию может быть два. Первое: в трудах исследователей по вопросу охоты на лося допущены лакуны. Второе: лось, как многие другие животные, например соболь, может мигрировать, в XIX – начале XX в. лосей в бассейнах Таза и Турухана не было, а появились они в тазовской и туруханской тайге в результате миграции с юга в начале XX в. Согласно относительно свежему преданию «О первом лосе», название которого уже говорит само за себя, старики *Чуқай* и *Шуна* - «на Ширте-речке жили» - впервые увидели лося и сопоставили его с оленем, так как не сразу смогли понять, что за животное перед ними [21, с. 19].

Несмотря на то, что охота на медведя у селькупов была запрещена мировоззренческими установками, она все-таки проводилась, и довольно широко. Однако медвежье мясо не относилось к числу стратегически важных для селькупов продуктов.

Доступным всем селькупам было мясо перелетных птиц. В прошлом охота на весенних перелетных птиц походила скорее на общинную церемонию встречи птиц, в ней принимали участие все селькупы – от детей до стариков. Добытых уток приносили к жилищам и развешивали на деревьях. Собранную за два-три дня добычу варили в стоящем посреди стойбища (селения) большом медном котле [1, с. 244]. Устраивается всеобщее пиршество, во время которого угощаются также и духи, пища готовят столько, чтобы все могли наесться досыта, и остался излишек [6, с. 24].

Осенью снова добывали уток и гусей, улетающих на юг, а также боровую дичь, нагулявшую за лето жирок. Е.Д. Прокофьева сообщает, промысел этот являлся прежде почти единственным источником мяса; утки, гуси, куропатки, боровая дичь – глухари, тетерева и рябчики заготавливались впрок [7, с. 669]. О том, что на зиму дичь замораживают и употребляют в пищу по особым случаям, пишет также К. Доннер.

Немалым подспорьем «в продовольствии себя» были для селькупов зайцы и

куропатки, они несколько разнообразили селькупскую пищу. «Как бы ни был сыт осяк, но он не упустит случая полакомиться гагарой, мясо которой ему особенно нравится» [23, с. 229]. По сведениям К. Доннера, зимой основным продуктом питания селькупов было мясо белки [3, с. 28], но это значение оно приобретало лишь при недостатке других продуктов.

По материалам С.И. Ирикова, из пушных зверей в пищу употребляли только мясо белки. Селькупы никогда не ели мясо волка, лисы, горностая, колонка, а из птиц – гагар, орлов, речных чаек, куликов. Мясом питались в основном в зимний период и ели его преимущественно в сыром виде, иногда слегка обжаривали и варили, не признавая приправ. При разделке туш кости отрезали по суставам и следили, чтобы кровь не стекала на землю, ее собирали и оставляли на зиму в оленьем пузыре [4, с. 83].

Все части туши шли в пищу. Всегда в сыром виде ели печень (мыты) и костный мозг (күмы), обмакивая в кровь добытого лося или забитого оленя.

Мясо изредка заготавливали на зиму в сушеном над огнем и вяленом на солнце виде. Для сушки сырое мясо резали узкими полосками и развешивали на солнце между двумя деревьями на перекладинах, укрепленных на сучках, или над костром в чуме, нанизав на специальные палки.

Если мясо варили, то недолго, чтобы оно сохраняло сок и аромат. Вареное мясо ели, запивая горячим бульоном, налитым в кружки. После того как мясо вытаскивали из котла, оставшийся бульон заправляли мукой. Когда при варке мяса в бульон подливали кровь, смешанную с мукой, получался густой кровяной суп.

Разрезанное на мелкие кусочки мясо обжаривали на рожнах. Лакомством считались печень, головной и костный мозг, грудинка, язык, почки.

Зимой куски мяса замораживали. Внутренности оленя полностью употребляли в пищу. Кишки очищали, промывали, выворачивали, наполняли мелко нарезанными кусочками мяса с салом или кровью и перевязывали на концах, затем варили или обжаривали целиком или кусками на костре. Обжаривали также и желудок.

Оленьё молоко пили с чаем, заливали им ягоды – морошку, бруснику, чернику, голубику [4, с. 84].

Нужно заметить, что в целом доение оленей и употребление в пищу оленьего молока не характерно для северных селькупов. Оно практиковалось - и совсем недолго - лишь в группе верхнетазовских селькупов, которая в первой половине XX в. ассимилировала два десятка семей западносибирских эвенков. К этой группе принадлежит автор статьи С.И. Ириков.

Третьей составляющей селькупского рациона, не основной, но по-своему важной, была растительная пища. По сведениям П.В. Третьякова, «тунгуски и остячки собирают ягоду и сарану: первые хранятся в оленьем сале, а последняя сушится и, превращенная в порошок, употребляется с мукой на печение лепешек (луковицы: *Limium dauricum*, *tenuifolium* и *martogon* употребляются в пищу в сыром и вареном виде» [23, с. 228]. К. Доннер сообщает, что кроме ягод единственной растительной пищей аборигенов является корень травянистого многолетника – лилии кудреватой, саранки, из которого селькупы варят кашу, это растение, имеющее толстые белые корни, выкапывают по берегам рек [3, с. 94]. По данным Е.Д. Прокофьевой, в поймах рек селькупские женщины собирали дикий лук и копали специальной заостренной палкой сарану [7, с. 673].

По сведениям С.И. Ирикова, весной, во время сокодвижения, селькупы собирали березовый сок. Летом по берегам Таза и его притоков выкапывали корни растений, оскабливали, высушивали, толкли, заваривали, смешивали с водой и употребляли в виде кашицы. Селькупы считали, что корни растений вылечивают от всех болезней, например, корень растения «марапчатки» избавляет от простуды и головной боли [4, с. 85].

Ягоды – морошку, бруснику, голубику, чернику и красную смородину селькупы ели свежими и на зиму готовили из них «варенье» без сахара, которое хранили в берестяных коробах в лабазах. Черемуху на зиму толкли, а затем заливали рыбьим жиром. Первые (молочные) кедровые шишки пекли в горячей золе и ели вместе со скорлупой. В сентябре кедровые шишки сбивали с помощью колотушки и лушили орехи. По мнению

К. Доннера, кедровые орехи имели для селькупов лишь товарное значение.

До 1960-х гг. селькупы не употребляли в пищу грибов, не воспринимая их как съедобные растения, хотя особой брезгливости (как ханты) к ним не испытывали [Шатилов, 1927, с. 147].

По наблюдению всех исследователей, селькупы пили очень много чая: один из информантов К. Доннера с утра мог легко выпить полтора средних самовара чая; спутники исследователя в его путешествии по Тазу выпивали 10-15 чашек чая на завтрак. «Табак и кирпичный чай аборигены регулярно получают из цивилизованного мира», - писал ученый [3, с. 38, 105, 94].

По сведениям С.И. Ирикова чай селькупы заваривали чай в чайнике или котле, иногда в кружке, заварку спитого чая заново кипятили. При отсутствии покупного чая пили отвар листьев брусники и иванчая. Самым любимым напитком селькупов был настой березовой чаги и высушенного в трещинах стволов березы березового сока. Е.Д. Прокофьева упоминает, что вместо чая обычно пили настой можжевельника, из него же готовили хмельной напиток, прибавляя иногда молодые мухоморы [7, с. 673]. С алкоголем селькупов познакомили русские, алкогольные напитки были как покупные – спирт, водка, так и самодельные – самогон, брага [25, с. 347-349].

Самым сложным для изучения видом селькупской пищи является хлеб. Несмотря на то, что в праселькупских и ранних селькупских общностях Приобья занимались выращиванием злаковых культур и пекли зерновые лепешки, с развитием в Западной Сибири пушной торговли земледелие было селькупам забыто, и мука стала привозной. Селькупы выменивали ее на продукцию своего пушного промысла. Мука, покупаемая селькупам у русских торговцев или у зажиточных соплеменников, превратилась в средство обмана и порабощения селькупов, ведущего к падению уровня их благосостояния, в этой роли она немногим отставала от водки [5]. Мука была доступна не всем селькупским этническим группам и социальным слоям. В ряде случаев лучше в целом жили те группы, для которых она была (территориально) недоступна, и где ее не использовали.

Среди северных селькупов такой группой были тазовские селькупы, К. Доннер писал, что «к хлебу они не приучены, мука здесь большая редкость» [3, с. 94]. Туруханские селькупы, проживающие ближе к русским городам и селам и сильнее зависящие от русского хлеба, были беднее тазовских собратьев, степень их угнетения и подавленности нищетой была намного выше [3, с. 95].

Туруханские селькупы чаще имели на столе блюда из муки, тазовские – намного реже, тем не менее, рецепты использования продукции русских хлеборобов у них, надо думать, не отличались.

По замечанию П.И. Третьякова, аборигены Туруханского края смешивали порсу, изготовленную из рыбы или рыбьей икры, с мукой и пекли из этого оладьи [23, с. 227]. На Тазу К. Доннера угостили хлебом из обычной муки, замешанной на рыбном отваре: «Здесь не используют дрожжи, и тесто не может забродить, поэтому его кладут на горящие угли, где оно просто поджаривается в течение получаса. Когда хлеб остывает, счищается сажа и песок, можно есть» [3, с. 98- 99].

Хлеб, чей рецепт приведен К. Доннером – это уже тот самый селькупский хлеб, который сегодня у селькупов считается национальным. Такой же хлеб и тем же способом раньше выпекали у всех народов одного с селькупам ареала проживания.

Более подробное описание приготовления селькупского хлеба дает С.И. Ириков. Для выпекания хлеба в золе необходима была сухая земля (песок) под кустом, что учитывалось при выборе места для стойбища. Селькупы пекли пресный хлеб, потому что не знали рецепта закваски теста. Готовили пресное тесто и делали из него тонкие лепешки. Чтобы лепешки лучше пропекались, их поджаривали в нескольких местах. Разгребали горячую золу в костре, клали лепешку, а затем засыпали ее горячей золой. Поверх золы насыпали горячие угли. Через некоторое время разгребали золу, проверяли готовность лепешки, переворачивали и снова засыпали золой. Когда лепешка выпекалась, соскребали пригоревшие места, стряхивали и смывали золу водой и ели свежую, вкусную

лепешку. Сегодня в селькупский хлеб добавляют соль и выпекают чаще на растительном масле на сковороде.

В советское время из муки пекли лепешки и пироги с мясной начинкой. Хлеб пекли обычно на день, много хлеба заготавливали только для охотников, уходивших на промысел на несколько дней [4, с. 85].

Многие современные селькупы, живущие на стойбищах, помимо национального хлеба выпекают русский пшеничный дрожжевой хлеб. Для этого у них на улице имеются специальные («земляные») печи для хлеба. Когда у северных селькупов появились такие печи, и когда селькупы начали выпекать русский хлеб – вопрос трудный. Можно предположить, что выпечку русского хлеба первыми освоили туруханские селькупы, и произошло это еще в царское время.

Итак, в исследовании на основе множества источников было сделано описание традиционного питания северных селькупов. Основу селькупского рациона составляла рыба. Мясо было важным питательным продуктом, но не всем и не всегда доступным – в силу ряда социально-экономических и природных причин. Кроме рыбы и мяса в рацион селькупов входила растительная пища и чай – как покупной, так и из листьев местных растений или чаги.

Так исторически сложилось, что, познакомившись с мукой еще в XII в., хлеб стал постоянным продуктом на столе северных селькупов лишь в советское время. До этого селькупы вместо муки использовали порсу – истолченную до порошкообразного состояния высушенную рыбу.

Рыбу и мясо животных селькупы ели преимущественно в сыром виде. К приоритетным мясным охотничьим животным и птицам относились олень, лось, белка, утки, гуси, куропатки, боровая дичь и, на последнем месте, медведь.

Из методов обработки пищи селькупам были известны варение, жарение, печение, квашение, заморозка, сушение и копчение. Соление пищи, консервирование с сахаром и выпекание пирогов с начинкой вошли в селькупский быт лишь в годы советской власти.

Список литературы

1. Головнев А.В. Говорящие культуры: традиции самодийцев и угров. Екатеринбург: УрО РАН, 1995. 606 с.
2. Доброва-Ядринцева Л.Н. Туземцы Туруханского края. Новониколаевск: Изд. Сибревкома. 1925. 101 с.
3. Доннер К. У самоедов в Сибири. Томск: Ветер. 2008. 176 с.
4. Ириков С.И. Пища. Посуда. Утварь. В кн.: Хомич Л.В., Ириков С.И., Аюпова Г.Е. Тазовские селькупы. СПб.: Филиал издательства «Просвещение». 2002. С. 80-89.
5. Пелих Г.И. Селькупы XVII в.: очерки социально-экономической истории. Новосибирск: Наука, Сибирское отделение. 1981. 177 с.
6. Прокофьев Г.Н. Церемония оживления бубна у остяко-самоедов // Известия ЛГУ. Т. II. Л.: ЛГУ. 1930. С. 365-373.
7. Прокофьева Е.Д. Селькупы // Народы Сибири. М.-Л.: Изд-во АН СССР. 1956. С. 665-687.
8. Скалон В.Н. Рыбные промыслы в бассейне р. Таза // Советский Север. № 9. 1930. С. 42-65.
9. Степанова О.Б. Злая или добрая: к вопросу о главном мифологическом образе селькупов // Омский научный вестник. № 8. 2006. С. 52-55.
10. Степанова О.Б. Красные селькупы: революционные преобразования среди населения Таза и Турухана // Уральский исторический вестник. № 1 (58). 2018. С. 91-100.
11. Степанова О.Б. Медведь как образ матери-предка и души человека в традиционном мировоззрении селькупов // Радловский сборник. СПб.: МАЭ РАН, 2007а. С. 206-215.
12. Степанова О.Б. Мир мертвых и погребальный обряд селькупов // Мифология смерти. Структура, функция и семантика погребального обряда народов Сибири. СПб.: МАЭ РАН, 2007б. С. 182-198.
13. Степанова О.Б. Особенности современного хозяйственно-культурного положения коренных народов Севера Красноселькупского района Ямало-Ненецкого автономного округа // Культурное наследие народов Сибири и Севера: Материалы Шестых Сибирских Чтений. Санкт-Петербург, 27-29 октября 2004 г. СПб.: МАЭ РАН, 2005. С. 167-173.
14. Степанова О.Б. Отношения государства и коренных малочисленных народов Севера в начале XXI в. в Красноселькупском районе ЯНАО // Вестник угроведения. № 2. 2018. С. 365-374.
15. Степанова О.Б. Связь двух эпох: воплощение в празднике // Вестник археологии, антропологии и этнографии. № 2. 2018с. С.148-156.
16. Степанова О.Б. Северные селькупы: система традиционных взглядов в зеркале одного интервью // Вестник археологии, антропологии и этнографии. № 2. (5). 2014. С. 124-131.
17. Степанова О.Б. Селькупы села Совречка // Вестник археологии, антропологии и этнографии. № 3 (30). 2015а. С. 126-134.
18. Степанова О.Б. Традиционное мировоззрение селькупов: представления о круговороте жизни и душе. СПб., Абакан: Петербургское Востоковедение, Издательский дом «Пантеон», 2010. 303 с.
19. Степанова О.Б. Традиционные наземные погребальные сооружения северных селькупов // Этнографическое обозрение. № 4. 2015б. С.151-168
20. Степанова О.Б. Фольклор северных селькупов (полевые сборы 2004, 2005, 2008 гг.). Часть II. // Материалы полевых исследований МАЭ РАН. Вып. 17. СПб: МАЭ РАН. 2017. С. 37-67.
21. Степанова О.Б. Фольклор северных селькупов: полевые сборы 2004, 2005 и 2008 гг. // Материалы полевых исследований МАЭ РАН. СПб.: МАЭ РАН 2012. Вып.12. С. 5-31
22. Степанова О.Б. Энергетический фактор развития современного промышленного рыболовства северных селькупов // Вестник угроведения. Т. 9. № 1. 2019. С.184-196.
23. Третьяков П. И. Туруханский край, его природа и жители. СПб.: Тип. Безобразова. 1871. 316 с.
24. Тучков А.Г. Мука и хлеб в культуре селькупов // Томский журнал лингвистических и антропологических исследований. № 4 (10). 2015. С. 99-108.
25. Тучкова Н.А. Селькупы. Материальная культура. Пища и домашняя утварь (с. 347-350). В кн.: Народы Западной Сибири. М.: Наука. 2005. 805 с.
26. Шатилов М.Б. Остяко-самоеды и тунгусы Принарымского района // Труды Томского краеведческого музея. Томск: Красное знамя, 1927. Т.1. С. 139-167.

TRADITIONAL FOOD OF THE NORTHERN SELKUPES
AND THE FORMATION OF A NEW ETHNICITY

The aim of the study was to describe the qualitative originality of the traditional food of the northern Selkups. On the basis of many sources, a retrospective review of the Selkup food menu was made, the methods of preparing original dishes were considered, the peculiarities of food extraction were noted and historical changes that had occurred in the Selkup diet over the past hundred years were revealed. The topic of traditional food, largely forgotten today, is in demand by modern Selkups who are going through the process of the formation of a new ethnicity, which emphasizes its relevance. As a result of the study, the following conclusions were drawn: the basis of the traditional diet of the Selkups was fish, meat, a product of the hunting industry, was not available to all Selkups and not always, its presence on the Selkup table depended on natural and socio-economic conditions. Plant food served as an addition to fish and meat. The Selkups bought flour and salt from the Russians, but used little because of their high cost and because of the remoteness of the places where they were sold. The Selkups ate fish and meat mostly raw. From the methods of food processing, the Selkups knew about cooking, roasting, baking, fermentation, freezing, drying and smoking.

Keywords: northern Selkups, traditional culture, traditional food, methods of preparing traditional dishes, bread, peculiarities of food extraction.

References

1. Golovnev A.V. Govoryashchiye kul'tury: traditsii samodiytsev i ugrov [Speaking cultures: traditions of the Samoyeds and Ugrians]. Yekaterinburg: UrO RAN, 1995. 606.
2. Dobrova-Yadrintseva L.N. Tuzemtsy Turukhanskogo kraya [The natives of the Turukhansk region]. Novonikolayevsk: Sibrevkom, 1925. 101.
3. Donner K. U samoyedov Sibiri [At the Samoyeds of Siberia]. Tomsk: Veter, 2008. 175.
4. Irikov S.I. Food. Pishcha. Posuda. Utvar' [Food. Dishes. Utensil]. In: Khomich L.V., Irikov S.I., Ayupova G.Ye. Tazovskiye sel'kupy [Khomich L.V., Irikov S.I., Ayupova G.E. Taz Selkups]. Sankt-Petersburg: Filial izdatel'stva «Prosveshcheniye». 2002. 80-89.
5. Pelikh G.I. Sel'kupy XVII v.: ocherki sotsial'no-ekonomicheskoy istorii [Selkups of the 17th century: essays on socio-economic history]. Novosibirsk: Nauka, Sibirskoye otdeleniye. 1981. 177.
6. Prokofiev G.N. Tseremoniya ozhivleniya bubna u ostyako-samoyedov [Ceremony of reviving a tambourine among the Ostyak-Samoyeds]. In Izvestiya LGU [Izvestia LSU]. T. II. Leningrad: LGU. 1930. 365-373.
7. Prokofieva E.D. Sel'kupy [Selkups]. In Narody Sibiri [Peoples of Siberia]. Moscow- Leningrad: Izd-vo AN SSSR. 1956. 665-687..
8. Scalon V.N. Rybnyye promysly v basseyn r. Taza [Fisheries in the vicinity of the river Taz]. In Sovetskiy Sever [Soviet North], 1930, 9, 42-65.
9. Stepanova O.B. Zlaya ili dobraya: k voprosu o glavnom mifologicheskoy obraze sel'kupov [Evil or kind: to the question of the main mythological image of the Selkup]. *Omskiy nauchnyy vestnik* [Omsk Scientific Bulletin], 8, 2006, 52-55.
10. Stepanova O.B. Krasnyye sel'kupy: revolyutsionnyye preobrazovaniya sredi naseleniya Taza i Turukhana [Red Selkups: revolutionary changes among the population of Taz and Turukhan]. In *Ural'skiy istoricheskiy vestnik* [Ural Historical Bulletin], 1, 2018, 91-100.
11. Stepanova O.B. Medved' kak obraz materi-predka i dushi cheloveka v traditsionnom mirovozzrenii sel'kupov [Bear as an image of an ancestral mother and a human soul in the traditional worldview of Selkup]. In *Radlovskiy sbornik* [Radlov digest]. Sankt-Petersburg: MAE RAN, 2007. 206-215.
12. Stepanova O.B. Mir mertvykh i pogrebal'nyy obryad sel'kupov [The world of the dead and the burial rite of the Selkups]. In *Mifologiya smerti. Struktura, funktsiya i semantika pogrebal'nogo obryada narodov Sibiri* [Mythology of death. The structure, function and semantics of the funeral rite of the peoples of Siberia]. Sankt-Petersburg: MAE RAN, 2007. 182-198.
13. Stepanova O.B. Osobennosti sovremennogo khozyaystvenno-kul'turnogo polozheniya korennykh narodov Severa Krasnosel'kupskogo rayona Yamalo-Nenetskogo avtonomnogo okruga [Features of the modern economic and cultural situation of the indigenous peoples of the North of the Krasnoselkupsky District of the Yamalo-Nenets Autonomous Okrug]. In: *Kul'turnoye naslediyе narodov Sibiri i Severa: Materialy Shestikh Sibirskikh Chteniy. Sankt-Peterburg, 27-29 oktyabrya 2004 g.* [Cultural heritage of the peoples of Siberia and the North: Materials of the Sixth Siberian Readings. St. Petersburg, October 27-29, 2004]. Sankt-Peterburg: MAE RAN, 2005, 167-173.

14. Stepanova O. B. gosudarstva i korennykh malochislennykh narodov Severa v nachale XXI v. v Krasnosel'kupskom rayone YANAO [Relations between the state and the indigenous peoples of the North at the beginning of the 21st century in the Krasnoselkupsky District of the Yamalo-Nenets Autonomous District]. In Vestnik ugrovedeniya [Bulletin of Ugric studies], 2, 2018, 365-374.
15. Stepanova O.B. Svyaz' dvukh epokh: voploshcheniye v prazdnike [Connection of two eras: embodiment in a holiday] In Vestnik arkheologii, antropologii i etnografii [Bulletin of archeology, anthropology and ethnography], 2, 2018, 148-156.
16. Stepanova O.B. Severnyye sel'kupy: sistema traditsionnykh vzglyadov v zerkale odnogo interv'yuu [Northern Selkups: the system of traditional views in the mirror of one interview]. Vestnik arkheologii, antropologii i etnografii [Bulletin of Archeology, Anthropology and Ethnography], 2, 2014, 124-131.
17. Stepanova O.B. Sel'kupy sela Sovrechka [Selkupy village Sovrechka]. In Vestnik arkheologii, antropologii i etnografii [Bulletin of archeology, anthropology and ethnography], 3, 2015, 126-134.
18. Stepanova O.B. Traditsionnoye mirovozzreniye sel'kupov: predstavleniya o krugovorote zhizni i dushe [The traditional worldview of the Selkups: ideas about the cycle of life and soul], Sankt-Petersburg, Abakan: Peterburgskoye Vostokovedeniye, Izdatel'skiy dom «Panteon», 2010. 303.
19. Stepanova O.B. Traditsionnyye nazemnyye pogrebal'nyye sooruzheniya severnykh sel'kupov [Traditional terrestrial funerary structures of the northern Selkups]. In Etnograficheskoye obozreniye [Ethnographic review], 4, 2015. 151-168
20. Stepanova O.B. *Fol'klor severnykh sel'kupov (polevyye sbory 2004, 2005, 2008 gg.)* [Folklore of the Northern Selkup (field gathering 2004, 2005, 2008)]. In *Materialy polevykh issledovaniy MAE RAN. Vyp. 17* [Materials of field research of the MAE RAS. Iss. 17]. Sankt-Petersburg: MAE RAN, 2017, 37-67.
21. Stepanova O.B. *Fol'klor severnykh sel'kupov: polevyye sbory 2004, 2005 i 2008 gg.* [Folklore of the Northern Selkup: field gatherings 2004, 2005 and 2008]. In *Materialy polevykh issledovaniy MAE RA., Vyp. 12* [Materials of field research of the MAE RAS. Iss. 12]. Sankt-Petersburg: MAE RAN, 2012, 5-31.
22. Stepanova O.B. Energeticheskiy faktor razvitiya sovremennogo promyshlennogo rybolovstva severnykh sel'kupov [Energy factor in the development of modern industrial fishery of the northern Selkups]. In Vestnik ugrovedeniya [Bulletin of Ugric studies], 1, 2019, 184-196.
23. Tret'yakov P.I. Turukhanskiy kray, yego priroda i zhiteli [Turukhansk region, its nature and inhabitants]. Sankt-Petersburg: Tip. Bezobrazova, 1871, 316.
24. Tuchkov A.G. Muka i khleb v kul'ture sel'kupov [Flour and bread in the culture of the Selkups]. In Tomskiy zhurnal lingvisticheskikh i antropologicheskikh issledovaniy [Tomsk Journal of Linguistic and Anthropological Research], 4, 2015, 99-108.
25. Tuchkova N.A. Sel'kupy. Material'naya kul'tura. Pishcha i domashnyaya utvar' [Selkups. Material culture. Food and household utensils]. In Narody Zapadnoy Sibiri [Peoples of Western Siberia]. Moscow: Nauka. 2005. 347-350.
26. Shatilov M.B. Ostyako-samoyedy i tungusy Prinarymskogo rayona [Ostyako-Samoyeds and Tunguses of the Prinarym region]. In Trudy Tomskogo krayevedcheskogo muzeya. T. 1 [Proceedings of the Tomsk Museum of Local Lore. Vol. 1]. Tomsk: Krasnoye znanya, 1927, 139-167.

Об авторе

Степанова Ольга Борисовна – кандидат исторических наук, научный сотрудник, Музей антропологии и этнографии (Кунсткамера) РАН (Россия), E-mail: stepanova67@mail.ru

Stepanova Olga Borisovna – Candidate of Science in History, Researcher, Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera) RAS (Russia), E-mail: stepanova67@mail.ru