



В. Г. КУЗНЕЦОВА

МАТЕРИАЛЫ ПО ПРАЗДНИКАМ И ОБРЯДАМ АМГУЭМСКИХ ОЛЕННЫХ ЧУКЧЕЙ

Введение

Развитие новой жизни, построенной на социалистических началах, многогранно проявляющейся во всех сферах хозяйства и культуры народа, неизбежно приводит к преодолению пережитков прошлого.

На Чукотке теперь немного найдется таких мест, где бы можно было собрать сведения, дополняющие материалы В. Г. Богораз, изучавшего чукчей более полстолетия тому назад и оставившего капитальный 4-томный труд, до сих пор являющийся основным источником по этнографии чукотского народа. И тем не менее в отдаленнейшей от всех районных центров глубинной части тундры, в бассейне р. Амгуэмы, нам удалось встретить небольшую группу оленных чукчей, обычаи которых представляют интерес для исследователей, занимающихся изучением пережитков старины.

Изолированностью местообитания от населенных оседлых пунктов в силу трудности сообщения по безлесной тундре во время пурги и летним бездорожьем в значительной степени объясняют сохранение у этой группы чукчей ряда консервативных черт в быту.

В связи со значительным еще экономическим и культурным отставанием кочевого оленеводческого населения, обитающего в бассейне р. Амгуэмы и прилегающих к ней глубинных тундрах, местные советские и партийные организации уделяют этой группе населения особое внимание, чтобы поднять его развитие до более высокого уровня, достигнутого остальными оленными и приморскими чукчами. С этой целью применяется ряд мер, как, например, посылка туда работников из центра Чукотского района, прикрепление к новым колхозам культработников, веттехников и т. д. Наиболее действенной мерой явилось создание на упомянутой территории нового Иультинского района, кроме 5 ранее существующих в Чукотском национальном округе. Это приблизило руководство района к населению и дало возможность усилить экономическую и культурную помощь живущим здесь чукчам.

Предлагаемый читателю материал относится к старинным праздникам и обрядам амгуэмских оленных чукчей, изучение которых представит значительный интерес для этнографов-сибиреведов.¹

¹ Материалы эти собраны автором в экспедиции Института этнографии АН СССР, руководимой доктором биологических наук Г. Ф. Добецем. Полевая работа велась

Если проследить жизнь оленных чукчей в течение года в том виде, в каком она существовала в прошлом, то оказывается, что не было сезона, в который не справлялся бы тот или иной праздник или обряд. Последующее изложение материала явится тому подтверждением. Порядок описания праздников в статье дан соответственно их проведению по календарю чукчей. Основным источником для написания работы явились личные полевые записи; кроме того, была использована вся имеющаяся немногочисленная литература, в том числе фундаментальная работа В. Г. Богораза «Чукчи» (ч. II. Религия) и книга Г. Сарычева «Путешествие капитана Биллингса...»,¹ в которой приводятся описания осеннего убоя оленей, оленных состязаний, борьбы и некоторых других обрядов. В ней, к сожалению, отсутствует терминология праздников на чукотском языке.

Значительная часть рассматриваемых в настоящей статье праздников сопровождается иллюстрацией фотоматериалов. Публикация фотодокументации по чукотским праздникам и обрядовым действиям проводится впервые. У предыдущих авторов, кроме единичной иллюстрации в книге Г. Сарычева, не имеется ни одного изображения праздников.

После краткого, но, как нам казалось, необходимого введения, мы переходим к рассмотрению праздников и обрядов амгуэмских оленных чукчей.

Осенние праздники

Несмотря на то, что ряд аналогичных праздников и обрядов справлялся в равной степени как оленными, так и приморскими чукчами, их следует характеризовать как праздники, различающиеся по оформлению и объектам обрядовых действий, что находится в связи с различной хозяйственной основой, на которой они осуществлялись. Нельзя не отметить, что и у оленеводов имелась некоторая градация праздников — те праздники, которые были всецело связаны со стадом, относились к годовому циклу и назывались *тааронгыргыт* — «жертвоприношения»; другие праздники выступали либо в качестве благодарственного обряда за удачную охоту, либо осуществлялись как результат приказания, полученного во сне,² и т. д.; время их проведения в связи с этим было не столь определенным.

Цикл праздников *тааронгыргыт* начинался осенью первыми двумя убоями оленей. Каждый из них имел свои названия: первый убой назывался *вылгы* ³*-каанматгыргыт* — «убой тонкошерстного молодого оленя», второй — *тэзтавыгыргыт* — «делание шкур для одежды». Дополнив к этим названиям праздников нам удалось зафиксировать иную терминологию, хотя и не исключая упомянутых терминов, но и не дающую основания признать ее типичной для всех групп чукчей. Анализ таких терминов, повидимому, представит интерес в связи с иным их значением. Для первого осеннего убоя оленей нами зафиксирован

нами в течение 1948—1951 гг. Антропологические материалы экспедиции были опубликованы Г. Ф. Дебецем в книге «Антропологические исследования в Камчатской области» (Труды Института антропологии и этнографии Академии Наук СССР, новая серия, т. XVII, М., 1951).

¹ Путешествие капитана Биллингса чрез Чукотскую землю от Берингова пролива до Нижнеколымского острога и плавание капитана Галла на судне Черном Орле по Северовосточному океану в 1791 году. СПб., 1811.

² В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II. Религия. Л., 1939, стр. 71.

³ Во всех встречающихся в тексте чукотских терминов звук «л» следует произносить мягко: «ль».

еще термин *улазыргын* (*улазак'ин*) — «оседание», для второго — *н'эрируьги*, т. е. «наступление времени перехода с морского берега в тундру».

Оба осенних праздника, с перерывом между ними до двух недель, устраивались в августе на местах летних обитаний чукчей, до начала осенней перекочевки. В течение лета стада оленей ближайших стойбищ выпасались совместно на значительно удаленных от жилых мест пастбищах, богатых зеленым кормом (травы, кустарниковыми листьями). В короткий же период между праздниками олени выпасались на ближайших к стойбищу пастбищах. Переход с осенне-зимне-весеннего пищевого режима на летнюю кормовую базу благоприятствует быстрейшей упитанности животных после их весеннего истощения. Существенное значение имеет лишка оленей, которая совпадает с отмеченными периодами. Начинаясь в мае, лишка оленей заканчивается к августу. Убой оленей именно в августе поэтому весьма целесообразен, так как оленеводы получают жирную, питательную, свежую мясную пищу и красивый теплый мех для пошивки одежды.

Следует остановиться на взаимосвязи первого и второго праздников. Их общей чертой является убой оленей из стада, возвращаемого к населенным пунктам после длительного летнего выпаса вдали от яранг. Но каждому из них были присущи свои обрядовые действия. Первый и второй осенние убой оленей праздновались повсеместно на всей территории расселения оленных чукчей: у колымской, прианадырской, амгуэмской, чаунской и других групп чукчей. Все обряды в большинстве случаев проводились в первый убой оленей, хотя некоторыми оленеводами они исполнялись и во второй праздник или же выполнялись поочередно, через год: в одну осень на первом празднике, на следующую — на втором и т. д.

Оба осенних праздника ближайшими стойбищами проводились в разные дни месяца по тем соображениям, что массовый убой оленей требовал наличия многих людей для обработки туш. Стойбища, объединившие оленей на летний период в общее стадо, проводили праздник одновременно.

Медленно продвигаясь в направлении к ярангам, пастухи со стадом за несколько километров перед стойбищем оповещали население о своем приближении. Весть о подходе стада вызвала ликование и радость в ярангах; особенно бурно свое чувство проявляли подростки и дети, а также пастухи — *каанмат* — «дневные охранители стада»; последние находились в разлуке все лето с опекаемыми ими в остальные сезоны года оленями. Принесенная весть пастуха угощали в яранге как дорогого гостя. Пастух-восточной старался прибыть в яранги в канун праздника с тем расчетом, чтобы жители стойбища смогли провести подготовительную работу перед приходом стада. Объем подготовки был обширнее перед тем праздником, в который предполагалось исполнение главных обрядовых действий; в этом случае подготовка требовала целого дня и состояла, помимо других дел, в сборе свежерастущего кустарника в больших количествах. Вообще проведение обоих осенних праздников требовало заготовки веток кустарника, но для главного праздника они собирались в значительно большем объеме. Мытье праздничной посуды производилось также накануне. Накануне же оповещались о празднике и ближайшие стойбища.

Первый убой оленей — *вылгы-каанматгыргын*

В имеющейся литературе нигде не сказано о любопытном факте, зафиксированном нами на р. Амгуэме в связи с проведением первого осеннего праздника. Первому убою оленей предшествовал перенос жилища

на новое место. Хотя жилище переносилось на весьма близкое расстояние от прежнего места расположения яранг, всего на несколько метров, и без применения оленей, но этот перенос обозначался тем же термином *рань-нагыгыргын*, как и остальные предпраздничные перекочевки, осуществлявшиеся на расстояние до 10 км и больше при помощи обычного оленьего каравана — грузовых нарт, запряженных одним оленем каждая и образующих неразрывную цепь из 10—12 нарт. Предпраздничная установка яранг на новом месте отличалась от обычного способа их расстановки тем, что к верхним жердям остова (ед. ч. *уттым*), именно к тем из них, которые помещались над местом расположения полога, прикреплялись пучки сухой травы, называемые *яттыкын* — «место входа». Выполнение подобного обряда и соответственное его наименование дает основание высказать соображение о связи современной яранги с полуподземным приморским жилищем, имевшим, помимо бокового входа, другой вход — через крышу. Термин *уттым* в буквальном переводе означает не что иное, как «дерево-кость», или «деревянную кость». Применение термина *уттым* к жердям кочевой переносной яранги, имеющей остов из одних деревянных креплений, является свидетельством перенесения привычного термина, связанного с сооружением полужемлянок из иного строительного материала — китовых костей, на ярангу. Ограничась попутно высказанным предположением, мы оставляем более детальный анализ как упомянутых терминов, так и всего другого с ним связанного материала для специальной работы о жилище чукчей и возвращаемся к нашей теме.

Постройку яранги на новом месте начинали с установки двух грузовых нарт. Со стороны задней стенки будущего жилища устанавливали две треноги с перекинутой между ними перекладиной. Впереди на земле раскладывали в распластанном виде три связанных в вершине основных шеста яранги (ед. ч. *таур*), а к ним присоединяли те четыре верхние жерди (*уттым*), которые располагаются над пологом; из них две крайние верхними концами вкладывались в ремни, связывающие шесты *таур*. Подобное расположение некоторых составных частей жилища считалось достаточным для проведения обряда. Далее требовались: свеженыкопанный кустарник, нарванная в тундре трава (сухая), мясо-растительная пища и съедобный корень *попокалгын* (*Claytonia acutifolia*). Заготовку ветвей кустарника производили утром в день перепоса яранги. Для этой цели отправлялись в тундру недалеко от яранги хозяйка с мужиком. При помощи корнекопалки (железной или роговой) женщина выкапывала кусты вместе с корневой частью. Траву собирал хозяин; он же нарезал ножом тонкие полоски ремешков от куска ровдуги, которыми впоследствии, при совершении обряда, привязывал пучки травы к шестам остова. Пучками травы обертывали каждую из четырех *уттым*, примерно на расстоянии 1 м от верхнего конца, с таким расчетом, чтобы в установленной яранге травяные пучки приходились под дымовым отверстием (*рылоургын*). Каждый пучок привязывался к жердям еще ровдужной тесемкой. В место соединения трех основных шестов *таур* вкладывали ветку кустарника. К верхним концам двух *уттым*, тех, которые вставлялись в вершину основных шестов, на землю клали две штуки *рорат* (желудок оленя, начиненный рубленным мясом и салом в виде колбасы)¹ и четыре корня *попокалгын* летнего сбора. Разбрасывание жертвоприношений осуществлялось женщинами-хозяйками, без участия мужчин. Хозяйка ножом отрезала конец корня, из него вырезала кусочки и разбрасывала такие дольки

¹ Так же называется и четвертый желудок оленя.

на земле перед собой (на месте строящейся яранги). Если в проведении обряда участвовал и другой член семьи, например девочка, она повторяла подобные действия. Вслед за жертвоприношением растительной пищи в жертву приносили колбасу *porat*. Это также делала хозяйка, а продолжала девочка. От конца *porat* отрезали небольшой кусочек и бросали перед собой на землю. Затем небольшой кусочек от боковой части *porat* крошился на мездровой стороне лежащего здесь же нерпичьего мешка и также разбрасывался. Кроме того, крошеным *porat*'ом посыпали ветку, помещенную в вершину соединенных основных шестов остова яранги; кусочки *porat* клали под камень, который должен находиться в передней части яранги, и под нарту, поставленную в северной половине будущей яранги. Повторное жертвоприношение во всех отмеченных местах совершалось не хозяйкой, а другим лицом, женщиной или девочкой, пользовавшимися другой колбасой *porat*. После жертвоприношения приступали к установке трех основных шестов (*таур*).

Хотя перенос жилища перед первым убоем оленей не все яранги сопровождали исполнением описанных действий, но обычай прикрепления пучков травы к верхним жердям яранги и ветки к верхушке трех основных шестов соблюдался во всех стойбищах. В литературе отмечается исполнение тождественных присмов, также связанных с переносом жилища на новое место, перед угоном стада на летние пастбища. Так, В. Богораз сообщает, что над тремя основными шестами, перенесенными на новое место, производили убой оленя, кровью которого хозяйки обводили по земле круг по величине лежащих на земле шестов. Перед входом в строящееся жилище разводили огонь при помощи лучкового деревянного прибора и бросали в него жертву — костный мозг. Помимо оленя, заколотого для обрядовых целей, убивали оленей также для питания семьи в летний период. Летом нельзя было убивать оленей вследствие угона стада на далекие от яранг пастбища.¹

Из этого описания следует, что обряды, связанные с переносом жилища, проводились над наиболее важными его частями: над шестами *таур*, а иногда над жердями *уттым*. В наблюдаемом нами случае перенос предшествовал проведению первого осеннего убоя оленей в связи с возвращением стада с летних пастбищ. По сведениям же В. Богораз, перенос жилища совпадал с угоном стада на летний выпас и не сопровождался такими деталями, как прикрепление пучков травы к верхним жердям *уттым*. Кроме того, сама обрядность выполнялась разными приемами: бескровным жертвоприношением в первом случае, убоем оленя и разжиганием огня — в другом.

Возвращаясь к описанию первого осеннего праздника, отметим, что прикрепление пучков травы и ветки при перенесении жилища не всегда сопровождалось принесением жертвы; часто довольствовались лишь прикреплением травы к *уттым*.

Ко дню убоя оленей перенос жилищ заканчивался всеми ярангами стойбища. Для праздника сбор веток кустарника осуществляли чаще всего утром в день убоя оленей, до подхода стада к ярангам. Груды свежих ветвей складывались перед входом в жилище на северо-восточной стороне. Здесь же устанавливали предварительно вымытый сосуд, наполненный водой, с опущенной в него большой деревянной ложкой ладьевидной формы, покрытый сверху свежей веткой. Вода предназначалась для «поения» оленьих туш. Рядом с сосудом на землю клали пучок полусохшей травы.

Огонь для очага добывали древним способом, т. е. при помощи деревянного прибора, а очаг по кругу обкладывали камнями небольшого размера. Внутреннюю часть яранги освобождали от лишних вещей. Одежду, обувь и шкуры размещали в углах у задней стены жилища. Земляной пол подметали. На праздник прибывали гости из соседних стойбищ.

Прибытие стада к стойбищу являлось сигналом для убоя, который начинали обитатели передпедомной яранги. Группа мужчин во главе с хозяином заходила в гущу стада для выбора оленей. Заарканенного оленя подводили к яранге несколько пастухов, и на расстоянии 7—10 м от жилища хозяин закалывал его. Способы убоя животных были разные: кололи копьем и ножом. При этом копьем убивали только первого оленя.



Рис. 1. Праздник первого осеннего убоя оленей. Стадо, подогнанное к ярангам. (Фот. МАЭ, И-1454-445).

крупного быка (*чымлы*), а всех остальных подростов и оленей старших возрастов закалывали пожами. В ряде стойбищ к помощи копыя совсем не прибегали. По мере забоя туши оленей укладывались в ряд. Туши взрослых оленей складывали в одном месте, телячьи — поблизости от них. Убивались преимущественно телята мужского пола, а не плодоносящая часть стада — источник ежегодного увеличения его численности. Одновременно с убоем животных мужчинами производилась разделка туш женщинами. Перед разделкой тушу «поили» и подкладывали ей подстилку. Для этого каждого заколотого оленя поворачивали головой на восток и поливали водой из деревянной ложки в трех местах (начиная с головы) — рот туши, грудь выше раны и заднюю часть. Зеленые ветки изображали подстилку, которую подкладывали под заднюю часть туши и под голову. Обработку начинали с отделения шкуры, затем извлекали большой желудок, четвертый желудок и кишки (*элэвий*), отделяли голову, отрубали рога и отрезали ноги. Содержимое четвертого оленьего желудка выливали на землю в одно место поверх воткнутой ветки. Из сказанного явствует, что туши подвергали обработке частично, деление же ее на более дробные части производили в яранге. Однако в некоторых случаях первого заколотого оленя обрабатывали почти полностью, по крайней мере всю левую половину туши. В зависимости от ряда при-

чин (например, от многочисленности гостей, а главным образом от состоятельности хозяев и др.) убой оленей и первичная обработка туш на месте поковки продолжались в течение 4 и более часов.

Время после прекращения убоя животных, когда женщины продолжали разделку оленьих туш, мужчины использовали для кастрации животных. Когда же женщины заканчивали свою работу, мужчины возвращались на место убоя оленей для заноса туш в жилища, оставляя при стаде часть пастухов.



Рис. 2. Праздник первого осеннего убоя оленей. Женщина кладет под голову туши подстилку. (Фот. МАЭ, И-1454-454).

Первично обработанные олени туши разносились по ярангам лишь после того, как совершалось жертвоприношение. Жертву приносил хозяин жилища. Она состояла из среза кончика языка, кусочка печени и среза, сделанного от бедра задней левой ноги оленя. Перед каждой разделанной тушей, лежащей на правом боку, помещались рога, снятые вместе с теменной костью. В соответствии с расположением туш, уложенных в ряд, рога также располагались прямым рядом. Жертва разбрасывалась на теменные кости и вокруг них. После окончания жертвоприношения рога становились объектом игр и забав детей. Разрушая стройность расположения рогов, мальчики переносили их на любые, удобные им места вблизи стойбища, набрасывали на рога арканы и т. д.

Осенние убои оленей отличаются по способу переноски туш в жилища с места убоя от остальных праздников, связанных с убоем животных, и от способа разноски туш при убое для получения обыденной пищи. При осенних убоях туши оленей в яранги заносились только мужчинами на плечах и в одном определенном положении: ногами вперед, головой

вправо и удерживались несущими обеими руками за поги. При малочисленности мужчин взвалить тушу на спину помогали и женщины, но дальше этого их помощь не распространялась. Нельзя не отметить, что в других случаях чукотские женщины переносили тяжести и исполняли целый ряд таких работ, которые обнаруживали весьма недюжинную их силу, не меньшую, чем у мужчин. Отличался и самый термин, обозначающий перенос туш подобным способом, — *аймакыгынатпатыгырын*. Если женщины совершенно исключались из числа лиц, имевших право на переноску оленьих туш, то на мальчиков данный запрет не распростра-



Рис. 3. Праздник первого осеннего убоя оленей. Разделка оленьих туш. (Фот. МАЭ, И-1454-420).

нялся. Они являлись помощниками отцов, братьев, дядей: переносили оленьи желудки, завернутые в мездровую сторону свежеснятых шкур, ноги, головы и, наравне с мужчинами, небольшие туши оленьих телят таким же способом, как взрослые. В яранги заносились ветки зеленого кустарника и раскладывались на земле в передней части (*чоттагын*) для подстилки под туши. Количество заносимых в ярангу туш оленьих телят колебалось от 2 до 6, взрослых оленей от 1—2 и больше.

На месте убоя оставались лишь туши оленей, предназначенных для гостей. Целую телючью тушу вместе со шкурой получала в подарок от хозяина каждая пришедшая на праздник женщина из другого стойбища. Нередко хозяин доставлял гостю большую радость, заколов для него теленка темной масти с белой пестриной, ценной чукчанками при пошивке женской одежды (*каржар*).

После заноса туш в ярангу хозяйки разбивали в кожаном тазу голенистую кость передней правой ноги оленя с неотделенными сухожилиями, принадлежавшую первому заколотому оленю. Добытым костным мозгом смазывали «лица» огнивых досок (часть прибора для добывания огня),

стоявших в северной половине яранги у нарты вблизи полога, связки семейных «охранителей» (*тайныкэут*),¹ висевшие на поперечной жерди над огнивыми досками, и череп медведя, привешенный на жердь полога. Кусочки мозга клали под камни очага с двух сторон (со стороны выхода из жилища и с противоположной, расположенной ближе к пологу). Смазывали также камешек, привязанный к одному из 3 основных пестов, который помещался на северной стороне яранги, голову ворона (если она имелаась среди семейных святынь), висевшую на поперечной жерди у входа.

Собравшихся в ярангу гостей и членов семьи угощали теми видами пищи, получаемой от оленьей туши, которые употреблялись в сыром



Рис. 4. Праздник первого осеннего убоя оленей. Разноска туш по ярангам. (Фот. МАЭ, И-1454-450).

виде — головным мозгом, носовыми хрящами, глазами. Голенные кости разбивались молотком, костный мозг из них складывался на деревянный лоток и подавался для еды в качестве лакомства.

Кожа с губ оленя женщины отрезали еще до внесения туш в ярангу и развешивали на песты в *чоттагыл*'е. Снятие шкурок с рогов производилось мальчиками. Оленьи губы и шкурки с рогов в опаленном виде употреблялись чукчами в пищу обычно с примешиванием оленьей крови.

В яранге часть женщин, включая и гостей, занималась дальнейшей обработкой оленьих туш, хозяйка же варила «капу» из свежееотжатого сое-держимого большого оленьего желудка с добавлением оленьей крови и жира. До варки каши в огонь очага «добавляли» искру, полученную лучковым способом из деревянного прибора (*милгымил*). *Милгымил* (мн. ч. *милгыт*) — старинный прибор для добывания огня. Состоит из доски и палочки с лучком. Доска (в литературе часто называется «огнивая доска»

¹ В буквальном значении: отстранители несчастий, помощники в несчастье. Связка амулетов состоит из деревянных развилчатых сучков, напоминающих челове-ческие фигурки, деревянные изображения животных, черепа зверей, камни и др.

или «деревянное огниво») имеет форму человеческой фигуры, грубо сделанной. В большинстве случаев вырезаются только голова и плечи. Как исключение нам попадались огнивные доски, на которых были вырезаны и ноги. На лице черточками или углублениями показаны глаза, нос и рот. На туловище также имеются небольшие углубления. Огонь получается трением. Для этого нижний конец палочки вставляют в углубление на туловище и при помощи лучка начинают быстро вращать палочку, придерживая при этом ее верхний конец костяной пластинкой. Пластинку обычно держали в левой руке, а лучок вращали правой. В каждой яранге имелось несколько таких приборов, от 2 до 6.¹

Основной едой на празднике являлось мясо. Его варили в больших, 3—5-ведерных котлах, закладывая порции в зависимости от числа гостей и членов семьи. Не забывали кипятить чай и подавали его после каждого принятия пищи. Во время варки мяса продолжалась разделка туш.

Наличие среди гостей женщин, помимо хозяек яранг, давало возможность обработать также содержимое больших оленьих желудков. Они освобождались от полупереваренного мха в виде зеленовато-коричневой жижи, которую выливали в нерпичьи мешки и впоследствии использовали по мере надобности для приготовления полужидких каш с добавлением к ним оленьего жира и крови. Хозяйка же занималась приготовлением впрок растительной пищи, состоящей из свежих и сухих листьев тальника, смешиваемых с содержимым большого оленьего желудка.

Вареное оленьё мясо вынимали и клали в посуду, соответствующую его объему, например в большой эмалированный таз. Целиком варились такие части оленьей туши, как голова, ребра, сердце, плечевые кости, язык. К трапезе могли приступить лишь после принесения жертвы вареным мясом. Для этого женщины отрезали небольшие кусочки от каждого вареного куска, мелко крошили и складывали в блюдо с бульоном. Кроме мяса, для целей жертвоприношений служили папиросы, которые разбрасывали лишь мужчины в метрах 10 перед жилищем. Возвращающимся в ярангу после жертвоприношений мужчинам, гостям и остальным членам семьи подавалось вареное мясо. При многочисленности людей, собравшихся для трапезы в *чоттагин*, подростки и дети кушали отдельно.

Между соседними ярангами происходило взаимное посещение гостей — после еды в одной яранге гости переходили в соседнюю; неоднократно грелся чай, к которому чукчи питают большое пристрастие. С окончанием угощения большинство гостей уходило в свои стойбища, в особенности женщины с детьми, унося на себе заколотых для них оленей. На долю хозяек оставалась значительная часть неоконченной работы по разделке оленьих туш, которой они посвящали остаток дня, вплоть до приготовления ужина.

На следующий день или через день на огне, разжигаемом на месте убоя оленей, опаливали оленьи губы, копыта, пленки с рогов и одновременно сжигали реберные кости и кости голов телят.

¹ Огнивные доски, по представлению чукчей, как сообщает В. Г. Богораз, были связаны со стадом, с его благополучием, что нашло отражение в их названии — *каа-малыгмал* (от слова *каат* — «олени» и *малыгмал* — «огнивная доска»). С наступлением оленей «пшек» огнивной доски обвязывали сухожилиями, изображающим аркан для ловли оленей. Иногда привязывали маленькое костяное кольцо, имитирующее кольцо на пастушеском аркане (В. Г. Богораз, ук. соч., стр. 56, 57).

Некоторые стойбища на второй день после убоя устраивали соревнования в беге, для участия в которых приглашались люди из ближайших стойбищ.

После праздника (в течение одного или двух дней) стадо выпасалось недалеко от стойбищ, потому что продолжалась кастрация животных. Нельзя не отметить проявления чувства беспокойства оленьих маток, у которых закалывали телят. Скученным небольшим стадом они прибегали на место убоя и призывными криками, которыми обычно сзывали отошедших гелят, старались найти потерянных. Пастухи высасывали



Рис. 5. Праздник первого осеннего убоя оленей. Женщины помогают поднять тушу. (Фот. МАЭ, И-1454-468).

молоко у важенок, оставшихся без телят. Чукчам было неизвестно доение оленей. Только дважды в году, во время осенних убоев, они получали оленьё молоко, добывая его примитивным способом. Заарканенную важенку сваливали на землю. В качестве сосуда для молока употреблялся третий олений желудок (*каллилы*), куда пастух сплевывал высосанное ртом оленьё молоко. На каждую ярангу получали по 1—2 *каллилы* очень густого молока. Из молока приготавливали кушанье, напоминавшее густую сметану. Для этого оленьи желудки, наполненные молоком, кипятили непродолжительное время в котле. Для угощения таким молоком приглашались гости из соседних яранг или из самых ближайших стойбищ. При этом подавались и другие блюда, а также чай.

Так как запасы корма на ближайших от яранг пастбищах не могли быть достаточными для выпаса стада, то, чтобы не допустить потери упитанности оленей, а по возможности увеличить ее, стадо после доения важенок и кастрирования быков угонялось на сравнительно отдаленные от яранг, еще не использованные пастбища и выпасалось там вплоть

до второго убоя. Уходящих со стадом пастухов снабжали запасной обувью — нерпичьими торбазами на случай наступления осенних холодов, а также второй меховой рубашкой и одеждой, защищающей от дождя (*укжэничи*), и брюками из нерпичьей кожи. Перед уходом пастухам наносились знаки помазания на лице. Это делалось и другим членам семьи. Краску готовили из натертого на камне черного графита с добавлением воды. Укажем на один из таких знаков: поперечная полоска проводилась на лбу, справа и слева от нее ставилось по точке, на спине и на груди чертилась схематично фигура, напоминающая человека.

В течение ближайших дней после убоя оленей хозяйки яранг готовили колбасу *рорат*. Она предназначалась как для обрядовых целей, так и для угощения гостей и членов семьи.

Второй убой оленей — *тээтавыгыргын*

Перед вторым убоем оленей, как и перед первым, жители стойбища заранее оповещались о приближении к ярангам стада, чтобы иметь время для подготовки. Последняя требовала большего внимания и времени, ибо предстояло выполнение главных обрядов.

Обычный порядок проведения праздников — устройство их в разные дни отдельными стойбищами или же группой стойбищ, объединенных совместным выпасом стад, — соблюдался и при втором убое оленей.

Канун праздника посвящался сбору веток кустарника, для чего работоспособное население, преимущественно женщины, уходило в тундру, с корнекопалками и ремнями для упаковки и переноски. Груз приносили на спине и складывали позади яранги. Работа по сбору веток кустарника проводилась всеми ярангами стойбища.

С наступлением вечера прибывали гости целыми семьями, с детьми. Женщины не забывали взять с собой сменную праздничную обувь, отправляясь в путь в ровдужных торбазах, пропускающих воду. На себя они одевали нарядные *кэркэр*'ы. Яранги заполнялись гостями. Наибольшее число людей при этом сосредоточивалось в жилище переднедомного — хозяина стойбища. Ввиду прибытия гостей вечерний ужин готовился обильный.

Ряд подготовительных работ в ярангах осуществлялся утром, другие же, как, например, приведение в порядок бубнов, проводились как вечером накануне, так и рано утром в день праздника. Вечером хозяйки приводили в надлежащий вид всю обрядовую посуду. Теплой водой перемывали большой котел, деревянные миски, посуду из кожи (сосуд для воды и тарелочки для жертвенной пищи), кастрюли, камень, на котором рубят кости и каменный молоток. В связи с тем, что в некоторых ярангах в день праздника огонь добывался трением, но не обычным способом (на огнивной доске), а на деревянной рукояти от скребка для выделки шкур, — рукоять вечером помещали вблизи горящего очага. Для предстоящего праздничного разжигания огня собирали в тундре легковоспламеняющуюся траву, а у очага подсушивали заранее приготовленный достаточно сухой болотный мох. Приводилось в опрятный вид и само жилище: подметался земляной пол, уносились из яранги и помещались на нарты все лишние вещи — шкуры, одежда, обувь. Меню с праздничной одеждой заносился в ярангу. Некоторые хозяйки украшали (в магических целях) свою одежду и одежду мужа, прикрепляя к спинке пучки собачьего меха.

Утром в день праздника, до подгона стада к стойбищу, доканчивали остальную подготовительную работу, относящуюся к оформлению внутренней части яранги и к расстановке нарт. В яранге к верхнему концу пятника¹ прикрепляли длинный лахтачный ремень таким образом, чтобы оба его конца спускались вниз. При укреплении ремня пользовались стоймя поставленной грузовой нарткой, по которой поднимались вверх, как по лестнице. На этот ремень навешивались бубны. Впоследствии при помощи его и ветвей тонкого кустарника к пятнику привязывались олени ноги и рога. Затем в яранге натягивали ремни на высоте большей, чем рост человека. Нарты к празднику размещали с северной стороны яранги. Устанавливали только те нарты, которые применялись на празднике: кибитку, женские и мужские ездовые нарты, нарты для перевозки остова яранги и грузовые, с уложенными на них ветками кустарника (порядок расположения нарт см. ниже).

Прибытие стада к ярангам сопровождалось определенным ритуалом, составными частями которого являлись: разжигание и бросание огня в сторону стада, стрельба из луков и потрясание кольями, сопровождаемые выкриками людей, и, наконец, разбрасывание жертвенной пищи. Огонь добывался при помощи огнивных досок или на деревянной рукояти скребка, заменившего огнивную доску. Яркость костра достигалась подкладыванием травы и сухого болотного мха. Огонь предназначался для вынесения к стаду. Его брали на кусок дерна, положенного на деревянную доску (*виур*), которой пользуются женщины для обработки оленьих шкур. Извлекались с места хранения (с грузовых нарт) старинные луки со стрелами, употребляемые только в некоторых обрядах, а для мальчиков — маленькие луки, либо заново изготовленные, либо также хранимые на нартах. Концы стрел для маленьких луков обжигались на огне очага. Кроме луков, при проведении обряда использовались копы и ружья, наряду со старинными орудиями охоты.

Для жертвоприношений готовились колбаса (*porat*) и щавелевая каша (*вытрилакрия*). Несколько кусков колбасы размещали на деревянном лотке (*кэмэп'ы*), а кашей наполняли большую деревянную миску овальной формы. Для жертвоприношения имелась специальная посуда, употребляемая для данных целей и на других праздниках, — небольшая круглая чаша. Выносился кожаный сосуд маленького размера с водой, с привязанным к нему камнем-амулетом.

Пам немного остается прибавить к сказанному, чтобы закончить описание первой части праздника. Следует указать, что для исполнения обряда женщины одевали ровдужные камлейки, а мужчины и мальчики — лучшую из имеющейся у них одежды. Нужно отметить употребление на празднике в некоторых семьях только мужчинами, в том числе и мальчиками, специальной головной повязки (*извечэв*). Она, так же как и обычная повязка, состояла из кожаной полоски, проходящей по лбу, но отличалась наличием спереди двух небольших полосок из выделанной нерпичьей кожи с пучками из белого собачьего меха. Ею пользовались те же семьи еще раз в году, на празднике разделения стада. На всех остальных праздниках и обрядах, отмечаемых оленными чукчами, подобная головная повязка не одевалась. Можно сослаться лишь на одну аналогию: такого типа повязки применялись приморскими чукчами на празднике

¹ Шест с дугообразной поперечной наверху употребляется для того, чтобы подпирать сверху сторону шатровой покрывки, обращенную против ветра (В. Г. Богораз. Областной словарь Колымского русского наречия. СПб., 1901, стр. 123).

Кереткуна.¹ Но эти повязки отличались некоторыми деталями: наличие в затылочной части хвостов и камешка-амулета, прикрепляемого спереди.

В обряде, совершаемом перед стадом, принимало участие все население стойбища: женщины выносили огонь и бросали его по направлению к стаду, в то время как мальчики и мужчины стреляли из луков и потрясали копьями. Стадо встречалось криками (хок, хок), подобными обычному призыву пастухами оленей. Принесением жертвы кусочками колбасы (*рорат*) и щавелевой каши заканчивалась первая часть праздника. Остатки пищи оставлялись на месте в нескольких метрах перед ярангой вплоть



Рис. 6. Праздник второго осеннего убоя оленей. Дети лакомятся праздничной пищей. (Фот. МАЭ, И-1454-534).

до окончания праздника и предназначались для любого присутствующего на празднике. Но так как взрослые были заняты убоем оленей и разделкой туш, то лакомыми блюдами пользовались главным образом дети и подростки.

Сам убой оленей составлял как бы вторую часть праздника и требовал особого оформления места, на котором производился забой животных. Таким местом являлось пространство перед жилищем, расположенное в 7—10 м от входа в ярангу. Здесь устанавливались два ряда нарт на расстоянии 2—3 м один против другого. Существовал определенный порядок расположения нарт. В ближний к яранге ряд ставили кибитку, затем женскую ездовую нарту. С этой же стороны помещалось копьё, установленное между нартами в наклонном положении. Нарты эти покрывались обычной мужской одеждой и женским меховым комбинезоном (*каржар*), спитым из наиболее высокого по качеству пестрого меха. Второй ряд нарт располагался напротив первого. В этом ряду сосредоточивались священные предметы. Здесь устанавливались одна или две

¹ В. Г. Богораа. Чукчи, ч. II, стр. 89.

грузовые нарты, хотя одна из них могла быть нартой для перевозки остова яранги. На них помещались связки семейных «охранителей», ставился кожаный таз с камнем и каменным молотком для дробления костей, череп медведя и ветки свежего кустарника. Нарты покрывались перпичьими и оленьими шкурами. Быстро и ловко выполняемая людьми установка нарт позволяла вскоре же приступить к убою оленей.

Убой начинали с телят; закалывали их в таком количестве, чтобы обеспечить себя шкурами на одежду, мясом для питания, а также для одаривания гостей, приглашенных на праздник. Убой производили позади



Рис. 7. Праздник второго осеннего убоя оленей. Расположение нарт перед ярангой. (Фот. МАЭ, И-1454-548).

крайнего ряда нарт, отступя от них на некоторое расстояние и оставляя незатронутым то место, которое примыкало к кибитке. На нем закалывался олень, кровью которого производилось помазание людей и нарт. Начало убоя иногда отмечалось тем, что после убоя первого теленка хозяйину подавалась перпичья шкура и съедобный корень (*попокальгын*). Отрезав ножом небольшой кусочек от края шкуры, мужчина бросал его перед тушей, а корень *попокальгын* клал на землю рядом с ним.

Затем из стада выбирали крупного быка-производителя (*тыркылын*) и закалывали его копьём, потом важенку. Крупных животных кололи копьём, телят резали ножом. Убой производил хозяин. Только при слишком многочисленном, затянувшемся убое ему помогали взрослые дети, братья, племянники. Позади кибитки для помазания закалывался теленок, обращенный головой в сторону яранги.

Помазание оленьей кровью производилось хозяйкой, она мазала мужу лицо, подмышки, верх меховой куртки, обувь. Мужчина в свою очередь помазывал жене лицо. Для помазания остальных членов семьи на том же месте позади кибитки закалывался второй теленок. Обряд помазания продолжала производить хозяйка.

Знаки помазания имели связь с «духом, охранителем оленей» (*корэн ваыргын*).¹ Наносимые на лица людей знаки изображали «лица» духов, «охранителей» стад: две линии поперек щек — большой рот духа, пятна или линии на щеках — уши духа, а пятна над глазами — его глаза. Любопытна роль знаков помазания: сходные знаки предотвращали браки между родственниками. При разделении семьи и территориальной разобщенности одинаковые знаки помазания служили свидетельством родственных связей, хотя с течением времени они теряли это значение вследствие постепенного изменения самих знаков и замены их новыми. Обряд помазания оленьей кровью распространился также на жилище, и с этой целью позади яранги на жертвенном месте (*пояачын*) закалывался теленок. Его кровью женщина смазывала все углы яранги с внешней стороны, а содержимое его третьего желудка разливала на земле вокруг яранги отдельными пятнами на расстоянии 2 м одно от другого.

Существовала связь между убоем оленя позади яранги с выполнением благодарственного обряда *мн'эыргын* (см. ниже). Для обряда *мн'эыргын* олень закалывался также позади яранги. Убой этого животного в день проведения описываемого нами праздника (*н'энрируьги*) означал и начало обряда *мн'ик* (*мн'эыргын*).

Кровь, взятая из раны каждого заколотого на осеннем празднике оленя, разбрызгивалась по земле при жертвоприношении, а туши перед обработкой «поили» водой и подкладывали под них подстилку из тальниковых веток. Наличие гостей позволяло своевременно обрабатывать туши оленей, закалываемых в большом количестве. Хозяйки обрабатывали туши жертвенных оленей, а гости и члены семьи — остальные туши. В способе обработки обычных и жертвенных оленей наблюдалась разница. Первые получали первичную обработку, заключающуюся в отделении шкуры, ног, головы, извлечении большого желудка и кишок на месте убоя. По-иному поступали с тушей жертвенных оленей. Ее расчленили на части, так как, кроме помазания кровью людей и нарт, определенные части такой туши предназначались для использования на месте убоя. Разделка туши жертвенного оленя производилась сразу же с таким расчетом, чтобы обеспечить все ритуальные действия, связанные с обрядом. Шкура вместе с рогами и верхней челюстью укладывалась на землю между полозьями грузовой нарты (*рапалкоолгын*) мездрой кверху. Под голову шкуры подкладывались 2—3 огнивные доски, направленные «головами» на восток, если же закалывались два теленка, то обе шкуры помещались в одном месте рядом и под каждую из них подкладывались огнивные доски.

Хозяйка, поместившись на земле рядом с нартой, при помощи каменного молотка разбивала голенную кость оленя на камне, находящемся в кожаном тазу, чтобы извлечь из нее мозг. Костным мозгом смазывались подложенные под шкуры жертвенного оленя огнивные доски, затем лежащие на партах связки «охранителей» и череп медведя. Кишки, извлеченные из туши, развешивались на дугах передков кибитки.

В то время как взрослые обрабатывали оленьи туши, мальчики (девочки разделяли туши самостоятельно) сдирали кожицу с оленьих рогов. При подобном массовом убое, когда требовалось большое число рабочих рук, происходило своеобразное разделение труда, согласно которому разделку туш производили женщины, а убоем животных и обработкой оленьих голов занимались мужчины.

¹ В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 64.

После прекращения убоя животных, когда подходила к концу первичная обработка всех туш, между двумя рядами нарт разжигался большой костер. На нем хозяйки поджаривали некоторые части жертвенной туши, как то: легкое, реберные кости, срезы мякоти со спинного хребта, печенку. Участники праздника, рассаживаясь вокруг костра вплотную друг к другу, угощались полуизжаренным и подгорелым мясом. К угощению приступали после небольшого жертвоприношения, состоявшего в том, что отрезаемые от жареного мяса небольшие кусочки разбрасывались поблизости на землю мужчинами — хозяевами яранги. После окон-



Рис. 8. Праздник второго осеннего убоя оленей. Полуосвежеванные туши оленей перед ярангой. (Фот. МАЭ, И-1454-525).

чания транеэсы костры гасились накладыванием на них заранее приготовленных кусков дерна.

Принесением жертвы рогам заколотых оленей (как и на первом осеннем празднике, описанном выше) заканчивалась вся работа по обработке туш около яранг. На этот убой оленей распространялись те же правила, о которых говорилось при рассмотрении первого осеннего праздника: так, туши взрослых животных в яранги вносили только мужчины, а туши небольших телят, олени желудки и ноги приносили мальчики. Ветки кустарника переносились в жилище и раскладывались на земляном полу в качестве подстилки под туши.

Прежде чем сообщить о дальнейших обрядах праздника, обратим внимание на количественную сторону убоя оленей, чтобы представить объем работы по заготовке мяса во время этого праздника. Обычно каждый состоятельный хозяин в это время забивал 100—120 оленей.¹ В стадах с количеством 800—1000 голов забивалось 40 оленей, а в совсем маломощных хозяйствах — примерно один десяток. Забивались главным образом подростки телята, шкуры их шли на пошивку зимней одежды.

¹ В. Р. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 76.

Маломощность хозяйства диктовала весьма продуманное проведение убоя животных в соответствии с нуждами и запросами семьи. Забота о воспроизводстве стада совершенно исключала из числа убиваемых оленей плодоносящую часть животных. При убое хозяева учитывали также количество гостей — женщин, для каждой из которых закалывалось по теленку.

Дальнейшее проведение праздника переносилось в ярангу. Последняя в это время принимала вид своеобразного хранилища оленьих туш. Все пространство холодной части жилища (*чоттагын*) заполнялось уложенными в ряд оленьими тушами. Свежеснятые шкуры развешивались на ремни, натянутые заранее. В жилище проводился еще один ритуальный обряд, состоящий в прикреплении к пятнику оленьих ног, рогов, сердца, языка, срезов мяса со спины, принадлежащих жертвенному оленю. Это делала хозяйка яранги. Пользуясь длинными гибкими ветвями кустарника, вырванного с корнем, а также заранее привязанным к верхней части пятника ремнем, женщина прикрепляла передние ноги оленя к основанию жерди. Кустарниковая ветка привязывалась с таким расчетом, чтобы ее зеленая верхушка оказалась выше оленьих ног. На фоне зеленых ветвей размещались рога молодых телят, сердце, язык, темноватые куски мяса. Здесь же находил свое место и употребляемый в большинстве чукотских обрядов съедобный корень *попожыгын*. Окончание развешивания частей оленьей туши сопровождалось битьем в бубен. В течение остатка дня бубен переходил из рук в руки взрослых и детей.

Вплоть до позднего вечера продолжалась обработка женщинами оленьих туш в *чоттагын*'е. С уходом гостей в свои стойбища работу заканчивали хозяйки яранг. Женщины-гости уносили с собой подарки — оленьи туши со шкурой. Поздно вечером готовился обильный ужин из мяса свежего убоя. Перед едой приносили жертву кусочками мяса, бульоном и табаком, так же как и на празднике первого убоя оленей.

Ранним утром второго дня удаляли с пятника все привязанные к нему части оленьей туши (ноги, рога, сердце, язык). Это действие сопровождалось битьем в бубен, к которому затем больше не прикасались вплоть до исполнения обряда *мн'эыргын*, устраиваемого в этот же день.

Второй день праздника, как и последующие, заполнялся хлопотами по приведению в порядок обильного запаса мяса: доканчивалась обработка туш, варились освобожденные от содержимого тонкие оленьи кишки (*нитыи*), которые затем перекладывались в оленьи желудки вместе с кровью. Этот вид пищи (*вилмутлимул*) в замороженном виде употреблялся вместе с мороженой зеленью, составляя обычно завтрак молодежи.

Только на 5-е или на 6-е сутки после убоя оленей оканчивался праздник. Время между вторым и последним днем праздника целиком отводилось работе по просушке оленьих шкур, выносимых из яранги по утрам и собираемых на ночь, вялению оленьего мяса, жирных кишок и т. д. Заключительный день праздника посвящался сжиганию оленьих костей и сооружению на месте костра земляных бугорков. На маленьких нартах (*тауррэлкийн'э*), служащих для перевозки 3 основных частей остова жилища, вывозился ряд предметов к месту убоя оленей. Вся заключительная часть праздника проводилась женщинами. Хозяйки одевали поверх меховых *каркар*'ов ровдужные камлейки с капюшонами и везли нарта к указанному месту. На них устанавливались кожаный таз (*таканангёльгын*) с камнем и камешным молотком для дробления костей, связка амулетов, огнивные доски. Для выполнения заключительного обряда требовалось наличие воды, за которой женщины уходили с кастрюлями,

покрытыми зелеными ветками. Черная воду, первые три чашки выливали на землю в сторону «духа рассвета». Кастрюлю с водой приносили к месту расположения нарт с огнивыми досками и другими предметами. Костер разжигался на месте очага, на котором в день убоя оленей обжаривалось мясо. С очага, потушенного в первый день праздника, снимался дерн. Огонь добывался лучковым способом здесь же при помощи огнивной доски. В целях быстрейшего разжигания огня приготавливались сухой болотный мох и трава. Искра, добытая деревянным прибором, падала на мох, под который подкладывали снизу траву; над тлеющим огнем размахивали в воздухе до тех пор, пока не появлялось пламя. Горящую траву и мох бросали на праздничный очаг, в дальнейшем огонь поддерживали ветками кустарника. На куске ровдуги к очагу выносили расколотые продольные голенные (*тэвэлти*) и реберные (*гытолжалти*) кости, выпутые из туш телят, олени копыта, нанизанные на гибкий корень ивняка, оболочки губ и срезы, сделанные с задних частей сырых оленьих шкур. В разгорающиеся костры подкладывались в большом количестве ветки кустарника, после чего сжигались принесенные кости *тэвэлти* и *гытолжалти*. Затем в костер бросались миниатюрные арканы (*чаат*), снимаемые с огнивных досок и с некоторых семейных «охранителей». После сожжения арканов на этих огнивных досках и на предметах оставались привязанные маленькие кусочки голенной мышцы. Затем женщины опаливали оболочки губ и срезы с задних частей шкур, складывая их в стоящие здесь же ведра и кастрюли с водой. В последнюю очередь опаливались олени копыта. Во время работы у костра огнивные доски устанавливались вблизи нарт, стоящих недалеко от костра, на этих нартах находились амулеты (*тайныкэут*), ремень и кустарниковая ветка, которыми привязывались к пятнику рога и другие части оленьей жертвенной туши, а также оленьи ноги, снятые с пятника. С оленьих ног срезались мышцы, отделялись жилы, после чего голенные кости разбивались, и из них извлекался мозг, предназначавшийся для смазывания «священных» предметов — огнивных досок (*милгыт*), амулетов (*тайныкэут*) и миниатюрных лодочек.¹ На сжигание костей, опаливание копыт, губ и пр. тратился весь день. Костры горели не менее 12 часов. После этого нарт со «священными» предметами ввозились в жилище. При этом женщины вновь одевали камлейки, снимаемые на время работы у костра. «Святыни» водворялись на прежние места, в северный угол жилища.

Заключительное действие праздника состояло в сооружении бугорков из дерна на месте расположения костров. Все остатки жевых костей разбивались молотками в порошок и поливались водой. Из зеленых веток, которыми в первый день праздника привязывались олени ноги к пятнику иранги, сплетались венки. Количество венков соответствовало числу костров (от одного и более, по числу мужчин, владеющих личным тавром в стаде). Ветки помещались в ямки и засыпались костной золой, после чего обкладывались со всех сторон дерном. Дерн тщательно утрамбовывался молотком и ногами. Сверху земляной бугорок еще обкладывался по кругу плоскими камнями, а поверх посыпался мелкой каменной россыпью, щебнем. Земляные бугорки еще раз поливались водой. При устройстве бугорков огнивные доски, при помощи которых добывали огонь

¹ Деревянные модели лодочек, неоднократно отмечаемые при описании других чукотских праздников, во время сжигания костей и опаливания копыт находились на земле вблизи снаков, отдельно от связки *тайныкэут*. В жилище они также помещались отдельно от *тайныкэут*.

для разведения костров, находились еще здесь отдельно от остальных «святынь». Ритуал заключительного дня носит название *нытымчу-вэж'ин* — «сжигание костей», а обложенные дерном бугорки называются *мэлгын*, т. е. «место огня».

Если сравнить зафиксированный нами праздник второго убоя оленей у амгуэмских чукчей с известными описаниями его в литературе у других групп чукчей, то обнаруживаются некоторые различия. Во-первых, у амгуэмских чукчей благодарственный обряд *мн'эыргын* отмечался и

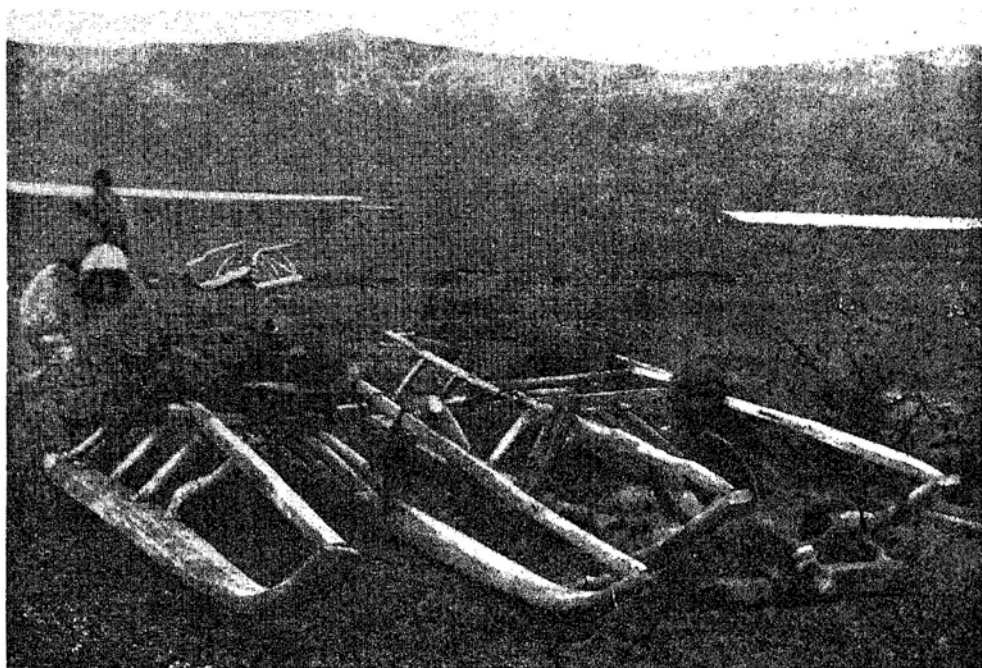


Рис. 9. Праздник второго осеннего убоя оленей. Нарты со свисающими предметами и шкурой жертвенного оленя. (Фот. МАЭ, Н-1454-494).

на празднике второго убоя оленей. Во-вторых, стадо встречали стрельбой из луков и криками также и на втором убое оленей, в то время как В. Г. Богораз относит эти оба обряда к первому убоя оленей.¹ Оленеводческое население бассейна р. Амгуэмы придавало большее значение второму празднику.

Цепий бег *рачвунгыргын*

Состязание в беге чукчи проводили как независимо от обрядовых праздников, так и совместно с таковыми. Бег проводился в качестве составной части на следующих обрядах и праздниках: *этылыт* («гребцы»), праздник осеннего убоя оленей, праздник оленегонных состязаний (при этом после бега устраивалась борьба). Устройство состязаний в беге приурочивали также к убоя оленей после прибытия к местам летовья.

Участниками состязания паравше с мужчинами являлись женщины, но бег проводился раздельно. Вначале проводили мужской, затем жен-

¹ В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 77.

ский бег, в соответствии с чем к термину, обозначающему бег, — *рач-вунгыргын* — добавляли приставку *н'ау* — «женщина», и слово *н'аурач-вунгыргын* означало «женский бег». Женские бега устраивались значительно реже и всегда одновременно с мужскими, хотя приурочивались преимущественно к большому празднику, например к осеннему убоя оленей. Мужской же бег проводился и независимо от праздничных обрядов. Его устраивали летом и зимой.



Рис. 10. Женские бега на празднике второго осеннего убоя оленей. (Фот. МАЭ, И-1454-524).

Бег, выявляющий наиболее тренированных физически людей, подобно состязанию на быстроту езды на оленьих упряжках, заканчивался раздачей призов (*рыпъѣ*), которые, однако, никем не присуждались, а брались самими участниками состязаний, теми, кто раньше других возвращался к месту нахождения призов. В качестве призов выставлялась продукция оленеводческого и приморского хозяйства, а также покупные предметы (лахтачные ремни, перничьи шкуры, оленьи шкуры, рог горного барана, махорка, листовой табак, спички, сахар). Как при беге, так и при оленегонных состязаниях призы прикреплялись к веткам кустарника, которые втыкались в землю на расстоянии 1—2 м одна от другой. Их втыкали перед очагом, который при проведении состязания устраивался около яранги, метрах в 5 от входа в жилище. Состязание в беге сопровождалось добыванием огня и его «кормлением», разбрасыванием жертвенной пищи — оленьего жира, который еще в яранге мелко крошили на деревянных лотках. Перед «кормлением» огня и жертвенным разбрасыванием жир с лотков перекладывался в деревянные ложки с длинными ручками. Те яранги, которые принадлежали к одной линии

предков и имели «общий огонь» (двоюродные братья, жены одного человека, жившие в разных ярангах, и т. д.), устраивали один очаг и к нему от всех яранг подносили свою пищу. Люди «разного огня» подобным образом не поступали, а разжигали свои отдельные очаги. Хозяйки одевали ровдужные камлейки. В том случае, когда яранги с «общим огнем» устраивали один очаг, камлейку одевала лишь одна женщина из переднедомной яранги. Для разжигания очага выносили из яранги горячие угли и мелкий сухой хворост. Ложки с жиром помещали вблизи очага, вокруг которого располагались хозяйки. На этом заканчивалась подготовка, и начинался бег.

Мужчины, главным образом молодежь одного или нескольких стойбищ в зависимости от обстоятельств, с посохами в руках во главе с хозяином — устройтелем состязания — начинали бег. Трудно уточнить проходимое расстояние участниками состязания (*рачвуньылт*), так как оно бывает неодинаковым в разных случаях — в среднем 1000 м. Дистанция бега в значительной мере зависела от количества его участников. Присутствие многих людей, прибывших из соседних стойбищ по приглашению устройств, придавало бегу характер настоящего состязания. Проведение же бега силами одного небольшого стойбища подчас напоминало, можно сказать, имитацию состязания. При соблюдении всей полагающейся обрядности пробегали при этом минимально короткую дистанцию. Особую поспешность в беге *рачвуньылт* проявляли при возвращении, т. е. на обратном пути. Торопясь и обгоняя один другого, участники спешили к веточкам с призами.

Призы были не одинакового качества. Они были тем ценнее, чем больше присутствовало гостей и чем состоятельнее были устройства бега. Проведение бега как составной части какого-либо праздника также служило мотивом для выставления призов лучшего качества. Иногда приближение к призам первых бегунов являлось сигналом для некоторых из зрителей-женщин (или для одной из них) к тому, чтобы еще до прибытия соревнующихся к финишу успеть взять приз самой. Так поступали женщины, например, когда впереди бегущих был младший брат мужа. В таких случаях женщина могла сорвать приз и передать своему мужу, не участвовавшему в бегах. Подобным образом поступали тогда, когда бег проводили независимо от обрядового праздника.

После того как разбирались призы, хозяйки «кормили» огонь очага, беря щепотками жир из деревянных ложек и как бы посыпая им огонь. Оставшийся в ложках жир хозяин с сыном (если таковой имелся) разбрасывал по земле вблизи очага. Затем женщины тушили костер, покрывая его камнями. После этого переходили в следующую ярангу для повторения тех же действий.

Заканчивались состязания угощением гостей, трапезу проводили в ярангах, для чего заранее варилось оленье мясо. Гости и хозяйка ели мясо, костный мозг и пили чай. После еды в одной яранге переходили в другую, но только в ту, которая также проводила состязание. Окончание трапезы, сопровождавшейся разговорами только во время чаепития (при принятии пищи чукчи воздерживались от разговоров), означало и окончание праздника. Взрослые расходились по жилищам и приступали к обычным делам, но подростки до позднего вечера продолжали веселиться. Девочки, встав в кружок, исполняли песни особым способом, так называемым горловым пением. Мальчики боролись и играли.

Одним из сезонов, когда чукчи проводили бег, было время окончания весенней кочевки (июнь) при прибытии стойбища на место летовья.

Установка жилищ на новом месте обитания сопровождалась добыванием перед ярангами огня. Состязание в беге проводилось на другой день, как и убой оленей, который предшествовал бегам. К ярангам подгоняли стадо и закалывали выбракованных оленей, в том числе важенок с утробными телятами. Убивали одного-двух оленей для каждой яранги. Ввиду еще не закончившейся линьки оленья шкура, снятая в это время, находила ограниченное применение в хозяйстве и могла быть



Рис. 11. Группа участников состязания в беге на празднике второго осеннего убой оленей. (Фот. МАЭ, И-1454-519).

использована главным образом для изготовления ремней. Поэтому с туши заколотого оленя удаляли шерсть, выщипывая ее руками.

Оленей закалывали перед ярангами с северо-восточной стороны. Женщины производили первичную обработку туш. У утробного теленка, извлеченного из тела важенки, вынимали глаза и помещали их поверх гущи, образуемой от выливания содержимого четвертого желудка на землю. В головах у заколотых оленей зажигали маленький костер, около него помещали жирные куски вяленого оленьего мяса для «кормления» огня и для разбрасывания при жертвоприношениях. Рядом с костром, к воткнутым в землю веткам, прикрепляли призы для соревнующихся в беге. В случае отсутствия гостей в качестве призов могли довольствоваться несколькими пачками махорки, а расстояние бега ограничить всего лишь 5—10 м, и в конечном итоге оставить бегунов без призов, так как зрители (женщины) могли успеть их взять быстрее, чем сами участники состязания. Возвращением бегунов и разбором призов заканчивалась первая часть праздника. Затем переходили к заключительной части: женщины — к «кормлению» очага жиром, мужчины, вслед за этим, — к разбрасыванию жертвенной пищи. При устройстве «общего огня» ярангами одной линии предков соблюдалась следующая очеред-

ность: сначала «кормили» огонь и разбрасывали жертвенную пищу обитатели переднедомной яранги; вслед за ними проводили такую же процедуру жители соседней яранги, вынося мясо из своей яранги. Такие яранги обычно принадлежали родным или двоюродным братьям. Оленье мясо, вынесенное к очагу для проведения обряда, после окончания обряда не поедалось, а уносилось в жилище. Разносили по ярангам и туши заколотых оленей. Занос туш производили одни мужчины, взваливая их на спину. Женщины только помогали им поднять тушу.

Утробного теленка (на плечах же) уносил в ярангу мальчик. Тушу утробного теленка свеживали по способу разделки туш взрослых оленей, но из нее извлекали реберные кости. Голову и остальные части телячьей туши варили в одном котле с мясом взрослого оленя, а ноги теленка хозяин съедал сырыми. В сыром виде съедался и костный мозг ног.

Обряд над новой нартой — *кэмэтгыргын*

На обязанности пожилых мужчин лежала работа по приведению в порядок всех видов нарт (грузовых, нарточек для перевозки остова яранги, кибиток, легковых нарт). Подобную работу чукчи проводили ежегодно, начиная со второй половины августа, и продолжали ее в последующие месяцы, вплоть до оставления мест летовок. Нарты для перевозки груза, имеющие массивные полозья, могли служить в течение многих лет и требовали лишь ежегодного ремонта, который производили поздней осенью перед кочевкой; легкие же нарты приходилось чаще заменять новыми. Ремонт нарт не сопровождался никакой обрядностью, но поделка любых новых нарт, как и привоз материала для их изготовления, непременно сопровождалась обрядом. Одним из способов получения материала для нарт был обмен с приморскими чукчами, поставлявшими оленеводам полуобработанные полозья. Другим способом было добывание материала и его обработка самими оленеводами. Это делалось обычно в тех случаях, когда проводили летовку вблизи морского побережья, где имелся плавник, или добывали материал при поездках к местам нахождения лесных массивов (в бассейны рр. Колымы, Анадыря). Доступ к лесам, удаленным от мест обитания тех групп чукчей, которые находились к северу от Анадырского хребта, усложнялся переходом через хребет. Столь отдаленную кочевку стойбища предпринимали лишь тогда, когда их к этому вынуждали неблагоприятные пастбищные условия, создавшиеся в обычных местах их обитания. Перейдя через хребет, эти стойбища зачастую следовали дальше в направлении к лесной полосе (к правобережью р. Анадыря), стараясь использовать свое новое местообитание также в целях получения столь ценимой в безлесной тундре древесины. Переход через хребет совершали осенью, до наступления зимних пург.

В поездку за строительным и поделочным материалом не всегда отправлялось целиком все стойбище. Зачастую объединялось несколько яранг из разных стойбищ, основная же часть стойбищ оставалась где-либо в пределах безлесной тундры.

Многодневный кочевой путь в лесную зону, вырубка леса и его первичная обработка единственными орудиями, которыми прежде располагали чукчи, — железным кривым топором и теслом, а также обратный путь отнимали два сезона — осень и зиму. Откочевав осенью, яранги из поездки возвращались в свои стойбища только к весне. По поездке оправдывалась обилием привозного материала: березы для поделки изящных легковых нарт, лиственницы для грузовых нарт и т. д.

Возвращение яранг в стойбище со строительным материалом обставлялось обрядом. Если к стойбищу возвращались яранги «одного огня» с оставшимися (например, возвращалась яранга одного из братьев), то обряд могли проводить еще до установки жилища возвратившимися. В этом случае варили из оленьей крови и жира полужидкую кашу *кивет*, накладывали на деревянный лоток вяленое жирное и мороженое оленье мясо и всю эту пищу выносили на жертвенное место за ярангу, где устанавливали и прибывшие нарты с древесиной, с полуготовыми или с полностью готовыми частями для нарт, для остова яранги и пр. Проделав обычное жертвоприношение — разбросав на землю крошеное вяленое мясо и кашу (*кивет*), переходили к трапезе. В трапезе участвовали как вновь прибывшие, так и находившиеся в стойбище, (свои и гости), причем ели, сидя на нартах, груженных древесиной (полосьями и пр.).

Если пребывание стойбища вблизи морского побережья обеспечивало его плавником, то в течение лета не занятые в охране оленьих стад мужчины большую часть времени тратили на обработку древесины. Они разрубали бревна при помощи кривого топора на брусья, а последние строгали и обтачивали, пользуясь теслом и кривым ножом. Заготовка полозьев являлась основной, наиболее трудоемкой частью работ, которая производилась на месте скопления плавника, т. е. на берегу моря. Готовые полозья переносили в стойбище или же перевозили на нартах ранним утром по выпавшему в конце лета снегу. Здесь их еще раз обтесывали и скрепляли с другими частями в нарты, пользуясь при этом тонкими кожаными ремнями, заменявшими гвозди.

Над новой нартой совершали обряд освящения. Если оставались мелкие недоделки, то их устраняли уже после проведения обряда. Готовую нарту ставили не далее 1.5 м перед входом в ярангу, придав ей положение выезжающей из жилища, затем выносили деревянный лоток с колбасой (*porat*) и ставили его на землю слева от нарты (точнее — с северной ее стороны). Отрезав небольшую долю от узкого конца колбасы и накрошив ее, хозяин нарты (тот, кто ее делал) и кто-нибудь из мальчиков-родственников, принадлежавших к той же яранге, отходили вперед метра на два от нарты и разбрасывали по земле крошево. На обряд собирались все свободные жители стойбища и население из соседнего. После принесения жертвы с лотка брали по кусочку колбасы, а лоток с пищей и освященную нарту вносили в ярангу. После этого все собравшиеся доедали колбасу, разговаривая о нарте, хваля того, кто ее сделал, и т. д. Угощались дополнительно вяленым оленьим мясом, после чего все расходились. Женщины участия в обряде не принимали, за исключением приготовления пищи для жертвоприношения.

Обряд освящения нарты обозначался термином *кэматгыргын* — «кормление» (аналогичным термином называли праздник поклонения звезде Пэгиттыг,¹ обряд над рыболовной сетью и пр.).

Праздник зимнего убоя оленей — *тэнатрытвангыргын*

Зафиксированный некоторыми авторами праздник зимнего убоя оленей не описан, о нем имеются только упоминания.² Поэтому целесообразно изложить здесь наши материалы, а также привести чукотскую тер-

¹ Чукотское название двух звезд из созвездия Орла.

² В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 77.

Территория расселения чукчей богата полярными животными, в том числе и пушными зверями: белыми песцами, лисицами, россомахами, бурими медведями. Особенно много в тундре волков, неотступных спутников оленьих стад, приносящих большой вред чукотскому оленеводству. Основным орудием охоты на пушных зверей являются железные капканы, в меньшей степени ружья. С наступлением охотничьего сезона оленные чукчи обычно расставляли капканы на местах покинутых ими стоянок, куда приходили звери, привлекаемые различными отбросами. Охота на пушных зверей сопровождалась исполнением обряда, в который «поение» водой убитых зверей входило в качестве составной части. Этот обряд совершали над тушками зверей до снятия с них шкурок, над отделенными от туш шкурками и над лапками, оставшимися в капкане, например в результате того, что тушка поймавшегося зверька была съедена россомахой, и др. Насколько полно исполнялся обряд в разных указанных случаях, зависело также и от того, какой это был зверь — волк, песец и т. д. До совершения обряда в жилище нельзя было заносить не только тушки, но и ее части, даже лапки. Убитые зверьки помещались вблизи яранги с северо-восточной стороны. Подстилкой и покрывалом им служила оленья шкура; кроме того, например, тушу песца завертывали еще в шкуру оленьего теленка. Под голову зверьку подкладывали деревянный прибор для добывания огня. Привезенные в стойбище звериные тушки, вынутые из капканов, иногда завертывали в камлейки, меховые кухлянки и пр.

Обрядовая пища готовилась из продуктов оленеводческого хозяйства. Однако при исполнении обряда над некоторыми категориями зверей, такими, как бурый медведь, россомаха и волк, допускался убой оленя, но только в определенный, а именно осенний сезон.

Подобно приготовлениям к некоторым другим праздникам, при совершении обряда над песцами, лисицами и др., подготовку начинали с освобождения яранги от собак; последних выводили на улицу и привязывали к нарте. Посуда перемывалась или же выскребалась ножом, так как жертвенная пища всегда помещалась в чистую посуду. При обряде над песцом, лисцей, волком и пр. употреблялись такие виды пищи, как колбаса (*porat*), оленьи кишки (*nanuweg*), горячая полужидкая каша (*килет*) из оленьей крови и крошенных оленьих кишок, вяленое летнее оленьё мясо, разрезанное на ломти. Часть жирного мясного крошева складывалась в деревянную миску, другая — на лотки вместе с мясом. Для обряда над волком, кроме того, подавались такие части оленьей туши, как ребра, варившиеся в котле, в котором после их варки готовился *килет*. Жирный мясной бульон улучшал вкусовые качества каши.

К другим подготовительным работам перед совершением обряда относились заготовка дерна для разжигания на нем очага или же выкапывание ямки в снегу для той же цели. Перед проведением обряда иногда производилась обработка туши. Так поступали, в частности, с тушей волка. Волк помещался на то место, где должен был совершиться над ним обряд, т. е. перед ярангой сбоку, с северо-восточной стороны. Под голову волка подкладывался деревянный прибор для добывания огня (*милымиа*), обращенный «головой» в сторону жилища. Во время разделки туши *милымиа* из-под головы убирали и оставляли поблизости на земле. В работе могли участвовать две женщины. Шкуру снимали таким же способом, каким свеживали оленя, т. е. начинали с ног. При свеживании у шкуры оставляли голову и нижние конечности. Затем шкуру и тушу вместе с деревянным огнивом перекладывали на разостланную здесь же на земле

оленью шкуру. Перед тушей волка разжигали огонь при помощи вынесенных из яранги горячих углей и мелкого сухого кустарника. Огонь разжигался женщиной, одетой в ровдужную камлейку с капюшоном. Одновременно к жертвенному месту выносилась посуда с пищей. Пища с деревянного лотка перекладывалась на тушу и шкуру волка, только жидкий *кивет* оставался в сосуде. Жертвоприношение начинал хозяин яранги, разбрасывая по снегу вблизи волка смесь из всех видов пищи, в том числе и *кивет*. Затем мисочку с *кивет*'ом брал мальчик (сын или родственник хозяина) и, отойдя вперед на 2—3 м, также раскидывал его по снегу.

После окончания жертвоприношения начиналась трапеза. Ее открывали дети и молодежь, схватывавшие разложенные на туше и шкуре волка куски оленьего мяса и жира. От них не отставали и взрослые. Колбаса (*porat*) перед употреблением разрезалась ломтиками, а каша (*кивет*) накладывалась в миски. Вместе с посудой и остатками пищи шкура волка заносилась в ярангу, а вечером она вносилась в полог. После обычного ужина в пологе гасился жирник, и над волчьей шкурой с неотделенной от нее головой били в бубен.

В обряде над песцами и лисицами в бубен не били. При этом допускалось одновременное совершение обряда над снятыми шкурами и тушками, но обязательным было наличие огнивной доски, которая подкладывалась под голову тушек в момент совершения обряда. На «шее» огнивной доски мог находиться аркан (*чаат*) в виде кольца, сплетенного из прутика тальника и перевитого оленьими сухожилиями, а также кусочек голенной мышцы оленя. Этот аркан надевался после проведения зимнего праздника *килвэй*, а кусочек голенной мышцы прикреплялся в праздник второго осеннего убоя оленей. На оленью шкуру помещали огнивную доску, прислоненные к ней головами тушки лисицы и песца, затем шкурки этих зверей, а также капкан и веточку тальника. Перед ними, метрах в полутора, вырывали в снегу ямку и клали в нее кусок дерна для разжигания на нем костра. Посуда с пищей располагалась в промежутке между костром и обрядовыми зверями. Нарезанный кусками сушеный летний олений жир раскладывался на шкурки и тушки зверей. На оленью шкуру клали одну или две колбасы (*porat*).

Жертвоприношение начинал хозяин яранги разбрасыванием мелких кусочков колбасы, отходя для этого от горящего костра метров на шесть. Женщины «кормили» огонь жирным крошечком. После хозяина жертву приносили мужчины младшего возраста (включая и мальчиков), принадлежащие к «одному огню», как живущие в одной яранге с хозяином, так и в соседних. Они разбрасывали жертву метрах в трех перед огнем, подкидывая ее вверх. По второму разу мужчины приносили жертву ближе от очага (в 1 м от него), употребляя тот же жир, взятый с деревянного лотка, и *кивет*, зачерпнутый из котла. Дополнительно один из мужчин (из живущих с хозяином в одной яранге) разбрасывал жертву и с противоположной стороны огня на таком же расстоянии. Полагалось для жертвоприношения *кивет* отливать из общей посуды в отдельную миску. Хозяйка яранги «кормила» огнивную доску, т. е. смазывала ее «лицом» рот у тушек песца и лисицы, капкан кусочками жира, взятыми с лотка. После этого она «поила» их из чашки, т. е. обрызгивала водой. Чашка с водой от нее переходила к ее мужу, который поливал водой землю (в том месте, где разбрасывали жертву), огонь, а остаток воды выливал на землю вокруг костра. Воду разбрызгивали рукой, поливая на ладонь из чашки. В заключение хозяин еще раз разбрасывал кусочки колбасы перед огнем, а женщины бросали в огонь жир и *кивет*, т. е. также «кормили» огонь.

После этого приступали к еде. Ели пищу, разложенную поверх тушек и шкур: разрезанную на ломтики колбасу, остатки жирного крошева, разлитый в миски *килет*. Обычно всего *килет*'а съесть не могли, часть его оставалась и вносила в жилище. Окончание трапезы знаменовало завершение обряда. В ярангу заносились посуда, огнивая доска, шкурки, капкан. Последний затем выносился и помещался на верх кибитки. Праздничная посуда — деревянная мисочка, камень (*элыккын*), нерпичья шкурка, на которой разрезался жир, — укладывалась на грузовую нарту. Взрослые собирались в полог на чаепитие в той яранге, которая организовывала обряд. В качестве угощения перед чаем подавалась пища из числа чукотских лакомств, например измелченное на камне сухое летнее оленьё мясо, перемешанное с мелко рубленной колбасой (*порат*). Соседние яранги, в которых жили братья, проводили обряд над добытыми зверями объединенно, у яранги старшего брата.

Чукчи устраивали также подобный обряд «кормления» над убитыми песцами еще до свежевания. При этом жертвоприношение ограничивалось холодными видами пищи: оленьими кишками (*нанувгэ*), колбасой (*порат*), оленьим жиром, отрезанным от весеннего мяса, или же вяленым нерпичьим мясом. *Килет* для таких случаев не готовился. Обряд производился на обычном месте, с северо-восточной стороны, вблизи входа в ярангу, где на оленьей шкуре помещались песцы, под головы которых подкладывался деревянный прибор для добывания огня. Здесь же, в головах зверьков, устанавливалась чашка с водой, а неподалеку разводился огонь. Подобно другим аналогичным обрядам, связанным с объектами пушной охоты, пища размещалась на туловище песцов: оленьи кишки (*нанувгэ*) укладывались в виде ожерелья на шее. Песцов «кормили» мелким жирным крошечком и кусочками колбасы (*порат*). Крошеный жир разбрасывали на снег. Жертвоприношение производил хозяин. Маленькая участница обряда (девочка) несколько кусочков жертвенного жира бросала на место сливания экскрементов, недалеко от яранги. Хозяйка же крошеным жиром «кормила» огонь. В заключение всеми присутствующими поедалась вынесенная из яранги пища. Остатки ее, занесенные в жилище, доедались позднее. Вечером песцов вносили в полог и помещали на оленью шкуру, на которой туши находились в момент совершения обряда. После ужина хозяйка снимала шкурки остро наточенным ножом; начинала разделку с ног, после чего обрабатывала голову. Шкурка снималась чулком, мехом внутрь. Вывернутые затем мехом наружу шкурки укладывались в матерчатый мешок. В дополнение к обычному ужину в этот вечер подавались оленьи ноги, если таковые имелись в яранге.

В качестве примера разновидности обряда *энатчыргын* приведем еще описание обряда над необработанной тушей лисицы. Для обряда горячая пища не готовилась, огонь не разжигался. Туша лисицы укладывалась на оленью шкуру с северо-восточной стороны перед входом в ярангу.¹ Для обряда отрезали небольшой кусочек от задней части оленьей туши (*нойн'ын*) и мелко крошили его на доске, служившей для выделки оленьих шкур. Под голову лисицы подкладывали огнивую доску. Обряд «кормления» проводили мужчины, но пищу готовила жен-

¹ Лисицу чукчи называют двумя терминами: один из них — *лыль* — относится собственно к лисице, другой — *челырококалын* — «красный песец» — происходит от слова *рококалын* — «песец» с добавлением к нему определения красного цвета *челы*.

щина. Жирным крошечком смазывали изображение лица на огнивной доске и посыпали им голову зверя, затем разбрасывали на землю в нескольких шагах от лисицы — «кормили», затем «поили», т. е. брызгали водой. После этого туши заносили в полог.

В тех случаях, когда в капкане оставалась лишь одна лапка зверька, а вся туша съедалась росомехой, охотник брал эту лапку и приносил домой. Здесь над ней устраивался обряд «кормления», как над добычей, но без приготовления каши (*килет*) и без разжигания огня. Во время приготовления жертвенной пищи лапку помещали на грузовую парту, стоящую вблизи обрядового места. Кроме чистой воды, для «угощения» лапки отрезали небольшой кусок сырого жирного оленьего мяса, взятого из общего запаса жертвенного мяса. Его крошили на маленькой дощечке (*элэкай*), на которой женщины обрабатывают олений камус. Доску с крошеным мясом, кружку с водой и деревянный прибор для добывания огня приносили из яранги. Лапку зверька клали на землю, прислонив ее к огнивной доске. Мужчина приступал к выполнению обряда: он набирал в горсть жертвенного мяса и «кормил» лапку, прикладывая кусочки жира к изображению лица на огнивной доске, и, пройдя вперед шагов пять, разбрасывал жир на землю, подкидывая вверх. Водой из кружки он «поил» эти предметы и то место, на которое бросал жертву жиром, брызгая воду вверх. Произнесенные мужчиной слова *тыллыт-куэк* — «закончил» — означали окончание обряда и позволение переносить все в жилище.

При удачной охоте на бурого медведя недалеко от стойбища к месту нахождения туши отправлялись женщины для ее обработки. В жилище приносили шкуру и мясо, оставляя на месте непригодные части туши. Медвежью шкуру помещали сбоку от входа в жилище и над ней производили процедуру «поения» (*иквичигыргын*), т. е. обрызгивание водой, и «кормления» (*нинэнтиткуэкэн*) оленьим мясом. Мясо и жир медведя распределялись между стойбищами, а шкура с большей частью жира оставалась в яранге, где совершался обряд. Эта же яранга в день обряда над медвежьей шкурой производила убой одного или двух оленей.

Разделение оленьего стада — *пэчвакэнратгыргын* — и связанные с ним обряды

В единственной опубликованной работе, наиболее полно освещающей праздники и обряды чукчей,¹ не сказано ни слова о весеннем разделении оленьего стада — об отбое важенок. Между тем ежегодный отбой важенок — весьма важный момент в хозяйственном цикле оленеводов — сопровождается определенной обрядностью в присутствии множества специально приглашаемых людей. Отсутствие в литературе каких-либо сведений об организации разделения стада заставляет нас остановиться на нем более подробно.

В чукотских стадах отел оленей начинается по истечении первой декады апреля, однако массовый отел оленей наступает позднее. Появление первых телят служит сигналом для разбивки стада. Стремление максимально сберечь молодой приплод побуждало чукчей разделять стадо. Отделение от стада прошлогодних телят (ед. ч. *пэчвак*) давало возможность молодым телитам полностью использовать молоко важенок, избавляло повзрослевших от затантывания оленями других возрастов, а умень-

¹ В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 71—95.

шение численности стада позволяло оставлять его на более длительное время на защищенном от ветра горами лучшем ягельном пастбище, которое сберегалось специально на период отела оленей. Помимо того, что отбою важенок сопровождал другой обряд — праздник рогов *килвэй*, само разделение стада превращалось в производственный праздник оленеводов. Разделение стада — *пээчвакёһратгыргын* (в женском произношении — *пэтычвакёһратгыргын*) — производное от слов: *пээчвак* — «прошлогодний теленок» и *ёһратгыргын* — «отделение», т. е. «отделение прошлогодних телят от стада», или по другой терминологии — *элгааткогыргын* (от *элгаан* «загородка для оленей»). Оно проводилось стойбищами в разные дни 20-х чисел апреля. О дне проведения отбоя стойбища оповещались специально приезжающим на оленьей упряжке человеком. Единственно известный чукчам способ поимки оленей при помощи аркана при наличии стада в 800—1000 голов требовал не менее 20 человек мужчин, хорошо владеющих арканами. При разделении стада трудно было справиться силами своего стойбища, располагавшего ограниченным числом людей (без посторонней помощи пришлось бы надолго удлинять работу и усложнять ее). Недостающее число рабочих рук восполнялось за счет соседних стойбищ, более или менее близко расположенных. Только в исключительных случаях, когда стойбище было настолько одиноким, что некого было приглашать, обходились своими силами.

Разделение стада на две части не производилось только малооленьными чукчами, которые спешили к морскому побережью, и отел оленей зачастую заставлял их во время весеннего кочевого пути. Конечно, для этого делали остановку, стараясь дойти до какой-либо основной водной магистрали по пути следования к побережью. Перед отбоем важенок, как и перед большинством других справляемых чукчами праздников, происходила короткая перекочевка — *раньнатыгыргын* (данный термин применялся исключительно к предпраздничной перекочевке).

Как указывалось выше, отбой оленей имел два названия, одно из них происходило от термина *элгаан* — «загородка для оленей». Сооружение загородки, в которую загонялось все стадо, являлось главной подготовительной работой перед отбоем оленей. Материалом для сооружения изгороди служили грузовые и легковые нарты, нарты для перевозки остова жилища, кибитки, запасные части остова яранги, состоящие из связанных вместе 2 или 3 шестов и из поперечных перекладин, разрозненные полозья нарт, веревки, оленьи шкуры, ровдужные покрытия яранг и пр. Местом сооружения изгороди служило пространство между ярангами. Размер загородки зависел от величины стада. Для стада в тысячу голов была вполне достаточна изгородь, сооруженная в промежутке между 2—3 ярангами. Зафиксированный в литературе размер загородки мог быть от 400 до 2000 м².¹ При устройстве загородки преследовалась совершенно определенная цель — сделать ее настолько глухой, чтобы олени не могли из нее выбегать, и настолько высокой, чтобы они не могли перепрыгнуть через нее.²

В каждой чукотской яранге имелось от 10 до 40 нарт, груженных вещами (количество нарт могло быть больше или меньше в зависимости от благосостояния хозяйства), не считая нарт легковых и кибиток (по-

¹ П. Н. Орловский. Год аладырско-чукотского оленевода. Сов. Азия, 1928, № 2/20, стр. 66.

² В современных условиях загородки строятся из жердей или из веревки. В них производится разбивка колхозных стад перед отелом, а также ведется подсчет поголовья оленей.

следних имелось по одной в каждой яранге). В целом в стойбище, состоящем из 2—3 яранг, количество нарт составляло 30—80. Исходя из имеющегося запаса нарт и другого пригодного материала и происходило его размещение во время устройства изгороди. Загородка состояла из задней стены, двух боковых и передней, в которой оставлялось незаполненное пространство для входа в загородку и для выхода из нее. Определенные части изгороди — обе боковые и задняя стенка — требовали наибольшей крепости и высоты, для чего в этих местах, кроме



Рис. 12. Весенний праздник разделения стада. Стадо оленей в загородке у яранг. (Фот. МАЭ, И-1454-618).

грузовых саней, ставились треноги с перекладинами, которые покрывались спадающими до земли, тяжелыми ровдужными полотнищами. Наибольшая высота и прочность боковых и задней стенок требовалась потому, что именно в этой части загородки скучивалось стадо во время отбоя. Части же передней стенки, расположенные ближе к входному отверстию загородки, хотя закрывались также тщательно, но зачастую состояли лишь из нескольких положенных одна на другую нарт. Ровдугой их не покрывали, а навешивали на них оленьи шкуры вразброс.

Если рассмотреть детальнее устройство изгороди, то примерный порядок расположения ее составных частей будет следующий. Непосредственно вблизи входа в ярангу устанавливалась кибитка, обращенная передними дугами полозьев к выходу (небольшой промежуток, образующийся между кибиткой и ярангой, закрывался оленьей шкурой). Вплотную к полозьям кибитки устанавливалась тренога. Через небольшой промежуток ставились нарты с грузом или же две нарты отступая одна от другой. На повороте к боковой стенке помещали грузовую нарту с треногой, а на всем протяжении от яранги до угловой нарте на высоте

треног натягивали веревку, сплетенную из оленьих сухожилий. На нее навешивали один или два ровдужных полотнища, спускающихся до земли. По такому же принципу сооружалась задняя стенка, помещающаяся между двумя или тремя ярангами (в зависимости от количества яранг в стойбище). Во всю длину задней стенки изгороди на веревки или на поперечные жерди навешивались ровдуга и шкуры, касающиеся земли. Для большей прочности ко второй яранге приставляли в стоячем положении грузовую нарту, а входное отверстие яранги передвигали несколько в сторону. К этой нарте могли привязать веревку, протянутую



Рис. 13. Весенний праздник разделения стада. Вход в загородку. (Фот. МАЭ, И-1454-606).

от соседней яранги. Другую боковую стенку изгороди также затыгивали ровдужой, и ее высота и крепость, подобно остальным стенкам, достигались за счет помещенных здесь грузовых нарт и треног. Одну из кибиток устанавливали непосредственно у входа в загородку или же несколько отступя от него.

В сооружении загородки принимали участие не только все работоспособные жители стойбища, проводившего разделение стада, но и прибывшие сюда гости. Часть гостей, преимущественно из более отдаленных стойбищ, приезжала в канун праздника, другая — в день отбоя оленей.

В связи с тем, что отбой важенок сопровождался обрядом, в обязанность женщин входила забота по приготовлению пищи. В день разделения стада варили *кивет* и готовили щавелевую кашу — *вытрил-кырил*. В число остальных блюд входила колбаса — *рорат* (осеннего приготовления), оленьи кишки — *пачуваз* (прямая кишка), вяленое па солнце жирное оленьё мясо. Мясную пищу размещали на деревянные лотки — *камэн'ы*, а каши разливали в кастрюли и миски.

Праздничный обряд мог быть выполнен как в начале отбоя стада, так и в конце его. Это зависело от семейной традиции. Сущность обряда состояла в том, что перед входом в загородку (метрах в 3 от нее) выносили посуду с праздничной жертвенной пищей: котел или кастрюлю с *кивет*'ом, миску с щавелевой кашей, деревянные лотки с оленьим мясом, с колбасой — *рорат* — и с оленьими кишками — *нанувэгэ*. Хозяева-мужчины разбрасывали от каждой принесенной пищи небольшую долю на землю, недалеко от места расположения посуды с пищей. Кроме того, приносили жертву внутри самой загородки перед стадом важенок. На



Рис. 14. Весенний праздник разделения стада. Пастухи в загородке. (Фот. МАЭ, И-1454-607).

землю бросали несколько штук сладких корней *попокэлгы*, ставили мисочку со щавелевой кашей, а недалеко — аркан. Женщина разжигала маленький огонь. Жертву разбрасывали в направлении к стаду. После окончания жертвоприношения приступали к еде. Присутствующие на празднике брали ту пищу, которая приходилась им по вкусу. Обычно пробовали все блюда.

Совершение обряда, сопровождавшего отбой важенок, и проведение праздника в целом требовали от его устроителей наличия соответствующей одежды. Не всегда женщины довольствовались имевшимися у них готовыми запасами одежды. Некоторые хозяйки к этому дню шли себе новые меховые комбинезоны (*кэркэр*) и обувь. На праздник одевали торбаза, украшенные вышивкой, или, что не менее ценилось женщинами, торбаза, спитые из лучшего камуса. Женщины одевали тот или иной вид обуви в зависимости от их возраста: девушки и молодые женщины предпочитали камусную обувь с вышивкой, пожилые чукчанки — белые или пестрые камусные торбаза. При совершении обряда женщины поверх *кэркэр*'ов одевали непрременную принадлежность праздничного ритуала — ровдужные

камлейки. Одежда взрослых мужчин состояла из новых пестрых меховых рубах, камусных, преимущественно белых, брюк. В меховой одежде пастухов-подростков, аналогичной одежде взрослых, было лишь больше меха темного тона.

Выполняемая мужчинами работа на празднике разделения стада состояла в заарканивании оленей и требовала от них быстроты движений, большой подвижности, поэтому мужчины сбрасывали верхние меховые рубахи и оставались в одних нижних, одетых мехом к телу. На голову они надевали легкую ровдужную шапочку (*вачоквуи*) с открытым затылком, закрывающую только уши, или же оставались вообще без головного убора, ограничиваясь одной головной повязкой — *чэвчэчэв* (те, кто ее носил). В некоторых семьях на празднике разделения стада мужчины — устроители праздника — одевали головную повязку необычной формы, такой же, как на празднике второго осеннего убоя оленей.

Небезынтересно остановиться и на таком моменте. В определенных семьях в силу традиций, переходивших из поколения в поколение, глава семьи — мужчина, кроме одежды мужского покроя, имел двойную меховую одежду женского покроя — *кэркар*. Шился *кэркар* из лучшего темного оленьего меха с небольшой белой пестриной. К спине пришивались кисти с магическими целями. *Кэркар* хранился в мешке вместе с другой праздничной одеждой. В течение года его извлекали из мешка не больше двух-трех раз в строго определенные праздники: 1) в праздник разделения стада, 2) во второй осенний праздник и 3) при проведении оленегонных состязаний. В последнем случае иногда владелец *кэркар*'а одевал его на себя, участвуя в гонках, а в двух первых *кэркар* раскидывали поверх кибитки.¹ Не только устроители разделения стада одевали праздничную одежду, гости приезжали также в лучшей одежде. Многие женщины одевали новые *кэркар*'ы, другие — нарядные торбаза. Мужчины и подростки, прибывавшие из других стойбищ, привозили с собой арканы для ловли оленей.

Из приведенных примеров явствует, что некоторые составные части обрядов на весеннем отбое, или разделении, стада и на осеннем убое оленей были тождественны.

К отбою животных приступали не сразу после того, как стадо загонялось в загородку. Следует отметить, что в загородку старались загнать преимущественно важенок, отгоняя оленей других возрастов, но это не всегда удавалось. Иногда сюда, помимо важенок, прорывалось много и других оленей.

Начинали праздник с убоя оленей. Заарканенного оленя выводили из загородки, и хозяин закалывал оленя копьём. Таким способом убивали только первого оленя, всех остальных закалывали ножом. Копье оставляли воткнутым в землю вблизи оленьих туш со стороны загородки и не убирали его до самого окончания праздника разделения стада.

Хозяйки стойбища и присутствовавшие на празднике женщины приступали к разделке туш и к обработке содержимого оленьих желудков. Заколотые туши оленей укладывали в ряд справа перед входом в загородку. В случае, если туш было много, пространство, занятое ими, могло выходить за пределы правого угла загородки. В противоположность всем прочим чукотским праздникам, связанным с забоем оленей, и в отличие от способа обработки оленьих туш для питания в будние дни в течение

¹ В осенний убой оленей кибитку устанавливали перед ярангами, а в праздник разделения стада — перед входом в загородку.

года, на празднике отбоя важенок туши оленей обрабатывались полностью вне жилища. Количество заколотых оленей для каждой яранги было неодинаково и зависело от состоятельности ее владельцев. Закалывали от 1 до 3—4 оленей на ярангу. Обработка оленьих туш женщинами примерно совпадала с тем временем, которое тратили мужчины на отбой стада.

Мужская работа по разделению стада заключалась в накидывании арканов на оленей. Вооруженные арканами пастухи заходили в загородку, становились в ряд перед стадом, и каждый из них, выбрав нужное животное, быстрым и ловким движением набрасывал аркан на рога. При отбое стадо постоянно находилось в движении, но стоящие сплошной цепью пастухи заставляли оленей сгрудиться около задней стенки изгороди.

Во время разделения стада производили кастрацию животных и ставили метки (тавро). Заарканенное животное выводилось из загородки, и над ним производилась соответствующая операция. Тавро ставили на правое или левое ухо животного, вырезывая его ножом. Таврили годовалых телят — *пээчвак*. Было принято отрезанные от ушей кусочки не бросать, а складывать в одно место или передавать детям и подросткам, которые здесь же их съедали сырыми, сняв с них верхний покров.

Кастрация животных производилась при помощи заранее приготовленных оленьих сухожилий, которые помещали на нарту, поставленную стоймя перед входом в загородку. Для того чтобы удобнее было перевязывать оперируемое место, к обоим концам оленьего сухожилия привязывали по деревянной палочке. Операция проходила при участии двух человек: один удерживал животное, навалившись на него, а другой производил операцию. Иногда это делал и один человек.

Так как разделение стада продолжалось в течение нескольких часов, то делали передышку, особенно если в числе гостей находилось много людей пожилого возраста. Тогда к загородке выносили чайники с чаем и ящик с посудой. Молодежь в чаепитии участия не принимала.

В стаде, имеющем 800—1000 голов, при наличии 20 пастухов отбой важенок продолжался более двух часов. К концу разделения стада зачастую обнаруживалось, что часть важенок перебежала к годовалым телятам. Пастухи их вновь арканили и перегоняли в загородку. Отделенных от общего стада оленей отгоняли в сторону от яранг, а оставшихся в загородке важенок выпускали на волю, для чего делали проход в той части боковой стенки изгороди, которая была обращена на север. С этого дня обе части стада выпасались раздельно и назывались разными терминами: стадо *рэкэут* (в женском произношении — *чэкэут*), т. е. стадо важенок, и стадо *пээчвак* (в женском произношении — *пэтычвак*) — прошлогодние телята и олени других возрастов, в том числе все олени, обученные для грузовой и легкой езды. Загородку разрушали сразу же после разделения стада. Ровдужные полотнища, представляющие собой летние покрытия яранг, укладывали на грузовые нарты; остальные нарты с грузом подтаскивали к жилищам; треноги и другие нарты убрали. После окончания разделения стада на месте, где помещалась изгородь, оставалось темное поле с пылотапным снегом.

После окончания работы по разделению стада и разделке туш снятые оленьи рога ставили на землю в ряд на месте разделки. Куски мяса раскладывали на мездровую сторону оленьих и перпичьих шкур и оставляли для замораживания. Головы и ноги вносили в жилище для угощения гостей. В сыром виде ели глаза, мозг, носовые хрящи, розовую

пленку нёба. Обгладывали остатки сухожилий и мяса с голени (сухожилия удаляли), кости разбивали и съедали мозг. Варили оленьё мясо свежего убоя. Если вслед за отбоем важенок не ожидалось другого праздника (например, *килвэй*), то после еды гости разъезжались. Если же отмечали и другой праздник, то хозяева начинали к нему готовиться, пользуясь услугами гостей-женщин. Мужчины в это время расходились по ярангам, пили чай, дремали, а зачастую занимались борьбой. В борьбе принимала участие только молодежь мужского пола.

Праздник рогов — *килвэй*

Неполнота сведений об одном из древнейших чукотских праздников поклонения оленьим рогам — *килвэй*¹ побуждает описать его более подробно по собранным нами полевым материалам. К этому обязывает также и тот факт, что сами чукчи придавали данному обряду большое значение и строго следили за его выполнением. Для *килвэй* в смысле его значимости характерна и другая черта — его праздновали не только чукчи-оленьеводы, для которых олени являлись источником существования, но и приморские чукчи и даже эскимосы — типичные морские зверобой.²

В связи с тем, что различные возрасты оленей сменяли рога в разные сезоны года, обряд выставления рогов повторялся несколько раз в году. Но отдавалось предпочтение определенному сезону, а именно весне. Это делалось потому, что в указанное время теряли рога большинство оленей и происходил отел.³

У чукчей имелись четыре названия для *килвэй*, в зависимости от того, какие олени теряли рога; из них три были связаны с весенним периодом. Придерживаясь порядка, в каком чукчи праздновали весенние *килвэй*, приведем их названия: 1) *чымы'акэлвай* (по другой терминологии — *экалынкэлвай*) — от слова *чымы* или *экалы* — «бык», т. е. праздник рогов оленьего быка; 2) *рэкуткылвай* — от *рэкут* — «важенка» — праздник рогов оленьей самки, важенки; 3) *лачыткэлвай*, т. е. последний, заключительный *килвэй*. Кроме весны, *килвэй* праздновался еще поздней осенью и зимой, но к нему применялся термин, связанный с зимним периодом, — *леэленкилвай*, т. е. «зимний *килвэй*».

Весенние *килвэй* праздновались в апреле—мае. В двадцатых числах апреля проводили *чымы'акэлвай*, в двадцатых числах мая — *рэкуткылвай*, а в конце мая, когда оканчивался отел оленей, отмечали *лачыткэлвай*. Праздник *килвэй* отмечался двояко: с одной стороны, вполне самостоятельно, с другой — одновременно с другими праздниками. Сопутствующими *килвэй* праздниками являлись: весеннее разделение оленьего стада, оленегонные состязания и благодарственный обряд. После проведения разделения оленьего стада отмечали *чымы'акэлвай*, а в промежутке между оленегонными состязаниями и благодарственным обрядом — *рэкуткылвай*. Обряд *килвэй* имел связь с некоторыми чукотскими праздниками и по другой линии. Праздник рогов устраивался без убоя оленей, но вместе с тем для проведения обряда приготавлилась ница из строго опреде-

¹ В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 78.

² Следует отметить, что у азиатских эскимосов *килвэй* праздновали лишь те семьи, которые имели оленей. За отсутствием рогов приморское население вынуждено было их заменить суками, но имевшие хотя бы несколько голов оленей, выпасавших в стадо кочевых чукчей, на кучу сучьев всегда помещали рога (В. Г. Богораз, ук. соч., ч. II, стр. 100).

³ Приморские чукчи *килвэй* отмечали один раз в году, весной.

ленных частей оленьей туши, получаемой от забоя в один из двух праздников: в праздник крепления зимнего жилища или же в праздник осеннего убоя оленей. В пределах обязательных правил, которых придерживались все чукчи, имели силу и семейные традиции; некоторые семьи, например, мясо от второго осеннего убоя оленей употребляли только для *чымп'акэлей* и т. д. Если в отдельных стойбищах справляли не все четыре праздника рогов, то один из них — *рэкуткилэй* — отмечался непременно. Основной причиной для сокращения количества празд-



Рис. 15. Праздник рогов — *килэй*. Оленьи рога, уложенные в кучу. (Фот. МАЭ, И-1454-785).

ников *килэй* являлась малоолетенность хозяйств, так как для жертвоприношения требовалось мясо оленя, заколотого только из своего стада.

Килэй праздновался отдельными стойбищами в разные дни, чтобы население соседних стойбищ имело возможность погостить друг у друга. В пределах одного стойбища праздник отмечался одновременно всеми ярангами.

Для проведения *килэй* требовались ритуальные блюда. Из них главными являлись оленьи грудники — *мачо*, сохранившиеся с праздников зимнего и осеннего убоя оленей. Мясо, используемое для жертвоприношений, чукчи называли *рантыткоолжы* — «предназначенное для разбрасываний». В отношении жертвенного мяса соблюдались многие обязательные предосторожности. Например, к нему не должны были подходить и обнюхивать собаки (поэтому после раздела оленьей туши мясо немедленно убиралось с земли и перекладывалось в перпичий мешок), порицалось допраздничное поедание этого мяса и др. Считалось, что такие отступления навлекут на нарушителей традиций разные несчастия, как потерю оленей от нападения волков и т. д.

В течение многих месяцев, отделяющих зимний, а особенно осенний убой оленей, от весеннего праздника *килвэй*, жертвенное мясо перевозилось вместе со стойбищем. Для уменьшения его веса чукчи предусмотрительно проделывали следующее. При разделке оленьих туш в зимний убой (*танатрытвангыргын*) и в осенний (*и'эпирюгэи*) грудинка и некоторые другие части туши освобождались от костей и перекладывались в нерпичьи мешки. В таком виде оленьи грудинки сохранялись вплоть до праздника *килвэй*.¹ На тот отрезок времени, когда после осеннего или зимнего убоя оленей стойбища еще оставались на местах, где производился убой оленей, мешки с мясом хранились в определенном, хорошо защищенном месте, за пологом на северной стороне жилища. Здесь же помещались такие предметы, как огнивные доски и связки семейных «охранителей». В пределах северной половины жилища особым местом считалось небольшое пространство, расположенное между нартой, стоящей у боковой стенки яранги, и пологом, недалеко от очага. Во время перекочевки нерпичьи мешки с жертвенным мясом хранились на определенных нартах, которые после установки жилища никогда не оставлялись без надзора.

У чукчей существовало правило, обязательное по крайней мере для праздника *рэкутжилвэй*, — готовить столько оленьих грудинок (основного ритуального блюда), сколько в семье имелось лиц мужского пола, включая и детей.² Выполнение подобного правила в значительной мере зависело от благосостояния хозяйства, но тем не менее нельзя сказать, что это правило не выполнялось. Из числа других мясных блюд, приготавливаемых для *килвэй*, должны быть упомянуты: жирные бока оленьей туши — *нилцилгын* (в женском произношении) или жирная мякоть — *тыргылыныт*, мясо телят, погибших от морозных ветров, жир, вытопленный из расколотых оленьих костей, и жир, счерпанный с мясного навара. Перечень праздничных блюд должен быть расширен за счет блюд растительных и рыбных. Растительные блюда на *килвэй* ограничивались щавелевой кашей (*вытрилкырил*) и тестообразной массой, приготовленной из коры корневой части тальника (*ёмыр*).

В проведении праздника приготовление обрядовой пицци занимало много времени и осуществлялось очень тщательно. Поэтому мы постараемся более подробно остановиться на всем подготовительном периоде, предшествующем совершению обряда.

Приготовление к празднику начинали с того, что приводили в должный вид жилище. Выводили из яранги всех находившихся на привязи собак и накрепко привязывали их к нартам. Обкладывали камнями очаг по кругу. Земляной пол жилища очищали от мусора при помощи скребка, сделанного из лопасти оленьего рога, или же подметали пучками кустарника. Для мытья посуды на очаге согревали воду. Если *килвэй* проводился самостоятельно, а не начинался вслед за другим праздником, хозяйки извлекали из оленьих мешков с парт праздничную посуду и одежду, а также огнивные доски и связки семейных «охранителей».

¹ Из сказанного не следует делать вывода о том, что все туши оленей, заколотых в зимний и осенний убой, использовались только в качестве жертвенной пицци; наоборот, она составляла небольшую часть, а все остальное мясо употреблялось чукчами в пиццу как в вяленом виде, так и в вареном и сыром мороженом.

² Это относилось только к мужчинам и мальчикам, которые имели личное тавро в общесемейном стаде.

Праздничной посудой являлись деревянные чаши и посуда из кожи. Большие глубокие деревянные чаши имели овальную форму, чаши меньшего объема — круглую. Посуда из лахтачьей и нерпичьей кожи состояла из небольших цилиндрических сосудов и маленьких плоских, спитых из двух половин тарелочек. Вместе с этой посудой специально, как праздничные, хранились кожаный таз для разбивания костей, камень, на котором дробили оленьи кости, и большой деревянный лоток для мяса. Для ежедневного же пользования в каждой чукотской яранге имелись другой кожаный таз, камень и лоток. Обычно в яранге находилось несколько сосудов для варки пищи, но большие медные котлы (на 3—5 ведер) употреблялись только в праздники, в дни приезда гостей, для вываривания расколотых костей. Теплой водой и сухой травой, заменявшей мочалку, перемывали всю посуду. Вымытые камень (*алгык-вын*) и каменный молоток (*рыпэн'ы*) ставили к очагу. Кожаный таз выскребали ножом. Кроме имевшейся праздничной посуды, в день праздника хозяйки вырезали из нерпичьей кожи миниатюрные круглые тарелочки величиной с 20-копеечную монету, иногда до десяти штук, одну из них делали двойной (форма ее походила на очки).

Огонь разжигали древним лучковым способом при помощи деревянного прибора. Огонь добывала хозяйка яранги.

При отсутствии воды для приготовления пищи употреблялись снег или лед. В зависимости от наличия мяса и от объема котла в него помещали одну или две оленьи грудинки; котел с мясом вешали на крюк над очагом.¹ Некоторые хозяйки в прорезы краев оленьей грудинки пропускали гибкий прут кустарника для того, чтобы было удобнее извлекать мясо из котла. Поверх варящегося мяса над котлом клали зеленую ветку. Если в котел помещали только часть мяса, то остальное мясо оставляли в пологе на разостланной оленьей или нерпичьей шкуре. Вход в полог держали открытым. В праздник *рэкеуткильвэй* вместе с оленьей грудинкой в первый котел клали еще мясо телянка для допраздничного угощения гостей, ибо грудинку можно было есть только после совершения обряда. Вареную оленью грудинку перекладывали в эмалированную большую миску или же на деревянный лоток, покрывали свежей веточкой и ставили в меховой полог.

На празднике *рэкеуткильвэй* варили иногда также куропаток соответственно количеству грудинки. Например, если в один котел помещали две грудинки, то во второй — одну грудинку и трех куропаток. Пока варили мясо, к огню очага клали для разогревания большой кусок смерзшегося шавеля. Из оттаявшего шавеля готовили растительное праздничное блюдо в виде каши. В это же время женщины дробили оленьи кости. Среди костей находилась часть от передней правой ноги важенки, заколотой зимой в праздник *тэнатрытвангыргын*.²

С бульона, в котором варили жирные оленьи грудинки, счерпывали в мисочку жир (*арапалгын*), последний остужали и присоединяли к остальным праздничным блюдам. В тот же бульон высыпали мелко рубленные оленьи кости. Бульон с костями варили больше часа. Затем в этот же котел клали варить мясо, по уже не грудинку, а другую часть туши —

¹ В некоторых семьях на заключительном *кильвэй* — *лачыткэлавэй* — варили часть туши оленьей самки с выменем.

² Из другой половины голени мозг извлекался раньше, в начале отела оленей, для эмальирования ошпиганных досок, которые с начала отела и до его окончания стояли в яранге на северо-восточной половине, приставленные к грузовой нарте вблизи полога, недалеко от очага.

нилрилгын (жирные олени бока) или же *тыргылпынт* (жирную мякоть) в количестве одного-двух кусков. Для получения из костей большего количества жира воде не давали сильно кипеть, подбрасывая в нее время от времени снег. Перед снятием котла с огня в него вливали перпичий, а иногда еще и топленый олений жир. Затем счерпывали жир, потопившийся от толченых костей, чайным блюдцем в эмалированную миску. Не менее часа тщательно перемешивали жир со снегом до тех пор, пока он не становился густым.

Кроме мясных блюд, готовили, как указывалось выше, один-два вида растительных блюд. Подогретый у огня щавель растирали руками на деревянном лотке и добавляли в эту массу оленьей крови, сохраняемой от осеннего убоя в оленьем желудке, а затем еще перпичьего жира. От добавления крови щавель принимал красноватый оттенок. На заключительном празднике — *килэй* — в некоторых ярангах варили телячьи головы (телят, погибших от холодных ветров) и телячьи печенки. Вареные печенки растирали руками, а затем смешивали с растертым щавелем, вареным головным мозгом телят и подливали оленьей крови и перпичьего жира. В маленьких порциях готовили растертую кору из корневой части тальника, для чего тальниковую кору размельчали на камне каменным же молотком, а затем разминали руками. Кроме всего перечисленного, в это блюдо добавляли немного снега. Таким образом получали из щавеля и коры тестообразную массу, которую, поместив в миске, покрывали веточкой кустарника. Позднее ее разводили остывшим мясным бульоном до полужидкого состояния. Для щавелевой каши обычно использовали деревянные чаши, чаще всего овальной формы. Щавелевая каша (*вытрилкырил*) являлась обязательным блюдом на празднике *килэй*.

Распределение жертвенной пищи по сосудам производили в меховом пологе. Эта функция выполнялась хозяйкой. Из каждого куска вареного мяса, от края и от середины, вырезали по кусочку, которые мелко крошились. К ним добавлялись мелкие кусочки топленого сала. Это крошево предназначалось для жертвоприношения. В некоторых семьях на празднике *ялгыткэлвай* для жертвенного блюда употребляли рыбу. От каждой рыбы срезали по пластине (в направлении к хвосту) и мелко крошили.

Мясное крошево раскладывали на маленькие тарелочки, а часть складывали внутрь вареной грудинки. Его добавляли в жертвенную щавелевую кашу. На тарелочки клали и тестообразную массу, приготовленную из кустарниковой коры, и по куску вареного оленьего мяса (граммов по 200 каждый). Величина миниатюрных перпичьих тарелочек, заполненных крошеным мясом, позволяла положить на них лишь капельные доли щавелевой каши. Жертвенную пищу, размещенную в сосуды, покрывали ветками и оставляли в пологе. Миски с костным жиром и щавелевой кашей, также покрытые ветками, либо ставили в изголовье полога снаружи, либо записали в полог.

В то время как в обязанность женщины входило приготовление праздничной пищи и распределение ее по сосудам, оборудование жертвенного места производилось мужчинами. Еще утром или днем хозяин, иногда одетый в дождевик из моржовых кишок (*укэпчи*), собирал кустарник. При этом дождевик можно было не надевать, а просто покрыть им голову. Такой убор не снимали с головы до окончания праздника. Хозяин или хозяйка (при этом хозяйка одевала ровдужную камлейку) лопатой выкапывали дерн для костра. Хозяин раскидывал на землю позади яранги, где должны быть сложены олени рога, щавелевую зелень, заготовлен-

ную еще летом и хранящуюся в мешке из нерпичьих ласт. В некоторых случаях жертвенное место обрызгивали еще оленьей кровью. Затем хозяин укладывал оленьи рога вперемешку с кустарником (если в семье были дети, то мальчик 5—6 лет помогал отцу укладывать рога). Первый ряд состоял из кустарника, обращенного срезами корней в сторону яранги, поверх него укладывали рога основанием также в сторону жилища, а сверху их покрывали вновь ветками кустарника. К куче рогов, называемой *тыньтэмань* (кустарник, подкладываемый под рога, называют *тыньтэон'эна*



Рис. 16. Праздник рогов — *килвэй*. Доски для добывания огня и шкура на куче оленьих рогов. (Фот. МАЭ, И-1454-801).

или *тыньтэмань*), приставляли «лицом» в сторону жилища огнивные доски, вынесенные из яранги. Поверх рогов помещали одну или несколько шкур оленьих телят и связку семейных «охранителей» (*тайныквут*). На землю, рядом с рогами, с северной стороны некоторые устроители обряда помещали нерпичий мешок, в котором хранили *тайныквут*, а с противоположной стороны на землю клали капкан, часто с прикрепленными к нему деревянными брусками. Впрочем капкан, а иногда также и ружье, помещали и с северной стороны. В некоторых случаях на груды рогов клали куропатку.

Хозяйка яранги, одетая в ровдужную камлейку (к камлейке пришивался канюшон, сзади украшалась кожаными полосками с пучками из белого собачьего меха, пришитыми к основанию полосок), выносила из яранги взятые с очага горячие угли, мелкий сухой хворост и разжигала на жертвенном месте маленький костер. Огонь разжигали на кусках дерна. Количество очагов соответствовало числу мужчин в семье. На жертвенное место выносили один или два деревянных лотка с вареной грудинкой, миску со щавелевой кашей, одну или две миски с жертвенным мясным крошечком и нерпичьи тарелочки с жертвенной пищей.

Так как на подготовку к празднику уходил весь день, то обряд начинали не ранее 9 час. вечера. Хозяева и гости собирались на жертвенном месте позади яранги. Хозяин брал деревянную мисочку, заполненную щавелевой кашей и мясным жирным крошечком, отходил в сторону от костров в северном направлении и разбрасывал жертву на землю вблизи яранги. В это же время хозяйка обрызгивала щавелевой кашей рога и кустарник, бросала жир на огонь, смазывала им «лица» огнивых досок и связки семейных «охранителей». После этого, набрав в горсть жира



Рис. 17. Праздник рогов — *килээй*. Смазывание жиром досок для добывания огня. (Фот. МАЭ, И-1454-768).

и щавелевой каши, она уходила в ярангу, где разбрасывала жертву по углам, смазывала череп зверя (из связки *тайтыксут*), положенный на землю под изголовьем полога. В северо-восточном углу яранги, вблизи полога, оставалась огнивая доска, она тоже получала жертвенную пищу. Смазывали также и камень, привязываемый к одному из трех основных шестов остова жилища, который помещался на северо-восточной стороне яранги. Женщина подходила к кибитке и «кормила» находившуюся здесь антропоморфную фигурку из рождуги. Хозяин разбрасывал щавелевую кашу и жир на рога с южной стороны. Вернувшись из яранги хозяйка вновь «кормила» жиром огонь и вокруг костров разбрызгивала щавелевую кашу.

Присутствующие на празднике мужчины и женщины общими усилиями подвигали груды рогов вперед по направлению к яранге шага на два. При этом мужчины, став с одной стороны груды рогов, унирались ногами в ее основание, а женщины, находясь на другой стороне, поддерживали рога руками. После этого хозяйка раздавала гостям и членам своей семьи, оставшимся за грудой рогов, по ломтику вареного мяса, отрезаемого

ножом. На каждый ломтик она клала кусочек топленого костного жира. Угощение она подавала через груды рогов. В это время в промежутке между ярангой и грудой рогов обычно находились женщины — устроители праздника, все же остальные, в том числе и хозяин, помещались на противоположной стороне груды. Мясное угощение, раздаваемое на жертвенном месте, обозначалось термином *ычээкэтыргын* (*ычээкэтка-нат*). После окончания жертвоприношений здесь же пробовали щавелевую кану, бери ее руками из миски.



Рис. 18. Праздник рогов — *ыльэйт*. Хозяйка раздает куски оленьего мяса с топленным салом. (Фот. МАЭ, И-1454-773).

Всю пищу, угли для очага, огнивные доски, «охранителей» (*тайныкэут*) выносили из яранги на жертвенное место, проходя по южной стороне жилища. После же окончания обряда все это, за исключением огнивных досок, вносили обратно в жилище, но уже по северной стороне, т. е. проделывали путь «по солнцу». Занеся сосуды с пищей в ярангу, хозяева (мужчины) приносили еще жертву жиром и табаком в 3—5 м от жилища. С этой целью они становились на колени и раскладывали перед собой табак. Небольшие ценотки табаку приносили в ярангу и закладывали в меховую одежду (через ворот) каждому члену семьи. Огнивные доски до позднего вечера оставляли на прежнем месте за ярангой. Когда их уносили в жилище, то груды рогов разрушали. Рога раскидывали по земле. От пищи, которую приносили в ярангу, хозяйка отделяла долю для пастухов. Последние должны были проделать жертвоприношение в стаде. Женщина отрезала часть мяса от грудки и от жира и укладывала все это в кожаный мешочек. Придя в стадо, пастухи резали на мелкие кусочки мясо и вместе с жиром разбрасывали на землю перед стадом. Для жертвоприношения требовалась незначительная часть принесенного в стадо мяса и сала,

все остальное пастухи съедали после принесения жертвы. Затем они ели праздничный ужин.

Во время совершения обряда *килвэй* в стаде оставляли минимальное, но вполне достаточное число пастухов, остальные присутствовали на празднике и вместе со всеми участвовали в трапезе. Если стадо доверяли молодым малоопытным пастухам, то после проведения обряда, взяв с собой жертвенную пищу, хозяин сам уходил в стадо. Если же стадо охраняли опытные пастухи, то, быстро поев в яранге, пастухи (среди них



Рис. 19. Праздник рогов — *килвэй*. Разбросанные рога после праздника. (Фот. МАЭ, И-1454-809).

могли быть подростки и дети) уходили в стадо с продуктами для жертвоприношения. Между тем хозяин и гости, перейдя в ярангу, приступали к трапезе. Они ели всю ту пищу, которая готовилась на жертвенном месте. Так как обряд *килвэй* совершали обычно все яранги одного стойбища одновременно, то гости после угощения имели обыкновение перебегать в соседнюю ярангу, а из нее в следующую и т. д., стараясь поспеть к моменту раздачи угощения. Это относилось преимущественно к молодежи.

Оленегонные состязания — *эрайргыт*

Зимой и весной, а иногда и осенью чукчи устраивали состязания на быстроту на оленьих упряжках — *эрайргыт*. Осенние оленегонные состязания происходили в тех случаях, когда несколько стойбищ, проводивших летовку в разных местах, встречались на одном маршрутном пути при передвижении в глубинные части тундры на зимние пастбища. Вы-

ражая радость по случаю встречи с родственниками или просто со знакомыми, одно из стойбищ или по очереди несколько стойбищ организовывали оленьи бега. В весенний сезон состязание устраивали до или в самом начале отела оленей, обычно перед праздником *мн'эргын*, описание которого будет дано ниже, или же перед праздником *кивлэйт*.

Каждое стойбище, устраивающее состязание, было заинтересовано иметь наибольшее число участников, поэтому в число приглашенных включались не только жители ближайших, но и более отдаленных стойбищ. С этой целью накануне бегов хозяин объезжал своих соседей, приглашая их прибыть на праздник. Гости проводили в стойбище один-два дня. Прибывало до 15 и больше оленьих упряжек. Прибывшие расходились по ярашам, получая в них угощение вареным и мороженым мясом, согреваясь горячим чаем. В тех случаях, когда оленьи бега устраивались одновременно с праздником *мн'эргын*, требовавшим для его проведения оленьей туши, утром производили убой оленей, для чего к стойбищу подгоняли стадо. Впрочем, убой оленей для обряда *мн'ик* (*мн'эргын*) проводили и после окончания оленьих бегов.

Подготовка непосредственно к оленьим бегам заключалась в приготовлении соответствующих видов пищи, в отборе предметов для призов и пр. Присутствие гостей-женщин, помогавших хозяйкам в работе, ускоряло предпраздничную подготовку. Одновременно с разделкой оленьих туш варили *кивлет*, оттаивали перед очагом мясо. Полужидкая каша *кивлет*, вяленое оленье жирное мясо, а также вареные кишки (*нануэгэ*) и колбаса (*порат*) являлись жертвенными ритуальными блюдами на оленьих бегах. Приготовление доброкачественного *кивлет'а*, в чем была заинтересована каждая хозяйка, зависело не только от наличия должного ассортимента продуктов, но и от кулинарного мастерства. Он варился из жирных оленьих кишок (*элегвий*), сладких корней (*попокалгын*) и оленьей крови. Хорошим признавался такой *кивлет*, в котором отсутствовали кровавые сгустки. Это достигалось следующим образом: в то время как одна женщина выливала в котел кровь из оленьего желудка, вторая должна была беспрестанно мешать палкой загустевающую кашу до тех пор, пока котел не снимался с очага. Приготовление каши *кивлет* и других видов пищи означало окончание той части подготовительной процедуры, которая лежала на обязанности женщин.

Участие мужчин выражалось в отборе ездовых оленей из стада, подгоняемого к стойбищу, что происходило в самый последний момент перед началом бегов. Осмотр ездовых нарт и требующийся небольшой ремонт производился мужчинами — хозяевами и гостями — еще утром. Отбор предметов для призов также лежал на обязанности мужчин. При оленегонных состязаниях, как и при беге, каждый приз прикреплялся к ветке кустарника. По сравнению с призами, отбираемыми для пешего бега, призы для оленегонных состязаний были более ценными, например в качестве первого приза могли выставить оленя или шкуру лисицы, пеструю оленью шкуру и т. д. Существовал даже некий стандарт. Отбиралось три приза, например в таком сочетании: 1) олень, которого привязывали к грузовой нарте, шкура лисицы, лахтачий ремень; 2) пестрая оленья шкура, ремень, мотки фабричных ниток для плетения рыболовной сети; 3) оленья шкура, листовая табак, слички и т. д. Призы помещались перед очагом один от другого примерно на расстоянии 2 м.

Несколько слов об одежде собравшихся на праздник оленьих бегов. Надо сказать, что каждый выезд из своего стойбища сопровождался у чукчей переодеванием в новое теплое платье. Поездка в другое стой-

бище по специальному приглашению тем более побуждала к выполнению этого правила. Еще в большей степени, чем гости, обращали внимание на свою одежду устроители праздника. Мужчины и женщины надевали новую одежду, извлекаемую из мешков. Молодые женщины отдавали предпочтение черным с белыми пятнами меховым комбинезонам и торбазам с вышивкой. Женщины пожилого возраста предпочитали белые тона как в одежде, так и в обуви. Подобная градация оттенков в расцветке меховой одежды соблюдалась и мужчинами. Хозяйки, в том числе девушки и девочки, выходили к жертвенному месту одетыми в ровдужные камлейки.

Посуду с жертвенной пищей ставили на расстояние 3—5 м от жилища, где разжигали и огонь. Сюда выносили котел с *кивет*¹ом, деревянный



Рис. 20. Оленья упряжка. (Фот. МАЭ, II-1454-705).

лоток с вяленным оленьим мясом, нарезанным ломтиками, и с крошевом из жирного мяса, с колбасой *рорат*; здесь же располагали призы. Яранги, имеющие «общий огонь»,¹ пищу выносили в одно место и разжигали один костер. Если в их число входила и переднедомная яранга, то огонь разжигали перед ней. Как и при проведении других праздников и обрядов, на оленегонных состязаниях добывали огонь лучковым способом. Искру, полученную трением, «добавляли» в костер. Оленегонные состязания могли пачаться только после того, как зажигался костер. Заслуживает внимания следующая деталь: некоторые стойбища, кроме деревянного жертвенного сосуда, использовали в качестве сосуда плоский камень. На него клали в небольшом количестве крошеное мясо и *кивет*. После окончания обряда этот камень хозяйка вносила в ярангу. Часть жертвенной пищи ставилась на землю. Впереди очага раскладывалась в длину вареная оленья кишка (*шпугве*) и колбаса (*рорат*). В некоторых стойбищах перед пищей на земле клали маленькую фигурку оленя, вырезанную из слежавшегося снега.

¹ Общим огнем пользовались двоюродные братья.

Принесение пищи в жертву проводили как до отъезда оленьих упряжек, так и по их возвращении. В первом случае принесение жертвы закапчивалось сразу. Во втором — жертва дробилась на две части. Первую часть жертвы хозяин яранги приносил продуктами, которые лежали на земле (кусочками кишок и колбасы), одновременно женщина «кормила» огонь жиром; вторая часть жертвоприношения осуществлялась всеми видами пищи, «кормлением» огня и сопровождалась общей трапезой присутствующих уже после возвращения упряжек. Иногда начинали состязание «кормлением» огня, производимым женщинами, а весь обряд жертвоприношения проводили по возвращении упряжек. Различия эти



Рис. 21. Перед состязанием оленьих упряжек. (Фот. МАЭ, И-1454-707).

зависели от установившейся семейной традиции. Но независимо от этого начало и окончание оленьих бегов сопровождалось разжиганием огня, который поддерживался хозяйками.

Выезд соревнующихся оленьих упряжек предшествовал выезд упряжек хозяев стойбища. Хозяева стойбища осматривали и выбирали пути для состязаний и назывались прокладывателями дорог. Они выезжали в тундру сразу после окончания отбоя упряжных оленей из стада, еще до выноса жертвенной пищи из яранги. Упряжки соревнующихся выезжали или сразу же после выноса пищи, разжигания огня и принесения жертвы, или же этому предшествовал выезд на оленях членов семьи, устраивающей бег. В последнем случае поступали следующим образом. На ездовую женскую нарту, запряженную парой оленей, рассаживались дети. Их мать, одетая в ровдужную камлейку, вела оленей за повод. Упряжка с детьми медленным шагом проходила небольшой путь (в несколько метров) по полукругу перед ярангой и перед разведенными кострами. Если в стойбище находились яранги братьев, то упряжка

каждой яранги с детьми следовала одна за другой. Первой двигалась упряжка, принадлежащая переднедомному старшему брату. В других стойбищах ограничивались выездом семьи только переднедомного хозяина. В таком случае впереди нарт с детьми обычно ехал на упряжке медленным шагом их отец. Выезд женщин с детьми перед состязаниями проводился преимущественно при весенних оленьих гонках, в которых принимали участие также и женщины, выезжавшие на упряжках после возвращения мужчин. Для женщин — участниц состязания — выставлялись отдельные



Рис. 22. Оленегонные состязания. Мужчины на финише. (Фот. МАЭ, И-1454-715).

призы. По мере возвращения оленьих упряжек к ним подбегали зрители и распрягали запыхавшихся от быстрой езды оленей. Призы, достававшиеся победителям, снимались с веток и укладывались каждым на свои парты. Веточки выбрасывались.

Если проходили одновременно и женские состязания, то их начинали сразу же после мужских. При этом впереди женских упряжек ехал мужчина, но не в качестве соревнующегося, а чтобы направить женские упряжки по определенной дороге. Женщины проезжали более короткую дистанцию и ехали на оленях спокойней, чем мужчины, хотя обратный путь к призам они проделывали таким же азартным галопом. Во время состязаний хозяйки яранг неотступно находились у горящих костров, подкладывали в них сухой хворост и не давали огню потухнуть.

Подобно тому как в пешем беге зрители-женщины перехватывали приз при приближении к цели бегунов, так же поступали они иногда и во время оленьих бегов. При приближении упряжек они срывали приз до того, как ездоки подъезжали вплотную к месту финиша. В последнее оленегонное состязание в стойбище Тымнышкау на р. Иргун'эй-вэем (левый приток р. Амгуэмы) в моем присутствии хозяйка одной из

яранг перед отправлением на состязание, узнав о том, что в числе призов будут выставлены мотки ниток для вязания сетей, в которых он нуждался, и, повидимому, не надеясь выиграть, просил свою малолетнюю дочь снять для него этот приз. Девочка выполнила просьбу отца и сняла приз описанным выше способом.

С прибытием женских упряжек начинались жертвоприношения, если они не были произведены перед началом состязаний. Хозяева-мужчины приносили жертву жирным мясным крошечком, кашей (*кивет*), кусочками колбасы (*рорат*) и т. д. Помимо «кормления» огня, женщины также бро-



Рис. 23. Оленегонные состязания. Женщины на финише. (Фот. МАЭ, И-1454-726).

сали жертву кашей (*кивет*) и жирным мясным крошечком на землю в сторону от костра. Так как на оленегонных состязаниях жертвоприношение заканчивалось трапезой на месте совершения обряда, то на улицу выносились миски для разливания *кивет*'а и ложки для еды. Все рассаживались вокруг мисок с *кивет*'ом и лотков с мясом. Поев у одной яранги, переходили к другой. В небольшом стойбище, имеющем «общий огонь», при проведении мужского и женского состязаний могли совершать описанный обряд раздельно. При этом призы для мужского бега организовывала переднедомная яранга, а для женского — другая. Люди, имевшие «разный огонь», обряд совершали каждый самостоятельно. С окончанием трапезы посуду с остатками пищи вносили в яранги.

При обрядах, связанных с оленегонными состязаниями, отсутствовали огненные доски и семейные «охранители» (*тайныкзут*), но некоторые стойбища выносили миниатюрную деревянную лодочку. Лодочка (*этият*) принадлежала к связке семейных «охранителей». Здесь она «получала» свою долю жертвенной пищи — ее смазывали жиром. Выделение лодочки из числа «охранителей» (*тайныкзут*) при совершении

такого обряда, как оленегонные состязания, не имеющего никакой связи с приморской жизнью, конечно, заслуживает серьезного внимания при рассмотрении вопроса о происхождении оленьих чукчей от приморских.

Весной, после оленегонных соревнований, чукчи устраивали целую серию состязаний — проводили бег и заканчивали состязания борьбой.



Рис. 24. Чукотские борцы. (Фот. МАЭ, И-1454-762).

Чукчи любят быструю езду на оленях и в качестве бегунов предпочтение оказывают оленям ламутской породы (*вавак*), отличающимся от чукотских оленей высоким ростом, тонкостью ног и, главное, быстротой бега. Чукчи приобретают таких оленей в молодом возрасте (полугодовалых — *кайу* или годовалых — *пэчвак*) путем обмена у южных телькепских чукчей или у ламутов. Высоко ценились олени *ычвэтэйкын* — потомки в третьем колене от помеси дикого оленя с оленем чукотской породы, обладающие большой скоростью бега и выносливостью. Любопытно отметить в связи с этим ветеринарные познания чукчей. Весной, в период линьки, когда животные постепенно теряют силы, оленей *ычвэтэйкын* в течение нескольких дней кормили из рук оленьим мхом, смоченным нерпичьим жиром или пересыпанным солью.

Однако чукчам приходилось довольствоваться главным образом своими оленями. Низкорослый чукотский олень — *тымнэкор* — при соответствующей умелой дрессировке дает также хороших бегунов.

При приезде гостей одной из основных и любимых тем разговоров у мужчин за вечерним чаепитием в полуго являлись рассказы и воспоминания о быстроногих оленях и об их владельцах.

Благодарственный обряд — *мн'эыргын*

Обе ветви чукотского народа — оленья и приморская — отмечали праздник благодарения — *мн'эыргын*. Хотя объект праздника зависел от направления хозяйственной деятельности его устроителей, а сам праздник сопровождался установившейся обрядностью, однако имелись некоторые варианты его, соответственно обозначаемые различными терминами. Варианты названий праздника представляли производные термины от его основного наименования — *мн'эыргын* и выступали в качестве определений к нему: *пойгымн'эыргын* — «праздник конца шатра», *н'аргыммн'эыргын* — «наружный праздник», *аыммн'эыргын* — «настоящий благодарственный праздник». Последний был в сущности видоизменением

праздника *Кэрэткуна*. Праздник *Кэрэткуна* преобладал среди приморских чукчей, а обряд *мыэм'эыргын* — среди оленеводов. Причинами для проведения обряда могли быть удачное окончание охоты, предотвращение неудачи в охоте или приказ, полученный во сне; поэтому указанный обряд, как и олени бега, носил название сонных откликов.¹

Праздник проводился с конца октября до начала января. У оленеводов не было четкой сезонной регламентации. Они проводили обряд *мы'эыргын* осенью, зимой и весной, сочетая его с оленьими бегами, с осенними убоями оленей, а весной, кроме того, и с праздником рогов — *килээй*. Так, например, вначале устраивались олени бега, после праздник рогов — *килээй*, а затем обряд *мы'эыргын*. Если олени чукчи и приурочивали проведение праздника к удачной охоте (например, добыча голубого песца, росوماхи), то все же главным объектом праздника был олень, убиваемый из своего стада, причем олень-теленек. Главной отличительной особенностью обряда *мы'эыргын*, выделяющей его из числа остальных чукотских праздников, являлось совершение обряда внутри наглухо закрываемого жилища. В. Богораз пишет, что в таких же условиях проводился праздник *Кэрэткуна*.² Другой чертой обряда *мы'эыргын*, также отличающей его от остальных праздников, было использование бубна. Причем в качестве колотушки применялась не пластинка из китового уса, как обычно, а деревянная палочка. Следует заметить, что бубен употреблялся далеко не на всех чукотских праздниках, а подобной замены колотушки не было зафиксировано.

Как отмечалось выше, олени чукчи обряд *мы'эыргын* устраивали над олечем, заколотым из своего стада. Даже если забивали несколько оленей, то для самого обряда обычно ограничивались одним теленком, убиваемым всегда на жертвенном месте (*попачын*). Второго оленя закалывали либо перед ярангой (метрах в 7 от нее), либо сбоку яранги с северной стороны. Если разделку туши, не предназначенной непосредственно для обряда, могла производить не обязательно сама хозяйка, а женщины из того же стойбища или гости, то оленя, закалываемого на *попачын*, обрабатывала только хозяйка яранги. Выбор оленей для



Рис. 25. Приемы чукотской борьбы. (Фот. МАЭ, И-1454-760).

¹ В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 81.

² Там же, стр. 90, рис. 74.

убоя производили хозяева яранг. Заарканенного оленя подводили к яранге, где производился убой животного хозяином. Следует отметить, что в тех сравнительно редких случаях, обычно связанных с веселым охотничьим периодом, когда для обряда закалывался новорожденный теленок однотонной темной масти, в подражание приему ловли взрослых оленей он арканился, но к месту убоя подносился хозяином на руках. Вторым оленем, но заколотым уже не на жертвенном месте, являлась важенка. Кровью, взятой из раны первого заколотого оленя, хозяйка смазывала все углы своего жилища с внешней стороны, точнее ровдужное покрытие яранги (*рэтэм*), после чего приступали к первичной обработке туши. Окончательную обработку производили в жилище, где туши помещались на северной стороне. Поскольку в обряде главную роль играла голова животного, то и обработка туши производилась соответствующим образом. Шкура снималась вместе с головой и рогами. Отделялась только нижняя челюсть, предназначавшаяся для жертвоприношения. Подобная обработка оленьих туш практиковалась еще только на осеннем убое оленей и лишь в отношении туш, которые закалывались позади кибитки. При разделке обрядового новорожденного теленка вынутое из туши легкое оставляли в яранге на нарте, стоящей вблизи полога на северной стороне.

Жертвенные блюда на празднике состояли из вареного мяса обрядового оленя и из каши (*кивет*).

При одновременном проведении оленьих бегов и благодарственного обряда хозяйкам приходилось дважды готовить *кивет*. Для проведения оленьих бегов *кивет* варился большими порциями в котлах, а для *мн'эргын* — в небольшой кастрюле. На празднике *мн'эргын* недостаток угощения восполнялся за счет вареного оленьего мяса. В тех случаях, когда для приготовления *кивет*'а не хватало крови обрядового оленя (новорожденного теленка), добавляли кровь, взятую от другого заколотого оленя — важенки. Сердце теленка и четвертый желудок помещали в варящийся *кивет*.

Варкой *кивет*'а и мяса и приготовлением мясных колобков, смешанных с жиром, заканчивалось изготовление жертвенных блюд. Для принесения жертвы пищу помещали в деревянную мисочку, в которую, кроме полужидкой каши (*кивет*), складывали крошеный олений жир и вываренные челюсти обрядового оленя. Другую основную часть обрядового оленьего мяса, также в вареном виде, размещали поверх оленьей шкуры теленка. Шкура обрядового теленка с не отделенной от нее головой и рогами помещалась в углу яранги между очагом и пологом на северной стороне жилища. Под голову и переднюю часть шкуры подкладывались деревянные приборы для добывания огня (от одного до трех). На шею шкуры посыпали крошеный олений жир. Голову теленка обращали в сторону очага, обложенного камнями. Обкладывание очага камнями считалось необходимым атрибутом праздника и осуществлялось еще до убоя оленей. Вблизи очага и оленьей шкуры с разложенным на ней вареным мясом на земле помещался бубен, прислоненный к основанию пятника, и деревянная колоушка. В редкой чукотской яранге ограничивались одним бубном, обычно их было 2—3, и все они употреблялись во время исполнения обряда.

Обряд *мн'эргын* совершался в яранге с закрытым дымовым и входным отверстиями. Кроме обычного способа закрывания входа в жилище при помощи стягивания крайних полотнищ покрывки, пропускающих все же дневной свет, пользовались дополнительно большим полотном летней ровдужной покрывки, хранящейся на нартах. Усилиями нескольких человек оно прикреплялось к яранге со стороны входа. Желудца,

забравшись на ярангу, куском оленьей шкуры закрывала и другой источник поступления дневного света — дымовое отверстие. Для поддержания в очаге тлеющего огня, заполняющего ярангу клубами горького дыма, заранее приносился хворост, а по мере истощения его запасы возобновлялись. Для этого женщина выползала из яранги, слегка приподнимая ее покрытие. В некоторых семьях при начале обряда зажигался маленький очаг рядом с основным очагом с северо-восточной стороны. Маленький очаг хозяйка «кормила» жиром и «угощала» кашей (*кивет*).

Вся женская половина населения яранг, устраивающих праздник, одевалась в ровдужные камлейки поверх меховых *кэркэр'он*. Жертвопри-



Рис. 26. Зрители наблюдают борьбу. (Фот. МАЭ, П-1454-749).

ношение проводилось как внутри яранги, так и вне ее. Мужчины и подростки во главе с хозяином совершали жертвоприношение вне яранги, а хозяйки проводили его внутри яранги. Мужчины выходили из яранги с сосудами, наполненными жертвенной пищей, и, шествуя один за другим, двигались вокруг яранги «по солнцу», при этом выкрикивали стереотипное, дважды подряд повторяемое слово «огой-огой» (його-його), которое произносили на этом празднике и во время игры на бубнах в яранге.

Принесение жертвы в жилище хозяйкой состояло в «кормлении» жиром и *кивет'ом* огня и огнивых досок, подложенных под голову оленя, и в разбрасывании по углам яранги этой же пищи. Разбрасывание начинали с северного угла, расположенного ближе к пологу, а заканчивали южной и юго-западной сторонами. Перед тем как приступить к еде, иногда бросали мясные колобки по направлению к выходному отверстию яранги. Молодежь и дети на лету подхватывали бросаемые колобки, считающиеся лакомством. Так как обряд *ми'зыралы* чаще всего проводился совместно с другими праздниками, то количество присутствовавших на нем людей было значительным за счет приглашенных из соседних стойбищ.

После жертвоприношения гости совместно с семьей хозяина приступали к еде. *Кислет* для еды разливали в миски, а вареное оленье мясо брали с обрядовой шкуры. Остальная пища доедалась после окончания обряда.

Участниками обряда в наружной затемненной части жилища в равной мере являлись мужчины и женщины. Мужчины били в бубен, становясь на северную половину яранги недалеко от входа лицом к очагу, или садились на оленью шкуру, разостланную на земле вблизи очага с северной стороны. Женщины же размещались в глубине жилища. При этом хозяйка занимала место вблизи обрядового оленя и большую часть времени сидела на *чотчот*'с (изголовье у полога). Остальные обитательницы яранги вставали для песнопения по очереди, сменяя одна другую. Хозяйка яранги также участвовала в песнопении. Гости размещались по южной стороне жилища и вблизи полога. меховой полот оставался незаполненным людьми.

Обряд начинал хозяин ударами в бубен. Для этого он становился вблизи закрытого входного отверстия яранги. Иногда рядом с ним находились еще мужчины из той же яранги. Они ударили снизу в обод бубнов колотушками. Затем включалась в обряд хозяйка, исполняя напевы, перешедшие от матери. Через некоторое время ее сменяла другая женщина. Присутствующие криками ободряли бьющих в бубен, время от времени повторяя возгласы «огой-огой» (його-його). Дымная яранга наполнялась разнообразными звуками: многоголосым пеньем женщин, ударами в бубны, возгласами присутствующих. Менялись многократно исполнители игры на бубнах, их передавали женщинам своей семьи и гостям-мужчинам, били в бубны и мальчики. Женщины из семьи, проводившей обряд, сменяли одна другую в пенье или же пели одновременно, каждая свои напевы. Обряд длился в течение нескольких часов. Состав присутствующих лиц пополнялся людьми, приходящими из других яранг. Некоторые уходили к соседям. Оберегая жилище от проникновения наружного света, люди ползком проникали в ярангу.

Заканчивался праздник «стряхиванием» (*тэвляыргын*), для чего вся семья становилась вблизи очага, мужчины — со стороны входа в жилище, женщины — со стороны полога, размахивая руками и ударяя себя по бедрам, одновременно произносили несколько раз звук, похожий на *гук-а, гук-а*. После этого обряд считался завершенным. По мнению чукчей, «стряхивание» освобождало людей от болезней и злых духов. Затем открывали вход в жилище и дымовое отверстие. Яранга быстро освобождалась от дыма. Ровдужное полотнище водворялось на прежнее место — на парты.

Следует отметить, что различная роль мужчин и женщин в обряде и их разное месторасположение отражены в терминах, которые применялись для участников обряда. Женщины назывались *этэлялыт* — «стоящие», подразумевая под этим их пение в стоячем положении перед сидящими зрителями; мужчины — *мэ'пиччылыт* — «празднично шевелящиеся».¹

Как правило, обряд *мэ'ыргын* устраивался одновременно всеми ярангами стойбища, особенно в весенний сезон. В осенний убой оленей этот обряд отмечался отдельными ярангами. В крупных стойбищах, группировавшихся вокруг многооленных стадовладельцев, яранги бедняков обычно самостоятельно обряд не проводили, а довольствовались ролью гостей в соседних ярангах.

¹ В. Г. Богораз, Чукчи, ч. II, стр. 82.

Обряд *этвылыт* (гребцы)¹

Обряд *этвылыт* отмечался далеко не всеми оленеводами. Он совершался лишь тогда, когда летний сезон стойбище проводило на морском побережье и кто-либо из семьи собирался в приморский поселок за покупками, главным образом за продуктами морского зверобойного промысла. Основная цель такого пешего путешествия к прибрежным жителям заключалась в том, чтобы поставить последних в известность о своем местонахождении. В этом были заинтересованы как оленеводы, так и приморские чукчи, ибо извещение о прибытии стойбищ из глубинных мест тундры на морское побережье означало проведение осеннего обмена. Обмен на целый год обеспечивал приморских жителей продуктами оленеводства, а оленеводов — продуктами морского промысла.

Обряд *этвылыт* проводился одновременно с устроением состязания в беге и сопровождался выставлением призов. Кроме приготовления женщинами пищи, сопутствующей всякому обряду, мужчины должны были обеспечить к этому дню достаточный запас посохов — *кэн'унэн*, изображавших, точнее заменявших, весла. Это были простые палки, сделанные из стволов кустарника, небрежно обтесанные, представляющие обычные пастушеские и дорожные посохи. Женщины собирали в тундре сладкий корень *попокальгы*, из которого приготавливали толкушу. Для приготовления этого блюда требовался жир, который получали из вытопленных оленьих костей. При варке обрядовой пищи довольствовались одним котлом, в нем вытапливали жир из оленьих костей, варили оленину и очищенный *попокальгы*. Вареные корни растирали руками и добавляли к ним топленого костного жира. Часть жира помещали в отдельную деревянную миску. Кроме толкуши и топленого костного жира, для проведения обряда употребляли вяленое на солнце жирное оленьё мясо (*кыкэатол*), которое нарезами ломтями и складывали на деревянный лоток.

Обряд сопровождался разжиганием костра перед ярангой, в который «добавляли» искру, полученную мужчиной лучковым способом при помощи деревянного прибора. Костер зажигали после приготовления обрядовых блюд. Местом, где совершался весь обряд, являлось пространство перед жилищем, примерно в 7 м от яранги. После разжигания костра около него устанавливали большую грузовую нарту (*рэпалкооалгы*) с миниатюрным веслом (величиной 20 см). Весло привязывалось с внутренней стороны в центре настила, расположенного на копыльях нарты. Рядом с нартой на землю ставили маленькую деревянную лодочку из связки *тайныксут*; вторую такую же лодочку со следами жира, оставшимися от предыдущих жертвоприношений, ставили вблизи очага.²

В промежутке между костром и нартами клали палки-посохи. Перед костром, метрах в 1,5, выставляли призы для состязающихся в беге. Каждый приз прикреплялся к кустарниковой ветке, которая втыкалась в землю. Обычно ограничивались тремя призами, в которые входили предметы, связанные с приморским бытом, такие, как новая связка ремней из лахтасей кожи, выделанная перпичья шкура для пошивки торбазов, полоска выделанной белой перпичьей кожи (для оторочки обуви, для нарезывания из нее завязок к торбазам, головных повязок и пр.) или же шкура оленьего теленка. На обряд собирались все жители стойбища. Хозяйки яранги были одеты в рондужные ритуальные камлейки.

¹ В литературе отсутствуют какие-либо сведения о бытовании обряда *этвылыт* у оленьих чукчей.

² Лодочки обычно помещались не в общей связке *тайныксут*, а особо.

Начинали с действий, связанных с основным объектом праздника — *этылыт* (*этыт* — «лодка», *этылыт* — «гребцы в лодке», «лодочники»). Громко разговаривая и проявляя поспешность, люди брали с земли палки и садились по обе стороны нарты, держа в руках палки, подобно веслам, и придавая им положение, как при гребле. Затем участники обряда вскакивали с нарт и бежали вперед, перегоняя один другого, не выпуская из рук посохов, на недалекое расстояние, т. е. делали внезапный переход к состязанию в беге. Первые из участников состязания, вернувшиеся к месту расположения призов, схватывали, что кому удавалось, стараясь взять наиболее ценное и нужное из призов.

После бегов переходили к исполнению жертвенной части обряда. Крошеным жирным мясом и топленным жиром «кормили» огонь, разбрасывали на землю жир, крошево из жирных кусков мяса и жир, смешанный с *попокальгын*. В число прочих блюд входили маленькие колобки, скатанные из топленого жира в количестве до 3 или больше штук. Колобки жира бросались хозяином яранги, проводящей обряд, в толпу людей, стоящих перед костром. Каждый из них старался поймать бросаемое вверх лакомство. Вслед за этим взрослые мужчины — устроители обряда — отходили на несколько шагов вперед от костра, становились на колени и разбрасывали жертвенный жир, произнося заклинания.

Этим заканчивалась обрядовая часть праздника у данной яранги, после чего приступали к трапезе. Здесь же у очага ели толкуншу из жира и сладких корней, нарезанное ломтями оленье мясо, но задерживаться долго не приходилось, так как хозяйки быстро занесли пищу в жилище, спеша продолжить обряд в соседней яранге. В заключение проводилось разбрасывание жертвенной пищи перед той ярангой, которая заканчивала исполнение обряда *этылыт* и бега. В этот же день, после окончания обряда, переносили ярангу на другое место, хотя и близко от прежнего. Но иногда перенос жилища совершали за несколько дней до обряда. Грузовую нарту с привязанным к ней веслом, приставляли к жилищу с тыльной стороны на жертвенном месте. С наступлением вечера мужчины уходили в приморский поселок. Для угощения друзей и родственников из приморских поселков они брали с собой вяленое на солнце жирное оленье мясо (*кыкватол*).

Обряды, связанные с рыболовством

Несмотря на то, что охрана оленьих стад была главной заботой кочевых чукчей, заполнявшей все время у наиболее работоспособной части населения, другие подсобные отрасли тоже имели значение в хозяйстве. Ими занимались те, для кого пастушество было физически трудным, в первую очередь пожилые люди. Помощниками их являлись дети, приучаемые чукчами к труду с раннего возраста. К подсобным занятиям чукчей должно быть отнесено рыболовство. При благоприятных обстоятельствах в некоторые сезоны рыболовство приобретало не меньшее значение, чем уход за стадом. Рыба летом составляла существенное дополнение к мясному питанию чукчей. У оленных чукчей почти в каждом хозяйстве имелись необходимые для рыбного лова орудия, хотя ассортимент их был весьма ограничен. Для лова рыбы чукчи пользовались своеобразными удочками (*акыл*) и сетями (*купран*). В прежние времена для вязания сетей чукчи использовали жилищные палки, позднее они стали применять палки фабричного производства. Эта замена избавила чукотских женщин от многих часов дополнительного труда, который они посвящали изготовлению палок.

С выходом к морскому побережью во время летнего сезона многие стойбища приближались к водоемам, богатым рыбой. В тех же случаях, когда стойбища на лето оставались в тундре, для летовок избирались пастбища, близкие к рекам и озерам. Так как стада оленей летом выпасались в отдалении от стойбищ и поэтому смена пастухов происходила редко, то в этот период контингент населения, оставшегося в стойбищах, был довольно постоянным. Кроме того, коллективный выпас стад летом несколькими соседними стойбищами высвобождал многих пастухов, занятых в стаде в другие сезоны года. Эта группа дополнялась пожилыми женщинами в тех случаях, если было кому, кроме них, исполнять в семье домашние работы. Таким образом, в летний период в стойбище имелось достаточное количество людей, могущих заниматься рыболовством.

У чукчей существовали обряды, относящиеся к лову рыбы. Помимо того, что в море бросали небольшие частицы от кончика носа тех рыб, которые попадались в сети, проводился специальный обряд над рыболовной сетью. Выловленную рыбу в жилище не заносили, а оставляли перед входом в ярангу, положив на кустарниковые ветки или на рыболовную сеть. Принесенную для проведения обряда рыбу именовали *каматёлкал* — «предназначенная для кормления» (рыболовной сети). Если внутри крупной рыбы обнаруживали проглоченные ею мелкие, их варили вместе, считая это хорошим признаком. После потрошения у рыбы отрезали хвост, а остальное разрезали на четыре части. Вместе с разрезанными частями варили внутренности: печеньку, очищенные кишки, желудок. Сваренную рыбу перекладывали на какую-нибудь дощечку, кусок фанеры, которые протирали неплотом с очага, а поверх клали зеленую веточку. Из мясной пищи для проведения обряда в равной мере применялись оленье кишки и колбаса (*porat*), при этом последняя была самого свежего летнего приготовления. Колбасу разрезали на 4 части. В это же время готовили рыболовную сеть. Распутав часть сети (длиной до метра) и оставив остальную часть в свернутом виде, ее помещали на землю в 3 м от входа в ярангу со северо-восточной стороны. Приготовленную для обряда пищу раскладывали поверх растянутой на земле сети. Рыбью голову, кусок мякоти помещали с края, в угол сети, вблизи поплавок, имеющего форму рыбы; два других куска помещали на противоположный угол, третий кусок — посредине сети, а поблизости от него клали извлеченных из желудка рыбок. Кишки, желудок и печеньку укладывали вблизи свернутой части сети, в самый центр. Позади их помещали хвост. Куски *porat* раскладывали на свернутую часть сети, один возле другого. Жертвоприношение совершал хозяин яранги недалеко от сети с северо-восточной стороны. От тонкой части колбасы (*porat*) отрезали кончик и бросали на землю. Затем отрезали несколько тонких ломтиков, крошили их ножом и разбрасывали здесь же. От рыбьей головы отделяли кончик носа, вынимали глаз, брали кусочек со спины и также бросали. Одновременно это же делали младшие члены семьи (мальчик и девочка). Взяв с сети по маленькому кусочку рыбьей печени, они разбрасывали их в разных местах вблизи яранги с северо-восточной стороны. Девочка бросала жертвенные кусочки на землю около грузовой палубы, стояв приставленной к яранге, а мальчик — дальше этого места. В дальнейшем дети кормили своих *яралыт* — «умерших предков» печенькой, но жертву бросали в новые места: мальчик — метрах в 2 сбоку от яранги с южной стороны, девочка — метрах в 3 перед сетью. На этом заканчивался обряд. Затем члены семьи, устраи-

вающей обряд, и соседи приступали к еде, торопясь взять с сети наиболее вкусное из пищи — колбасу (*porat*); обычно поспешность при этом проявляли только дети. После еды рыбные кости собирали в одно место и бросали их на землю метрах в 3 от сети. Сеть убирали с земли, и все расходились по ярангам. Описанный обряд обозначается термином *копра-камэн'гыргын*, что значит «кормление сети».

Кроме летнего лова рыбы, проводили также осенний лов. Осенью, незадолго до оставления мест летовок, иногда ловили рыбу пастухи, выпасавшие стада где-либо недалеке от верховьев рек. Рыбу ловили сетями, заготавливая ее впрок на зиму. Незирая на отсутствие снега, улов перевозили в стойбище на грузовых нартах, запряженных оленями. Оленя вел под узду пастух. Приближаясь к стойбищу, окриком давали знать о том, чтобы привязали собак, которых держат на воле, когда поблизости не было стада. До распределения привезенной рыбы между ярангами стойбища хозяйки брали из улова по 1—2 рыбы и заносили в жилище. Они предназначались для жертвоприношения. Для проведения обряда к стойбищу подгоняли стадо, производили выбраковку телят с большими ногами. Заарканенного теленка заводили в пространство между ярангами и здесь закалывали ножом. Вслед за ним закалывали здорового большого оленя, причем убой производили перед ярангой на северо-восточной стороне, как и на первом осеннем убое оленей. Голову, спину и круп туши поливали водой, под эти же части подкладывали по веточке кустарника. Из жилища выносили рыбу и клали на землю с правой стороны от туши крупного оленя на расстоянии двух метров. Если стойбище состояло из родственных яранг, имевших «общий огонь», то и другие яранги присоединяли сюда свою жертвенную рыбу. Кроме рыбы, здесь же ставили мясную жертвенную пищу: *porat*, кишки (*элегвий* и *нануегэ*).

Обряд проводил хозяин стойбища. Он ножом вырезал по небольшому кусочку от боковых частей рыб и клал их на землю. От каждого вида мясных блюд также брал по кусочку. На этом заканчивалось жертвоприношение. Пищу сразу же после окончания жертвоприношения вносили в яранги. Женщины приступали к разделке туши оленя, вблизи которой проводился обряд, и телячьих туш. После первичной обработки большой оленьей туши женщины перекладывали ее на нарты и подвозили к яранге переднедомного хозяина (перед его ярангой закалывался олень). Тушу помещали в яранге на хворост, разостланный на земле, как и обычно, раной вверх, а головой в сторону входа в жилище. Туши телят заносили в другие яранги. После этого хозяину подавали оленью голову. Сырыми съедали мозг, глаза, посовые хрящи, пёбную пленку. У рыб, все еще не внесенных в жилище, отрезали головы, отделяли жабы, считающиеся особым лакомством, и съедали их сырыми. Остатки голов варили.

Если соседние стойбища были расположены близко друг от друга, а лов рыбы был коллективным, то убой оленей и описанный выше обряд проеиходил в обоих стойбищах. После окончания убоя оленей стадо отгоняли от яранг. На ужин варили свежее мясо в больших котлах; для молодежи, кроме того, приготавливали кашу из оленьих кишок (*пимыи-рижырил*). На ночь всю рыбу заносили в яранги.

Летом, когда стойбища находились на морском побережье и рыбная ловля проводилась почти ежедневно, в целях получения хорошего улова иногда хозяину яранги, который более других занимался рыболовством, наносили знаки помазания. Помазание совершали после рыбного лова над человеком, который возвращался с лова. Знаки наносила пожилая

женщина, например мать жены помазываемого. Этому обряду предшествовало изготовление амулета *кэпролгыи*. Амулет делали из кусочка (15×5 см) выделанной перпигчей кожи, окрашенной ольховой корой в красный цвет. Из этого кусочка потом вырезали фигурку, напоминавшую рыбу: изображали голову и туловище с хвостом, а по бокам вырезали узоры, символизирующие плавники; на голове прокалывали две дырочки — «глаза». *Кэпролгыи* пришивался к верхней части спины меховой рубахи, которую мужчина носил летом. После изготовления амулета наносились знаки помазания. Помазания сопровождалось папутствием, о необходимости жить своим умом, не слушать пустых разговоров и пр. Знаки помазания наносили краской, которую получали из тертого камня с добавлением воды. Мужчина снимал меховую рубаху и обувь и оставался в одних меховых брюках. Раскрашивали грудь. От шеи по направлению к животу проводили короткую прямую линию, оканчивающуюся окружностью (голова). В направлении к кругу снизу вверх проводили четыре линии, образующие фигуру человека. Кроме того, на обеих руках проводили по линии от подмышек до конца пальцев рук. Аналогичные линии проводили с обеих сторон до пальцев ног. Обряд помазания заканчивался трапезой всей семьей. Варили принесенную с улова рыбу; рыбы головы съедали в сыром виде еще до помазания. Помимо рыбы, варили оленьё мясо.

У чукчей имелось представление о рыболовстве как о таком занятии, которое приносило богатство и изобилие пищи, и потому сравнивалось с богатством крупного стадовладельца — *майнычавчу* — «богатый оленевод».

Заключение

Мы руководствовались задачей дать материал, относящийся к отдельным праздникам и обрядам чукотского населения. Помимо описания зафиксированных у амгуэмских чукчей праздников и обрядов, было важно выяснить, представляют ли они собой полное тождество с известными по литературным источникам обрядами других групп чукчей. На основании сопоставлений праздников амгуэмских чукчей с опубликованными ранее описаниями праздников у колымских, прианадырских и других групп чукчей выясняется много общего как в наименованиях праздников, так и в самой обрядности. Но нельзя не отметить и различий, а также некоторых, впервые фиксируемых праздников и обрядов. К числу таких ранее не известных в литературе праздников и обрядов относятся: весеннее разделение оленьего стада — *пэчвакёнратгыргын*, обряд *этылыт* (гребцы), обряд над рыболовной сетью. В повсеместном и ежегодном проведении отбоя важенок у чукчей во времена посещения их В. Г. Богоразом сомнений быть не может. Сам В. Г. Богораз упоминает об этом факте. Однако исследователь ничего не говорит о празднике при разделении оленьего стада весной. Возможно, что оно проводилось без обрядовых действий, подобных зафиксированным у амгуэмских чукчей.

Весеннее разделение оленьего стада проводилось исключительно силами мужчин и имело важное значение в деле ведения оленеводческого хозяйства. Вообще оленеводство в целом у чукчей являлось сферой применения мужского труда. В производственном процессе по содержанию и разведению оленьих стад участие женщины было весьма незначительным. Женский труд имел важное значение при обработке продукции оленеводческого хозяйства, может быть, поэтому за женщинами сохранялось право участия в обрядах. Интересно отметить существенное различие между мужским и женским произношением терминов, обозначаю-

щих весеннее разделение оленьего стада: мужчины произносят его *пэч-вакёнратгыргын*, женщины — *пэтычвакёнратгыргын*. Женскому произношению вообще присуще сохранение полногласности форм, утраченной мужчинами, кроме того, женщины избегают произносить ряд звуков («ч», «р»), употребляемых в мужской разговорной речи, заменяя их звуком «ц».

Мы не нашли в литературе, относящейся к праздникам и обрядам чукчей, аналогии обряду *этылыт*, наблюдаемому нами у амгуэмских чукчей ни по названию, ни по оформлению. Проведение его, связанное исключительно с пешим хождением жителей оленеводческого стойбища в приморский поселок, содержит ряд интересных и существенных моментов. Отсутствующую у оленеводов лодку заменила грузовая нарта с привязанным к ней миниатюрным веслом, а роль весел выполняли посохи-палки. Подобным оформлением обряд *этылыт* резко выделялся из числа остальных. Хотя в других обрядах наличие лодки и считалось необходимым, но в роли таковой выступала не оленья нарта, а миниатюрная модель лодки. Эта традиция, требующая присутствия лодки при обряде, приобретает важное значение, если принять во внимание, что в жизни чукчей-оленеводов лодка в качестве средства передвижения совершенно не употребляется. В тех крайне редких случаях, когда тундровым оленеводам невозможно было обойтись без водных средств передвижения, они прибегали к помощи легковых нарт, снабженных надувными воздухом перепичьими мешками.

Наличие у оленеводов в числе чукотских семейных «охранителей» деревянных изображений лодок, конечно, также показательно. В. Г. Богораз в свое время обратил внимание на бытование обрядовых лодочек у колымских оленных чукчей, и этот факт правильно использовал в числе других в качестве доказательства приморского происхождения оленных чукчей.¹ Напомним, что с лодкой отождествляли чукчи и бубен, называя его, помимо обычного термина *япар*, еще термином *этыт*, как и лодку.

Чукотские праздники дают ценный материал о древних орудиях труда. Копье (*пойгын*), играющее особую роль в описанном выше обряде *мн'эыргын*, применялось при закалывании оленей на осеннем празднике, отбое важенок и др.

Из подлинных луков взрослые мужчины стреляли с обрядовой целью в сторону стада, подогнанного к ярагам при осеннем убое оленей, в то время как мальчики при этом пользовались маленькими луками.² Иногда в заключение праздника, посвященного осеннему убою оленей, устраивали стрельбу из лука на приз, мишенью служил прут, воткнутый в землю. Участниками являлись только мужчины, в том числе и мальчики. Летом чукчи устраивали стрельбу из лука, также с выставлением призов, приглашая для участия соседей по стойбищу и сопровождая ее разбрасыванием жертвенной пищи. Первым стрелял хозяин стойбища. При удачном попадании хозяева сами призы не брали, последние предназначались для гостей.

Пастушеский аркан (*чаат*) в виде маленького кольца, сделанного из ветки кустарника и перевитого оленьим сухожилием, который прикреплялся к «пше» огнивших досок после проведения зимнего праздника *килээй*, не снимался вплоть до осени. Лишь на втором осеннем празднике эти миниатюрные арканы сжигались на костре. Пастушеский аркан выполнял определенную роль на празднике разделения оленьего стада.

¹ В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 59—60.

² Обрядовые луки, как и лодки, были обнаружены в археологических памятниках побережья Чукотки (см.: С. И. Руденко. Древняя культура Берингова моря и эскимосская проблема. М.—Л., 1947).

во время разбрасывания жертвоприношений в загородке перед стадом.

Зафиксированные нами у амгуэмских чукчей обряды, связанные с рыболовством, также интересны прежде всего тем, что они впервые стали известны. Кроме того, их наличие свидетельствует о многовековом сосуществовании у чукчей всех трех видов хозяйственной деятельности: оленеводства (а прежде охоты на дикого оленя), морского зверобойного промысла и рыболовства. Сочетание предметов и продуктов оленеводческого хозяйства при проведении жертвоприношений на рыболовных обрядах также показательно, как и то, что рыбная пища присоединялась некоторыми семьями к основной мясной (оленьей) ритуальной пище при проведении оленеводческого праздника рогов — *ячгыткэлавай*.

Кроме описания не известных до сих пор по литературе праздников оленных чукчей, нам удалось также записать дополнительную терминологию для обозначения некоторых праздников, что отмечалось при изложении материала. Новая терминология относится к обозначению праздников первого и второго осенних убоев оленей и праздника установки зимнего жилища. Первый осенний убой оленей называется *вылгыкааньматгыргын* — «бой тонкошерстного молодого оленя», второй — *тэатавныгыргын* — «делание шкур для одежды»; дополнительно к отмеченным двум названиям на р. Амгуэме бытуют другие термины: для первого убоя оленей — *улэыгыргын* (*пулевэ'ин*) — оседание, для второго — *н'эриругыи* — наступление времени перехода с морского побережья в глубь тундры.

Праздники и обряды чукчей отражают ту хозяйственно-материальную основу, на которой они создавались. Праздник поклонения оленьим рогам (*килээй*) отмечали не только чукчи, но и эскимосы, типичные морские охотники-зверобой. На вопрос, почему морские охотники справляют этот праздник, отвечают археологические материалы. На побережье Чукотки в раскопках обнаружен в большом количестве рог оленя, поделки из него, а также орудия сухонутной охоты. Археологические источники говорят о том, что в определенный период (в узелено-оквикский, конец II — начало I тысячелетия до н. э., соответствующий концу неолита в долине р. Лены) прибрежное население занималось не только охотой на морского зверя, но и сухонутной охотой на диких оленей, на лето переходивших из лесной зоны на морское побережье. Предположение о возникновении обряда лишь в период пастушеского оленеводства едва ли было бы правильным и по другим соображениям. Необходимо учитывать, что термин обрядового действия — *ычэкэатгыргын*, обозначающий раздачу кусочков вареной оленины участникам праздника в праздник рогов оленя (*килээй*) на жертвенном месте, повидимому, имел связь с диким оленем, проявляясь в огласовке *ычэкэ*. Однако нет оснований категорически утверждать наличие связи рассматриваемого термина только с обозначением дикого оленя, возможна и иная связь — с оленем, находящимся на первой стадии его одомашнивания. Интересующий нас термин встречается в женском произношении в названии весеннего разделения оленьего стада — *пэтычак-кыратгыргын* и в обозначении оленя, происшедшего от спомешения дикого и домашнего оленей в третьем колене — *ычэкээйкыл*. *Пэтычак* (в мужском произношении *пэччак*) — это годовалые телята. В возрастной терминологии пастушеского оленеводства сохранился термин *ычэкэ*, возникший из термина *ылава*, *ылавылау*, обозначающего дикого оленя.

Если охота на диких оленей имела значение в древний период, отраженный археологическим материалом, то ее роль не изменилась и во все последующие периоды вплоть до XIX в. Она прекратилась ввиду миграции с Чукотки многочисленных стад диких оленей, которые оставили

свои старинные места переправ через р. Анадырь, Амгуэму и др. Любопытно, что топонимика до сих пор сохраняет места таких переправ; так, правый приток р. Амгуэмы (Вулвувээма) носит название *ылвын' айвээм* — «река дикого оленя».

Нужно полагать, что отмечавшаяся связь праздника рогов с зимним и осенним убоями оленей восходит к посылке оленей, принимавшей большие размеры, когда стада диких оленей переправлялись через реки, направляясь в лесную зону. Оленей кололи копьями с лодок.

Применение копья, как известно, связано с сухопутной охотой на северо-востоке, в частности с охотой на диких оленей. При убое же оленей из одомашненного стада копые утратило это значение, будучи заменено ножом, полученным от русских. Только той ролью, которую играло копые в охоте за дикими оленями, можно объяснить последующее сохранение его в обрядах. Наличие лодки при проведении обрядов у оленных чукчей, возможно, также связано в какой-то мере с охотой за дикими оленями, производившейся когда-то на лодках.

Кроме специального праздника выставления оленьих рогов (*килвэй*), чукчи имели обыкновение приносить жертву рогам в любом случае, связанном с убоем оленей, в том числе и при обычном убое для получения запасов пищи, хотя на осеннем убое принесение жертвы рогам заколотых оленей происходило более торжественно. Обряд поклонения оленьим рогам имеет, несомненно, древнее происхождение и преемственную связь с периодом охоты за дикими оленями.

Мы укажем еще на значение материала по празднику *мн'эыргын*. Этот благодарственный праздник следует рассматривать как типичный охотничий обряд, сопровождавшийся, помимо игры в бубны, пеньем и танцами. Одно из названий праздника — *пойгымн'эыргын* — включало обозначение орудия охоты — копья (*пойгын*), а деревянная палочка, заменявшая обычную колотушку из китового уса при битье в бубен, изображала весло. Существовала связь обряда *мн'эыргын* с приморским праздником *Кэрэткуна*, отмечавшимся и эскимосами, у которых он известен под названием *Качак*. Название *Качак* тождественно названию *Кэрэткуна*. Этот праздник проводился некоторыми эскимосскими семьями и под другим названием — праздник Большой женщины. Необычное оформление обоих праздников, *мн'эыргын* и *Кэрэткуна*, проводившихся в наглухо закрытых помещениях, также составляло их общую черту, не присущую другим праздникам. Праздник *Кэрэткуна* отмечался более сложным ритуалом и длился несколько дней, из которых третий день проводился исключительно женщинами, исполнявшими обрядовую пляску на том месте, которое в другие дни вводилось для мужчин. Женщина же сторожила в последнюю ночь деревянное изображение *Кэрэткуна*.¹

Таким образом, рассматриваемые обряды сохранили многие элементы, свидетельствующие о первенствующей роли женщины в прошлом у чукчей. Неслучайно, видимо, оленные чукчи женщину называли «хранителем очага».

Закачивая наш очерк, мы выражаем надежду, что материалы по описанию чукотских праздников и обрядов окажутся полезными для разработки ряда вопросов истории и этнографии чукчей.



¹ В. Г. Богораз. Чукчи, ч. II, стр. 94.