

2 декабря. Билибино

Здравствуйте, дорогой Борис Исаакович!

Я уже несколько дней на Чукотке, но до сего дня не видел чукчей. Одни русские да хохлы. Скрізь чую рідну мову, в основном женскую. Хлопців не меньше, но Север изгнал из их голоса мелодраматичность и сентиментальность, в то время как женщины это сохранили. И русские, и украинки — цветущие, здоровые, румяные, плюс к тому разодетые в дорогие шубы и шапки. Ходят не торопясь, с достоинством. Мороз им нипочем. Минус сорок пять или даже пятьдесят, а они ведут беседу посреди улицы! Чукчей до сего дня видел только на фотографиях в краеведческом музее. Там, правда, работают две девушки — чукчанка и эвенка, — но они мне показались вполне городскими. И вот наконец встретил настоящего чукчу.

Он шел быстро, чуть вразвалочку, на голове — малахай, на самом — кухлянка, а вот на ногах почему-то не торбаса, а изношенные унты. Старые рукавицы, какие шьют для рабочих, и вовсе изорванные. Чукча первым поздоровался. Я машинально стал его о чем-то спрашивать, но выяснил только имя — Сергей. Поскольку долго разговаривать на морозе невозможно, я пригласил его к себе. Сергей согласился, и через несколько минут мы уже находились в моем жилище.

Он снял кухлянку, малахай, унты — и... вмиг пропала экзотика, а вместе с нею привлекательность. Остался невысокий, щуплый, темноволосый и не уверенный в себе человек, возраст которого ни за что не определишь. На нем был желтый старый и явно не по размеру свитер, который едва ли грел. Под свитером надета темно-синяя шелковая рубашка. Чукча постоянно потирал

руки: то ли от холода, то ли от того, что не знал куда их деть. Я предложил вымыть руки, затем пригласил на кухню и усадил за стол. Сергей выполнил все старательно и без слов. Я заварил чай и вытащил из холодильника все, что у меня было. Тем временем мой гость грел руки, поглаживая батарею.

Я пытался его разговорить, но отвечал Сергей невнятно, и мне приходилось переспрашивать, от чего я быстро устал. К тому же он выпивал один стакан за другим, и я едва успевал заваривать новый. Сахар он не брал, и мне приходилось подсыпать ему в стакан и затем размешивать. За ним надо было все время ухаживать. Самостоятельно он только пил. Даже яйца я для него чистил, потому что Сергей, как мне показалось, чистить их не умел.

Мне было трудно разобрать его речь, но из сказанного я понял, что моему гостю сорок четыре года, что он работал оленеводом, но уже давно ушел из тундры и поселился в Омолоне, где проживает с женой и тремя дочерьми. Жена — Наташа — уборщица в местном клубе, получает пятьсот рублей. Сам он теперь кочегар и получает еще меньше. Старшей дочери двенадцать лет, средней — девять, а младшей — восемь. Все учатся в школе. Сергей жаловался, что семью содержать не на что. Бывает, когда просто нечего есть. Дети питаются в основном в школе. Продукты выдают в совхозе раз в месяц, но они быстро заканчиваются: по килограмму перловки, риса и сахара. Хотели купить картошку, но, когда она появилась, закончились деньги. К тому же с них высчитывают плату за электроэнергию. Зимой Сергей ловит рыбу, в основном хариуса, которого затем сушит. Говорит, надо уметь сушить, а то можно отравиться и умереть. Летом, вместе с женой, собирают бруснику, черную и красную смородину. Сергей сожалел, что не сможет привезти на Новый год подарки детям: нет денег. Хотя перед выборами их вроде бы обещали дать. Сергей не имеет возможности охотиться, потому что у него отобрали ружье: оставшееся от отца, оно не было

перерегистрировано. Питаться олениной тоже нет возможности. Почему, я так и не понял. Видимо, оленей осталось мало. Основную массу то ли кто-то увел в тундру, то ли они сами ушли, то ли их загрыз волк, то ли еще что-то с ними случилось... Пытался поставить капкан на зайца, но тщетно. Когда заяц попадался, голодные собаки поедали его прежде охотника. Можно было бы заработать на волчьих шкурах, но для этого опять-таки нужно ружье... Отвечая, Сергей постоянно поглаживал горячую батарею. Так же он грел руки, обхватив стакан с кипятком.

Сергей приехал в Билибино к врачу. Я не стал спрашивать, в чем дело, так как, очевидно, у него не в порядке зубы. Я сказал, что мои друзья не поверят, что чукчи могут голодать, живя рядом с тундрой, где множество зверья и дичи, но он лишь улыбнулся: «Как это, не поверят?» Я спросил, почему он так плохо и беспомощно живет. «Не знаю», — отвечает и вновь улыбается. Но когда я спросил, что делать, чтобы выйти из этого положения, Сергей ответил: «Начальство надо найти такое, которое бы все делало правильно». Сами же они, по словам Сергея, «не знают, что и как надо делать, чтобы было хорошо». Понял я также, что в тундру постоянно приезжают какие-то коммерсанты, скупают мясо, пушнину и увозят. Спрашиваю, куда смотрит администрация? Сергей пожимает плечами.

За тот час, что мы разговаривали, я страшно устал и желал поскорее остаться в одиночестве. Но мой чукотский приятель покидать меня не собирался. Он не уходил не потому, что был бесцеремонным, и не потому, что ему нравилось пить чай и разговаривать, а потому, что никто не сказал ему, что пора уходить. И, как только я, сославшись на занятость, стал благодарить его за встречу, Сергей немедленно засобирался. Но если бы я вновь предложил ему сесть за стол, он бы вернулся и пробыл у меня столько, сколько хочу я, хозяин, а не он, гость.

Надев экзотическую северную одежду и преобразившись, Сергей вышел из квартиры. Впервые его движения обрели

свободу, и он с легкостью стал спускаться по ступенькам, сказав на прощание, что обязательно зайдет еще — «поговорить».

Дорогой Борис Исаакович! Я не пойму: кто же у меня был? Я видел перед собой беспомощного, полуграмотного человека, не способного ни к стройному изложению мысли, ни к более-менее ясному разговору. Только жалобы. Весь он был стеснен, зажат, и было видно, что ему не по себе. В то же время он не спешил покинуть чуждую обстановку.

Верить ли тому, о чем он поведал? Кажется, в его рассказе была логика, да и врать ему незачем. Но многое осталось неясным. Я спросил, когда он в последний раз ел яйца, и чукча ответил, что не помнит. Как может такое быть? Но ведь он действительно не знал, как очистить яйцо, и даже не пытался это сделать. Его руки, которыми он поглаживал батарею, явно не приспособлены к столь «тонкому» занятию. Сами яйца он проглатывал одно за другим, не обращая внимания на стоящую перед ним соль. Когда я собрал ему продукты и положил в полиэтиленовый пакет, он поблагодарил и пообещал этот пакет вернуть.

Жил пастух-оленеvod, трудился, был молод, полон сил, уважаем и в своем деле незаменим. По каким-то причинам покинул тундру и... пропал. А мы с Вами погибнем, если, напротив, окажемся в тундре.

...Когда-то в этих местах кипела торговля, и основным звеном ее были как раз чукчи. В библиотеке мне показали несколько редких книг, изданных в середине прошлого века. Одна из них — «Природа и человек на Крайнем Севере» (1866 г.), — составлена немцем Гартвигом на основании материалов путешественников, в том числе дневников Федора Матюшкина. Оторваться от этой книги невозможно, тем более когда сам находишься на Крайнем Севере. Кое-что я даже переписал, в частности рассказ о самой северо-восточной ярмарке на Евро-Азиатском континенте.

Поселок Островное, расположенный на одном из островов Малого Анюя — до него от Билибино пять-шесть часов езды по зимнику, — был примечателен тем, что в нем ежегодно в начале марта проходила ярмарка. Здесь соединялся торговый интерес Евразии и Америки, а роль главного посредника выполняли чукчи, мигрирующие от Берингова пролива до Островного и обратно с различным товаром. Очевидно, кроме оленных и береговых чукчей, существовали чукчи-торговцы, да еще какие!

«Переехавши съ крайней восточной оконечности Азии на своихъ кожанныхъ байдарахъ черезъ Беринговъ проливъ и выменявъ у жителей Северо-западнаго берега Америки моржовые бивни и пушной товаръ, Чукчи съ своими жилищами и товаромъ на саняхъ, запряженныхъ северными оленями, приезжаютъ въ Островное. За караваномъ следуютъ сани, нагруженные мохомъ для корма северныхъ оленей, ибо часто, несмотря на большіе объезды, Чукчамъ приходится проезжать по совершенно обнаженнымъ местностямъ, где олень не находитъ даже лишая. Такимъ образомъ Чукчи употребляютъ 5–6 месяцевъ на путешествие, которое по прямой линіи немногимъ более 1000 верстъ, и проводятъ почти всю свою жизнь въ странствованіяхъ, но такъ какъ Чукчи съ собой берутъ свои палатки, то чувствуютъ себя всегда дома. Такой караванъ обыкновенно состоитъ изъ 300 человекъ, которые, закончивъ ярмарку, тотчасъ же начинаютъ приготовляться къ другой».

Самый главный и ходовой товар — табак. Гартвиг приводит основной механизм этой челночной деятельности чукчей-торговцев:

«Желаніе пріобрести несколько листьевъ табака побуждаетъ Эскимоса передавать изъ рукъ въ руки свои продукты отъ Ледянаго мыса и Бристольской бухты до острововъ Гвоздева, лежащихъ въ Беринговомъ проливе, здесь эскимосскіе продукты принимаются Чукчами, которые въ свою очередь едутъ съ ними въ Островное, чтобы выменять у Русскихъ на табакъ. Обыкновенно Чукчи за полъ-пуда листоваго табаку берутъ у Американцевъ партію меховъ, которую перепродаютъ Русскимъ за 2 пуда того же табака. Русскимъ это стоитъ, по самой высокой цене, около 160 руб., а, вымененные на табакъ, меха они продаютъ въ Якутске по крайней мере за 260 руб., въ Петербурге же у меховыхъ торговцевъ цена эта удваивается».

Кроме табака, русские купцы привозили для чукчей «железный товар»: ножи и котлы; а также чай, сахар и различные ткани для русских, живущих по Колыме. В Островное съезжались не только чукчи, но и юкагиры, и тунгусы, и чуванцы, и эвены, и коряки, живущие на расстоянии до полуторатысяч верст от Островного. Вот какой представляла ярмарка накануне открытия:

«Вообразите странную вечернюю декорацію: огни съехавшихся на ярмарку гостей, расположившихся биваками подъ открытымъ небомъ; красный дымъ изъ палатокъ Чукчей, поднимающійся къ небесному своду, усеянному блестящими звездами; желтое, красное или зеленое северное сіяніе; глухой бой шаманскихъ барабановъ и вой несколькихъ сотъ собакъ; представьте все это — и невольно убедитесь, что во всемъ свете нетъ более оригинальной ярмарки. Русскій чиновникъ съ небольшимъ конвоемъ наблюдаетъ за порядкомъ и спокойствіемъ и собираетъ въ казну довольно незначительную пошлину съ Чукчей. Передъ

открытіемъ ярмарки определяется такса для того, чтобы купцы не подрывали другъ друга (так, например, 2 пуда черкесскаго табаку стоимостію приравняются к 16 лисьих и 20 кунных шкуръ), и кто отдастъ свой товаръ ниже такой нормальной цены, тотъ подвергается денежному штрафу».

Гартвиг пишет, что ярмарке предшествовал мелобен в церкви, в котором участвовали все православные, после чего поднимался флаг на башне острога, наконец, начало торговли было освящено ударом колокола.

«Лишь только пронесется гуль отъ перваго удара колокола, какъ по Русскимъ будто пробежитъ электрическая искра. Каждый, самымъ страннымъ образомъ нагруженный табакомъ, котлами, ножами и другими произведеніями, нужными для Чукчей, спешитъ изо всехъ силъ стать первымъ у саней, перескакиваетъ черезъ своего конкурента или же самъ растягивается на снегу. Что за дело, что дорогой потеряетъ шапку, рукавицы и, можетъ быть, пару зубовъ, — при 30 градусахъ мороза безъ шапки и рукавиць бежитъ онъ, сломя голову, чтобы вознаградить удвоенною деятельностью потерянное время. Не добежавъ еще до перваго Чукча, онъ уже издали расточаетъ перед нимъ реки красноречія и на странной смеси русскаго, чукотскаго и якутскаго языковъ восхваляетъ удивительную доброкачественность табака и необыкновенную прочность котла. Этой суетливости совершенно противоположны спокойствіе и непоколебимая важность Чукча, молча онъ выслушиваетъ болтовню и качаетъ головой, если, по его мненію, слишкомъ мало даютъ за его товаръ, и при этомъ ни на мгновеніе не теряется, тогда какъ Русскій въ

поспешности нередко отдаетъ 2 пуда табаку за одинъ и хватаетъ красную лисицу за чернуюбурую».

Ярмарка редко продолжалась более трех дней, после чего ее участники разъезжались, на целый год оставляя Островное, по выражению Гартвига, «в ультрасибирском одиночестве».

Не знаю, каково сейчас в Островном, но, судя по тому, что рассказывал Сергей об Омолоне, там — не лучше.

Только с кем-нибудь заговорю, тотчас слышу жалобы на цены. Очевидно, меня принимают за журналиста, который накануне выборов приехал разузнать о здешней жизни и доложить кому надо в Москве. Говорят: «Напиши им о наших ценах». Я поначалу объяснял, что приехал по своей воле, с целью сугубо частной, но кто же поверит, что на Чукотку в канун Нового года можно приехать по собственному желанию? В конце концов я согласился донести до общественности правду о ценах в Билибино, а при случае — рассказать начальству. Можно подумать, наше начальство способно чем-то обеспокоиться. Я зашел в два или три магазина и переписал цены. Вот некоторые из них:

*Батон хлеба — 16 руб.; сахарный песок — 45 руб./кг;
масло «Крестьянское» — 150 руб./кг;
картофель — 50 руб./кг; лук — 45–48 руб./кг;
сыр — 130 руб./кг; колбаса «Краковская» — 140 руб./кг;
яйцо — 40–50 руб. за десяток; молоко — 50 руб./литр;
майонез — 55 руб./500 г;
окорочка («ножки Буша») — 75 руб.;
мясо говяжье (США) — 52 руб.;
яблоки — 70 руб.; подсолнечное масло — 75 руб./литр;
лимоны — 90 руб./кг; апельсины — 78;
мандарины — 113; виноград — 160;
шампанское — 150 руб.; водка — 75–100 руб.;*

*сок — 55 руб./литр; рис — 14 руб./кг;
перловка — 6 руб.; греча — 60 руб.; горох — 30 руб.;
сигареты «Ява» — 17 руб.; чай индийский — 24 руб./50 г;
скумбрия (консервы) — 26 руб.;
шпроты и килька в томате — по 22 руб.;
спички — 1 рубль; соль — 4 руб. за кг;
конфеты «Мишка» — 180 руб./кг;
сгущенное молоко — 32 руб./банка;
спагетти — 32 руб.; папиросы «Беломор» — 7 руб.;*

2 декабря стоимость одного доллара США равнялась 26 рублям 75 копейкам.

...Пока переписывал цены, на меня недоверчиво смотрели продавщицы, а когда спросил об их зарплате, они и вовсе зашикали: «Зачем тебе это?» Потом одна призналась: «Зарплата такая, что надо год не есть — не пить, чтобы выехать на материк».

В частных магазинах цены чуть выше, чем в государственных, но и ассортимент побогаче. Лимоны, молоко, мандарины и виноград видел только в частных, причем фрукты раскупаются быстро: кто может, старается для детей. Хлеб продается в двух магазинах, но я покупаю в кулинарии при ресторане, где есть пекарня. Там хлеб почти всегда горячий, и съесть его можно целую буханку. (Почему-то в Москве нет простого хлеба, подобного тому, какой выпекают в какой-нибудь глуши.)

Цены уместно сопоставить с зарплатой билибинцев. Шахтеры ГОКа, как я уже Вам писал, самые высокооплачиваемые. Остальные получают (если получают) по две–три тысячи. Вообще, деньги здесь тратят осторожно, так как главная накопительная цель — отпуск. Его ждут и часто лишь им живут. Увы, теперь стоимость проживания такова, что отпуск для многих так и остается мечтой. Мне попала газета «Золотая Чукотка», в которой приводятся данные за июнь о так называемой

«продуктовой корзине», включающей двадцать пять продуктов питания. В Анадыре эта «корзина» составляла 1529 рублей 38 копеек. По сравнению с январем стоимость выросла на 37,5 процента. А прожиточный минимум (с учетом промтоваров и коммунальных услуг) в среднем по Чукотке — 2776 рублей на человека.

Для сравнения: потребительская корзина в среднем по России стоила в июне около 600 рублей. В Магадане — 917 рублей, в Якутске — 851 рублей, в Ульяновске самая дешевая — 442 рубля. Чукотка по ценам — в лидерах, а Билибино — лидер на Чукотке! Мне поведали, что сейчас, в начале зимы, в Билибино стоимость «продуктовой корзины» на человека — четыре тысячи. Так вроде бы сказал губернатор. Но я, глядя на цены, не рискнул бы остаться здесь на месяц с четырьмя, с пятью и даже с десятью тысячами.

Купил местную газету. Привлекла рубрика на первой полосе — «Хорошие новости».

Сообщается о пятнадцатипроцентной прибавке к пенсии каждому пенсионеру страны. В Билибино максимальная пенсия — 950 рублей 50 копеек, минимальная — 720 рублей 86 копеек. Добавьте к этому сто рублей с небольшим — получите первую хорошую новость.

Читаем далее. По указанию Президента РФ в стране установлен День матери, который отмечается в последнее воскресенье ноября. В честь праздника администрация района выделила из бюджета материальную помощь — по 200 рублей каждой из 134 многодетных семей, живущих в селах района и в самом Билибино. Это вторая хорошая новость. А рядом — третья: ко Дню инвалидов (3 декабря) детям-инвалидам и взрослым-инвалидам I и II групп выделена материальная помощь в размере 100 рублей на человека.

Это еще не все. В октябре-ноябре многодетные матери и матери-одиночки района получили гуманитарную помощь от Красного Креста и Красного Полумесяца в виде гигиенических

наборов (мыло, шампунь, зубная паста, памперсы, прокладки и т.п.), всего — 455 наборов. Население района — чуть больше двенадцати тысяч. Если представить, что женщин половина, да вычесть детей и старушек... Благодаря «хорошим новостям» мы можем прикинуть, какой процент составляют в районе матери-одиночки и многодетные матери. Какой материал для будущих исследователей!

Наконец, последняя «хорошая новость». В 1999 году 147 неработающих пенсионеров и инвалидов, выехавших в центральные районы страны, получили компенсации за сданное жилье на общую сумму 2.042.305 рублей. Это значит, что в среднем каждый получил по 13 тысяч 893 рубля 23 копейки. Этой суммы должно хватить на авиабилеты до Москвы. А на что жить дальше? Запасов ни у кого нет. Все истрачено или исчезло после 17 августа 1998 года.

Как жить в Билибино? Чем прокормить семью? Вариантов немного...

Я познакомился с водителем, который по выходным старается выезжать на охоту. Он притащил здоровенный кусок лосятины (сохатины), который я варил в огромной кастрюле несколько часов. Что в сравнении с этим бульоном полусинтетические супы в пакетиках! Так вот, этот Юра — родом из Курской области. Приехал на Чукотку на три года, а прожил тринадцать. Жена, двое детей, работа. Он не ропщет и, в отличие от других, на материк не рвется. По его словам, сейчас охотятся в основном «на мясо». Это сохатый, олень и зайцы. Медведи зимой спят, хотя встречаются шатуны — одинокие, голодные и потому опасные. Охота на медведей строго запрещена. Лишь браконьеры зарятся на шкуру, а мясо едят только смелые или очень голодные: можно отравиться. Из птиц в это время охотятся на глухарей и куропаток. Бывает, попадаются соболь, песец, лиса. Но охотиться на пушнину невыгодно. Денег ни у кого нет, и, следовательно, некому ее продавать, в то время как сама охота — занятие дорогое, если иметь в виду еще и бензин. Ведь на охоту, как правило,

выезжают на машине. Охотятся с помощью ружей и карабинов, а мелочь ловят капканами и прочими приспособлениями. Как и в золотодобыче, прежде заключают договор с охотничьей инспекцией и берут лицензии.

Юра рассказал, что на куропаток старики охотятся едва ли не в черте города. Денег на продукты нет, но голь на выдумки хитра. Например, берут бутылку из-под шампанского, заливают горячую воду, ставят в снег, он подтаивает, и получается ледяная лунка с сужающимся отверстием. В лунку-ловушку кладут несколько ягод. Куропатка туда попадает, а выбраться не может. Охотник приходит и забирает добычу. Ловят куропаток и сетью, набрасывая на кусты. Птицы запутываются, и ничего не стоит их взять. А вот как ловят горностая. Осенью с него спадает красновато-бурая летняя шерсть, и зверек становится белым с характерным черным пучком шерсти на хвосте, известным по роскошным мантиям королей. Поэтому горностая важно сохранить неповрежденным. Ведро с водой выносят на мороз и, когда по краям вода замерзнет, пробивают во льду небольшое отверстие, выливают не успевшую замерзнуть воду и получают ледяной сосуд с дырочкой. Внутри кладут кусочек мяса и ставят в места обитания горностая. Тот по дурости попадает, а выбраться не может. В итоге зверек замерзает, а вероломный охотник, обнаружив добычу, разбивает сосуд и забирает жертву.

Юра говорит, что горностай зверек очень кровожадный и опасный и бросается даже на медведя, вгрызается ему в ухо и замучивает до смерти. Были случаи, когда горностай садился на спящих орла или тетерева, поднимался с ними в воздух и кусал их до тех пор, пока птица не падала на землю замертво. Вместе с тем горностай невероятно заботлив о потомстве. Самка, если отнимут детенышей, преследует похитителя, ничуть не заботясь о собственной безопасности, а самец горностая и вовсе поступает геройски. Если становится невыносимо и нечем прокормить детенышей, он выбирает ветку с рогатиной, засовывает туда

голову и лишает себя жизни. Поразительно! А у нас женщины жалуются, что мужики на спиртное последнее из семьи тащат.

Водится в этих местах и соболь, мех которого считается самым ценным. Вот только поймать этого зверька дело более чем хлопотное. Он очень труслив и за добычей выходит по ночам. Юра пытался их разводить, читал литературу и почерпнул любопытные сведения. Самка соболя, вынашивая детеныша, оказывается, может прерывать беременность. Даже не прерывать, а приостанавливать. Видит, что грядет неурожай, понимает, что не прокормит будущее потомство, и приостанавливает на некоторое время беременность. Затем, если ситуация улучшается, она оживляет плод, донашивает его и затем рождает. Если бы такими способностями обладали наши женщины, то они ходили бы всю жизнь с животом, ожидая улучшений...

Кроме охоты, здесь ловят рыбу, и к зиме у многих она припасена. Меня угощали строганиной из чира. Это намертво замороженная рыбина с полметра длиной, которую буквально строгают большим острым ножом и стружку поедают под водку. (Или, наоборот, водку пьют под стружку.) Золотодобытчики для этого пригласили меня в сауну. Признаюсь, я так и не понял вкусовых достоинств строганины. Зато был ошеломлен тем, с каким задором ее строгали, с каким удовольствием обмакивали в аджику и быстро поглощали, при этом причмокивая, посапывая и похрустывая. Я в это время пил пиво с голландским сыром под хихиканье и упреки, что напрасно приехал на Чукотку.

Видя, что я остался равнодушным к столь изысканной еде, меня решили удивить щекой сохатого, по утверждению моих чукотских приятелей, самым изысканным деликатесом. На следующий день они сварили губы, щеки, ноздри, брови, подбородок и все прочее, что только имеется на лосиной морде, и принесли это варево в огромной кастрюле. Тут же открыли бутылку водки и стали с аппетитом эти щеки поедать. Я попробовал кусочек и, в отличие от строганины, почувствовал вкус.

Какой?

Как бы объяснить... Вот у Вас есть щеки. Теперь представьте, что их сварили.

Что касается кухни чукотских народов, то мы к ней вообще не готовы и вряд ли когда-нибудь изготовимся. Пересылаю Вам рецепты, которые не поленился переписать.

ПРЭРЭМ. Ягодичную часть оленьей туши хорошо проваривают, мелко нарезают и смешивают с теплым топленым салом. Остывая, масса быстро густеет, в это время блюду придают круглую форму, оно замораживается, и получается прэрэм. Сверху украшают оленьим костным мозгом, замораживают, что придает специфический вкус. Прэрэм служит гостинцем при поездках в дальние стойбища. Ему особенно рады дети, как деликатесу.

ВИЛЛЕВЫТ (квашеные головы рыб). До заморозков ловят рыбу в большом количестве. Рыбьи головы складывают в эмалированную посуду с плотной крышкой, дно застилают сочной травой и зелеными листьями ивы, или кладут в кожаный мешок с плотной и тугой завязкой. Можно подсолить. До готовности хранят в темном прохладном месте или закапывают в землю. Через 5-6 дней блюдо готово.

НАНУВЪЕ-Э'ЛЕГИТ. Вывернутые наизнанку сушеные оленье кишки. Их используют в ритуальных целях, если они взяты из забитого личного оленя. Сушеные нанувье поджаривают на огне и используют как приправу к приготовлению жидких и горячих блюд.

МЫЛК'ОПАТ. Юшку от варки молодых листьев щавеля (рымавыт) приправляют сушеными оленьими кишками и варят до кипения. После, помешивая варево, заливают массой

сгустившейся оленьей крови, хранящейся в темном месте, и варят на слабом огне.

КИВЛЕТ. Рорат — рубец или оленьи кишки мелко нарезают и проваривают. После в кипящее варево вливают свежую оленью кровь. Постоянно помешивая, добавляют коренья пъупук'ыт, доводят до кипения. Еда готова!

АЛЯГЪЕПАТ. Оленье мясо с салом мелко нарезают, сало отбивают молотком. Затем варят с добавлением кореньев мигмиг или пъупук'ыт. Эти коренья собирают и сушат летом в период цветения, когда они наиболее сочные. Их используют для приправ и в бульонах: они придают вкусовые качества и ароматические свойства блюду.

ЁМРАТ (*кора молодых побегов молодой ивы*). Кору употребляют в пищу зимой или ранней весной, когда еще стоят морозы. Кору отбивают молотком от стержня ветки, мелко крошат вместе с мороженой оленьей печенью или кровью и используют в пищу. Блюдо сладковато и приятно на вкус.

ВЫТРЭЛК'ЫРЭЛ. Собираются молодые листья полярной ивы, отбиваются, после чего делается масса в виде теста. Добавляют оленью кровь, любые ягоды и тщательно перемешивают. Получается вытрэлк'ырэл — «зеленая каша».

ВИЛК'ИТЫН. В конце лета забивают тонкошерстных оленей. Это время самое подходящее для заквашивания оленьего мяса. Мясо взрослого оленя плотно укладывают в кожаные мешки пыгпыг, которые хранятся в прохладном темном месте. Мясо поспекает к зиме, к заморозкам. Зимой едят как строганину или варят. Едят в охотку.

ВИЛМУЛЛЫМУЛ. Копыточную, пантовую и губную части оленя хорошо прожаривают на открытом огне. Прожаренные, хорошо очищенные от золы и углей, они кладутся в посуду с холодной водой на 3-4 дня для удаления горького привкуса. Потом кипятят на слабом огне для смягчения. Остывшее варево вместе с печенью и почками оленя закладывают в кожаный мешок пыгпыг, заливают свежую оленью кровь и плотно завязывают. Через несколько месяцев блюдо готово!

Это кухня оленных чукчей. Береговые питаются иначе, и, если раздобуду их блюда, — обязательно перешлю. Предполагаю, что Ваша реакция будет не многим отлична от той, какую вызвал у коряков маринованный огурец, предложенный им полтора века назад одним американцем.

Из книги Джорджа Кеннана «Кочевая жизнь в Сибири», С-Пб., 1877 г.:

«Однажды вечером они увидели, что я ем маринованный огурец, и так как этот новый предмет был для них совершенно незнаком, то они попросили у меня кусочек отведать. Предвидя, какие из этого выйдут последствия, я дал весь огурец самому грязному и дикому из них и посоветовал ему откусить как можно больше. Все его товарищи смотрели, притаив дыхание, пока он подносил огурец ко рту, чтоб увидеть, как он ему понравится. С минуту лицо его выражало самую смешную смесь удивления, недоумения и отвращения, и он был, кажется, готов выплюнуть откушенный кусок; но, сделав большое усилие, он превозмог себя, придал лицу своему выражение удовольствия, чмокнул губами, объявил, что это было "акмель немелькинъ" — очень хорошо, — и передал огурец ближайшему соседу. Этот последний был равно поражен и недоволен его

неожиданной кислотой, но, не желая сознаться в обманутом ожидании и услышать насмешки товарищей, он также уверил, что это великолепно, и передал далее. Шесть человек последовательно разыграли эту комедию с величайшей серьезностью; но, когда все откусили по кусочку огурца, они разразились единодушным, удивленным "те-е-ее" и дали свободу долгосдерживаемому чувству отвращения. Усиленное плевание, кашель, умывание рта снегом, последовавшее за первым взрывом неудовольствия, доказали, что вкус к пикулям благоприобретен, а не свойственен первобытному человеку».

«Одним из признаков превосходства, по мнению чукоч, является способность быстро есть. *"Если молодые люди едят быстро, старые люди смотрят с удовольствием"*, — гласит чукотская пословица. Особенно оленные чукчи достигли в этом большого совершенства, причем еда у них сопровождается звуками, напоминающими рычание голодной собаки. Один из молодых пастухов, встретившихся мне на реке Анюе, настолько преуспел в этом отношении, что мог обдирать зубами мясо с целого сустава, сначала с одной стороны, потом с другой стороны: *"как волк"*, — замечали шутливо его товарищи».

Из книги В.Г.Тана-Богораза «Чукчи»