

ТРАДИЦИОННАЯ КУЛЬТУРА И ПИТАНИЕ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ЭВЕНКОВ В ПРОШЛОМ И НАСТОЯЩЕМ



Анатолий Фёдорович СТАРЦЕВ,

доктор исторических наук, Институт истории, археологии и этнографии народов Дальнего Востока ДВО РАН, г. Владивосток.
E-mail: Starcev.42@mail.ru

*Автор на примере традиционного и современного комплексного питания дальневосточных эвенков разных территориальных групп Амурского бассейна и Охотского побережья отмечает значительные изменения в традиционно-бытовой культуре этноса. Он делает вывод, что изменение бытовой культуры зависит от развития собственного хозяйства, промышленности и лёгкой индустрии, увеличения производства товаров народного потребления, материального и культурного уровня семей. **Ключевые слова:** эвенки, дом, семья, пища, хозяйство, традиция, современная культура.*

The tradition culture at the Far Eastern evenks in the past and present time

A. F. Startsev, Doctor of Historical Sciences, Institute of History, Archaeology and Ethnography of the Peoples of the Far East, FEB RAS, Vladivostok.

The author considers important changes in traditional culture on the example of traditional and modern integrated food of Far Eastern Evenks from different territorial groups of the Amur and the Okhotsk coast. Author notes that the changes in traditional culture depends on the development of own economy, industry and light industry, increasing production of consumer goods, the people's living and cultural standards.

Key words: the evenks, house, family, food, economy, tradition, modern culture.

В статье рассматривается комплексное питание, отмечаются характерные особенности у разных территориальных и соседних этносов Амурского бассейна и Охотского побережья. Проблема питания и сохранения традиционной культуры дальневосточных эвенков отражена в работах Г.М. Василевич и И.А. Мазина, которые в общих чертах отметили особенности приготовления традиционной пищи [1, с. 117—130; 2, с. 19—25].

В конце XIX — первой четверти XX в. основными продуктами дальневосточных эвенков были мясо, рыба, оленьё молоко, съедобные дикорастущие растения и ягоды; главные покупные продукты — мука и крупы. Чай, сахар (*сакир; хакир* — З, С, У) [3] и соль приобретались в незначительном количестве и существенного значения не имели. Даже в начале 1960-х гг. некоторые эвенки из с. Бомнак, кочевавшие в верховьях р. Уд, полностью обходились без табака, сахара и соли [4, с. 190].

Пищу готовили женщины, зимой в жилище, а летом — на улице. Мясо и рыбу разделывали на деревянном столике *чагидадун*. Первыми ели мужчины, потом женщины и дети. Разнообразие пищи зависело от сезонов: весной (в марте, апреле и мае) преобладало мясо парнокопытных, дополнительно использовалось небольшое количество дичи, майских трав и корней. В июне — июле добывали проходную рыбу (*жоора* — У), с половины июля к мясному или рыбному блюду добавлялись свежие травы, корни и ягоды. С начала сентября количество мяса и рыбы увеличивалось и становилось основным питанием, чередовавшимся с мясом парнокопытных и медведей. Зимой (декабрь, январь, февраль) в основном использовались сухие запасы мяса и рыбы.

Предпочитая употреблять в пищу мясо диких животных, эвенки домашних оленей забивали только в голодное время года. После освежевания убитого зверя все части туши использовались для еды. «Не ели только лёгкие и глаза. Последние очень аккуратно вместе с нервами вынимали из орбит и подвешивали в чуме к жерди как талисман, перевоза с собой во время перекочёвок» [1, с. 124].

Мясная пища. В повседневной пище эвенков преобладало мясо крупных животных*: лося (*энэм* — З; *анам* — С), изюбра (*буг* — З; *бугэ* — А), кабана, оленя и медведя (*галга* — А); из пушных — мясо барсучка (*дорогун* — З; *тораку* — Ч; *торокоон* — У), белки, зайца-беляка, рыси и выдры [5, с. 5]. Иногда употребляли мясо боровой дичи — рябчика (*бучиврас* — Ч; *хинукии* — С, У; *инкиичээн* — А; *хинкиичээн* — З, У), тетерева (*иннан* — С), глухаря (*кара* — У; *нимэ* — З), куропатки (*кавекаан* — З); из водоплавающих — мясо кряквы, дикого гуся (*н'унгн'акии* — А, С, У, Ч) и других птиц. Из морских животных кроме мяса использовали жир нерпы (*кума* — А, С, У, Ч).

Когда убивали дикого зверя, при его разделке охотники как целебное средство от цинги пили свежую кровь, которая содержит хорошо усвояемые белки, соли и гормональные вещества, а также оказывает активизирующее действие на все жизненно важные процессы в организме [6, с. 34].

Тёплую печёнку животного ели сырой, а кровь собирали в мочевого пузыря, используя в домашних условиях для приготовления (из взбитой крови оленя и мясного бульона) похлёбки (*нимииин* — З, У).

Все части туши парнокопытных животных в зависимости от расстояния доставлялись в стойбище и передавались женщинам. Иногда выбрасывались только кишки, но «...голову лося или дикого оленя обязательно привозили домой, совершали над ней обряд, разделывали

* Следует отметить, что у эвенков существовали разные термины обозначения животных в зависимости от возраста: *лукучен* (З, У) — лось-самец 4—5 лет (весенне-зимнее название); *улукучээн* (З) — лось (весеннее название); *энэм* (З) — лось-бык (летом перед спариванием); *мандакса* (У), *мандаха* (З) — лось (однодвухлетний лось); *мулкачаан* (З, С, У) — лось (бык двухлетний).

и варили, а затем её поедали все взрослые члены семей, кочевавших вместе» [2, с. 23]. Мясо (*улэ* — А, З, С, У) ели в сыром, варёном, жареном, мороженом и вяленом виде. Свежими съедали отдельные части туши лося, оленя или изюбра — ноздри и уши, из них — хрящ, а также внутренние органы — печёнку (*акин* — З), почки, сердце. Желудок (*гудии* — З, С, У, Ч) зверя варили вместе с его содержимым. Лакомством считался язык (*инни* — З, С; *иннги* — Ч) оленя и «...мясо из-под спинных сухожилий, сырой мозг (*уман*) из трубчатых костей парнокопытных животных, который выколачивали ножом»... «Мясо варили крупными кусками в воде без приправ с небольшим количеством соли 7—12 минут, чтобы сохранился сок и аромат. Мясо и бульон подавали отдельно. Часто мясные бульоны заправляли мукой (*бурдук*), сбитой кровью парнокопытных животных (*нимин*), сушёными и растёртыми в порошок брусникой (*химукта*), чёрной смородиной (*турут*), жимолостью (*утумуктэ*), черёмухой (*инэкте*), голубицей (*диктэ*). В некоторых случаях в бульоны добавляли свежий или сушёный дикий лук (*унгуктэ*)» [2, с. 23]. Иногда вяленое мясо растирали в порошок, добавляли к нему корни, травы и варили супы, как ульчи, эвены, удэгейцы и другие тунгусо-маньчжурские народы [7].

Эвенки Охотского побережья (аянские и чумиканские) добывали морских животных — нерп и тюленей. «Мясо нерпы ели в варёном и жареном видах на месте промысла. Часть убитых нерп замораживали. При необходимости тушу размораживали в реке и свеживали в жилище. Жир сохраняли в нерпичьих желудках и берестяной посуде. Оседлые охотские эвенки ели в варёном виде тюленьё мясо. Приправой обычно служил нерпичий жир, смешанный иногда с ягодой шикшей [1, с. 126].

Рыбная пища существенно дополняла рацион эвенков. Рыбу ловили в течение всего года: кету (*геедик* — С; *илкун* — У; *кеета* — А, С, У, Ч), горбушу (*укуруу* — У, Ч; *укурээ* — С, У), сазана (*кэтикин* — У), форель (*майма* — А, С; *манма* — Ч), щуку (*гуткээн* — У; *саканан* — А), хариуса (*н'ируу* — У, Ч; *ниручаан* — У, Ч; *жооручаан* — А), кунжу (*дукчаа* — С), карася (*кали* — З; *колеелте* — Ч). Однако наибольшее значение в хозяйстве имела заготовка рыбы (преимущественно лососёвых) впрок в июле и сентябре.

Рыбу (*олло* — З, С, У; *олдо* — Ч) употребляли сырой, варёной, тушёной, жареной, копчёной и вяленой. На рыбалке самая простая пища, которая не требовала много времени для приготовления, — свежая, только что выловленная рыба. Из неё делалось традиционное блюдо *тала* (З, У). Особенно вкусной *тала* считается из ленка, хариуса, щуки и тайменя. Зимой *тала* готовилась из мороженой рыбы. Это блюдо было широко распространено среди всех тунгусо-маньчжурских народов и нивхов. Русские, украинцы и белорусы, заимствовав его в конце XIX в. у аборигенов Нижнего Амура, называли талу *строганиной*. Охотские эвенки на рыбалке ели в сыром виде хребты кеты и горбуши, иногда их головы. Использование

в пищу отдельных частей сырой рыбы было характерно для всех тунгусо-маньчжурских этносов Нижнего Амура. Как отмечает И. П. Надаров, свежая рыба, особенно головы, являлась большим лакомством как для нанайцев, так и удэгейцев [8, с. 80].

Важное место в пище дальневосточных эвенков занимала варёная рыба (*султа*). «Варили рыбу, нарезав крупными кусками. Рыбу и уху (*серба*) подавали отдельно. В варёном виде употребляли крупную, жирную рыбу. Лакомством считались варёная печень (*хакин*) и икра (*тысэ*). Из нарубленной мелкими кусочками рыбы приготавливали котлеты (*иривчэ*), жарили их на дне медных котлов (*чирикэ*) или на разогретой поверхности печи из листового железа» [2 с. 24]. У тлеющих углей костра эвенки на вертеле (*силавун* — З, С, У) готовили рыбные шашлыки *силан*. Из тушёной или вяленой рыбы делали муку (*нурча*, *чаптылама*), смешивали её с салом или жиром и получали своеобразный рыбный паштет, напоминающий жирную и вязкую мучнистую массу. Такое блюдо длительного хранения было известно удэгейцам, нанайцам и ульчам под названиями соответственно *хумтэ*, *такса* и *септула* [7]. Одним из старых способов сохранения рыбы на долгий срок было копчение на местах рыбалок: внутри сооружения (*гишун* — А) разводился небольшой огонь, под воздействием дыма рыба коптилась.

Во время осеннего лова кеты эвенки готовили её для вяления. Юкола (*гагдакаа* — У, С; *гакшаангэ* — З; *гакса* — А) делалась таким способом: рыбу ножом (*кото* — З, С, У, Ч) чистили, потрошили, срезали голову, разрезали вдоль хребта по брюшной части на две половины, затем по хребту на расстоянии пальца наносили поперечные надрезы, подвешивали на солнце и досушивали у огня под крытым навесом на вешалах. Из отнерестившейся кеты (*геедик* — С) готовилась юкола (*хачибас*) для собак. Сушёную и копчёную рыбу толкли, превращая в муку. Хранили в непромокаемых мешках из кожи рыбы (*суггумэ* — С, У), ровдуги и в берестяных коробках. Из рыбной муки варили бульоны, каши, добавляли её при приготовлении лепёшек. Из отходов лососёвых готовили рыбий жир.

Большим спросом пользовалась икра красной рыбы (*искэк* — У; *тирээксэ* — З; *тирээһэ* — З; *тиһэ* — З, С, У). «Рыбью икру ели варёную и мороженую, настрогав так же, как рыбу. Некоторые растирали мороженую икру до жидкости, похожей на молоко, которую и подмешивали в тесто для лепёшек или в кипящую уху (во время кипения её взбалтывали мутовкой). Другие жарили икру, смешанную с салом, на сковородке» [1, с. 126]. Сухую икру охотники брали с собой на промысел [9, с. 183].

В конце XIX — начале XX в. многие из дальневосточных эвенков, жившие рядом с русскими переселенцами, стали солить рыбу: предварительно срезав хвосты, вынув кости и пересыпав солью, укладывали её в бочки. Запасы вяленой рыбы, предназначенной для еды, хранили в берестяных коробках, сложенных на лабазах.

Растительная пища отличалась разнообразием: дикий лук (*унгуктэ* — А) и чеснок (*говохун* — С), разные корни (*нгиингтэ* — А, С, У, Ч), травы, ягоды и плоды употреблялись в сочетании с рыбными и мясными блюдами весной и летом. Летом эвенки по берегам рек выкапывали корни зонтичных растений, оскабливали, высушивали, толкли из них муку и заваривали с водой в виде кашицы. Амурские эвенки — зейские и урмийские — выкапывали корни сараны. «Их высушивали, толкли и делали муку, из которой пекли лепёшки» [1, с. 127].

Дикорастущие ягоды эвенки собирали для разовой еды: клюкву (*дэткэ* — З), смородину красную (*игэлихтэ* — Ч; *окта* — А), морошку (*иннга-мукта* — С, У, З, Ч), землянику (*нина хатан* — У), малину (*сахармукта* — З), бруснику (*нимиктэ* — З; *имуктэ* — С; *хиимуктэ* — З, У), черёмуху (*турикта* — С; *турут* — С, У), шиповник (*копукша* — С), орехи (*кочикта* — У). «Все ягоды (голубицу, чернику, морошку и др.) ели сырыми, запивая чаем; если же было достаточно молока, лакомились *мэнин* — размятой голубицей, залитой оленьим молоком» [1]. Первые кедровые орехи использовали в пищу вместе со скорлупой. Иногда их пекли в золе и толкли, а затем заливали кипятком до образования кашицы. Из растительных продуктов на зиму запасали лишь сушёную черёмуху, растёртую в порошок, для приготовления лепёшек. Весной собирали берёзовый сок (*дигикта* — З, С, У): «Сок пили свежим, кипятили и добавляли в чай. Для заварки чая (*аникта*) собирали и сушили листья брусники, смородины, корень шиповника, широко использовали берёзовый гриб — чагу (*бокото*)» [2, с. 25].

Продукция сельского хозяйства среди эвенков большого распространения не имела. До XIX столетия зейские эвенки получали от дауров просо, чёрные бобы и перец. «Осевшие в XIX в. на левых протоках Амура эвенки завели себе огороды и употребляли в пищу овощи и картофель, которые готовили в варёном и тушёном с мясом видах по образцу, заимствованному от соседей — русских» [1, с. 127]. С мукой, зерном и крупой они познакомились до прихода русских, однако широкое распространение мука и крупы получили в XIX в. Вначале из муки делали только похлёбку (*силэж* — С, У) или жарили её с жиром. Хлеб и лепёшки эвенки научились печь от русских, заодно заимствовав от них и кухонную утварь, о чем свидетельствует эвенкийская терминология: хлеб (*килееп* — Ч; *килеепкэ* — С); сковорода (*кооварда* — З, С, У, Ч); лохань, таз (*лакан* — С, У); лепёшка, (*леепээски* — С, Ч) [10]. Хлеб пекли в золе или на сковороде, готовили пресное, очень крутое тесто, из которого делали тонкие лепёшки. Их подпекали на сковороде или на горячем плоском камне. «Чтобы лепёшки лучше пропекались, их продырявливали в нескольких местах заострённой палочкой, затем, поставив лепёшки на ребро и подперев их палочкой, допекали у костра. Охотники на стоянках обычно сами пекли хлеб на рожне. Приготовив лепёшку, они палочкой протыкали её сверху

в нескольких местах и, чтобы держались края, протыкали ещё поперечными палочками. Вертикальную палку втыкали в землю наклонно к огню, время от времени поворачивая. Вместе со сковородой к эвенкам пришёл и навык печения в сале пресных оладий» [1, с. 127].

Молочные блюда. Важной частью рациона дальневосточных эвенков было оленьё молоко (*укумни*). Его добавляли в бульоны (*силэж*), в мучные изделия, ели с ягодами, пили с чаем, взбивали масло (*имурэ*), получали сливки (*чучугуй*) и творог (*каняк*) [2, с. 25].

Ритуальные и свадебные блюда. Ритуальным блюдом является *сэвэн* (С, У). «Его делали из варёного, мелко накрошенного медвежьего мяса, смешанного с прокипячённым жиром, не более 2—3 ложек. Таким же способом некоторые группы эвенков приготавливали свадебное блюдо и из мяса копытных животных. Для угощения шли самые лакомые куски. Кроме мясных блюд эвенки к угощению старались добыть и рыбу, которую подавали в варёном виде. Восточные группы с Охотского побережья на свадьбу готовили различные блюда из юколы и рыбной муки с ягодными приправами» [1, с. 129].

Для хранения продуктов эвенки имели покупную и самодельную **утварь**. Из бересты делали большие чашки с вертикальными стенками и плоским прямоугольным дном (*нина*, *нинакаан* — А, У), маленькие чашечки для еды (*тигэкэн* — З, С, У), высокие туеса для хранения муки, ягод или картофеля (*адамар* — У), туески (*еегас* — З), вёдра (*икээкун* — З), большие берестяные короба для хранения и перевозки чайной посуды (*коонгии* — У), берестяные короба для хранения продуктов (*хага* — З; *хагачаан* — У), небольшие берестяные сосуды (*коонгиикаан* — У), цилиндрические коробки (*муручун* — А, З, С, У, Ч) и др. Способы изготовления утвари из бересты и дерева были одинаковыми у всех тунгусо-маньчжурских народов южной части Дальнего Востока [11, с. 3—20].

Утварь с вертикальными стенками и прямоугольным дном изготавливали так, «чтобы боковые стенки стояли или вертикально (с высокими стенками — сосуды для жидкостей, с низкими стенками — коробки для рукоделий), или наклонно (различных размеров сосуды для муки, теста и вьючные сумки), или наклонно внутрь (короба для бьющейся посуды и мелких домашних вещей)» [1, с. 117].

Из бересты изготавливались битки для ягод — *гуявун* (буквально — «прибор для резкого удара»; от *гуя* — «резко ударять», «бодать»). Биток имел особую, неповторимую форму. «Береста применялась и в комбинированных изделиях из камуса, шкур, ровдуги. В сумках (*инмэк*, *эммэк*) каркас изготавливался из прямоугольного куска бересты. Сначала из него вырезали эллипсовидное днище, затем с небольшим наклоном наружу крепили жильными нитками стенки. Каркас сумки обшивался камусом. В верхней части пришивалась ровдужная полоса для застёжки горловины шнурком. Хранили в них в основном сыпучие продукты» [2, с. 20, 118].

Зейские и урмийские эвенки использовали утварь *тыгэ* типа нанайской *куруми* в виде усечённой пирамиды с цилиндром. Такая утварь у эвенков и нанайцев делалась одинаково. Коробки *тыгэ* предназначались для хранения ложек. Вся берестяная утварь украшалась тиснёным орнаментом.

У дальневосточных эвенков с древних времён в быту широко использовалась утварь из дерева, которая изготовлялась из одного куска. Обычно выдалбливались чашки (*нина*; *нинакаан* — А, У), корыта (*далангкии* — С, У) для корма собак, вертела (*силавун* — З, С, У), доски для рубки мяса (*токтовун* — С, У), столики (*чагидадун*), черпаки и поварёшки (соковун — З, С, У, Ч), ложки (*унгкаан* — А, З, У), рукоятки для топоров (*сукэчээн* — З, С, У), из прутьев тальника делалась плетёнка (*хуриг* — З), на которой сушились рыба или мясо над огнём. «Для выдалбливания утвари подбирали подходящее живое дерево. Заготовки внимательно осматривали, чтобы в них не было сучков, трещин и гнили, хорошо просушивали и только после этого принимались за работу. Основными инструментами служили долото, молоток (*халкачан*) и нож (*кото*)» [2, с. 21].

Совершенно новое явление в жизни дальневосточных эвенков, ставшее возможным только в условиях советской власти, — торговое обслуживание коренного населения продуктами питания и предметами быта. Оно существенным образом повлияло не только на количество и качество национального питания, но и на все стороны материального быта. В середине 1920-х гг. обеспечением продовольственными и промышленными товарами коренного населения Приамурья и Приморья, в том числе и амурских эвенков, занималась потребительская кооперация Далькрайсоюза и охотничья кооперация Дальхотсоюза [12]. В 1925 г. охотничья кооперация, как отмечалось на Первом туземном съезде Дальнего Востока, организовала развозной торг по рекам обитания аборигенов, благодаря чему «...удалось снабдить туземцев Амурского подрайона Хабаровского района не только товаро-продуктами, но и огнеприпасами на 30—60%, тем самым им была предоставлена возможность выйти на охоту» [13, с. 17].

Семья из трёх человек в месяц потребляла примерно 2 пуда муки, 2 пуда разных круп, 4 фунта жиров, 3 фунта сахара, 2 «кирпича» чая. Из отчёта о работе Амуро-Тунгусского туземного РИКа от 29 марта 1931 г. известно, что на 696 чел. (из них эвенков 239) в магазины Верхне-Амгуньского, Талаканского, Гармахтинского (р. Кур) и Тунгусского отделений было завезено товаров и продуктов питания на 31 928 руб. [14]. Если учесть, что семья из трёх человек за год потребляла различных «ходовых» продуктов на сумму 483 руб. 60 коп. [15], то нетрудно подсчитать, что объём завозных продуктов составлял четвертую часть от потребностей коренного населения. Но доставка даже этих продуктов в таёжные районы осуществлялась с большими трудностями, поэтому в питании

амурских и других территориальных групп эвенков до конца 1930-х гг. привозные продукты не были основными. В пище всё ещё преобладала продукция домашнего производства и охоты. Этим и объяснялось, что эвенки мясо в кооперативы почти не сдавали. В семье «...полностью для личного потребления шло мясо кабарги, косули, изюбра и северного оленя; оставалось у охотников и 50—75% сохатины, 97—100% медвежатины, 85—92% глухарей, 68—77% рябчиков, от 77 до 100% шкур диких копытных» [5, с. 12].

В 1930-е гг. деятельность кооперативов, занимавшихся торговлей продовольственными и промышленными товарами, регулярно контролировалась Дальневосточным и Центральным комитетами Севера, которые требовали «...не допускать в районы товарного ассортимента, не составляющего предметов первой необходимости для туземцев» [15]. Это требование выполнялось неукоснительно. В районы кочевий эвенков (за редким исключением) завозились только самые необходимые продукты. В ассортименте были пшеничная мука, крупы, мучные изделия, бобовые (горох, фасоль), а также масло, сало, консервы, кета солёная и копчёная, сахар и др.

В годы Великой Отечественной войны снабжение продуктами и промышленными товарами коренного населения Дальнего Востока значительно сократилось. Эвенки, как и другие малочисленные народы Дальнего Востока, в основном перешли на продукцию охоты и рыболовства. Всё, что производилось в оленеводческих колхозах (масло, молоко, творог и др.), согласно планам государственных заготовок они сдавали в больницы и школьные учреждения.

В послевоенные и последующие годы эта проблема решалась более успешно: улучшилось государственное снабжение, у оседлых эвенков получило распространение огородничество. Они стали употреблять в пищу картофель и овощи. Наиболее популярный продукт огородничества у всех групп эвенков — картофель. Его, как и другие корнеплоды (свёклу, морковь), сохраняют в погребах. Капусту, помидоры, огурцы солят в деревянных бочках, глиняных корчагах или маринуют в стеклянных банках.

Несмотря на значительные изменения в пищевом рационе эвенков в последние десятилетия советской власти, их система питания во многом продолжала сохранять традиционные черты не только у кочевой части населения, но и у оседлой. Основу питания по-прежнему составляло мясо диких и домашних животных и рыба. Одно из любимых блюд пожилых людей — строганина из свежей рыбы *тала*. В 1990-е гг. в питании амурских, зейских и других территориальных групп дальневосточных эвенков преобладали традиционные рыба, мясо оленя и птиц, а из привозных — хлеб, мука, масло, консервы, сахар, из продуктов огородничества — овощи, лук, картофель. Общее среднemesячное потребление продуктов, переведённых в калории, ниже рекомендуемого медициной.

Согласно рекомендации медиков, утверждённой Министерством здравоохранения СССР в 1991 г., суточная норма потребления основных пищевых веществ (белки — 73 г, жиры — 83 г, углеводы — 365 г, в том числе моно- и дисахариды — 50—100 г, калорийность — 2500 ккал.) должна быть 2500 ккал, а фактическое потребление эвенками составляет 2360 ккал, т.е. 94,4% к норме. Основная причина несбалансированности суточного рациона эвенкийского населения объясняется недостаточным потреблением продуктов животного происхождения, обусловленным небольшими доходами на душу населения [16, с. 147—155].

Рыночная экономика привела к тому, что в национальных селениях вместо государственной торговли прочно осел частный торговый бизнес, который почти произвольно назначает цены на ходовые товары повседневного спроса и продукты питания. Однако при всех недостатках частной торговли она заслуживает высокой оценки, так как сёла почти полностью обеспечены продовольствием и товарами первой необходимости.

Зейские эвенки, например жители с. Бомнак, покупают продукты в сельских магазинах частных предпринимателей (ЧП Дашкевича, ЧП Бажиной, ЧП Колетина), зарегистрированных в Зейском районе Амурской области. Ассортимент товаров в них «...мясо-продукты (колбасы варёные, полукопчёные, мясо кур, консервы), молочные продукты (молоко сухое, консервы), яйцо (в небольших количествах), консервы рыбные, изделия кондитерские (печенье, пряничные, шоколад, карамель, конфеты), мука пшеничная, масложировая продукция (масло растительное, майонез, маргарин), соки, консервы, табачные изделия, алкогольная продукция — в небольших количествах, так как не пользуется спросом» [16, с. 153—154], нелегально произведённые населением алкогольные напитки значительно дешевле. Торговлю хлебом осуществляет магазин ЧП Бажиной (имеет собственную пекарню), а также свежей рыбой, выловленной в Зейском водохранилище, картофелем, огурцами и дикорастущей ягодой, закупаемыми у местного населения с. Бомнак. Из традиционных блюд наиболее часто употребляется *тала* из свежего ленка или хариуса.

В 1990-е гг. по экономическим причинам во многих семьях эвенков питание ухудшилось. Основной пищей стал отварной картофель с солёными овощами, из национальных блюд стойко удерживаются *тала*, супы, жидкие и густые каши, чай или напиток из дикорастущих растений. Наличие и употребление продуктов питания «...самым непосредственным образом связано с социально-экономическими условиями жизни общества, определяется ими и в то же время обладает значительной устойчивостью национальных форм, длительной сохранностью исторически складывающихся традиций» [17].

Иной стала кухонная утварь. Уже в 1920—1930-х гг. население начало приобретать в магазинах Интегралсоюза металлические и эмалированные чашки, чайники, сковородки, котлы и другие предметы фабричного

производства. Одновременно в обиходе оставались и традиционные хозяйственные сумки из ровдуги и дерева, берестяные чашки, ковшики, солонки, коробки. Современная кухонная утварь эвенков не отличается от посуды, которой пользуются в дальневосточных сёлах и городах. Глубокие и мелкие тарелки из фарфора, вазы, кружки и стаканы имеются в каждой семье. Немало семей (преимущественно из местной интеллигенции) имеют хрустальные вазы, салатницы, стаканы, фужеры импортного или отечественного производства. Обычно такая посуда используется в праздничные дни, в остальное время является украшением интерьера эвенской квартиры. Обилие фабричных товаров в магазинах привело к полному исчезновению традиционной посуды и утвари, которая, как и многие национальные предметы материальной и духовной культуры эвенков, в наши дни сохраняется только в краевых и областных музеях.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ

1. Василевич Г.М. Эвенки: историко-этнографические очерки (XVIII — начало XX в.). Л.: Наука, 1969. С. 117—130.
2. Мазин А.И., Мазин И.А. Материальная культура и хозяйство амурских эвенков. Благовещенск: БГПУ, 2003. С. 19—25.
3. Условные обозначения территориальных групп эвенков: А — аянские; З — зейские; С — сахалинские; У — урмийские; Ч — чумиканские.
4. Туголуков В.А. Следопыты верхом на оленях. М.: Наука, 1969. С. 190.
5. Серебренников В.И., Сухомиров Г.И. Проблемы сохранения традиционных форм природопользования коренного малочисленного народа Приамурья в новых социально-экономических условиях // Амурские эвенки: Большие проблемы малого этноса: сб. науч. тр. Благовещенск: Изд-во БГПУ, 2003. Вып. 1. С. 5, 23.
6. Вострикова Г.Г., Востриков Л.А. Медицина народов Дерсу. Хабаровск: Кн. изд-во, 1974. С. 34.
7. См.: Николаев С.И. Эвены и эвенки Юго-Восточной Якутии. Якутск: Кн. изд-во, 1964. С. 67; Смоляк А.В. Ульчи: Хозяйство, культура и быт в прошлом и настоящем. М.: Наука, 1966. С. 95; Старцев А.Ф. Культура и быт удэгейцев (вторая половина XIX—XX в.). Владивосток: Дальнаука, 2005. С. 182.
8. Надаров И.П. Северно-Уссурийский край // Зап. РГО. СПб., 1887. Т. 17. С. 80.
9. См.: Таксами Ч.М. Нивхи (современное хозяйство, культура и быт). Л.: Наука, 1967. С. 183.
10. Сравнительный словарь тунгусо-маньчжурских языков: материалы к этимологическому словарю. Л.: Наука, 1975. Т. 1. С. 393, 403, 488, 496.
11. Диосэги В. Берестовая посуда у манджуро-тунгусов и методы её изготовления. Будапешт, 1950. С. 3—20.
12. РГИА ДВ. Ф. 2411. Оп. 1. Д. 19. Л. 68, 76.
13. Первый Туземный съезд ДВО: (Протоколы съезда с вводной статьёй А. Липского). Хабаровск, 1925. С. 17.
14. ЦГА РФ. Ф. 3977. Оп. 1. Д. 365. Л. 90; Д. 641. Л. 32—32 об.; Д. 463. Л. 107.
15. РГИА ДВ. Ф. Р-2413. Оп. 1. Д. 1182. Л. 325; Ф. 623. Оп. 1. Д. 40. Л. 19.
16. См.: Колесникова Л.Г., Кашина В.А. Социально-экологические проблемы амурских эвенков // Амурские эвенки. Большие проблемы малого этноса: сб. науч. тр. Благовещенск: Изд-во БГПУ, 2—3. Вып. 1. С. 147—155.
17. Современные этнические процессы в СССР. 2-е изд. М.: Наука, 1977. С. 239.