

Г. А. Меновщиков

ДИКИЕ РАСТЕНИЯ В РАЦИОНЕ КОРЕННЫХ ЖИТЕЛЕЙ ЧУКОТКИ

Азиатские эскимосы, чукчи и другие коренные народности северо-востока Сибири с древнейших времен питались преимущественно мясом и жиром морского зверя, оленя, птицы и рыбой. Мясо и рыбу ели в сыром виде, вялили и варили. Жир морских зверей, особенно китовый, ели в сыром виде, а в качестве приправы к мясным блюдам добавляли топленый жир.

Наряду с животной пищей аборигены Чукотки включали в свой рацион также разнообразные приправы из съедобных дикорастущих трав, корней, листьев арктической ивы, ягод и морских водорослей. Все это ели как в свежем виде, так и заготавливали впрок на зиму (сушили, квасили и варили)¹. Витамины, полезные для организма человека кислоты и минеральные соли, содержащиеся в этих растениях, существенно дополняли рацион жителей Чукотского севера.

Полезные для человека дикорастущие растения и водоросли арктической зоны давно уже привлекали внимание исследователей материальной и духовной культуры коренных жителей Крайнего Севера и его природных ресурсов. Выдающийся русский ученый и путешественник С. П. Крашенинников еще во второй половине XVIII в. писал, что жители Камчатки употребляют в пищу дикорастущие травы и корни². В XIX в. о собирательстве дикорастущих съедобных трав и корней в Якутии и на Чукотке писали А. И. Аргентов, А. Ф. Миддендорф, Ф. Р. Кнелман³ и др. Известный исследователь материальной и духовной культуры чукчей В. Г. Богораз также в начале XX в. зарегистрировал до 10 трав и корней, употреблявшихся в пищу этим народом⁴.

В советское время о дикорастущих травах и плодах Крайнего Севера и использовании их в пищу писали такие известные ботаники, как В. Л. Комаров, Н. А. Аврорин, В. Н. Васильев, Б. А. Тихомиров и др.⁵

¹ Г. А. Меновщиков, Эскимосы, Магадан, 1959, стр. 70—71.

² С. П. Крашенинников, Описание земли Камчатки, I, СПб., 1786.

³ А. И. Аргентов, О растениях, употребляемых в пищу в приполярной полосе. Акклиматизация, т. 3, вып. 8, М., 1862; А. Ф. Миддендорф, Путешествие на север и восток Сибири, Отд. IV, Растительность Сибири, СПб., 1867; F. R. Kjelman, Ueber die Nutzpflanzen der Tschuktschen, Die Wissenschaftl. Ergebnisse der Vega-Expedition, Leipzig, 1883.

⁴ В. Г. Богораз-Тан, Чукчи, Л., 1934; его же, The Chukchee, vol. VII, N. Y., 1904.

⁵ В. Л. Комаров, Ботанический очерк Камчатки, Избр. соч., т. VI, М.-Л., 1950; Н. А. Аврорин, Новые пищевые резервы флоры Крайнего Севера, «Сов. север», 1933, № 4; В. Н. Васильев, Полезные дикорастущие растения Анадырского края, «Сов. Арктика», 1935, № 3; Б. А. Тихомиров, Данные о полезных растениях эскимосов юго-восточного побережья Чукотки, «Ботанический журнал», 1958, т. XIII, № 2.

Краткие, но ценные сведения о съедобных растениях Чукотки находим также в недавних работах Т. Г. Соколовой и В. В. Леонтьева⁶.

Подробную научную характеристику съедобным растениям, употребляемым в пищу чаплинскими эскимосами, дал в 1958 г. Б. А. Тихомиров, который справедливо отметил, что полезные растения крайнего северо-востока Сибири не подвергались до сих пор специальному изучению и ученым предстоит еще не только выявить и описать все съедобные и лекарственные растения этого района, но и установить их биологические свойства (алколоидность, витаминность и др.), а также определить возможность культивации их в местных климатических условиях и разработать меры по сохранению имеющихся естественных плантаций⁷.

Задача настоящей статьи состоит не только в том, чтобы пополнить имеющиеся в литературе ботанические сведения о полезных растениях Чукотки, но и рассказать об их роли в рационе коренного населения края, о способах приготовления растительных приправ к мясной и рыбной пище эскимосов и чукчей. Эти сведения о растительной пище местного населения Чукотки, а также о латинских, эскимосских и народных русских названиях растений могут оказаться полезными для специальных этноботанических исследований.

В настоящее время рацион коренных жителей Чукотки в значительной мере обогатился мучными, овощными и фруктовыми блюдами. Однако в силу местных исторических, биологических и климатических особенностей здесь по-прежнему преобладают традиционные виды питания. До сих пор употребляют также в качестве приправ к мясным блюдам многие виды некультивированных растений.

Соотношение мясной, рыбной и растительной пищи в разных районах обитания арктических охотников было неодинаковым. Как отмечает американский исследователь Р. Б. Ли, основным компонентом пищевого рациона эскимосов района Коппер (медные) являются, мясо и рыба, тогда как эскимосы территориальных групп чугач и нуагмиут в силу особых экологических условий кроме этих основных видов пищи включают в свой рацион также съедобные некультивированные растения и морские водоросли⁸.

Группа эскимосов	Собира- тельст- во	Охота	Рыбо- ловство
Коппер	0	55	45
Чугач	10	60	30
Нуагмиут	10	70	20

О том, какое место занимала и занимает растительная пища у азиатских эскимосов и приморских чукчей, рассказывается в настоящей статье.

В 1971 г. при непосредственной помощи местных жителей Чукотского и Провиденского районов нам удалось собрать гербарий съедобных растений, которые и в настоящее время употребляются в пищу⁹. Опытные собиратели помогли нам установить местные эскимосские названия всех

⁶ Т. Г. Соколова, К вопросу об использовании чукотским населением дикой флоры в районе мыса Дежнева, «Краеведческие записки», вып. III, Магадан, 1961, стр. 96—97; В. В. Леонтьев, Хозяйство и культура народов Чукотки (1958—1970 гг.), Новосибирск, 1973, стр. 112—113.

⁷ Б. А. Тихомиров, Указ. раб.

⁸ R. B. Lee, What hunters do for a living, or how to make out on scarce resources, «Man the hunter», Chicago, 1968, p. 30—48.

⁹ Ценный гербарий дикорастущих съедобных растений, употребляемых в пищу сиренинскими и чаплинскими эскимосами, а также чукчами, был собран в 1971 г. в Сирениках Провиденского р-на Н. П. Долматовой и В. Кававой. Сведения об этих растениях включены в настоящую статью.

полезных растений, а затем научные сотрудники Ботанического института Академии наук СССР определили их латинские и русские названия¹⁰. Эскимосы давали названия лишь полезным для людей растениям. Все другие травянистые растения, не употреблявшиеся в пищу или не использовавшиеся для бытовых нужд, назывались общим (родовым) названием *выгак'*.

Ниже даются эскимосские (по диалектам), русские и латинские названия съедобных растений, а также способы их приготовления.

1. *Амл'ук'ирак'* (чапл.), *сик'нык'* (наук.) — камнеломка¹¹.

Есть три вида этого растения; эскимосы их не различают: *Saxifraga punctata* — камнеломка высокая (точечная), *Saxifraga cernua* — камнеломка поникшая, *Saxifraga nudicaulis* — камнеломка низкая.

Молодые сочные листья камнеломки в большом количестве собирают впрок преимущественно ранним летом. Собранные листья смешивают с топленным жиром, плотно придавливают камнями в бочонке или упаковывают в кожаные мешки так, чтобы не проникал воздух. В зимнее время их едят с сушеным (вяленным) мясом, которое предварительно толкут и смешивают с этой зеленой приправой. Приготовленное таким образом блюдо называется *сивуг'ак'* (чапл.).

2. *Ан'укак'* (чапл.), *ешг'эутыт* (наук.) — иван-чай широколистный (*Chamaenerion latifolium*).

Листья и стебли иван-чая в свежем виде летом употребляют как приправу к квашеной икре, к свежему китовому или моржовому жиру и вареному мясу. Этой же травой заправляют мясной бульон.

Науканские эскимосы и нуцямские чукчи заготавливают иван-чай и на зиму: его плотно укладывают в бочонок, заливают водой и ставят в прохладное тенистое место. Зимой в мороженом виде он идет как приправа к мясным блюдам.

Чаплинские и сиренинские эскимосы, а также приморские чукчи, кроме того, используют иван-чай как один из компонентов сложного блюда, приготовляемого из четырех растений — *унатак'* (см. п. 5), *к'ук'ун'аг'* (см. п. 3), *кувыхси* (см. п. 8) и *ан'укак'*. Корни *унатак'* (копеечник неясный, молодые побеги кувыхси (горец крылатоплодный), листья *ан'укак'*: (иван-чай) и продолговатые листья *к'ук'ун'ак'* (арктическая ива) помещают в один сосуд, заливают водой и варят до тех пор, пока получится мягкая кашеобразная масса. Ее перекладывают в мешок из свежей шкуры от ластов лахтака или молодого моржа, который плотно зашивают, чтобы не проникал воздух, и в таком виде оставляют на зиму. В настоящее время в качестве упаковочного материала чаще всего употребляют целофановые мешки. Зимой заготовленную зеленую массу едят в мороженом виде с нерпичьей печенкой и жиром. Иногда эту массу размораживают, добавляют в нее свежую кровь (оленью или морских зверей) и хорошо растирают — получается тесто. В это тесто добавляют сначала жир, размешивают его, затем — сахар и свежий бульон и снова тщательно размешивают. Получается блюдо под названием *ныпсих'так'*. Едят его с поджаркой из китового жира (*ман'-так'*). Это блюдо у эскимосов прежде считалось самым изысканным и готовилось только к ритуальным праздникам («праздник кита», «праздник зимней охоты» и т. д.). Иван-чай, кроме того, в прошлом употреблялся в качестве заварки вместо чая.

3. *К'ук'ун'ат* (чапл.), *укфигам к'ук'ун'ат* (наук.) — листья карликовой ивы.

¹⁰ Определение латинских и русских названий растений было сделано в 1972 г. по нашей просьбе научными сотрудниками Ботанического института АН СССР Б. А. Юрцевым и О. А. Ребринтой. Автор искренне благодарит их за помощь.

¹¹ Сокращения: чапл — чаплинский диалект; наук. — науканский диалект; сирен. — язык сиренинских эскимосов.

Известно три вида этого растения (у эскимосов для всех трех видов одно название): *Salix phleborphylla* — ива сетколистная, *Salix arctica* — ива арктическая, *Salix pulchra* — ива красивая.

Молодую листву карликовой ивы заготавливают на зиму. Листья укладывают под гнетом в посуду, заливают холодной водой. Зимой употребляют в замороженном виде в качестве приправы к мясу или свежему китовому жиру.

Науканские эскимосы и нунамские чукчи, кроме того, осенью из замоченной массы листьев готовят особое блюдо *к'ук'унляк*: зеленая масса укладывается попеременно с кусками моржовых лап или китовой кожи с жиром (*ман'так'*), выдерживается и затем употребляется в пищу.

Сиренинские эскимосы собирали в большом количестве толстые корни арктической ивы и закапывали их в землю. Зимой корни отрывали и снимали с них кору, которая в качестве приправы употреблялась с мясом и жиром.

Листья арктической ивы входили также в состав блюда, о котором говорилось выше (п. 2).

4. *Антасилэк'ак'* (наук.) — калужница арктическая (*Caltha arctica* s. l.).

Растет на болотистых местах. Сбранную траву калужницы вместе с кисличной (*сак'лэит*, см. п. 14) замачивают в воде под гнетом и хранят так до заморозков, затем воду сливают и зеленую массу замораживают. Получается кислая приправа к мясу и жиру. Блюдо по-наукански называется *к'увэх'кат* (по чукотски — *йон'аулэ*).

5. *Унатак'* (чапл., наук.) — копеечник неясный (*Hedysarum obscurum* s. l.).

Унатак' — сладкий корень травы *кыхтат* (копеечник неясный) встречается на северо-востоке Сибири и в Северной Америке. Корень копеечника (*унатак'*) собирают весной и осенью. В это время он обладает высокими вкусовыми качествами. Летом этот корень теряет сладость. Листья копеечника (*кыхтат*) едят и в сыром виде. Корни собирают на зиму. Их варят до мягкости, затем, слив воду, растирают до состояния тестообразной массы, в которую добавляют оленью или тюленью кровь, топленый жир. Полученную сладковатую массу можно есть.

6. *Камвак'* (чапл.), *ламк'ут* (наук.) — нардосмия холодостойкая (*Nardosmia frigida*).

Большие листья нардосмии измельчаются и добавляются в блюдо *сивуг'ак'* (см. п. 1), сюда же добавляется лист травы *н'ырн'ак'* (лаготис). Полученная масса употребляется в качестве приправы к мясным блюдам.

7. *К'атыг'йэх'ат* (наук. — букв. белянки) — дриас точечная или куропаточная трава (*Dryas punctata* var. *samtschatica*).

Белые цветы куропаточной травы в свежем виде едят с жиром или мясом.

8. *Кувыхси* (чапл.), *к'ых'йуг'ах'кат* (наук.) — горец крылатоплодный (*Polygonum tripterocarpon*).

Летом молодые побеги горца едят с тюленьей кровью и жиром. Корни горца (сирен. — *кусыму*) заготавливают в сушеном виде впрок на зиму. Для приготовления приправы к мясу и рыбе их замачивают в воде.

9. *Ан'к'уграк'* (наук.) — горец эллиптический (*Polygonum ellipticum*). Употребляется так же, как и горец крылатоплодный.

10. *Сук'лзак'* (чапл., наук.) — горец Лаксмана (*Polygonum laxmanii*).

Сладкий корень этого вида горца (*сук'лзак'*) употребляется в пищу в свежем и сушеном виде (заготавливается на зиму). Зимой сушеные корни развариваются до мягкости, затем растираются. Полученная масса смешивается с топленным жиром и кровью (крови немного — только

для окраски). Используется как приправа к свежему мясу. На языке науканских эскимосов это блюдо называется *нык'ынлэат* (изготовленная еда).

11. *К'угылн'ик'* (чапл.), *к'улн'ит* (наук.) — щавель двупестичный, или кислица (*Oxuria digyna*).

Летом щавель (листья и корни) едят в свежем виде в качестве приправы к блюду из крови с жиром. Заготавливая впрок, варят и заквашивают. Заквашенную массу замораживают и употребляют зимой как кислую приправу к мясным и рыбным блюдам.

12. *Алэк'ыхкак'* (чапл.) — щавель арктический (*Rumex arcticus*).

Едят в свежем виде как приправу к мясу и жиру.

13. *Нунивак'* (наук., чапл.) — корень этого растения называется *сик'лэак'* — родиола темно-красная (*Rhodiola atripurpurea*).

Этот вид съедобной травы пользуется наибольшей популярностью у местного населения. Каждая чукотская и эскимосская семья заготавливает по два-три мешка сочных молодых побегов *нунивака*. Их смешивают с камнеломкой (*амлэук'ирак'*), добавляют немного листьев нардомсии (чапл. — *камвак'*, наук. — *ламк'ут*), затем все это мелко нарезают, укладывают в бочку и заливают чистой водой. В замороженном виде употребляют как приправу к мясу.

14. *Так'опик'* (наук.), *к'улэикак'* (чапл.) — ветреница сибирская (*Anemone sibirica*).

Белый цветок этого растения вместе с кисличкой (наук. — *сак'лэит*) замачивают до осени в воде, затем воду сливают, а массу замораживают и употребляют в качестве приправы к мясным блюдам.

Корень едят в сыром и вареном виде.

15. *Н'ырн'ак'* (наук.) — лаготис (*Lagotis minor*).

Ляготис употребляется вместе с нардомией для приготовления блюда *сивуг'ак'* (п. 6).

16. *Кыхтак'* (наук.) — клейтония злаколистная (*Claytonia acutifolia*).

Побеги растения *кыхтак'* едят в свежем виде с мясом.

17. *Пухпука* (чапл.) — клейтония остролистная (*Claytonia acutifolia*).

Съедобные корни этого растения (чапл. — *кысуна*) варят, затем добавляют к ним свежую кровь и жир. Все это хорошо размешивают и едят.

18. *Сөг'рах'ты* (наук.) — мытник мутовчатый и мытник Вильденова (*Pedicularis verticillata*, *Pedicularis Willdenowii*).

Растение имеет горьковатый вкус, побеги его едят в сыром виде летом.

19. *Мытхаграк* (чапл., сирен.) — хонкения бутерлаковидная (*Honkenia reploides* s. l.).

Жители южного побережья Чукотки называют это стелющееся растение «чукотским лавровым листом». Растет оно на песчаных отмелях морского побережья. Считается лучшей приправой к свежему мясу. Если хонкению соединить с родиолой темно-красной (*нунивак'*), то смесь приобретает ароматный и сладковатый вкус.

20. *Мытых'лэугым тыфлэинисыг'а* (сирен. — букв. полотенце ворона) — смолевка бесстебельная (*Silene acaulis*).

Весной, как только стает снег в тундре, местные жители, особенно женщины и дети, выходят с мотыжками собирать сладкие корни этого растения, считающиеся лакомством. С корнем смолевки связан шуточный обычай: как только у кого-либо видят в руках этот корень, начинают над ним потешаться, изображая пантомиму на тему «Ворон чистит клюв после очередной проказы». Тот, над кем потешаются, не обижается и сам принимает участие в затеянной игре. Этот обычай связан, по-видимому, с древним культом ворога у палеоазиатов.

21. *Ылшайтсуна, укумцыйна* (сирен.) — остролодочник майделя (*Oxtripis maydelliana*) и его разновидность — остролодочник чукотский.

Сладкий корень этого растения местные жители Чукотки называют «морковкой». Корень употребляют в пищу как в сыром, так и в сушеном виде, заготавливая его впрок.

22. *Ных'к'ваг'рак'* (чапл.) — дерен шведский (*Cornus suecica*).

У этого растения съедобны семена. Цветок дерена быстро созревает и дает «урожай» в несколько семян. Едят их в сыром виде.

23. *Нутачай* (сирен.— букв. земляной чай) — спирея стевена (*Spiraea stevenii*).

До появления чая азиатские эскимосы и чукчи использовали листья этого растения как заварку. Напиток с этой заваркой в сочетании с листьями иван-чая (*ан'укак'*, см. п. 2) обладает приятным вкусом и ароматом. Как говорят сиреникские эскимосы, «получается цвет чая, а аромат травы и земли». Отдельные семьи в Сирениках и в настоящее время собирают нутачай, добавляя его листья к натуральному чаю, что придает ему свежесть и особый аромат.

24. *Кульйикак'* (чапл.) — новосиверсия приледниковая (*Novosieversia glacialis*).

Это растение широко применялось как лекарство от рвоты. Приморские охотники и в настоящее время, выходя в море, берут его с собой. *Кульйикак'* имеет приятный запах. В качестве приправы он употребляется с квашеной икрой, свежим оленьим или китовым мясом. В пищу идет все растение: луковидная головка, листья и корень.

25. *Купавак'* (чапл.) — мертензия приморская (*Mertensia maritima*).

Мясистые и сочные листья этого растения едят в свежем виде и заготавливают впрок: собранные листья варят в топленом нерпичьем жиру, пока они полностью пропитаются, затем полученная масса укладывается в сосуд под гнетом и хранится в холодном месте. Используется в качестве приправы к вареному мясу в зимнее время.

26. *Ан'ййна* (чапл.), *майуг'лак'* (наук.), *лвилъугайа* (сирен.) — дикий лук (*Allium fistulosum*).

Дудчатый арктический лук, обладающий антицинготными свойствами, растет во многих местах Чукотского побережья и в свежем виде широко употребляется в пищу в качестве приправы к мясным и рыбным блюдам.

27. *Пагунг'ак'* (чапл.), *акувилък'ак'* (наук.), *пагнык'ых'* (сирен.) — шикша или вороника (*Empetrum nigrum* s. l.).

Шикша — водянистая ягода, обладающая слабым сладковатым вкусом. Растет по всей Чукотке. Едят ее преимущественно свежую. В последние годы из этой ягоды научились варить и варенье. Шикшу используют и при готовке ряда блюд.

28. *Суг'ак'* (чапл.), *сух'ак'* (наук.) — голубика (*Vaccinium uliginosum* var. *microphyllum*).

Голубики в чукотской тундре немного. Ее собирают и едят в свежем виде.

29. *Китмик* (чапл.), *мысутак'* (наук.) — брусника (*Vaccinium vitis-idaea* var. *minus*).

Растет в небольшом количестве. Употребляется в пищу в свежем виде и как приправа к разным мясным блюдам.

30. *Ак'авзик'* (чапл.), *ак'ник* (наук.) — морошка (*Rubus chamaemorus*).

Ягода морошка (мамура) распространена во всех районах Чукотки. Из ягоды варят варенье, обладающее приятным вкусом и ароматом.

31. *Кавлак'* (чапл.), *алаглукак'* (наук.) — волчья ягода, или арктическая толокнянка альпийская (*Arctococcus alpina*).

Волчья ягода, или толокнянка, на Чукотке растет повсеместно. Несмотря на неприятный привкус, эту ягоду собирают и едят сырую.

32. *Ан'линастик'* (чапл. — букв. средство для роста) — русское и латинское названия этого растения не установлены.

Мягкие и вкусные корни этого растения едят в свежем виде с жиром и мясом. Считается, что у детей он способствует быстрому росту, а взрослым людям придает силу и бодрость.

33. *Палкумса* (сирен.) — русское и латинское названия этого растения не установлены.

Маленькие клубни корней *палкумса* заготавливают на зиму мыши. Местные жители отыскивают мышиные склады, осторожно раскапывают их, забирают запасы клубней, а взамен оставляют в мышином гнезде кусочки сахара, печенья или другое лакомство: «Пусть мышки не обижаются на человека». Едят клубни в сыром виде.

34. *Warána* (чапл.) — лишайник тамнолия (*Thamnolia vermicularis*; *Cetraria nivalis*).

Белые мягкие верхушки лишайника местные жители Чукотского севера едят сырыми как лакомство.

35. *Ылэк'шак'* (чапл.), *ылэк'ок'* — морская капуста.

Морскую капусту, выбрасываемую морским прибоем на побережье Берингова и Чукотского морей, издавна употребляло в пищу коренное население Чукотки. Капусту собирали и ели в течение круглого года. Даже в зимнее время, когда море в прибрежной полосе покрывалось толстым слоем льда, морские водоросли добывали особыми приспособлениями — закрутками.

Здесь отмечены наиболее известные дикорастущие растения, до сих пор употребляемые в пищу эскимосами и чукчами. Имеется еще ряд съедобных растений, не учтенных в нашем кратком обзоре.

Как следует из изложенного, дикорастущие растения были необходимым и существенно важным дополнением к мясу и рыбе, составляющим основу питания коренного населения Чукотки. Как нам пришлось наблюдать, в 40—60-е годы в ряде эскимосских и чукотских поселков местные колхозы в плановом порядке производили заготовку съедобных растений на зиму. Так, в старом поселке Чаплино правление колхоза в зимние месяцы систематически снабжало семьи охотников заготовленными впрок съедобными травами и корнями. Заготавливалось до 20 бочонков зеленой массы на 200—250 человек, но и этого оказывалось мало.

Проблема рационального питания для местного населения актуальна и в настоящее время. Ботаникам, агрономам, химикам, медикам и другим ученым, исследующим растительный мир Крайнего Севера Сибири и его хозяйственное использование, следует, по-видимому, обратить особое внимание на культивирование в местных природных условиях наиболее полезных съедобных растений. Надо надеяться, что в недалеком будущем на Чукотском Севере зацветут плантации съедобных трав, плодов и корнеплодов, которые уже многие столетия приносят пользу человеку.