

**ФОЛЬКЛОРНОЕ НАСЛЕДИЕ
В. Н. МАЛЮКОВИЧА**



ОБРЯДОВЫЕ ПРАЗНИКИ КОРЯКОВ



Министерство культуры Камчатского края
Краевое государственное бюджетное учреждение
«Камчатский центр народного творчества»

Нематериальное культурное наследие народов Камчатки

**ФОЛЬКЛОРНОЕ НАСЛЕДИЕ
В. Н. МАЛЮКОВИЧА
ОБРЯДОВЫЕ ПРАЗДНИКИ КОРЯКОВ**

Петропавловск-Камчатский
2016

УДК 334.21
ББК 82.3 Коря
Ф74

Фольклорное наследие В. Н. Малоковича. Обрядовые праздники коряков: фольклорно-этнографический сборник / сост. М. Е. Беляева. – Петропавловск-Камчатский : Камчатпресс, 2016. – 68 с. : 4 ил.

ISBN 978-5-9610-0267-6

Сборник содержит фольклорные материалы, собранные известным исследователем культуры коренных малочисленных народов Камчатки В. Н. Малоковичем. В них рассматривается обрядовая культура коряков. Ценные материалы были собраны камчатским ученым во время фольклорно-этнографических экспедиций по Корякскому национальному округу и Камчатской области в конце 60 – начале 70-х гг. XX в. Сборник будет интересен работникам культуры, фольклористам, руководителям творческих коллективов и всем, кто интересуется культурой коренных малочисленных народов Севера.

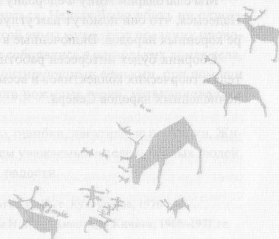
УДК 334.21
ББК 82.3 Коря

ISBN 978-5-9610-0267-6

© КГБУ «Камчатский центр
народного творчества», 2016

СОДЕРЖАНИЕ

<i>Беляева М. Е.</i> Предисловие	4
<i>В. Н. Малокович</i>	
Праздники береговых коряков	5
Праздники оленних коряков	26
Охотничьи праздники	44
Семейные праздники коряков	56
Праздник весеннего очищения жилища	64





Беляева М. Е.

зав. отделом сохранения
нематериального культурного
наследия КГБУ КЦНТ

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемые читатели! Камчатский центр народного творчества представляет вам еще один сборник с ценными материалами фольклориста, этнографа, собирателя уникальной культуры аборигенов Камчатки Владимира Николаевича Малюковича. Нами были уже выпущены издания с фольклорными материалами наших земляков Георгия Поротова, Владимира Косыгина (Коянто), Кирьяка Черканова.

Владимир Николаевич приехал на Камчатку в 60-е годы XX века. Он начинал свою деятельность учителем в национальных селах Корякского автономного округа. Затем, работая научным сотрудником Камчатского областного краеведческого музея, он поступает в аспирантуру ЛГУ им. Жданова (этнография).

Записи В. Н. Малюковича открыли новые страницы в изучении и сохранении исторического прошлого коренных народов Камчатки. Его работы «Ленаты счастья», «Корякские праздники» (П-К., 1974); «Корякские народные праздники» (П-К., 1975); «Куткыннюку. Сказки мифы карагинских, апукинских, алюторских, анапкинских коряков» (П-К., 2001) и др. имеют большую научную ценность.

Архивные материалы предоставлены нам Анной Федоровной Малюкович, супругой Владимира Николаевича. Они представляют большой корпус различных пластов обрядовой культуры коряков, оленных и береговых. В. Н. Малюкович собирал их в то время, когда работал учителем в этих местах и во время фольклорно-этнографических экспедиций по Корякскому национальному округу и Камчатской области в конце 60-х – начале 70-х гг. XX века. Небольшая их часть была опубликована в «Краеведческих записках».

Мы благодарим Анну Федоровну за сотрудничество, за бесценные материалы. Надеемся, что они помогут нам углубить представление об уникальной культуре коренных народов. Включенные в сборник тексты нами не редактировались.

Сборник будет интересен работникам культуры, фольклористам, руководителям творческих коллективов и всем, кто интересуется культурой коренных малочисленных народов Севера.



В. Н. Малюкович

ПРАЗДНИКИ БЕРЕГОВЫХ КОРЯКОВ

ПРАЗДНИК АЛЮТОРСКИХ КОРЯКОВ «АЮАНГЫТ» (С. КУАТУШНОЕ)¹

Праздник делали местные нымыланы в начале апреля (иногда в первый день мая). Они считали, что пришла весна, и солнце, и человек, как и многие большие и малые существа «ожил», проснулся. Готовили пищу для праздника, угощения: юкоду, першпчий жир и сало, национальное блюдо тылктгыт; охотились на пролетного гуся, ездили на рыбалку, где ловили морских бычков, из которых хозяйки готовили вкусный суп. В это время кончались запасы ягоды, хлеба и чая, поэтому, добыв моржа (йайка), изготавливали из его клыков (ванк'ят) удочки (эг'уэзи).

Обращаясь к празднику, говорили: «Маску не одевай, денат (нарядная набобная повязка, украшенная растительным орнаментом, бисером, бусами) одевай! Человек как будто уже в лето входит!» Все село проводило время вместе: в обряде «почитания малых зверей»: жуков, мух, особенно пауков. Проводили спортивные игры: корякская народная борьба с «подзатыльниками», подножками и подсечками, с передающимися по наследству приемами; соревнования по бегу на стайерские дистанции, пешая ходьба на 15 километров, домашние игры: «умчэру», «кэуэр», «сэжэм».

В день праздника считалось преступлением кого-либо обидеть. Этот своеобразный праздник алюторцев встречается и в других селах этой группы.

ПРАЗДНИК МИРОЛЮБИЯ В С. АНАПКА²

В первых числах мая у коряков северо-восточной части карагинского района (в селах Анапка, Тымлат, Кичига) проводился праздник «Миролюбия». В этот день все просыпаются очень рано, до восхода солнца, и весь день должен был пройти под знаком добра и мира. Не допускались ссоры, ругательства, ложь. В быту нельзя было повышать голоса, ссориться. Нельзя было убить ни одного животного, даже «проснувшихся после долгой зимы мух», этот праздник проводился людьми старшего поколения, которые собирались в нескольких домах села, степенно беседовали. Между иногда конфликтующими семьями, при помощи «переговоров», инициаторами которых были пожилые люди, устанавливались добрососедские дружеские отношения.

Рекомендовалось забыть прошлые обиды, ошибки, негативные поступки. Жители села, ранее враждовавшие, под влиянием уважаемых в селе пожилых людей, здоровались, желали друг другу здоровья и радости.

¹Полевые материалы автора Нутаам А. В., Косыгин П. Н., с. Култушное, 1976 г.

²Полев. матер. автора Уварова В. М., Тюменцева Н. П., с. Анапка, с. Кичига, 1968–1971 гг.



Праздник назывался «Аюангыт». Почти в каждом доме был накрыт стол с праздничными угощениями: традиционными блюдами из нерпичьего мяса, сала, жира, мяса молодого олененка, реже – толкуша (тылкытыл), оставшаяся после долгой зимы ягода и ююла. Жители села целыми семьями ходили в гости друг к другу. Здесь они пели и танцевали под бубен, играли в игру «к'эн'эр» (которая считалась и поминальной). Во всем чувствовалось незримое руководство праздника пожилыми людьми села, по-видимому, продолжающими древние традиции, осуществляя их на празднике.

СПОРТИВНЫЙ ПРАЗДНИК В С. КУАТУШНОЕ

В центре села собирались женщины, которые были инициаторами проведения этого спортивного праздника. Скоро сода подходили почти все жители села. «К'прук'эн, к'апрук'эн!» слышалось повсюду. Одна из женщин, которая становилась лидером, набирала в свою женскую команду участников спортивного коряжского праздника «К'апрук'энэн», «К'апрук'энэн». Подходили мужчины, и они набирали себе мужскую команду. Команды разыгрывали жребий: кому достанется мяч к'апрук'эн. Одна из женщин выносила ручной мяч, сшитый ею из шкуры оленя мехом внутрь или из оленьей шкуры (или кожи). Внутрь мяча набивали упругий сухой мох.

Мяч (к'апыл) разыгрывался между командами, и игра начиналась. Играли на сельской улице или в тундре между яранг. Целью игры было дольше удерживать свой команде мяч в воздухе, чтобы не перехватила команда соперников. Если одна из команд играла хорошо, то мяч мог пробыть в воздухе, не касаясь земли, более часа.

Очень часто побеждала женская команда, благодаря более согласованным действиям. Но, возможно, что и по другой причине: игра к'прук'эн имела не только игровую смысл. И это видно из того, что чаще всего команды были разнополюми, мяч обычно украшался вышитыми орнаментами, вышивками, даже бисером. Мяч («к'апылы» бьют (бить – «кыпылык») во время игры и стараются, чтобы он не касался земли.

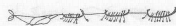
Возможно, что игра «в мяч» олицетворяла луну или солнце, что отмечено автором в записанной у алуторских коряжков сказке.

После окончания игры собирались в доме женщины, которая шила мяч. Там проводился небольшой праздник с угощениями, игрой на бубне, песнями и танцами.

ВЕСЕННИЙ ПРАЗДНИК БЕРЕГОВЫХ КОРЯЖКОВ ТЭЛЫТЭЛ³

Весной в с. Подкагирное проводился праздник «Т'аллыгтал», связанный с главным обрядом праздников охотников на морского зверя – «тэллытэла» («талытэла»). Этот обряд «давал возможность узнать охотникам: добрался ли отравленный зверь в потусторонний мир, и вернется ли он обратно в море?» Ведь в этом случае охотников снова ожидала удача в охоте.

³Полев. матер. авт. инф. Жуков И., Агнь Н. Н., с. Подкагирное, Рекинники, 1972–1982 гг.



В помещение, где проводился праздник, вносили заготовки одного или нескольких тэлытэлов, чаще всего из березы. Мужчины приступали сразу же к работе. Хотя перед ними лежали ножовки, стамески, топоры – они работали в основном охотничьими ножами и быстро и точно вырезали этот пропеллерообразный ритуальный предмет, прообразом которого, возможно, является фольклорная птица, которая «переносила духовную сущность» (душу) животного в потусторонний мир (и обратно). Гадательная функция тэлытэла была главной в этом обряде.

Тэлытэл (талытэл), выстроганный из цельного куска древесины, с двумя отверстиями по центру, через которые продевались два конца вяленого лахтажья-его ремня.

На этом празднике он мог иметь длину до 1 метра. Один двойной конец ремня привязывался за столб в сених, а за второй брались мужчины, которые сидя на полу, периодически тянули ремень на себя. Пропеллерообразный талытэл вращался то в одну, то в другую сторону, ремень перетирался и рвался. Мужчины выхватывали из ножен ножи, бросали их по ранвому ремню, и каждый из них отрезал себе порядочный кусок его.

Нерпичий и лахтажий ремень всегда был нужен в хозяйстве. Считалось также, что кто успеет отрезать кусок ремня, тому повезет в охоте на морского зверя. Угощения украшали праздничный стол: это толкуша (тылкытыл), нерпичье отварное мясо, сало, жир, вяленая рыба, ююла, хлеб, печенье, сахар, конфеты, крепкий чай.

Исполнялись обряды качания ремня, свернутого в кольцо и прикрепленного к косяку двери, во время которого женщина, проводившая обряд, впадала в состояние транса. Это состояние считалось показателем «суда», связанного с «магическим», которое будет способствовать «судаче», «очищению» от всего негативного, например, «от нин'итов».

При вращении тэлытэла постоянно «будили «бьтём о стену» охранителя тэлытэла», рогулку, на верхнем, более утолщенном конце которой, были отмечены глаза, рот, нос.

ПРАЗДНИК СПУСКА НОВОЙ БАЙДАРЫ

По имеющимся специальным шаблонам гнут наборный шпангоут будущей байдары. Его собирают и вяжут в один цельный каркас в определенном месте и долго сушат. Для обтяжки байдары использовались обработанные шкуры нерпы, лахтака, реже – сивуча. Все вяжут без гвоздей, вручную. Шкуры натягивают на метры, растягивают и сушат на солнце до звука бубна. Такая байдара имела 5-6 метров в длину, 1,5-2 метра в ширину, до 1 метра в высоту. Все пропороши байдары завесили от её дна. После изготовления байдары, весной, устраивали праздник «Спуска новой байдары».

Собирали всех родных, детей и тех мастеров, кто делал эту байдару. Все они садились за праздничный стол, заставленный угощениями: отварными нерпичьим мясом, жиром «эмтакэмт», отварной оленьей, реже – толкушей.



Все вместе веселятся, танцуют, поют. Здесь, на празднике, присутствуют мужчины, которые составят будущий «жилаж» байдары. Большинство из них родственники хозяина байдары в основном по женской линии. Здесь угощались вином или мухомором.

Ни в коем случае во время праздника или при спуске байдары нельзя было подметать пол, чтобы «не случилось шторма на море». После угощения, плясок и исполнения песен, выходили на берег моря или устья реки и танцевали вокруг байдары.

Праздник с обрядами, плясками, песнями, играми мог продолжаться два-три дня подряд. На следующий день байдару спускали на воду и смотрели, как сделана работа: не протекает ли она, устойчива ли на воде.

На следующий день совершают обряд жертвоприношения собаки, внутренности которой растягивают на двух копыях. Под ними, наклоняясь, проходят все охотники (обряд «очищения»), после чего уходили на охоту на морского зверя, за рыбой, перевозили людей на летние рыбалки, грузы, дрова.

ПРАЗДНИК СПУСКА БАЙДАРЫ В СЁЛАХ ЛЕСНАЯ И ПОДАКИРНАЯ⁴

В селах Лесная и Подкагирная проводился «Праздник весеннего спуска байдары». Покрышка коряжской байдары шьется из 6-7 шкур лахтака. В с. Лесная байдару могут сделать пожилые люди: Никифор Герасимов, Михаил Игнатьевич Яганов, Христофор Алексеевич Яганов. В 1954 году в с. Подкагирном была сделана байдарка, а в 1976 году – малая байдарка в с. Кинкиль. Малые одноместные байдары «мытывы» делают чаще. Байдару сделал отец Даниила Яганова, Никифор Герасимович Яганов. Грузоподъемность её до одной тонны. На байдару ставят водосной мотор «Вихрь» и с 10-12 пассажирами ходят морем в п. Палану...

При спуске байдары весной на воду всегда устраивали большой праздник. Пожилые люди «кормят» жиром «охранителя» байдары и другие семейные и родовые «священные» предметы.

Во время этого праздника убивали жертвенную собаку. Мужчины проходили под кишками собаки, поднятыми на копыя. А женщины в праздничной одежде вместе со своими детьми стояли на берегу: им запрещалось подходить к байдаре, чтобы «не отпугнуть охотничью удачу». Женщины, для того чтобы как-то способствовать удачной охоте, стоя у самого обрыва, танцевали и пели. Эти танцы считались колдовскими, ритуальными и оно должны были помочь добыть нерпу или лахтака.

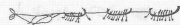
ПРАЗДНИК ВЕСЕННЕГО СПУСКА В С. РЕКИННИКИ⁵

Берут деревянного идола и толкушку. Проходят через весь поселок. К этим морским охотникам присоединяются и другие жители, и идут к тому месту, где

⁴Полев. матер. авт. Чечулин В., с. Анапка., 1973 г.

⁵Полев. матер. авт. Наянова М. Н., 50 лет, с. Лесная. Зап. 12 февраля 1976 г.

Полев. матер. авт. Черный Афанасий Павлович, с. Рекинники, 1973 г.



хранится каркас байдары. Здесь берут «охранителя-идола» и начинают его «будить».

Берут «милгинан» (лучковое сверло с деревянной антропоморфной фигурой – «идолом») («сверлят», «открывают») ему «глаза», «пупок» – выемки на деревянной фигурке – «будят его». Когда «разбудят его», здороваются с ним, дают ему ритуальное блюдо тылкытал (толкушка) поест. После чего начинают добывать огонь.

Берут салаков и сверло и при помощи вращения добывают огонь – разводят небольшой костер. Все подходит к салаке с толкушей и, немного поев, начинают бросать толкушей друг в друга. Это ритуальные игры между мужчинами.

Праздник «открывают» женщины и девочки, демонстрируя исполнение традиционных танцев и песен, тематически связанных с морем, морской охотой. Одежда мужчин промысловая, из кожи и замши. У женщин – праздничная, украшенная бисером, бусами, традиционными орнаментами.

Праздник проводится в мае-июле, тогда, когда море освобождается от льдов.

ВЕСЕННИЙ СПУСК БАЙДАРЫ В С. РЕКИННИКИ⁶

Старики идут на море спускать байдару. С ними мужчины и мальчишки подходят к байдаре. Женщины остаются на берегу. Мужчины ведут с собой «хорошую» собаку и, обязательно, стальное копые на длинном древке. Собаку с левой стороны поражают копьем в сердце. Говорят: «Чтоб хорошая навигация была. Чтобы удачная охота весной, летом и осенью была». Кишки (иногда с внутренностями) растягивают на копыях (реже – гарпунах). Под ними проходили все те охотники, которые сажались в байдару.

Спуском байдары руководит «главный кормчий». Байдару с веслами поднимают и несут на руках к морю. Устали – поднимают и несут на плечах. Вот все остановились, присели отдохнуть: байдара слишком большая и тяжелая: вес ее покрышки иногда достигал двухсот килограммов. Байдару сталкивают в воду.

В это время женщины на берегу танцуют и поют, «задабривая» вредоносных духов, нинвитов». Хозяина моря, который во внешнему виду очень был похож на огромного лахтака (или силуча). Мужчины отталкиваются от берега, поднимают весла и, размеренно гребя, уходят в море. Женщины на берегу продолжают петь и танцевать. Большой праздник устраивали после возвращения с охоты.

ПРАЗДНИК ВЕСЕННЕГО СПУСКА БАЙДАРЫ

Встают как обычно. У них в доме (традиционное жилище) есть свой «охранитель» деревянный «салак», вырезанный из доски, с хорошо выраженной «головой» с глазами и ртом и «туловищем».

⁶Полев. матер. авт. Притчина Мария, с. Рекинники, Тымлат, 1982 г.



Хозяйка рассказывает детям у стола и готовит праздничное блюдо толкушу «стылкытыл». Она говорит детям о том, что скоро к ним «в гости» придет «аппапиль» (дедушка), и он первый отвечает толкуши, а потом все остальные. В это время один из пожилых членов семьи незаметно подходит к опорному столбу жилища и стучит по столбу. Быстро повернувшись к двери, он кричит: «А, это ты идешь?! Идешь к нам, аппапиль?! В это время выбегают две-три женщины и мужчина, которые заносят с улицы ранее привязанный к внешней ручке двери специальный предмет гичгия.

«Наконец-то пришел море открывать? Ну, давай!».

Гичгия заносит, «сажают» его, намажут ему рот жиром («кормят»). Костёр или очаг в это время гасят. Его специально тушат, когда заносит «гичгия». А когда занесут, разводят новый костер или по-новому зажигают огонь в очаге.

Огонь высверливали при помощи огнивной доски, поджигали бересту. Когда запылает, раздаются возгласы:

— Море открылось! Новый огонь! Навигация на море открылась! Охота!

И тут все приступают к еде. Есть должны в доме все без исключения. Все вместе поели — начинают веселиться. Бубнисты, женщины или мужчины, играют на нескольких бубнах попеременно или вместе. Все присутствующие танцуют вокруг костра. Надевают праздничную национальную одежду, украшенную бисером, орнаментами. Бубнисты играют на бубнах и одновременно поют свои родовые песни. С ними поют все желающие.

После песен и танцев выходят из дома и, возглавляемые опытными охотниками пожилого возраста, все мужчины и мальчики идут к морю спускать на воду байдару. Все женщины остаются дома.

Мужчины берут с собой «хорошую» собаку и, копьём, с левой стороны, убивают. При этом говорят: «Чтобы хорошая навигация была! Чтобы удачная охота была!» Кишки жертвенной собаки растягивают на копыях (или гарпунах). Под ними проходят «новички», ранее в охоте не участвовавшие. Всем здесь руководит главный, опытный бывалый охотник.

Мужчины берут байдару со всеми вещами, с припасами. Несут на плечах, все остальные идут следом за ними. Байдару сталкивают на воду. В неё сажались от восьми до двенадцати человек. Все, кроме одного — рулевого (и во время охоты — и охотников), сидели лицом назад.

Вес байдары, иногда шпигтой из несколько десятков шкур морского зверя, более ста килограммов. Особенно крепкими были шкуры ляхтака. При посадке на байдару осматривали торбаса (чтобы на подошву не налипли острые камешки), проверяли ножи и гарпуны, чтобы были зачехлены, — всё для сохранности покрывши байдары. Охотились при помощи гарпунов, в более поздний период — с винтовкой или карабином.



ПРАЗДНИК ВЕСЕННЕГО СПУСКА БАЙДАРЫ В СЕЛЕ ПОДКАГИРНОЕ¹

Брали деревянного «идола» — «охранителя» байдары и проходили охотники на морского зверя с ним через весь поселок. К ним присоединялись и другие мужчины, и мальчики-подростки. Все они поворачивали к высокому помосту на сваях, где лежит килем кверху каркас байдары. Они подходят к байдаре и молча «будят охранителя», «просверливая ему пулю», «открывая ему глаза сверлением, уши, рот», чтобы он «все видел и слышал». Когда «разбудят» — здороваются с ним. Готовят ему толкушу и дают ее «поест».

После чего начинают добывать «праздничный новый» огонь. Берут калаков и лучковое сверло и высверливают им огонь. Разводят небольшой костер. Все подходит к деревянному камане с толкушей, начинают угощаться. Немного пьют, начинают бросать друг в друга кусочки толкуши.

И это продолжается до тех пор, пока толкуша не кончится. Это традиционное излюбленное народное блюдо коряков должно было понравиться и «морским жителям» — ластоногим, объектам предстоящей охоты. А обряд символизировал также «удачную охоту на море». Праздник начинался в мае-июне, в зависимости от того, когда море открывалось, освободившись ото льдов.

После «угощения толкушей» — если заранее приготовленное женщинами перчище мясо, сало, жир, ююло.

Байдару с натянутой кожей покрывшой уносили к морскому берегу, где их ждали жители села, их матери, жены, дочери.

На берегу убивали жертвенную собаку. Ее кишки растягивали на двух копыях, длиной более двух метров. Под кишками, для очищения от вредоносных невидимых духов проходили все участники морской охоты.

И только здесь, у байдары, не переходя условную черту, отделявшую их от мужчин, женщины, по древним обычаям могли выразить свои чувства посредством танцев, плясок, песен. Они, в отличие от мужчин, одетых в неброскую, но удобную промысловую одежду, были одеты в яркие кушлянки, торбаса и головные повязки — лен'аты, украшенные уникальными по красоте орнаментами, подвески из бус, бисера.

ПРАЗДНИК ВЕСЕННЕГО СПУСКА БАЙДАРЫ В С. КУАТУШНОЕ²

В сороковые-пятидесятые годы жители с. Куатушное, колхозники колхоза им. Горького, занимались морским зверобойным промыслом. Для этого изготавливали каркасные байдары, обтянутые шкурой морского зверя. Такие большие байдары — «култатват» имели от пяти и более метров длины. На некоторых из них было по 20 гребных весел (гэвиан). Каркас байдары (атвуг'ут) был деревянный,

¹Полес. матер. авт. Пригчина М. О., с. Рекинники, 1972

²Полес. матер. авт. Микюль В., с. Рекинники, 1972 г.

³Полес. мат. авт. Тыкьявнина Д., Жуков И., 1972. 1988 г.г., с. Рекинники, Тымлат



наборный, а покрывка (аваналты) шита из обработанных шкур морского зверя. На носу (эи'эан) байдары сидел гарпунёр.

На байдарках не только охотились, но и ставили ременные сети на лахтако, куда часто попадались сивучи и киты, которые уносили сети. На мысе Говена 20-30 колхозников ставили сети на нерп и лахтаков. Экипажами, если байдары были личными, руководили хозяева байдары, если колхозная – то бригадир охотников.

У култушинцев (коряки-алоторцы) были хорошие трудовые навыки по изготовлению байдар, и поэтому проводились праздники «Первого спуска байдары», «Весеннего спуска байдары», на которых выполнялся ряд обрядов: «кормление жиром или кровью добытого зверя», деревянных антропоморфных охранителей, из огнивой доски высверливали «новый огонь», при «одевании» кожаной покрывки байдары произносили заговоры и заклинания.

Перед спуском байдары и началом морской охоты убивали жертвенную собаку и проходили под её растянутыми внутренностями («очищающий обряд»). Женщины оставались на берегу, не нарушая условную черту, т.к. это считалось «счастливыми, могущими накладывать несчастье». Они исполняли ритуальные танцы, которые должны были «принести удачу охотникам» на промысле.⁹

ЛЕТНИЙ ПРАЗДНИК ТАЛЫВ'РАТК (ТАПЫТАЛА) В С. ПОДКАГИРНОЕ¹⁰

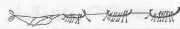
В корякском традиционном жилище с двумя выходами через коридор (летний выход) и через верхний (зимний) – летом устраивался традиционный, в других селах не отмеченный, «Летний праздник» «талыв'ратк». В гости приглашали жителей села, родственников из других сел, гостей. Готовили угощения: нерпичье мясо и жир, отварную и вяленую рыбу и главное угощение – толкушу (тылгытлы). На празднике плясали и пели под аккомпанемент бубна личные и родовые песни.

Праздник был связан с культом морских животных: нерп, лахтака, сивуча. Для них устраивали главный обряд этого праздника. Через верхнюю дверь опускали двойной нерпичий или лахтажий ремень, на середине которого через два отверстия был продет пропеллерообразный предмет, который называется таллытал. Ремень заранее проверялся на прочность. Для этого к его нижним концам привязывались толстые березовые перекладины, к которым по знаку устроителей праздника бросались жители села, хватались за нее, расквашивали, подали, сопровождая этот обряд криками, праздничными восклицаниями, шутками.

Наконец, на березовой перекладине качался как на качелях почти все население села. Если ремень рвался, то его заменяли другим и также проверяли на прочность. После этой «проверки прочности» на ремень надевали таллытал и тянули ремень (предварительно его туго закрутив) на себя.

⁹Полев. матер. авт. Нутаам А. В., Косыгин П. Н., с. Култушово, 1967 г.

¹⁰Инф. Жуков И., с. Подкагирино, с. Рекинники, 1980 г.



Ремень раскручивался, и благодаря вращательной инерции таллытала закручивался в обратную сторону. Через некоторое время он мог быть порван. Но, по-вероятному на прочность ремень, освобождали от таллытала, сворачивали и хранили до осеннего заключительного праздника морских охотников. Если ремень был слабый и рвался, к нему (для хозяйственных нужд).

Хозяин дома и тот, кто выстреливал таллытал, не имели права взять даже кусочка ремня. В отличие от обряда, проводимого с таллыталом в других селах, на празднике талыв'ратк ремень рвали не сидя, а стоя. Для участников обряда и гостей, чтобы они «стали сильнее», ставили высококалорийную мясную пишу, а «для сердца таллытала» (его олухотворяли) – ранние ставили на стол «а'пак» (мухомор), гриб, вызывающий галлюцинации. По-видимому, потребление его людьми старшего поколения приводило в состояние экстаза, транса. Хозяин не участвовал в обряде таллытал, а отходил в сторону. Он стоял в центре жилища и руководил, приглашая участвовать в обрядах, играх, танцах.

Таллытал тащили на других праздниках. Большой таллытал, если ему было тесно в жилище, на завтра тянули на улице.

ПРАЗДНИК ПЕРВОЙ РЫБЫ¹¹

Праздник «Первой рыбы» начинается с обряда «заманивания» лососевой рыбы в реку. Когда лососевая рыба долго не идет на нерест, жители села решают сами «позвать рыбу». Поводом для этого служит и факт появлением чаек, которые якобы «приводят рыбу из моря в реку».

Из сухой травы женщины села плетут длинные веревки, соединяя их между собой, а за конец ее привязывают голову первой пойманной лососевой рыбы и ее внутренности. Один конец веревки держат в руке, другой бросают далеко в реку. У разных групп коряков соломенную веревку в реку бросали по-разному: одни на середину реки, другие – вверх по течению, третьи – вниз по течению. За веревку брались женщины разного возраста: бабушки, пожилые, молодые беременные женщины, девочки. Они тянули веревку и кричали: «О, сколько рыбы! Ах, как тяжело тянуть! Вот всем нам хватит на зиму!»

Пожилые женщины проводили ритуальные обряды, связанные с праздником «Первой рыбы». Одним из них является вшлестение рыбы в соломенную веревку для вяления, во время которого шепчут заклинания. Заклинания шепчут и на отрезанную голову рыбы после ее поимки. Во время хода лососевой рыбы запрещалось обрабатывать охристым настоем ольховой коры, имеющий красно-оранжевый цвет, оленьи шкуры, что, якобы, могло отрицательно повлиять на рунный ход лосося. Во время нереста нельзя было надевать обработанную охрой праздничную одежду.

На празднике «Первой рыбы» готовили блюда из свежей лососевой рыбы:

¹¹Полев. матер. авт. Села Карага, Манилы, Тигиль. 1966–1988 гг. Майгичил Н. Н., с. Манилы, с. Парень, 1982 г.

варили уху, жарили рыбу, готовили малосоленную рыбу, спинки некоторых лососевых ели в сыром виде. Икру потребляли малосоленную, а также заворачивали в сладкий березовый дуб. Последнее блюдо считалось высококалорийным и вкусным, и его брали с собой охотники, каюры, пастухи.

Вечером в доме, где проводился обряд «заманивания» первой рыбы, играли на бубнах, пели, плясали.

ПРАЗДНИК ПЕРВОЙ РЫБЫ В СЕЛЕ КУАТУШНОМ¹²

Когда нерестовый ход лососевой рыбы задерживается, или она «свой путь изменит», и первая рыба «прошла незаметно», жители села решают провести праздник «Первой рыбы», который поможет найти дорогу рыбному косяку в реку.

Для этого ловят одну самку с красными пятнами на брюшке, которую быстро разделяют. Голову через жабру привязывают веревкой из соломы прибрежного злака. Веревка (талат) длиной 0,5–1 м привязывается к ольховой ветке, в веревку вплетают рыбы внутренности, молюки, привязывают траву лаутэн и бросают далеко в реку.

Десятки женщин посёлка хватаются за веревку и тянут её к берегу (или, в другом случае – вдоль берега) и кричат: «Помогите, очень тяжело: много рыбы поймали!». В этом обряде участвуют только женщины и поэтому праздник считается женским. «Чаячьё» междометие «Кыйя!» – не произносят. После обряда ставят сети и из рыбы первого улова готовят угощения для праздничного стола: рыбная уха, отварные головки лосося, малосоленная икра, слабосоленые брюшки.

На малых реках и ручьях жители с. Култушное ставили запоры для лова рыбы – из жердей, которые называли «эпы». Рыбу, чтобы не портилась, быстро перекладывали крапивой. А на зиму заготавливали в глубоких ямах с вертикальными стенками, обставленными плетенками из веток, соломенными циновками. Сверху клали циновки и засыпали землей. Этой «кислой рыбой» кормили ездовых собак, основу зимнего транспорта.

После успешного улова в каждом доме устраивали свой праздник (семейный). Большинство блюд готовилось из лососевых пород рыбы. На празднике «Первой рыбы», который проводится и в настоящее время, поют песни и исполняют танцы, связанные с рыбацкой тематикой: поэтизируется процесс лова, выступает рыбак удачливый и «рыбак-неудачник», показываются пантомимы на тему неудачной рыбалки молодого рыбака с удочкой.

Для детей родители на празднике изготавливали своеобразный музыкальный коряжский («фольклорный») инструмент: в рыбный пузырь насыпали кедровые орехи, пузырь надували и завязывали. На этом музыкальном инструменте дети аккомпанировали своим родителям во время исполнения песен и танцев.

¹²Полев. матер. авт. Нутаам А. В., Косыгина П. Н., с. Култушное, 1976 г.

ПРАЗДНИК ПЕРВОЙ РЫБЫ В С. РЕКИННИКИ¹³

Праздник отмечался в июне. Пожилые женщины этого коряжского села собирались на берегу реки или бухты. Для праздника они заранее готовят, плетут из соломы дикого злака, произрастающего на морском или речном берегу, веревку («н'аталат'яткин», «талат»). К одному из её концов привязывают первую, пойманную в реке, рыбу. Иногда эту веревку другим концом привязывали к ольховой, имевшей ритуальное значение, ветке, которую держали в руке. Одна из самых почтенных женщин бросает конец веревки с рыбой в реку. Тянет её, показывая, что тянет с трудом к берегу, и зовет на помощь других женщин: «Идите сюда, помогите мне, столько рыбы, что я одна не справлюсь!». К ней подходят другие женщины, и среди них многие беременные, и начинают тащить веревку на берег. В Рекинниках тащили веревку от воды на берег, в других селах – по-другому.

И. С. Гурвич

...Женщины кричали, подражая чайкам, чайки: «Кыйя! Кыйя! Высокотмыньяк Сула?...»

Таким образом, привлечение рыбы в реку и праздник часто (в Подкагириной, Рекинниках, Караге) проводился в том случае, если лососевая рыба на нерест шла плохо.

Первую рыбу вынимали из сети, разделявали, удаляли хребет, отрезали голову (ставят тхапу)?? и с другими яствами угощались. После праздничного стола в тот же день или на следующий приступали к лову...

Жабры, плавники и соломенную веревку вешали на кустах рядом с рыбой.

ПРАЗДНИК «ПЕРВОЙ РЫБЫ»

Первую, пойманную во время рунного хода лососевую рыбу и голову с жабрами и внутренностями, икрой и молюками вместе с кишками вилетали в соломенную веревку из солом дикого злака. Веревку («талат») привязывали за конец ольховой ветки, подходили к реке и рыбку голову на соломенной веревке забрасывали далеко в реку.

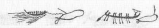
На празднике «Первой рыбы» участвовали исключительно женщины села, в основном пожилого возраста, но среди них было много беременных, были и бездетные, а также и дети. Во время проведения этого праздника, нельзя было обрабатывать, особенно дубить, «красить» при помощи настоя ольховой коры – «охрь», т.к. считалось, что красный цвет обработанной шкуры и цвет красной лососевой рыбы – «несовместимы», и рыба может «не зайти в реку».

Участвующие в обряде женщины, особенно пожилые, считали, что чайки, кружащиеся над косяками лосося, «приводят рыбу в реку», но не наоборот. А бездетные верили, что их участие в этом обряде будет способствовать

¹³Полев. матер. авт. Жуков П., Черных А. П., с. Рекинники, 1981 г.

И. С. Гурвич «Крав. Зап.», Вып. 3 г. Петропавловск-Камчатский, 1976 г. стр. 48.

И. С. Гурвич «Коряжские промысловые праздники (Сиб-й этн-й сб-ж)», М., стр. 247, 1962 г.



рождению ребенка, так как лососи очень плодовиты и мечут огромное количество икринок.

И поэтому женщины приветствовали чаек «чаячными криками» (или чаячными напевами): «Кыйя! Кыйя!».

Одна из почетных пожилых женщин начинала свои магические заклинания, «завлекающие рыбу в реку», тянула веревку и громко кричала: «Идите сюда, помогите тянуть, очень тяжело». Женщины отвечали: «Ой, ой, сколько идет рыбы! Идите все сюда!», и несколько десятков женщин тянули соломенную веревку (талат) с головой лосося от берега перпендикулярно в сторону тундры. К ним подходили жители села: мужчины с сетями, дети, после чего начинали лов рыбы.

Рыба первого улова распределялась между всеми жителями села, соответственно количеству членов каждой семьи. В семьях рыбаков устраивался «Праздник первой рыбы», где на стол подавались блюда из рыбы («ыныннэн»): рыба жареная, отварная, печеная, уха, икра («лэлн'ын»), отварные головки рыбы.

То, что этот нымыланский праздник был исключительно женским, объясняется традиционным участием в речном рыболовстве большей частью женщин, т.к. мужчины охотились на морского и тундрового зверя и были заняты в наиболее продуктивном оленеводстве.

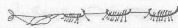
ПРАЗДНИК «ПЕРВОЙ РЫБЫ» У АЛЮТОРЦЕВ С. АНАПКИ¹⁴

Когда в начале лета над рекой появляется много чаек, все женщины села готовятся к празднику «Первой рыбы». Для этого праздника они приготовили плетеную веревку из соломы дикорастущего на берегу моря злака. Они ловили первую лососевую рыбу-самку, потрошили её, отрезали ей голову, внутренности иногда влетали в эту веревку, а веревку за жабры привязывали к голове рыбы.

На берегу собиралось значительное количество женщин, желающих участвовать в празднике «Первой рыбы», одним из основных обрядов которого был обряд «заманивания рыбы в свою реку». Жители села полагали, что рыбу надо «заманить в реку», если рыба долго не шла на нерест. Сюда приходила большая половина женщин села, в том числе беременные и пожилые, а также те, кто не мог забеременеть и родить ребенка. Они считали, что способность лосося метать огромное количество икры и производить большое количество потомков, может перейти и на человека.

Конец веревки крепили к ритуальной ольховой ветке и бросали в реку на ее середину. За веревку и ветку хватались все присутствующие женщины. Они кричали, что им очень тяжело «тащить так много рыбы», и что надо, чтобы им помогли.

¹⁴Полев. матер. авт. Нестеров А., Алки Н., с. Рекинники, 1981, 1983 г.



И подошедшие к реке женщины спешили к ним на помощь. Вскоре появившиеся над рекой чайки, встречались радостными криками женщин. Они кричали слово: «Кыйя!», которое считается радостным криком чайки, увидевшей рыбу. «Кыйя, кыйя!!» – повторяли женщины, так как по поверью считалось, что именно чайки «приводят рыбу в реку, а не наоборот».

К лову рыбы приступают в этот же или на следующий день. Головка лосося, состоящая большей частью из хрящей, съедобна и в сыром виде. Но для того, чтобы не заболеть желудочной болезнью, от её хрящевой части отрезали маленькие кусочки и шептали заклинания («ывынгын»), после чего совершали обряд «кицу рот». Для этого кусочком головки рыбы прикасались к схематически нарисованному лицу человека (или к настоящему лицу), на котором было отмечено семь точек: первая – у внешнего уголка правого глаза, вторая – на середине лба, третья – у внешнего уголка левого глаза, четвертая – у левого уголка рта, пятая – на кончике носа, две шестые – на середине левой и правой щеки, седьмая – у правой губы. Кусочком лососевой, красной рыбы (обмакнутой иногда в жир или кровь лосося) касались этих точек и спрашивали на алюторском диалекте: «Моя рыкир'н'н?» («Где мой рот?») и отвечали: «Вайнырыкир'н'н» («Вот рот!») Спрашивали: «Мика вуттыл?» («Чей здесь?») Отвечали: «Гынынн» («Мой!») После этого (перасифованного) обряда проводился обряд «очищения участников праздника, им под ноги бросали из костра или очага горящие угли, а в огонь (взаимно) одну или несколько шерстинок («кормили огонь»).

Лов лосося ведется коллективно закидными неводами или индивидуально для каждой семьи – ставными неводами.

После лова почти в каждом доме устраивался семейный праздник «Первой рыбы». Угощения готовились не только из лососевой рыбы первого улова, но и из оленины, нерпичьего мяса и жира, продуктов из магазина. Специфическим блюдом рыбной кухни алюторцев, как и других групп коряков, являются рыбы головки, отварные и «кислые» («выслэвут»), высококалорийная икра «лэлн'ын».

На празднике исполняются традиционные личные и родовые песни, песни «о празднике рыбы», созданные здесь на празднике пожилыми женщинами и мужчинами. Танцы исполняются типичные для нымылан: мужчины танцуют в медленном размерном ритме, полусогнув ноги в коленях, притопывая то левой, то правой ногой. Женщины – чуть наклонившись вперед, на носках покачиваясь то в левую, то в правую сторону. Есть и характерные танцы, имитирующие некоторые моменты праздничных обрядов и этого праздника.

Присутствующие на празднике дети играют в настольные корякские игры «к'э'нэр», «умчэру» (игра с короткими палочками). Это семейный праздник, и он чаще проводится теми семьями, которые участвовали в праздничных обрядах праздника «Первой рыбы».

ПРАЗДНИК ПЕРВОЙ НЕРПЫ В С. ВЕТВЕЙ¹⁵

— Помню ещё, в детстве был праздник нерпы у охотников с. Ветвей, который праздновался осенью. Там угощали толкушей, ягодой, мясным супом, юколой. Мужчины и женщины пели и танцевали. Было очень весело.

Видел там и деревянных «божков», около которых «сколдовали». На празднике были и наши соседи оленеводы и рыбаки. На празднике во время танцев всегда побеждали женщины, а также молодые пастухи-олленеводы, которые плясали «вприсадку», красиво играли на бубнах.

Тогда мужчины на празднике рвали два ремня, но без вертушки-таллытала, как сейчас. Один из них становился на ремень ногами, а другой тянул ремень на себя. Так они порвали один ремень, и все очень радовались.

ПРАЗДНИК ОТПРАВЛЕНИЯ ЛАХТАКА В С. РЕКИННИКИ¹⁶

Осенью, в ноябре, делают лахтаков из ольховых палок, которые связывают специальной травой – «лаутэна». В лахтака кладут и угощение «толкушку». Сколько убили летом лахтаков, столько и делают этих «ненастоящих» лахтаков для жертвы. Их вешают на стенку в доме и начинают танцевать. Устраивают обряды.

Обряд «талыролатк», когда гадают при помощи вертушки на лахтажьем ремне, где перевёрнется ремень. Если он перевёрнется за вертушкой (талытал), а не с той стороны, где держится за конец ремня участник праздника, то лахтак на будущий год снова «вернется».

После этого начинают играть на бубнах, танцевать, веселиться. Хозяйка готовит праздничный ужин с национальным блюдом «тылгытылом» – толкушей, в состав которого входят: нерпичий жир, взбитый до состояния крема, ягоды (брусника, шикша), сердцевина кипрея (нунун), тонизирующие корни («к'у-тав'ю», «мыгав'ю» – золотой корень и корень морского растения), которые имеют тонизирующее свойство. Варят мясо олень, жарят нерпичий жир, который едят с юколой, пьют крепкий чай.

На следующее утро в дом заходят мужчины и они вместе с членами семьи, которые устраивали этот праздник, берут «макеты» лахтаков и идут на реку к проруби. «За хитрость лахтаков» люди их «обманывают»: в прорубь бросают «макеты» их не вместе, а по отдельности, и при этом говорят: «Олололо, лахтаки (эммыл, ун'алу, ун'илу), приходите завтра!». И еще просят о том, чтобы мужчины убили больше лахтаков. После чего мужчины собираются и уходят на морскую промысел в море, где море ещё не покрылось льдами.

Иногда, при «обращении к лахтакам», мужчины просят, чтобы и на следующий год охота на них была удачной, так как считалось, что «лахтаки приходят»,

¹⁵Полев. матер. авт. Чечулина Л. И., с. Алапка. 1978 г.

¹⁶Полев. матер. авт. Яковач В., с. Хайлино (род. в с. Ветвей) 1975 г.

чтобы отдать человеку мясо. Охотники «советуют» лахтакам, чтобы они приходили в большем количестве.

ПРАЗДНИК ЛАХТАКОВ В С. ПОДАКАГИРНОЕ¹⁷

Этот праздник проводил всегда в ноябре месяце, после удачной охоты на лахтака и нерпу. В доме собирались все желающие принять участие в празднике.

Праздник начинался с угощения каждого присутствующего толкушей, а также отварным мясом добытого зверя. После чего начинаются пляски, посвященные «пришедшему в гости к людям лахтаку», и снова продолжают угощения. На стол ставят тарелки с толкушей, нерпичим салом и жиром.

Для «благополучия семьи и удачной охоты в дальнейшем» бросают друг в друга небольшими кусочками толкуши (тылгытыл). Толкушей и жиром морских зверей «кормят» печку, огонь. И начинаются общие танцы, во время которых многие исполнители танцуют по несколько часов без перерыва.

Если праздник проводился в традиционном жилище с выходами через коридор и через верхнюю дверь-люк, то на крыше жилища закрепляли один двойной конец ремня с вертушкой-таллыталом на середине, а другой конец опускали в жилище. Участница обряда бралась за ремень и раскачивала таллытал в стороны, сопровождая действия обрядовой песней с такой самоотдачей, что впадала в состояние транса.

На празднике проводили обряд «отправления») моделей добытых лахтаков. Изготовленные из ольховых веток (их рубили топором на 20-ти сантиметровые куски), связанные ритуальной травой лаутэн, под которую клали кусочек толкуши, их «отправляли», или сжигая в печи, или бросали в прорубь (в с. Рекинники). Праздник продолжался один день, реже – два.

ПРАЗДНИК МОРСКИХ ЗВЕРЕЙ (ЛАХТАКА, НЕРПЫ) В СЕЛАХ РЕКИННИКИ, ПУСТОРЕКЕ, ПОДАКАГИРНОЕ¹⁸

Этот праздник проводился в ноябре в селах Рекинники, Пусторекке, Подкагирное. Из ольхи делают «лахтаков». Им «дают толкушу») и завязывают травой лаутэн. Эту траву, которой завязывают лахтаков, – заплетают. Сколько убили летом лахтаков, столько и делают деревянных лахтаков. Толкушу кладут в последний момент. «Лахтаков» вешают в любом месте жилища и начинают играть на бубне, танцевать.

Утром деревянных лахтаков относят в реке и бросают в прорубь, когда ходят к проруби, кричат: «Ололо!» – междометие, выражающее радость. И здесь они просят, чтобы на следующий год было больше лахтаков в море, чтобы охота была удачная.

¹⁷Полев. матер. авт. Черных Н. А., с. Рекинники, Черных А., 1966, 1982 гг.

¹⁸Полев. матер. авт. Жукон И., с. Рекинники, 1972 г.

¹⁹Полев. матер. авт. Черных А. П., с. Рекинники, 1972 г.

Рано утром мужчины собираются и уходят на промысел морского зверя. Обряд отправления морских зверей был заключительным на праздник. А перед этим обрядом ставили на стол угощения: толкушу, юколу, в деревянной посуде – отварное оленье мясо, нерпичье сало и топленый жир, брусику.

На празднике в Рекинниках исполнялось большое количество песен и танцев, ритмика которых отличалась от всех соседних сел. Праздничного блюда толкуши (тылгытыл) на праздник готовили по несколько десятков килограммов. Праздник чаще всего продолжался одни сутки или двое.

ПРАЗДНИК РИТУАЛЬНОЙ МАСКИ УЛЛЮН¹⁹

Праздник проводился в ноябре. В нем участвовали два, четыре, шесть, реже и более ряженных в деревянных масках. Иногда их было и нечетное количество (три человека), но это являлось исключением из правила.

Все жители села, а также и их дети, собирались в доме были зрителями и «сопереживателями». Родители заранее предупреждали своих детей, что сегодня вечером из тундры в гости в село придут люди «уллюн» – «люди с деревянными лицами». Хозяева праздничного дома готовили угощения: нерпичье мясо, нерпичий жир (мэткам), толкушу, ягоду (брусику, шикшу, жимолость), т.е. пищу, «которую любили уллюн».

Поздним вечером приходили в дом, где проводился этот праздник, одетые в вывернутую наизнанку меховую одежду: кухлянки, малахаи, в торбасах и рукавицах, с деревянными масками на лицах, с суковатыми толстыми березовыми посохами в руках.

Они могли стать к любому человеку, испугать ребенка, уворовать девушку и выдать её замуж в отдаленное село. Уллюн ходили по всем домам села, но из-за масок их никто не мог распознать. Часто у них в руках были и «олховые ритуальные ветки», которыми они, якобы, отгоняли «нечисть» – нинвитов.

Уллюн имели и свой «язык», «слова» которых произносились при помощи по-свистывания, прищелкивания языком, горловыми звуками. С вечера до поздней ночи, а иногда и до утра они исполняли разнообразные танцы, главным образом гротескные, юмористические.

Лучшими уллюн в Корякском автономном округе были Яганов Анатолий, Панкаринов Евгений. За исполнение танцев жители села преподносили им дары: нерпичье мясо, лемешину смесь табака с пеплом березового гриба – («жевательный табак»), толкушу, шишки кедровые, юколу.

При них нельзя было смеяться, громко говорить, т.к. уллюн жестоко наказывали олховыми ветками. В настоящее время праздник уллюн отмечается в виде обряда на празднике «Хололо».

Жители села, участники праздника танцевали под бубен, пели и веселились,

¹⁹Полев. матер. авт. Агинь Н. Н., Жуков И., с. Рекинники, Подкагирное, Карага, Анапка, 1966–1988 гг.

а в это же время уллюн вели себя более спокойно. Если уллюн были одеты гротескно, то жители села – в праздничной одежде.

В появляющейся на празднике группе уллюн – половина мужчин и половина женщин, «их жён». По представлениям жителей села, уллюн – это древние люди, т.е. по-видимому, предки. Миссия их, в общем, была положительной: они перераспределяли продукты (в обряде хищения запасов у богачей и передачи беднейшим жителям и прочее).

УЛЛУУАНГЫТ – ПРАЗДНИК СИВУЧА В С. КУЛТУШНОМ²⁰

Праздник проводился осенью, как и праздник нерпы, но только в том доме, где хозяин убивал сивуча (уялуул). Моя мать Тнанаут в начале праздника раскачивала привязанный к косяку двери длинный ремень из шкуры сивуча, свернутый в большое кольцо. За конец ремня, касавшегося пола кухни, она раскачивала и ремень, и кольцо, таким образом «обращалась» к добытому зверю, чтобы он «не спал», «не засыпал».

В это время гости-мужчины кричали: «Тр-тр-тр!!!». Мужчины, «резчики по дереву», сидя на полу, промысловыми ножами вырезали два «крылатых» пропеллерообразных предмета – таллыталов: один небольшого размера для детей, другой метровой величины, массивный и тяжелый – для мужского обряда с таллыталом. Через два отверстия посередине таллытала протягивали ремень из шкуры сивуча. Дверь кухни открывали настежь.

Один двойной конец ремня привязывали за столб противоположной стенки коридора так, чтобы таллытал («вертушка») оказался точно в дверном проеме между кухней и коридором. За второй двойной конец ремня (через него продевали палку) брались несколько мужчин, и предварительно закрученный до отказа ремень раскручивался с огромной скоростью и громким гулом и по инерции закручивался в противоположную сторону.

В доме возникал настоящий ветер, раздавались радостные крики, восклицания, из соседней комнаты доносился ритмичный топот: там в это время исполнялся коллективный женский танец «морских зверей» – объектов охоты и благосостояния береговых коряков-нымылаи.

Для детей изготавливали маленькие таллытала, но не на ремне, а на крапивном или кипрейном шнурке. Детский таллытал «действовал» по принципу известной игрушки с вращающейся на нитке пуговицей. Тем не менее, корякский обрядовый предмет таллытал имеет почтенный возраст.

Этот обряд – центральный на «праздниках встречи и проводов ластоногих», функция его в основном гадательная: «доберется ли отравленный морской зверь в потусторонний мир, и возвратится ли он возрожденным снова в море, и придет ли в гости к охотнику снова?!».

²⁰Полев. матер. авт. Ланкава А. Т., ее мать Тнанаут, с. Култушно, 1976 г.

На празднике проводили обряды с салаками, «которых кормили кровью, токушей, жиром» для того, чтобы они способствовали удаче в морском зверобойном промысле. На празднике ели мухомор, после которого кружится голова, появляется чувство страха, и отдаваясь его бьются о пол или о стену. Все гости играют на бубнах, танцуют, поют на протяжении суток. Деревянных масок на празднике не видела.

ПРАЗДНИК ВСТРЕЧИ БЕЛУХИ²¹

После того как убьют и вытащат на берег белуху, первой к ней подходит женщина. В руке она держит ветки карликовой березы, ольхи. Женщина начинает петь: «Оло-ло, о-ло-оло-ло-ло-ло». За ней становятся другие женщины.

Одна из них подходит к белухе и кладет ей на хвост морскую травку, когда женщина перестает петь – «хололокать», она бросает в море ветки березы. Тогда все женщины берутся за веревку, которая привязана за белуху и пытаются вытащить её на берег. Свои действия они сопровождают возгласами «оло-оло, оло-оло-оло-оло!».

ПРАЗДНИК КИТА У КОРЯКОВ ПЕНЖИНСКОЙ ГУБЫ

В приморском селе коряков-нымылан на морском берегу собирались жители. К берегу приближалась байдара с морскими охотниками. Не доходя до селения, с байдары высаживался человек, который шел впереди байдары с ольховой веткой в руке. Он нес «ольховую весть». Жители уже без слов знали, что охотники добыли кита и начинали готовиться к встрече «дорогого гостя» (г'клак) кита (юнг'я).

Они собирали ветки ольхи, готовили праздничные кухлянки, головные уборы из ритуальной травы лаутэн, которые надевали на лицо. Из травы плели корзину. Доставали праздничную деревянную посуду, украшенную орнаментом: маленькую кружечку, деревянное блюдо (камаг'а), дочечку.

Выходил хозяин с «ольховой вестью» и сообщал, кто убил кита. Жилище этого человека («хозяина-добытчика») становится праздничным домом. Из него выносят лишнюю мебель, постели, как на корякском похоронном обряде, ветками ольхи закрывали верхнее отверстие (з'юг'гнго), чтобы не проникла дневная свет.

Это традиционное корякское жилище с выходами через нижний коридор и верхнюю дверь-люк «очищалось» посредством обрядов для проведения праздника.

Все жители села выходили встречать кита, спускались на берег к приливной полосе. Впереди шли две женщины с «заговорными ветками» ольхи, привязанными священной (ритуальной) «морской», точнее, растущей на берегу моря травой лаутэн. Нашептывая заклинания, они клали в рот киту эту траву и закрывали голову кита капюшоном из этой же травы, чтобы «кит ничего не видел». Все жители села в праздничных кухлянках на голы и на лицо надели маски-уборы из

²¹Полев, матер. авт. Милгичил Н. Н., с. Манилы, 1976 г.

лаутэн. Они исполняли танцы, пляски около кита, чистили его, обтирая травой, после чего все передокались и начинали разделку кита. Голову кита вносили в дом, где женщины готовили праздничные угощения.

Мясо кита не варят, а парят («спуятюк») на костре на раскаленных камнях, накрыв их ветками и мхом²². После «спуятюк» всех присутствующих созывают на «танец в праздничных нарядах» и только после танца принимаются за еду.

Все приготовленное мясо кита складывали в отдельный погреб или шалаш. Череп кита («скелет головы») ставили в праздничном доме на почетном месте, накрывали «лаутэн», которую ежедневно меняли. Перед черепом ставили деревянную посуду (камаг'у) с угощениями, деревянную кружку с водой, накрытой травой лаутэн. Воду в кружке каждое утро меняли. Женщина, меняющая воду, тщательно прячет кружку в рукаве, закрывает голову и лицо капюшоном кухлянки и нагрудника, чтобы никто не видел.

Не допускают, чтобы рядом пробежала в это время собака. Для этой цели ставят специального человека, чтобы отгонял собак. «Кормит» кита, «поит», меняет лаутэн на голове кита одна из старых женщин. Она же произносит заклинания. Одетые в нарядные кухлянки, с травяной маской на лице, танцуют, поют женщины, всю ночь играют на бубнах.

В дом приходят гости в любое время, когда кому удобно. На праздник приезжают, добываются на байдарках, лодках из соседних сел и стойбищ родственников.

К черепу кита прикрепляют ритуальное украшение «пниакуйб», бусы, и хозяйка дома хранит его у себя. Если вся семья уезжает на рыбалку или куда-либо, то берет его с собой. И так хранят до поздней осени. В любое время все, кто заходил в дом, всегда могли в дом играть на бубне, петь и танцевать в этот период, когда ещё не отмечали праздник «Отправления кита».

ПРАЗДНИК ПРОВОДОВ КИТА²³

Поздней осенью «дух кита» «провожали» (нанчиксат'икон) и отвозили на жертвенное место «тнгитнутт'гуну». Все жители села собирались в «праздничном доме». Надевали праздничные кухлянки, головные уборы, украшенные ритуальной травой, брались за руки.

Они обходили очаг по часовой стрелке, выходили на улицу, выносили череп кита. После чего подходили к воде (берегу реки или моря), где спускали в воду байдару. На байдаре сооружали специальный шалаш из шкуры – дымд'нки («рэтэм», «дымлина», по-пенжински – «замамтульн»), куда клали череп кита. Около него садилась старуха-заклинательница, хорошо знающая заговоры. По

²²Этот способ приготовления пищи считался ритуальным и был связан с представлениями коряков-пенжинцев с «возрождением» добытого охотником зверя. (Полев, матер. автора, с. Пенжинки, 1966 г. инф. Черных А. П., Черных Н. А.) Полев, матер. авт. Милгичил Н. Н., с. Манилы – Парень, 1982 г.

²³Полев, матер. авт. Милгичил Н. Н., с. Манилы – Парень, 1976 г.

приезду на жертвенное место из перевернутых байдар сооружают жилище. Там пожилая закладнательница в последний раз «кормит» кита и «прощается с духом кита».

В это время все оставшиеся готовят «дом для духа кита». На жертвенное место кладут праздничное угощение, последний раз танцуют и поют...

В «день проводов кита» опять достают из погребов и шалашей пареное (часть, приготовленное в «земляной печи») мясо кита, кладут в травяные мешки и спускают на верёвках с верхнего входа в праздничный дом. Все гости и жители села берут себе китовую свежину в качестве подарков «от кита» и охотника, кита добывшего. Челюсти, ребра кита использовали для подполозков нарт. Из них же сооружали каркасы древних по форме (круглых в плане) жилищ. Из пленок китовых почек и печени изготавливали мембраны бубнов.

ПРАЗДНИК МОРСКИХ ЗВЕРЕЙ В С. ПОДКАГИРНОЕ²⁴

Праздник морских зверей проводился осенью в с. Покагирное, обычно в ноябре, после окончания охоты.

Из рубленых ольховых веток делали чучела лахтаков (или нерп). Им «дают» толкушу (тылкытыл) и завязывают травой лаутэн. Эти «модели» морских зверей на зверей не похожи, а представляют собой перевязанные накрест ольховые ветки.

Траву лаутэн, которой завязывают «лахтаков», заплетают. Сколько убили лахтаков на море, столько делают и «деревянных лахтаков». Перед «отправлением» их в потусторонний мир, «лахтаков» вешали в любом месте жилища (землянки) и начинали играть на бубнах, петь, танцевать. Ритуальные танцы и песни могли продолжаться всю ночь.

Праздник морских зверей проходит с большим подъемом, так как считается, что он способствует появлению «возрождению» их на следующий год, как объекта охоты.

Танцы и обряды проводят женщины, одетые в праздничную, расшитую орнаментами, одежду. У мужчин одежда чаще всего повседневная. Праздничные угощения разнообразны: тылкытыл из брусники, шикши, сердцевины кипрея, кореньев кытави, взбитого нерпичьего жира, отварное мясо нерпы, лахтака или оленя, традиционная юкола с топленым нерпичьим жиром.

На празднике за столом иногда играют в игру «к,э,н'эр», проводят обряд «рыткини», связанный с будущим благополучием семьи, обряд «первой добычи мальчи́ка», обряд «очищения жилища».

Праздник продолжается один день. На следующее утро модели деревянных лахтаков (нерп) относят в прорубь на реке и «отправляют».

ПРАЗДНИК МОРСКИХ ЗВЕРЕЙ В СЕЛАХ ОЛОТОРКА И КУАТУШНОЕ²⁵

Осенью, в ноябре, оседлые коряки-алоторцы, жители с. Култушное, отмечают праздник. В нём участвовали все семьи, мужчины которых охотились на нерп, лахтаков, сивучей и даже моржей.

Для праздника делали из веток березы (или ольхи) «морских зверей». Веточки собирали в пучок, в середину клали комок толкуши (тылкытыл), обвязывали травой лаутэн и называли их названиями тех зверей, на которых охотились.

Во время праздника, на обряде «отправления морских зверей» эти модели объектов морской охоты «отправляли через огонь домашнего очага» в жилище млэгэран. Некоторые всерьез считали, будто морской зверь, которого убили, обратно станет живым и вернётся снова. Старые охотники сообщили, что «отправляют не самих морских зверей, а их души». Во время «отправления» люди старшего поколения едят сухой мухомор (в'апак) или пьют питье из отваренной сухой голубики и мухомора. После потребления мухомора они «видят цветные сны, галлюцинации, попадают в кошмарные ситуации, встречаются с умершими родителями» и т.д.

В период праздника «морских зверей» култушинские алоторцы ездили к халинцам (это было до революции) за шаманом, которого не раз приглашали на этот праздник, где он «камлал» и «показывал много чудес».

Мы видели, как отправляли нерп (их моделей) через огонь. В доме было темно. Все казалось, как в тумане. Один кричит, когда «нерпу» бросили в огонь — и все кричат, пугаются как будто от чего-то. Испугались — и все уходит.

На этом празднике была и вертушка-таллытал длиной около метра, с широкими лопастями, тяжелая. У него был «свой охранитель». Ремень, на который был одет таллытал, рвали по два человека. Рвали днём. Ритуальных масок не было. На празднике непрерывно пели, танцевали под бубен. Женщины всегда в праздничной одежде с лев'атами на голове. Праздничные угощения готовились из нерпичьего мяса, жира, оленя, ягоды, кипрея, обязательно была толкуша.

²⁴Полев. матер. автора Черных А. П. с. Подкагирное, с. Рекинники, 1981 гг.

²⁵Полев. матер. авт. Нутаам А. В., Ланкава А. Т., с. Култушное, 1976 г.

ПРАЗНИКИ ОЛЕННЫХ КОРЯКОВ

ВЕСЕННИЙ ПРАЗНИК ОЛЕНЯ У АЛЯУТОРЦЕВ С. АНАПИК²⁶

Раньше весной после отелы у нас праздновался «Праздник оленя». Подгоняли табун, забивали оленей. Мой отец тогда свеживал оленя, начиная с головы.

Разделявали оленя таким образом, что всё мясо и ливер делили на две равные части – «пополам»: одну часть нам (половину туши, половину ног и т.п.), а вторую часть плотно складывали, крепко перевязывали перничными резами и вечером относили подальше от дома или яранги (ян'в'). Считалось, что вторую половину оленя «возьмет» «хозяин» (жэн'эн') – бог. Поэтому и ремни привязывались для того, чтобы ему было удобно уносить это необычное жертвоприношение.

В доме хозяйина, забившего оленя, готовят угощения из оленины, из перничьего мяса и жира, толкуншу или килькил, чай, а также из продуктов, купленных в магазине.

В это время женщины и девушки в праздничной национальной одежде, жители села – пастухи и молодые люди, одетые в более скромные костюмы, танцуют и поют под аккомпанемент бубнов, шутят и веселятся, играют в игру «кзи'эр», женщины и девушки гадают. После чего хозяйя дома приглашают гостей за праздничный стол.

Пожилые люди пили «квас» с «в'лак'ом» – мухомором, настоянным с ягодой жимолостью или голубикой. На празднике присутствовали гости, приехавшие из дальних сёл. На улице устраивали молодёжные игры. Особенно популярной была игра «воронята», когда участников игры ловили не во время бега, а метанием чавата.

ПРАЗНИК КИЛЬВЭЙ В ВЕРХНИХ И СРЕДНИХ ПАХАЧАХ²⁷

Праздник начинается после забоя оленей. Мужчины сидят, отдыхают. Женщины дробят оленьи кости, вываривают их в котле, смешивая жидкий жир со снегом, в результате чего получается продукт, напоминающий масло.

Варят много еды: мясо, печень, языки оленей. К концу дня, под вечер, угощения готовы. Мужчины собирают для костра ветки кустарников, которые не рубят, а выдергивают.

С северных сторон яранги, примерно в 1-2 метрах от стенки раскладывают наломанные дрова («палки»), кладут оленьи рога. Выносят огромное блюдо с мясом и его также ставят за ярангой с северной стороны.

Все мужчины и женщины идут друг за другом и обходят ярангу по часовой стрелке. Они берут с блюда по кусочку угощения, проходят и покрывают ветками

²⁶Полев. матер. авт. Уварова В. М., с. Анапка, п. Осора, 1970, 1963 гг.

²⁷Полев. матер. авт. Кергуйев В. Л., с. Ср. Пахачах, 1976 г.

кедрача и кусочками покрывки от яранги рога оленей. С восходом солнца рога открывают. Пляски и танцы не исполняются.

Рога у оленей отпадают в апреле, и в каждой отмечающей этот праздник семье обязательно должны были быть их рога.

Этот праздник проводился также и в Ачайваеме в начале месяца мая.

ПРАЗНИК КИЛЬВЭЙ-КАЮУ У КОРЯКОВ-АЛЯУТОРЦЕВ²⁸

Праздник отмечают с конца марта по начало мая, когда проходит отел оленей. Это самый ответственный период в оленеводстве, так как в это время необходим хороший уход за теллятами, за их сохранностью, обеспечивающий успешное проведение отела. Нелегкая работа бригадиров, оленетехников, пастухов способствует сохранению молодняка, увеличению поголовья табуна.

В табун из села приезжают на собачьих упряжках опытные пожилые оленеводы. Здесь устраивают традиционные гонки на оленьих и собачьих упряжках. Женщины готовят угощения: традиционный тылгытыл; варят оленье мясо, часть которого, пропуская через мясорубку, едят, обмакивая в жир; готовят супы – мясной и кровяной (кину'уипан'а и киулапан'а). Для этого привязывают колхозного или совхозного оленя-быка (к'лэкк'ой) ремнем за шею и убивают длинным копьём (пойгыт) с левой стороны, после чего один день празднуют, «веселятся» и называют его «днём, посвященным жертве быка».

За жертвенным оленем следует жертва собаки, которую «посылают вслед за оленем». При этом оленеводы, хозяйя табуна, говорят: «рождайтесь, к'аюу, хорошими!» («Асагынгит-викаюукэвтээлгыткитэмэл'а!»)

В меховой палатке или яранге оленеводы играют на бубнах, под их аккомпанемент поют и танцуют – «веселят души оленят». После этого устраивают праздничный обед, а после обеда спортивные игры: метание чавата – корякского аркана, на шест с оленьими рогами или мчащегося оленя, устраивают гонки на оленьих, собачьих упряжках, стреляют в летящую цель из ружей.

МАЙСКИЙ ПРАЗНИК КИЛЬВАЙ В С. АЧАЙВАЕМ²⁹

Празднуют весной, когда у оленей отпадают рога. В это время пастухи-оленеводы следили за оленями и по всей тундре ходили, собирали оленьи рога.

Рога собирали и складывали в одном месте, стараясь, чтобы рогов было побольше, и «сооружение из рогов» было повыше. Рога сплели к яранге того пастуха, который должен был устроить этот праздник.

Перед праздником их переносили и складывали у северной стенки яранги, за которой находились пологи хозяев. Здесь же кладут и свежие ветки ивняка – почитаемого людьми старшего поколения дерева. От местоположения рогов женщины

²⁸Полев. матер. авт. Мангхит Л. П., 23 года, Мангхит И. П., 50 лет, с. Анапка, 1973 г.

²⁹Полев. матер. авт. Нанан Н. И., с. Ачайваем, 1971 г.

стойбища, построившись в шеренгу, обходили ярангу против часовой стрелки и заходили в это жилище оленеводов.

Здесь уже горел костер, были приготовлены традиционные угощения из оленины, традиционное блюдо оленеводов – килькыл. В яранге собираются оленеводы, гости из других табунов.

Начинаются пляски под бубен, исполнение корякских песен и мелодий. Многие из них имитируют звуки, издаваемые оленями. Женщины на этом празднике «кормят» семейные, родовые и коллективные «хранители» с тем, чтобы они способствовали лучшей сохранности оленьего стада.

ПРАЗДНИК ИЮНЬСКОГО УХОДА НА ЛЕТО В С. ТЫМААТ

В июне у алуторских оленеводов проводится Июньский праздник угона оленей на летовку – «Корааттык».

Чаватом ловят хорошо упитанного оленя-кастрата, связывают ему ноги и совершают жертвенный забой при помощи копья с левой стороны. После поражения животного его немного подержат, а потом отпускают. Жертвенный олень теряет сознание («разум»), вращается на месте и падает замертво. В какую сторону упадет, туда, по обычаю, должны идти на летнюю рыбалку для заготовки своим семьям, жителям летнего поселка (стойбища), остающимся на лето, лососевой рыбы, юколы.

Специально, в форме заговора, спрашивали (на корякском языке): «А где наша летняя рыбалка?». Заготовив запасы на лето, снова спрашивали: «А где наш олений жир?») и убивали еще одного оленя.

Стадо снова перегоняли, но в новом направлении, туда, в каком направлении падал головой второй жертвенный олень. Перед угоном забивали только личных оленей для своих семейств, остающихся на стойбище.

После жертвоприношений готовили праздничные кушанья из оленины, мясной и кровяной суп из лососевой рыбы, которую отваривали, жарили, вялили.

Женщины и мужчины участвовали в праздничных обрядах: танцах, имитирующих олени гонки, танцы олененка, важенки, бой оленей-быков, а также высокохудожественных танцах и плясках, переданных им в наследство бабушками, родителями. Исполнялись и парные танцы. Люди пожилого возраста исполняли танцы ритуальные.

Мужчины надевали прекрасно сшитую промысловую одежду из тонкой оленины, окрашенной охристой настоей ольховой коры, замши; женщины – в традиционных кухлянках (ич'гын), торбасах (плакят), головных повязках (ленат), украшенных подвесками из бисера, бус, аппликациями, орнаментами, характерными для этой группы коряков-чавчуменов.

ПРАЗДНИК КИЛЬВЭЙ У ОЛЕННЫХ КАРАГИНЦЕВ

Еще в тридцатые годы в с. Старая Карага проводился праздник «кильвэй», во время которого каждый хозяин убивал из своего табуна несколько оленят, когда

у них на коленях «изнашивался мех», т.к. эти оленята имели и некоторые генетические дефекты.

На месте забоя жертвенных оленят собиралась вся семья, и всем членам семьи кровью от первого жертвенного олененка наносили на лицо знаки. Это своеобразное «кровопомазание» устраивалось в честь благополучия личного стада, человека и всех членов семьи.

На шюю оленятам надевали не кольцо-«ошейник» из ивы, характерный для оленеводов-чавчуменов, «охранитель оленят», и расчесанную гребешком траву «лаутэн». «Лаутэн» играл большую роль как «охранитель» участников традиционных праздников, обрядов, ритуальных предметов, особенно у карагинской группы коряков.

Праздник проводился коллективно: вместе проводили забой, угощения, обряды, пляски, игры, несмотря на то, что каждая семья убивала своего оленя. Во время этого праздника, его ещё называют «кильвэй-каюю» или «алатокэйкин», тушу жертвенного оленя разделявали на огромный рэтэме (коже-дымляне), служившей покрывшкой для кочевой жилища-яранги.

Жертвенного оленя, разделанного на большие куски, которые продолжительное время варились в котле, клали в деревянную посуду каман'у и угощали всех участников праздника. Мясца можно было съесть столько, сколько хочешь, но нельзя было прятать, брать и уносить с собой. Таков был принцип распределения пищи на этом и на других праздниках оленеводов.

Излюбленными угощениями были отварные оленины языки, печень, почки, мозги. Особенно передние рога перед дбom – панты. Их ели и сырыми, и приготовленными на костре. Но их больше потребляли в конце весны – начале лета, чаще всего в июне, когда оленята (к'юю) подрастали. Панты, являясь полезным для здоровья продуктом, способствовали улучшению общего здоровья больных и пожилых оленеводов.

За ярангой, со стороны центрального полога, складывали рубленые дрова с ветками кедрача, что имело ритуальное значение.

Огонь для праздничного костра «высверливали» при помощи лучкового сверла, проводили обряд «дутья со всех сторон» для «благополучия стада». Здесь же применялся «охранитель оленей Гиргий» («гиргир»), которому «пупок сверлили», «будили, чтобы он просыпался».

На коллективном празднике карагинского Кильвэя каждая семья исполняла свой танец, свою песню в сопровождении семейного бубна. Для этого существовала мастерски сшитая из прекрасно обработанных оленьих короткошерстных шкур, окрашенных ольховой охрой, украшенная бисером, бусами, аппликациями и выпивками женская одежда. А также более строгая мужская праздничная одежда. Праздник проводился в 1930 году.

ЛЕТНИЙ ПРАЗДНИК ПОДГОНА ОЛЕНЕЙ³⁰

Зимняя меховая «юрта» (аранга) стоит в тундре. Здесь ждуть подхода оленьего табуна. В яранге меховые пологи, горит костер, готовится в котле мясо.

Но вот начинают лаять и выть собаки – это первый признак того, что подходят оленьи стада. Раздаются выстрелы из ружья – это дают о себе знать пастухи и бригадир табуна.

Мужчины стойбища быстро сооружают огромный каркас нового летнего жилища для гостей и для предстоящего проведения в нём праздника. Женщины рвут длинную траву для крыши будущего «балагана». В нескольких сотнях метров табуна останавливается.

Жители стойбища, мужчины, женщины, старики и дети радостно спешат встречать табуна, своих отцов, сыновей, братьев. Но навстречу им уже идут оленеводы с оленями, которые предназначены для праздника.

В новое жилище переселяются все жители стойбища и пастухи, прибывшие со стадом. Они забивают своих личных оленей для праздничного стола. Женщины быстро разделывают туши, варят мясо, режут нерпычье сало, жир (мэткамэт), ставят солёную и отварную рыбу, готовят мясные блюда.

Во второй половине дня ставят угощения, крепкий чай, все приглашаются за столы, где группами собираются родственники. Женщины и мужчины берут в руки бубны и начинаются пляски и песни быстринской группы коряков-оленеводов, пастухов местного оленеводческого совхоза.

Молодые пастухи и их жёны исполняют эвенский танец «юргали», корякские «млавыг'о». Песни и пляски исполняются под аккомпанемент нескольких бубнов, звонких бубенцов и колокольчиков, реже – ивовых свистков и свирелей – «выопчак'о».

Группа пожилых женщин подходит к эздовым оленям, прикармливает их солью и совершает обряд «очистения» при помощи дымящегося пучка соломой. В это время из вновь сооруженного летнего жилища выходят молодые женщины и девушки, которые исполняют обрядовые танцы олененка, а женщины средних лет – танцы молодой оленухи-важенки.

Пастухи еще приносят мясо, которое тонко режут и вешают вялиться на солнце. Вяленое мясо остается детям и женам оленеводов, которые через некоторое время уйдут с табуном на летние пастбища.

Оленеводы вместе с женами и детьми идут на реку, где они заготовят на зиму и весну рыбу. На реке, после поимки первой рыбы, устраивается «Праздник первой рыбы». В той же праздничной одежде, что и на празднике «Летнего подгона» исполняются корякские (с эвенским влиянием) пляски.

ПРАЗДНИК ОЛЕНЬИХ КОСТЕЙ (КИАВЭЙ)³¹

Н. забила личного оленя, но устраиваю общий праздник. Разделываю оленя, все кости складываю в большой мешок и спрашиваю у старика-оленевода, какие блюда приготовить на праздник.

Он советует сварить кровяной суп, холодец из костей оленя, мяса отварить, сделать толкучку, чай крепкий и другие угощения из сырого мяса и мозга.

Костер уже пылает, вода в котле кипит, я готовлю пищу для пастухов нашего звена. Мне помогают пастухи, которые пришли после дежурства в стаде. Мы сидим и каменными пестиками раскалываем кости для холода, толчем их для выварки. Я разливаю по тарелкам, ставлю в тень за ярангу. Мясо отварено. Я рублю мясо с оленьими мозгами и готовлю чавчуевские котлеты. Старик «командует», чтобы еще сварила – положить в котел, чтобы пастухи были довольны.

Мужчины берут две передние «заговоренные ноги», заходят в ярангу и привязывают их к двум (из трех) главным опорам нашей «юрты». Они находятся рядом с «очистительным костром».

Наш старый опытный пастух, который, как и я, знает все обычаи, голову оленя поставил на шест и повернул в сторону востока.

Потом мы взяли наши праздничные бубны. У них толстые обода из березового дерева и кожа (мембрана) без единого отверстия от личинки. Бубны звонкие. Я часто своим бубном «отгоняю нинвитов», если ночью они не дают спать («когда не спится»). Все, кто был в яранге, пели и плясали под бубен нашего наставника, старого опытного пастуха.

После чего вышли из яранги, выкопали ямки и «апохоронили» косточки оленя, насыпали небольшие холмики. В них воткнули ивовые ветки «чтобы все в дальнейшем было хорошо».

Все угощения готовы, студень застыл, хлеб нарезан, и мы садимся за маленький корякский столик кушать. Наш старик что-то искал в своей сумке. И мы догадались, что он ищет сушеные головки мухомора, чтобы после праздника лечь спать и видеть «хорошие сны». Но он не уснул, а вместе с нами плясал до полуночи.

ОСЕННИЙ ПРАЗДНИК ЗАБОЙ ОЛЕНЯ «ТУРН'ОВЭЭНРЭТЭАН» В СЕААХ ОЛЮТОРНОЕ И КУАТУШНОЕ³²

Этот праздник отмечался у местных чавчуевых оленью и его иногда называли «Праздником калаку» по причине проведения обряда с этим ритуальным обрядом на празднике.

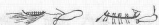
Подогнав стадо, начинали забой оленей «на мясо» и для праздника. Несколько жертвенных оленей забивали специально для «кормления», т. е. «кормление

³⁰Полев. матер. авт. Пелат Наталья, с. Эссо, Быстринский р-н, 1976 г.

³¹Полев. матер. авт. Пелат Н., Быстринский р-н, 1976 г.

³²Полев. матер. авт. Нутаам А. В., Ланкаван А. Т., Космийн Н., с. Култушное, 1976 г.

³⁰Полев. матер. авт. Попов Ф. С., с. Карага, 20 июля 1982 г.



жиром» и кровопозамания охранителей калаку. Готовили на костре в больших котлах суп из жирной оленины, обязательную на каждом корякском празднике толкшу, ягод: бруснику (гыгин'гыин), рябину (мичт'ал), шикшу (ячвинг'ын), жимолость (г'ылзчт'ын).

После исполнения коллективных и одиноких танцев, личных и родовых песен участники праздника, жители села и оленеводы мужского пола, проводили подготовку к спортивным играм: метание чавата, бег с палкой, корякская борьба.

В заключение праздника устраивали праздничный ужин с разнообразными угощениями. После окончания праздника, связи оленных «охранителей» калака демонстрировали и вешали в сенях дома на стену.

ОСЕННИЙ ПРАЗДНИК ПЕРВОГО ПОДГОНА ОЛЕНЕЙ³³

Праздник проводился в конце августа – начале сентября. Выстраивали в ряд мховые палатки или яранги. Подходило оленьё стадо. Ему навстречу стреляли в воздух из ружей, винтовок, а дети – из маленьких детских луков, убивали молодого жертвенного оленя и его кровью ставят (рисуют) определенные знаки на лицах участников праздника.

Приготовленную из ягоды (брусника, шикша), кипрея (нунун), взбитого до кремообразной массы нерпичьего жира (толкшу) (тылк'ытыл), которую бросают на людей, на ярангу, на оленей. После чего входят в ярангу, закрыв из неё выход, камлают, высверливают из «огниной доски» (милгинав) огонь и разводят «новый огонь».

Открыв на непродолжительное время выход, выкрикивают «очистительные» восклицания, бьют в бубен. На открытом воздухе из жердей сооружают треноги, куда ставят головы жертвенных оленей, обращенные на восток.

В яранге на время вешают неразделенные желудок, пищевод, сердце. К главным двум (из трех) опорам яранги (яяг') привязывают две передних ноги жертвенного оленя при помощи ритуальных ивовых веток.

Этот обряд связан с будущим благополучием оленьих телят для того, чтобы они не рождались с генетической болезнью передних конечностей, при которой конечности не сгибаются. Все ритуальные предметы из яранги складывают на нарту и везут к костру для «очистения их огнем». Детские маленький лук и стрела ломаются и (к огорчению детей) выбрасываются на окраине жертвенного места в кусты. На улице горят костры, здесь же едят мясо («по потребности»), но кости не выбрасывают, а сначала складывают около костра, а потом все вместе бросают в костер («отправляют»).

Юноши и дети бросают (чав'ат) аркан на рога оленя, установленные на возвышенном месте. В это время женщины в праздничных куклянках исполняют ритуальные песни и танцы, посвященные обряду «будущего возрождения оленя».



ПРАЗДНИК ОСЕННЕГО ПОДГОНА ОЛЕНЕЙ БЫСТРИНСКИХ ЧАВЧУВЕНОВ

После летовки табуи возвращается на базу, и первый знак подает собака. Табуи идет издалека, с места кочёвки, где проходил главный выпас оленей. Их гоняли и на берег моря для пополнения запасов солей в организме, что способствует увеличению жирности оленя и его веса. Собаки залаяли громче: олени подошли ближе.

Встречающие их жители села или стойбища стреляют в воздух из ружей «для того, чтобы отогнать «нечисть» от табуана. Олени подходят к ярангам стойбища. Под ноги оленям бросают горящие угли из костра, огонь которого высверливали из огниной доски милгин'ав. Горит костёр, а стадо отгоняют в сторону.

Там убивают жертвенного оленя. Разделяют таким образом: отделяют голову, передние ноги, задние ноги. Из задних ног и туши готовят праздничные угощения. Две передних ноги привязывают к главным опорам в центре яранги, у костра, ближе к пологу. Голову надевают на шест и поворачивают в сторону востока, где «встает солнце». Для того, чтобы «жертвенному оленю было хорошо», убивают и «отправляют» собаку. Голову собаки также надевают на шест или, реже, ставят на землю. Забивают ещё оленей для праздника.

Оленьи кости колот вдоль паренским ножом или дробят каменным пестом на массивном плоском камне, после чего вываривают костный мозг. Кости собирают (их могут и пережигать) и закапывают, насыпают конические холмики, которые присыпают галькой, а сверху покрывают дёрном. Это делается около яранги.

При забое нескольких оленей делают несколько холмиков. Их обходят женщины и поливают водой из кружки, которую черпают из ведра, т.е., как говорят исполнительницы обряда, «иx, оленей, «поят». В холмики втыкают высокие тонкие ивовые прутья, желательно с листьями.

Праздничные угощения приготовлены: мясной суп из оленины с кровью, отварное мясо, толкша с ивовыми листьями (ветки ивы – излюбленный летний корм оленей), ягода, оленьи языки, печень, чай, галеты.

В яранге обычно имеются не менее двух-трех бубнов, и под их аккомпанемент начинается исполнение традиционных личных и родовых песен и очень ярких индивидуальных и общих плясок, демонстрирующих не только мастерство исполнителей, но и их хорошую физическую подготовку. В них много элементов подражания повадкам оленей и оленят, их игры и прыжки.

Мужчины, очень подтянутые, одеты в лёгкую эластичную одежду из летнего меха, замши, табачного цвета «дымчины» (рэтэм). Песни пастухов энергичные, яркие, одна песня не похожа на другую, т.к. у каждого «своя песня», и она создается самим исполнителем, но с условием: «чтобы отличалась от других авторов по теме, мелодии, ритму».

Пастухи уже отвелили в'апак'а. Они отдыхают. Бубны передаются из рук в руки. На них играют женщины. Они одеты в летние праздничные куклянки, ярко украшенные разноцветными подвесками, бисером, бусами, колокольчиками,

³³Полев. матер. авт. Яковач В, 28 л., с. Хайлино, 1975 г. Праздник отмечался в с. Ачайявам в 1971 г.

бронзовыми пуговицами прошлого века. Мелодии их песен нежные, лирические.

Но вот в круг входит оленетехник. Он блестяще исполняет жизнерадостную пляску под собственный аккомпанемент на личном бубне. Яранга «ходит ходуном». Наступает ночь, но праздник может продолжаться до рассвета.

Утром женщины поливают холмики с ивовыми прутьями водой, что было связано с «возрождением убитых оленей в будущем».

КОЯННЙГАТЫНЭН – ОСЕННИЙ ПРАЗДНИК ПОДГОНА ОЛЕНЕЙ ИЗ ПРИМОРСКИХ ПАСТБИШ³⁴

Северные чавчуены Камчатки проводят этот праздник с конца августа до середины сентября.

Пожилые опытные оленеводы, подгоняя табун к селу или стойбищу, обычно в 6-7 часов утра «салютовали» выстрелами из ружья (ог'ук), что имело и ритуальное «очистительное» значение. Из яранги выносили огонь, от него разводили костер на оленьей шкуре, на которую предварительно насыпали «сырой земли».

Пока огонек горел, из ягеля, листьев, жира, готовили праздничную толкушу. Она предназначалась в первую очередь для главного забоя. Сначала по поверью забивают оленя «для верховного существа» – «посредника» «гичгия» (он может быть и вредоносным), а потом для «вагыйн'ын» (ватыргын) – для «существования» для «творца жизни».

После чего проводится небольшое шествие между ярангами, если население на стойбище было значительным. После этого забивают оленей. На грузовой нарте находятся деревянные «охранители-божества». Каждому из них забивают оленя, и проводят обряд кровопомзания лба, щёк, промежности.

Хозяйки готовят только одно блюдо – толкушу из нерпичьего жира и ягоды шикши (ячевын'ын). Кушать не подают до тех пор, пока не приготовлены легкие, печень, мышцы ног. Покормить надо всех, но если не хватает туш, то проводят дополнительный забой оленей.

Забой продолжается часов до семнадцати. Во время жертвоприношения обязательно для помазания берут кровь годовалого оленя, а не взрослого, после того начинаются традиционные танцы.

Убивают жертвенного оленя и жертвенную собаку. Голову оленя насаживают на копы и втыкают в землю с восточной стороны яранги (сторона утра, света, солнца), а голову собаки – с западной. Ивовые ветки втыкают перед входом в ярангу. Нерпичьим ремнем привязываются лёгкие, печень, и др. и крепятся к высокому копыю.

Дымход (верхнее отверстие) яранги наглухо закрывают, играют на бубнах. Сначала танцуют по кругу, вокруг огня, потом коллективно вместе с родственниками.

Прежде, глава семьи, рода обходил вокруг яранги по часовой стрелке, а потом отходил в сторону.

³⁴Полев. матер. авт. Кергуйе В. Л., с. Ачайваам – Средние Пахачи, 1976 г.



В. Н. Малюкович



*Праздник первой рыбы,
г. Петропавловск-Камчатский, 2012 г.*



Праздник первой рыбы, г. Петропавловск-Камчатский, 2012 г.



Забой оленей, 2009 г.



Праздник Холода, декабрь 2011 г.



«Заманивание» рыбы в реку, п. Оссора, 2014 г.



«Гычмый» – оживная доска, охранитель семьи и оленьего стада

После праздничного угощения: оленье мясо, печень, жир, толкуша оленеводов, камлушки – блюдо из отварных сухожилий оленьих ног оленью шкуру брал себе хозяин оленя. На празднике проводились спортивные игры.³⁵

Самой распространенной была пешая ходьба на 15–20 и более километров.

ОЧИСТИТЕЛЬНЫЙ ПРАЗДНИК ПЕНЖИНСКИХ ОЛЕНЕВОДОВ «КЭН'ТАК'³⁶

После того, когда выпадает первый снег и начинается зима, днем забивают несколько оленей. Женщины разделявают их, варят языки, сердце, головы, сухожилия – камлушки.

Вечером поедят и ложатся спать. При этом женщины говорят: «Как начнём праздник (ангыт) «кэн'так'» – не выходить из жилища! Нельзя, запрет! Только из окна через шелку можно посмотреть, когда собаки залают».

Часа в три ночи готовятся к празднованию: ставят на стол всевозможные кушанья, каждому из присутствующих на шею надевают бусы из бисера на оленьей жилке длиной 40–60 см. Кушанья подают и подают: мясные супы, оленье мясо, жареная печень, отварные хрящи. После чего начинают играть и на бубне, занимая очередь. И так песни и танцы продолжаются до утра.

Некоторые гости спят до рассвета. Но утром, как и вечером, нельзя выходить из яранги или меховой палатки на улицу. Этот праздник является праздником «подготовки к зиме», что связано со специфическими «очистительными» обрядами.

Так, на бубнах играют беспрерывно целые сутки. Если мужчины, после ритуала «надевания на шею жилки с бусами», снимут их и положат в карман, женщины снова заставят их надеть на шею. Это свидетельствует об «очистительной», защитной функции обряда. Объектом «нападения» считались вредоносные духи – нин'виты.

Праздничные угощения – отварное оленье мясо, оленьи мозги, язык, печень. Пожилые люди отведали галлюциногенный гриб в'апк (мухомор), который жевали, после чего просыпались поздно.

Праздник «кэн'так'» проводился перед угоном оленей на зимовку.

ДЕКАБРЬСКИЙ ПРАЗДНИК ХАИЛИНСКИХ ОЛЕНЕВОДОВ³⁷

К селу подгоняли оленье стадо. Оленеводы – бригадиры, учетчики, пастухи, «хозяйки яранг» поселялись в своих постоянных квартирах.

Недалеко от села устраивали декабрьский забой оленей на мясо для второй половины зимы и на оленьи шкуры для изготовления тёплой зимней меховой одежды, а также спальных мешков кукулей.

³⁵Полев, матер. авт. Кергуеве В. Л., с. Ачайваам – Средние Пахачи, 1976 г.

³⁶Полев, матер. авт. Мицгин Н., с. Манйлы, 1978 г. Эвйтвиль Н., Манйлы, 1971 г.

³⁷Полев, матер. авт. Милют В., с. Хаилино, 1970 г.

Здесь убивали жертвенную собаку, кровь которой смешивали с кровью оленя и разбрызгивали по снегу. Голову собаки наделили на шест или копые и обращали в сторону востока. То же делали и с головой оленя. Шкуру собаки (имитируя шкуру волка) многократно пробивали ножом, накидывали себе на плечи и выли по волчьему. Так как считалось, что «хозяйном оленьего стада является не только человек, но и волк», так как он умеет перегонять стадо, отбивать часть оленей и проч..»

Оленей забивали для праздничного угощения и ритуальных целей. Устраивали оленьи гонки. На нарту сажали членов своих семей. Катали их и на собачьих упряжках, которые имеются у хаилнцев.

После праздничной части в каждом доме устраивали свой, семейный праздник. Пели личные и родовые песни под бубен. Танцы же резко отличались: одни исполнялись оленеводами – резкие, темпераментные, с выкриками, с виртуозными подскоками, во время которых исполнитель успевал два или три раза ударить в бубен, и более плавные, похожие на танцы нымылан. Одежда хаилнцев испытала влияния местной группы эвенов, проживающих в селе.

На улице устраивали спортивные игры: метание чав'ата, бег в кукуляках, прыжки через нарты, прыжки на коряжском батуте. Праздник оленьих гонок «на дальние расстояния».

Гонки на оленях (кин'эдьвэт, кинзльвэтл) проводились в окрестностях с. Култунское. Из веток ставят пирамиды, связанные в верхней части ремнем. Организаторы праздника рубят много веток и втыкают в снег по огромному кругу, и начинают гонки по кругу.

В это время варят оленьё мясо (национальное блюдо), которым угощают первого гонщика: он получает тевлушки. За ним – последующие гонщики и так все по порядку. После чего – все жители села.

После гонок и угощений играют на бубнах. Под их аккомпанемент поют и танцуют. Устраивают соревнования по метанию чав'ата. Праздник проводится в поселке или селе, где после соревнования собираются все гонщики.

ДЕКАБРСКИЙ ПРАЗДНИК АЧАЙВАЯМСКИХ ЧУВЧУВЕНОВ³⁸

Декабрьский праздник начинается в зависимости от желания хозяев, его устраивающих и также от маршрута передвижения стада. Праздник отмечают тогда, когда маршрут проходит у родного поселка, стойбища или села. Тогда стадо останавливается недалеко и устраивается праздник.

На стойбище приезжают жены, дети и родственники пастухов. Если праздник проходит в самом селе, то гостей семьи оленевода встречает сам хозяин или его сын. Они выходят из дома, принимают оленьи упряжки (проводится и очистительный обряд на крыльце с горящими углями и пеплом) со словами:

³⁸Полев. матер. авт. Нутаам А. В., с. Култунское, 1976 г.

«О, это ты! О, это ты приехал!». Не показывая, что они не знают гостей, если они незнакомы.

Таков сложившийся за века этикет, обычай, норма. Всех вводят в дом (или ярангу), распригают оленей, отпускают их, чтобы они паслись и были всегда сыты.

Хозяин договаривается с людьми в селе, чтобы олены были под присмотром, чтобы их не гоняли, а они паслись. Хозяин был обязан содержать и угощать гостей.

Долгое время до праздника оленей приучают к гонкам, особенно вожака, чтобы тот не боялся яранг и домов, перевернутых нарт и привыкал к непривычным для него предметам и ситуациям.

Нарта сёётся по тундре, оставляя всех позади. Если один из оленей устаёт, его отпускают и отпускают, чтобы он не тормозил всю упряжку.

– Лишь бы только соревнующийся был первым! – Ведь дистанция 25–30 километров. Зрители и болельщики стоят на «старте-финише», забираются на возвышенные места, смотрят, у многих бинокли.

Узнают оленей по рогам, определяют, кто идет первым, и как он будет вести себя дальше. Перед гонкой опытные оленеводы, чаще всего люди старшего поколения, проверяют уши беговых оленей на жесткость. С правой стороны расщипывают, трогают рукой правое ухо, с левой – левое. Смотрят, какая грудь оленя, задние ноги, сложенные в области таза. Говорят уверенно: «Не потянет!» или «Сильный, потянет!» – Кув'эмгаав'онтэн! – Уши проверили!»³⁹

Призом победителя гонок служит оленуха-важенка. Но если важенка отелится и будет у нее важенка – олененок (к'аюю), то хозяйин старшей важеники возьмет ее в своё стадо обратно. «Привозную» важенику для «очистения от злых духов» проводили между двух костров.

Финиширует и сам хозяин, но он поворачивает назад и «посвящает» своего оленя («делает его жертвенным в честь предков»). Обычно, если ездовой олень устал, и высовывает язык, он еще не отдышался, его забивают. Это считается почетной смертью бегового оленя, на котором состязался его хозяин.

На нарте с хозяином могут сидеть и набираться опыта его малолетние дети. Раньше многие оленеводы имели личных оленей.

На декабрьском празднике голову убитого оленя насаживали на шест высотой не ниже полтора метра, втыкали в снег и обращали на восток, в «сторону духа света».

Во время праздника на улице устраивается гулянье, гонки на салазках, запряженных собаками, которыми управляют дети, метание чав'ата, гонки на оленях, залезание за обледенелый столб с «людарками».

Вечером в домах оленеводов праздник продолжается: Грemit коряжский бубен. На нем играют дуо до другим вое родственники и гости. Каждый из них поет свою песню, а дети – песни своих родителей. Под аккомпанемент бубниста

³⁹Полев. матер. авт. Нанан Н. Н., с. Ачайяям, 1976 г.

исполняются танец важенки, дикого оленя, детьми – танцы оленят. В яранге часто проводится в эти дни игра «павью» – «найди подарок». В валик, обшитый оленьей шкурой мехом наружу, и служащий подушкой для оленеводов во время кошения, прятали подарки: карманный радиоприемник, электрический фонарик, бутылочку одеклона, завернутую в целлофановый пакет книгу. С двух концов валика можно просунуть внутрь руку, но жесткие ветки создают значительные трудности. По сигналу старшего по возрасту два молодых оленевода пытались извлечь подарок, что вызывало веселый смех окружающих, шутки, подбадривающие восклицания.

После исполнения песен, танцев и игр хозяйка приглашала к праздничному столу, где преобладали кушанья из оленины. Но также были крепкий горячий чай, печенье и галеты, конфеты, пряники, лимонад. После ужина песни и танцы продолжались до поздней ночи.

ДЕКАБРЬСКИЙ ПРАЗДНИК РЕКИННИКСКИХ ОЛЕНЕВООДОВ⁴⁰

Праздник проводился в оленеводском табуне на р. Безводной (паваяма) в 1970–1972 гг. Трех жертвенных оленей – важенку, кастрата и теленка привязывали (по отдельности) за задние ноги и убивали копьем. Их разделявали, готовили, угощения: «кев'лапан'акинув» ава, мясо – тыргытыр, хрящи горла – канопт'ал, сухожилия (камлушки) – рытырадт, костный мозг – кмэллэ, суп кровавый – кэ-в'лэпан'а.

Одежду пастухи надевали обычную, промысловую. У хозяев базы (меховая патлатка) – более праздничная: много бисера и бус, украшений, орнамента, аппликаций.

На празднике применялась следующая посуда и предметы быта: деревянная камана, деревянные и костяные большие кружки, и ложки («в'ойны»), «койн'ын»), нож к'ала. Толкушу (тылктыл) готовили в металлическом тазу.

При поражении жертвенного оленя копьем во время зимнего маршрута считалось, что если олень падает головой в сторону маршрута, то эта примета хорошая. Если в другую сторону, то предполагали, что будет гололед, во время которого может погибнуть ослабленная часть стада. Все мясо укладывают в грузовую нарту. Языки, губы, сердце, варят и делают вкусную колбасу. Ухо, мозг, глаз ели сырыми.

На празднике каждый поёт только свою личную песню. И танцы танцуют все по-своему, что зависело от человека, родителей (традиция), от доброжелательных отношений в табуне между пастухами. Иногда пели и не свои мелодии, которые чем-то привлекали исполнителей. Бубны имеют разное звучание, что зависит от каркаса, изготовленного по заказу хозяина будущего бубна.

На празднике могли присутствовать случайные гости, родственники, приезжие из других табунов.

На месте заклания оленей ставят треногу из трёх шестов, аналогичную той, что ставится на похоронном обряде коряков. На треногу вешали по кусочку жира,

⁴⁰Полев. матер. авт. Нестеров А. А., бригадир совхоза «Карагинский», 1973 г. с. Рекинники.

печень, языка оленя, также заячий пух, который имел, по мнению людей старшего поколения, магические свойства. В костер бросали махорку или табак, кусочки пиши; женщины, присев на корточки, шептали заклинания.

На праздничных обрядах обращались к антропоморфной фигуре, «калаку», украшенному нитями бисера и бус, с маленькими ручками, ножками, головкой. Его рот мазали жиром или кровью.

На празднике проводили несколько корякских игр: гонки на оленьих упряжках, национальную борьбу на снегу, бег на большие расстояния – от десяти до пятидесяти километров. Пожилые люди в малых дозах потребляли мухомор.

Праздник являлся финальным для этой группы оленеводов в проходящем году и проводился «для благополучного проведения ответственной зимовки».

ДЕКАБРЬСКИЙ ПРАЗДНИК ХАЙЛИНСКИХ ОЛЕНЕВООДОВ (ПРАЗДНИК ВСТРЕЧИ НОВОГО ГОДА)⁴¹

Этот праздник проводился после того, как оленеводы приезжали из тундры в село в свои дома. Они привозили оленье мясо, шкурки путных зверей. Ездовых оленей распрягали и отводили на пастбище недалеко от села, а сами отдыхали до следующего утра.

Назавтра все выходило на улицу, устраивали гонки на оленьих, корякскую борьбу на снегу, гонки на собачьих упряжках. В селе заранее устанавливали высокий столб, где на перекладине привязывались нужные для пастухов вещи: торбаса, малаха, ножи, предметы быта, бутылка вина. Оленеводы поочередно забирались на столб и снимали только по одному нужному им предмету.

Устраивали игру с корякским «ручным мячом» из шкуры оленя (мехом внутрь), где играли команды мужчин и женщин, и игра носила обрядовый характер, или только между мужскими командами. Мяч умело перебрасывали между членами одной команды, долго «держали» в воздухе (главное условие игры). Женщины демонстрировали хорошую игру. Иногда в команде их было больше, чем мужчин. Они чаще одерживали победу, благодаря исключительной ловкости, самоотверженности и умелому удержанию мяча. Это, по мнению информаторов, символизировало две силы, противопоставляющие между собой. Удержание мяча в воздухе – «солнце», которое «вернулось и снова светит», «висит в воздухе, побеждает тьму». Победа присуждалась тем, кто дольше удерживал мяч в воздухе.

Вечером праздник отмечался в семейном кругу. Здесь готовили угощения из оленины: отварное мясо, печень, языки, толкушу с ягодой и оленьим жиром, нерпичье сало и жир с ююлой (тав'эл).

До подачи блюд на стол, в доме играли на одном или нескольких бубнах. Под их аккомпанемент оленеводы мужчины и женщины пели свои личные песни, которые очень отличаются от песен нымылан (береговых жителей), исполняли подражательные оленьи танцы. Мужские танцы исполнялись легко,

⁴¹Полев. матер. авт. Каваяна В. В., 1976 г., Якован В., 1968 г., с. Хайдино.

с высокими прыжками то на правой, то на левой ноге, с синхронными ударами в бубен.

Меховая праздничная одежда хаиллинских оленеводов, сшитая из меха оленя, очень яркая, со множеством украшений: бисер, бусы, подвески, колокольчики, белая замшевая бахрома, алый крашенный мех, оранжевая, мастерски выделанная кожа. Одной из талантливых мастериц села была Милют Вера. Ее работы выставлялись на выставках не только в нашей стране, но и за рубежом. В ее работах сказывалось и влияние орнаментики и покроя хаиллинской группы эвенов, проживающих в селе.

По свидетельству местных оленеводов праздник отмечался в дни «нового солнца» и «новой луны».

ПРАЗДНИК «ВОЗВРАЩЕНИЯ СОЛНЦА», «ТҮТКЭНАЭКТЫТНЭН» – «СОЛНЫШКО ВЕРНУОСЬ»⁴²

С 22 декабря по 1 января тымлатские оленеводы (аллоторцы) один раз в году проводят этот праздник.

Праздник связан с моментом зимнего солнцестояния, которое, как и другие астрономические явления (летнее солнцестояние, весеннее и осеннее равноденствия), хорошо известны корякским оленеводам, имевшим свой календарь, так необходимый для перекочевков оленей.

Оленей подгоняют к селу, проводят забой личных оленей, который обеспечивает мясом семьи оленеводов на всю весну. Забивают обычно не менее десяти хорошо упитанных самцов, разделяют их, готовят угощения: варят оленину в котле или большой кастрюле, кровный суп, толкушу с нерпичьим жиром, ягодой, кипреем. Едят мясо конечности, камлушки. Толкушу женщины готовят коллективно. Часто это делается заранее, ночью. Для угощения пожилых людей отбирают и приготавливают мухоморы.

Одного из оленей отлавливают, привязывают кожаные ремни за шею и за пах и убивают ритуальным копьем (ритуальное заклание). Остальных плят чаватом, их обязательно убивают около нарты. На празднике веселятся, пляшут, поют, играют на бубнах. Все это происходит в духе соревнований: кто выступит лучше, красивее, в более быстром темпе, нежели соперник, а иногда – кто дальше всех будет плясать.

Если праздник проводится в табуне, то все обряды и действия проходят во вместительной меховой палатке, где собираются не менее двадцати человек. После танцев и угощений начинаются гонки на оленьих упряжках. В этом случае каюр берет на нарту всю свою семью: жену и детей. В этот день играют в корякские традиционные и современные игры: метание чавата, к'э'р, умчэру, шашки, карты, домино.

Одежда на праздник готовилась из зимнего меха оленей, часто двойная. Обувь – из оленьих камусов с подошвой из шкуры нерпы или лахтака (торбаса)

⁴²Полев. матер. авт. Баранникова Евдокия, 40 лет, с. Тымлат, 1971 г.

с «меховыми чулками» жажами (памьяви) мехом внутрь. Женская одежда богато украшалась нитями бус, бисера, подвесками, колокольчиками, вышивкой, аппликацией.

ПРАЗДНИК «ВОЗВРАЩЕНИЯ СОЛНЦА»⁴³

У пастухов Пенжинского района праздник проходил в оленесовхозе «Манильский» в декабре в «Красной яранге».

Пастухи убили жертвенную собаку, сняли шкуру, разделали. Мясо порезали на малые кусочки. Сварили отдельно. Кровь собаки слили в отдельную посуду. Убив жертвенного оленя, кровь слили также в отдельную посуду. Кровь собаки и оленя смешали и разбрызгали по снегу на четыре стороны света.

На улице развели костер. Около него убили трех оленей (на мясо), сварили в котле и пригласили всех присутствующих полностью все съесть. Каждый день праздника, забивая по два или по три оленя, мясо их рубили и, смешивая, бросали и варили в одном котле. Настоячиво заставляли за день все съесть, чтобы котел «был чистым».

Кости также сжигали, как на некоторых других праздниках. Говорили: «Надо все съесть, чтобы «Новое Солнце» увидело хорошую жизнь, чистоту и правильность проведения обрядов». Пожилые люди на этом празднике алкогольные напитки не пили, а старики потребляли мухомор «для веселения».

Праздник проводился в конце декабря, но иногда и в начале января. У этой группы оленных коряков праздник «Возвращения Солнца» (или «Праздник солнца») отмечался без ритуального столба, с которого мужчины наблюдали апогей светила в самый короткий день года.

После исполнения игры на бубнах, в домах, обычно вечером, исполнялись песни и танцы, посвященные празднику.

ПРАЗДНИК ПОДАКГИРНСКИХ ОЛЕНЕВОДОВ «СОЛНШЕ ВЕРНУОСЬ»

В январе или в декабре, в дни встречи и проводов Нового года, оленеводы праздновали «Новое солнце» в с. Подкагирном. Подгоняли олене стадо, забивали несколько оленей. Женщины варили мясо, готовили печен, языки, проводили праздник – на улице общий, а в домах – семейный. В полдень смотрели на юг и кричали: «Смотрите, солнышко вернулось! Новый год наступает!».

Делали и «жертву собаке», которую «отправляли вслед за оленями «для охраны».

Устраивали корякские игры: бег, но не в тундре, а в селе, корякскую борьбу, мужчины забирались на обледенелый столб и снимали с него подарки, развешенные для праздника.

Пища готовилась для всех, но была и жертвенная. Женщины и мужчины надевали зимнюю праздничную одежду. Танцевали, пели и играли на сельской улице, а также в домах, а если в тундре, то в меховой палатке.

⁴³Полев. матер. авт. с. Маньлы, Рекинники. Инф. Миккуда В. А., Эткин М., 1972, 1976 г.

В семьях оленеводов играли на семейном бубне, исполняли личные, родовые и ритуальные песни.

Готовили очень вкусные блюда: камлушки, толкушку, оленье мясо, мороженую бруснику, обязательно чай. В доме танцевали в летней праздничной одежде.

ОЛЕНЬИ ГОНКИ В ТАБУНАХ СОВХОЗА «МАНИЛЬСКИЙ»⁴⁴

Утром проснулись: на улице пурга, но гонки не отменили. Женщины приготовили мясной суп (мульпан'а) с кровью и жиром. Поставили ритуальную к'аману, в которую положили сухой олений жир, мелко нарезанную колбасу, махорку, заячий белый пух – все это готовится для жертвоприношения («зналват»).

На улице разжигают костер. В это время пастухи готовятся к гонкам: надевали кухлянки (ич'гын), меховые брюки (к'онайтэ), выбирали и ловили ездовых оленей (гьяк'ой/явак'ой), запрагали в нарту (уетик), договаривались о маршруте гонок.

Женщины сделали обряд жертвоприношения (зналваткы). Из меховой палатки вынесли кастрюлю (кукэн') с супом и тарелку с жертвоприношениями, и всё это поставили около костра. Каждый брал из кастрюли по черпаку и отливал в костёр и во все стороны. Участвовали на этом обряде женщины и дети, а мужчины уехали на гонки.

На месте финиша вывесили список призов. За первое место – награждались оленем, за второе – шкурой лахтака, за третье – паренским ножом. За последующие – меха росамахи, собаки – для подола кухлянок, оторочки рукавов.

Женщины заходят в меховую палатку, шутят, беседуют, нянчат детей, спорят, кто придет первым. Тех из них, кто помолоде, несколько раз посылают посмотри, возвращаются ли гонщики, и кто из них первый.

Первым тогда пришел пастух Тымгилы. Он выиграл оленя. Призы берут сами победители. Они отпускают уставших оленей, садятся пить чай. Подробно рассказывают о дороге, гонках и гонщиках, о самых выносливых оленях, которых можно использовать при выпасе в самых экстремальных условиях. Девушки слушали, но молчали. Они ждали возвращения самого последнего гонщика.⁴⁵

ФЕВРАЛЬСКИЙ ПРАЗДНИК БЫСТРИНСКИХ КОРЯКОВ-ОЛЕНЕВОДОВ⁴⁶

Праздник проводился в феврале во время приезда из оленьих табунов домой пастухов. Приехав, каждый из них готовился к предстоящему зимнему празднику.

Основным обрядом были гонки на совхозных (или своих) ездовых оленях. Для этой цели за несколько дней до праздника они хорошо «выезжали» оленей,

⁴⁴Полев. матер. авт. Микюль В. А., род. в с. Рекинника, зап. в с. Подкагнирное, 1972 г.

⁴⁵Полев. матер. авт. Милгичил Н. Н., с. Манйлы. 1986 г. Милгичил Н., 1985 г.

⁴⁶Полев. матер. авт. Кававна В. В., род. в с. Хаилино, зап. в 1976 г. в г. Петропавловск-Камчатский

обрезали лишние отростки рогов, если в упряжке было по два оленя для того, чтобы животные не поранили друг друга. Перед гонками оленей хорошо выпасают.

Дистанция может быть от трех до двадцати и более километров. После окончания гонок, на которых фиксировали первое, второе и третье места, награждали «призами», которые должны были помогать оленеводам в их нелегком труде: лахтажками и нерпичьими ремнями, из которых изготовляли арканы-чаваты, предметами промысловой одежды, топорами, ножами, коваными наконечниками копий.

После гонок приезжали в центр села, где был установлен столб, на верхней перекладине которого в качестве призов на бечевках висели нарядные меховые торбаса, малахаи, свернутые шкуры нерпы, чайники и другие вещи. На столб не забирались, а «ловили» эти нужные для работы вещи при помощи чавата, которым в табуне отлавливали оленей. Эти предметы также считались подарками.

Но главных победителей выявляли после встречи пар победителя и побежденного в схватке корякской национальной борьбы. Здесь же на площади разводили костры, пели и плясали в сопровождении бубна.

Вечером праздник продолжали дома, за праздничным столом, где преобладали блюда из оленины, печени, языков, тылктыла. После угощений снова продолжалась «развлекательная программа», во время которой женщины проводили несколько традиционных обрядов (обряд «очистения» (пэйка), бросали кусочек кожи с шерстью в костер «для благополучия табуна»).



ОХОТНИЧЬИ ПРАЗДНИКИ

ВЕСЕННИЙ ПРАЗДНИК ПРОСЫПАНИЯ МАЛЕНЬКИХ ЗВЕРЕЙ⁴⁷

В марте каждого года, чтобы все маленькие звери, животные, насекомые «просыпались к лету и вставали», устраивался небольшой праздник с забоем жертвенного оленя.

Для этого выбирали крупного самца. Оленя забивали, разделявали, готовили угощения для всех тех, кто приходил на праздник (приходили без приглашения). Здесь собирались и все родственники устроителей праздника, гости из ближайших к селу оленеводческих бригад.

На празднике женщины исполняли песни и танцы под бубен, посвященные «маленьким зверям», семейному благополучию устроителей праздника, во время которых выкрикивали праздничные восклицания. Оленеводы, присутствующие на празднике исполняли свои танцы и песни. Во время танцев и плясок надевали праздничную одежду: жители села свою, нымыланскую, оленеводы – меховую, но с небольшим количеством украшений.

После этого садилась за праздничный стол. Праздник завершался настольными играми: умчэру, к'эн'эр, игрой в шашки. (у коряков-алюторцев – корякские шашки «сэжэм»), игральные карты. Праздник продолжался один день.

ПРАЗДНИК ПЕРВОГО ДОБЫТОГО ЗВЕРЯ (ПТИЦЫ). (ПРАЗДНИК ПОСВЯЩЕНИЯ В ОХОТНИКИ)⁴⁸

Этот праздник отмечается по случаю удачной охоты мальчика в возрасте от 5–7 до 10–12 лет, добывшего на охоте даже самого маленького зверька: мышонка, ласку или птичку (пчик').

Бабушка мальчика снимает с мордочки зверька или с головки птички скальп и сохраняет его до заключительного годового праздника, где этот праздник является одним из его обрядов.

После удачной охоты мальчика, в доме, где он живёт, родители готовят за празднику «своего будущего охотника». Женщины готовят разнообразное угощение: толкушу, юколу, ягоду, сладости, чай, а для взрослых – отварное мясо, нерпичий жир (мэтхамт). За стол приглашают одноклассников «юного охотника», мальчиков и девочек. Так проводили праздник и в доме семьи Какко Алексея, когда его сын Иван «убил на первой охоте мышонка». В гостях на праздник здесь были друзья юного охотника: Михаил Рутыхавава, Василий Кавав.

⁴⁷Полев. матер. авт. с. Рекинники, 1982 г., инф. Жуков И., с. Подкагнирное, 1976 г.

⁴⁸Полев. матер. авт. 1966, 1970 гг. с. Рекинники, с. Карага, инф. А. Какко, И. Какко, Н. Ангинь, с. Рекинники, Карага, Тымлат, 1985 г. Котгинни П., с. Подкагнирное, И. Жуков, И. Нутавье, 1972 г.

Праздник «посвящения в охотники» отмечался в семьях Аран'о, Ваямрымтана. Праздник проводился и в одной семье и был семейным. Главным героем его был мальчик – будущий охотник.

Старшие подходят к виновнику торжества, «добывшего» «первого зверя» – мышонка, жмут охотнику руку и говорят: «Хорошим будешь охотником!»

Женщины готовят чаепитие, после которого играют на бубне хозяйна гости, сам хозяин и юный охотник. Молодой охотник под звуки бубна вместе со взрослыми и своими друзьями играет на бубне, поет и танцует. С этого времени с ним считаются как с наступающим охотником.

Бабушка юного охотника готовит для одного из обрядов заключительного годового праздника с участием её внука атрибуты: скальпы зверька, головной убор из растения «шунун» и второй – из зимней шкуры «к'эпй» (росомахи).

ПРАЗДНИК ПЕРВОЙ ВЕСЕННЕЙ ОХОТЫ НА ПЕРНАТЫХ⁴⁹

Во время весеннего прилета диких гусей, после удачной охоты на них, устраивали в доме охотника семейный праздник, в котором участвовали не только взрослые члены семьи, но и дети, которые ещё не были на охоте.

Охотник с одним из сыновей тщательно рассматривали добычу, отмечали, куда попала дробь или пуля, поднимали тушку, обсуждая ее вес. Потом обрабатывали гуся: ципали перья, отрезали одно крыло, потом разделявали тушку. Отец приучал сына с почтением относиться к первой добыче, к самой птице, ее мясу, перьям.

Птицу готовили, а в это время из крыла птицы выдергивали несколько маховых перьев, разрезали вдоль их остевых концов, прорезали одно или несколько отверстий у конца ости. Получался духовой музыкальный инструмент «гыч-гыныпчытгычгэнэн», на котором пытались повторить клики гуся. Охотник отрезал гусиные лапки, которые хранились как ритуальные охотничьи трофеи, обеспечивающие удачную охоту и на следующий год.

ПРАЗДНИК ПРОВОДОВ ГОРНОСТАЯ

У коряков нымылан и чавчуэнов проводился праздник «проводов» пушных зверей, не только пригодных к употреблению пищу, но и непригодных, пушных.

Праздник отмечался для того, чтобы пушные звери снова «возрождались» и снова приходили «в гости к охотнику». С этой целью отец-охотник после того, как добывал лису, горностая или другого зверя и снимал с них шкуру, тушку зверька отдавал сыну и просил, чтобы тот вышел во двор и «поборолся» с ним и «поборол» его. Допускалось, чтобы сын держал за передние лапы зверька, водил его на задних лапах, пытался его свалить, легонько наказывал его снежками и сваливал в снег. Чем больше продолжалась эта «борьба» на дворе, а иногда только на

⁴⁹Полев. матер. авт. 1978 г., с. Слауноце.

Инф. Жуков И., с. Рекинники, 1981 г. с. Каменское, А. Кретинин, 1985 г.

крыльце дома, которая «показывала» силу и ловкость зверька и будущего охотника, тем большая охотничья удача будет у охотника отца и сына.

После борьбы со зверьком его тушку забрасывали далеко в снег, выносили в тундру или бросали на крышу ююльника в снег. Если же сын быстро возвращался в дом или не выполнял пунктуально просьбу отца, отец сообщал сыну, что «зверёк его побеждал» и что сын, по-видимому, не станет хорошим охотником, т.к. зверёк обидится и больше не придет к охотнику.

После проводов горностая в доме, охотничьей избушке в лесу или тундре начинались пляски, имитирующие охоту на пушного зверя. Женщины исполняли обрядовые песни на охотничью тематику. Песни и пляски проводились под аккомпанемент нескольких бубнов. Плясали взрослые и дети, надевали зимнюю праздничную одежду, в которой часто выбегали на улицу или во двор, чтобы «остыть». Для хозяев и гостей готовились угощения охотничьей в основном кухни: мясо оленье (тыргытыр), нерпичий жир (мэткаэмт), юкола, крепкий чай.⁵⁰

ПРАЗНИК ДОБЫЧИ ЗАЙЦА⁵¹

После удачной охоты на зайца в доме собираются все члены семьи, чтобы отметить это событие, особенно тогда, когда в охоте принимает участие младшее поколение.

Около убитого зайца сядят члены семьи и, часто, случайные гости. Хозяйка дома подходит к лежащему на небольшом куске плотной ткани добытому зайцу и кладёт перед ним сухую икру или сухую икру в трубочке из съедобного сладкого березового луба (высококалорийная пища охотников) и говорит: «Он (или «она») пришёл к нам в гости отдохнуть, поест вкусную сухую икру и луб! Мы тебя хорошо угощаем. Спасибо, что пришёл! Мы тебя «отправляем», а твое мясо возьмём себе. Ты ведь снова вернешься с мясом?!».

После этого с зайца снимали шкуру, очищивали с нее немного заячьего уха для ритуальных целей, разделявали его, готовили мясо, приглашали гостей, большей частью соседей и их детей. На этом небольшом празднике плясали и пели, как и на больших, проводились серьезные обряды, такие как инициация — «посвящение мальчика в охотники».

ПРАЗНИК ВЫДРЫ⁵²

После удачной охоты на выдру добычу приносят домой. Из очага берут горящие угли и кладут перед выдрой. Здесь все присутствующие танцуют, поют, играют на бубне.

После чего все собираются и идут на реку к проруби, где обитает выдра. Здесь у проруби хозяева праздника раскладывают угощения, приглашают «к столу» гостей. Здесь, над прорубью, все угощаются, переговариваются, кричат и спорят

⁵⁰Полев. матер. авт. И. Хуков, с. Подкагирино, 1973 г.

⁵¹Полев. матер. авт., с. Манилы, 1976 г.

⁵²Полев. матер. авт. Н. Милгичид, с. Манилы, 1982 г.

громко, шуточно: «Что ты ешь? — кричат одни. Другие отвечают: «Выдру кушаю. Что, ты не знаешь? Она к нам в гости пришла!»

Возвратившись домой, хозяева дома приглашают соседей, играют на бубне, поют и танцуют.

ПРАЗНИК «ВСТРЕЧА И ПРОВОДЫ РОСОМАХИ»⁵³

К добытой во время охоты росомaxe женщины выносили горячие уголья из очага. На голову росомахи клали ритуальные ветки ольхи. Ветки ольхи подложили под росомаху в качестве подстилки, завязали.

Вот эта же женщина, «хозяйка праздника», запела, воспевая охотничьи повадки и умения росомахи. С росомахи сняли шкуру, вынесли из дома на улицу. После чего поволокла росомаху по тундре, держа при этом веточки ольхи над головой убитого зверя. Хозяйка праздника положила росомаху около специально разведенного костра. Все присутствующие пели и играли на бубне. После разделки росомахи танцевали и плясали, радовались, веселились.

Название зверя (к'пиз) не упоминали, а обращались в третьем лице. Первую часть праздника считали «встречей росомахи».

Вторую, при которой росомаху «выносили» или увозили в тундру, — «проводами». В тундре для неё соорудили невысокий помост из шестов и веток, куда клали росомаху.

Сразу после «встречи росомахи» устраивали поминальное угощение. Оно состояло из отварного оленьего мяса, толкуши, блюд собирательской кухни. Исполняли «танец росомахи».

Существовал обряд, который проводила пожилая женщина, «ведунья», при котором на голову набрасывали шкуру росомахи и «искали» среди всех присутствующих на празднике мальчика, впервые убитого в прошедшем году даже самого маленького зверька, жука или муху. Многие из обрядов праздника были магическими: вынос углей из очага, положение веток ольхи на голову зверя, подражательные танцы, ритуальные песни («отпевание»), пение после разделки и другие.

На празднике, гости, и хозяева исполняли танцы в праздничных великолепно украшенных подвесками из разноцветного бисера и бус, праздничными традиционными орнаментами кухлянках. Мужчины надевали более скромную одежду.

Росомахе приносились и жертвоприношения. Так, береговые коряки нымьланы убивали щенка. А кочевые, оленные чавчуены, убивают оленя (разновидность обрядового угощения в форме «соят» — колбасы из оленьего жира). Союту из маленьких палочек подставляют «рога и ноги». Считалось, что таким образом оленеводы приносят росомахе жертву оленя.

⁵³Полев. матер. авт. Эткин М., с. Манилы, Милгичид Н. Н., с. Манилы, 1971–1985 гг.

ПРАЗДНИК В СВЯЗИ С ОХОТОЙ НА ЛИСУ⁵⁴

Когда пойманную лису приносят в дом, ее успокаивают как ребёнка. Когда снимают шкуру, разрезают суставы, то говорят жалобным голосом: «Какая худощавая!», а один, обращаясь к лисе, говорит: «Скоро я пришло тебе серую лису. Соломенный ковер как одежду для тела лисы». Для самца лисы (при «отравлении») делают маленький деревянный нож, а для самки лисы – наперсток и игольницу. Потом кладут лису на платформу юкольника.

ПРАЗДНИК ВСТРЕЧИ ЛИСЫ⁵⁵

Перед убитой лисой кладут угли костра. Перед ней танцуют и поют ритуальные песни («отпевают»), после чего раздвигают тушку лисы и уводят в тундру. Там делают небольшой помост из шестов и веточек, куда кладут лису.

Здесь совершают жертвоприношения лисе, пожилые женщины окружают лису. Одна из них держит лису, а вторая поддерживает лису за хвост. Одна поет, а другая исполняет звукоподражательную песню, напоминающую тьякванье лисы. Эта «песня» посвящается лисе.

Все участвующие на празднике накладывают на голову капюшона куклянок и начинают петь и танцевать под бубен. Перед участниками ставят угощения собирательской кухни: ягода, кедровые шишки, что характерно и для «меню» лисы, а также толкушу-тылгытыл, блюда из оленины, реже – рыбы, нерпы.

ПРАЗДНИК ВОЗВРАЩЕНИЯ ЛИСЫ⁵⁶

После того, когда с лисы снимут шкуру, ее «кормят» и готовят к провадом. Для этого ритуала приглашают подростка, будущего охотника, но уже не раз ходившего со взрослыми на охоту.

Взрослые выходят с ним на крыльцо дома, передают ему тушку лисы, с которой он начинает «бороться». При этом он должен показать, что ему очень тяжело бороться с лисой. Он держит ее за лапы или за голову и покачивает в стороны, мимикрируя, что она, якобы, живая.

Оного охотника подбадривают старшие и, наконец, разрешают ее «отправит». Мальчик прекращает борьбу с лисой и выбирает один из вариантов её «отправления»: или забросить на крышу подсобной постройки, или на юкольник, или в тундре – в глубокий снег. На этом «борьба» молодого охотника с лисой заканчивается. Считалось, что лису «отравили», и она «ушла» в другой мир с тем, чтобы на следующий год вернуться и стать снова объектом охоты.

⁵⁴В. И. Иохельсон. «Корякия», Лейден – Нью-Йорк. 1905 г., стр. 90.

⁵⁵Полев. матер. авт. Н. Милгычял, с. Манилы, 1982 г.

⁵⁶Полев. матер. авт. Черных Афанасий, с. Рекинники, 1972 г.

ПРАЗДНИК СНЕЖНОГО БАРАНА – К'ЫТЭПАНГЫТ⁵⁷

Мы с табунном кочевали в предгорьях, и пастух убил снежного барана – к'ытэп. Я его быстро разделала. Мясо и все съедобное сложила отдельно, а кости барана, по обычаю, утопила в реке. Я их «отправила» для того, чтобы баран, когда ему захочется, снова «возвратился». Я сказала, обращаясь к к'ытэпу, чтобы он долго там не был, а «возвращался и принес мяса».

Из мяса я сварила суп, нажарила, отварила оленины. И когда мы сели за стол, пастухи очень хвалили обед и также барана, что он додумался к нам прийти.

Большие рога барана имели по десять колец-сегментов (возраст – десять лет), и мы их поставили перед собой и позже не выбрасывали. А один из наших пастухов вырезал из них ножом кружки, ложки и кувалды для жевательного табака талуп. Это для того, чтобы помнить о к'ытэпе. Вечером, когда зашло солнце, все в яранге пели и танцевали – «веселили душу снежного барана». Говорили, чтобы он нас не забывал, а возвращался.

На этом празднике сожгли кусочек шкуры барана, «отправили влед». Шкура его с густой шерстью очень теплая. Потом нарубили веток кедрача для постели, а для барана – из ольхи. Эти веточки поломали и связали, сделали одного, «как будто барана», пошли к реке, «пошептали» и бросили в воду, чтобы «баран возвращался».

«ПРАЗДНИК ВОЛЧЬЕГО КАПЮШОНА В С. ЛЕСНОМ»⁵⁸

Все выходят на улицу, поворачиваются к востоку. Хозяйка праздника входит с травяным капюшоном в руках и бросает его в толпу, присутствующих на празднике, стараясь попасть на голову одного из них.

Обычно такой капюшон (т.н. «волчий капюшон») хозяйка праздника надевает (набрасывают) на голову девочки, чтобы ей повезло в жизни. Если капюшон волка оказался на голове участника праздника, значит, в дальнейшей жизни у него не будет неприятностей.

«ПРАЗДНИК ВОЛКА У ОЛЕНЕВODOВ ПЕНЖИНСКОГО РАЙОНА»⁵⁹

В древнейшем пласте корякского фольклора Волк и Ворон являются двоюродными братьями. Однако волки нападают на оленей, а вороны проклевывают голову молодым оленятам, нанося значительный ущерб оленеводству. Поэтому волка отстреливают, после чего устраивают праздник «Волка».

Во время «праздника волка» с волка снимают шкуру, и, нарядив поперечно на себя, каждый из оленеводов танцует ритуальный танец, посвященный «духу волка». Пляски продолжались до утра. При этом едят мухомор.

⁵⁷Полев. матер. авт. Пелат Наталья, Быстринский р-н, 1976 г.

⁵⁸Полев. матер. авт. Шмагина М., с. Лесная, 1976 г.

⁵⁹Полев. матер. авт. Милгычял Василий, с. Манилы, 1978 г.



Мужской танец мог быть индивидуальным, парным. Реже танцевали одновременно от 3 до 10 человек. При этом мужская группа могла исполнять или общую песню, или каждый свою.

Однако женские песни и танцы исполнялись чаще и более ярко, нежели мужские. К волку они относились с большим почтением: бабушки и пожилые женщины чаще между собой шепчутся, произносят заклинания.

Волк у народностей Камчатки считался «оборотнем», поэтому после его добычи ему приносили жертвоприношения и проводили обряд «иньельэтык» для того, чтобы в дальнейшем сохранить поголовье оленей: убивали жертвенную собаку, пух зайца клали на ночь под подушку, кровью разбрызгивали вокруг ритуального костра и на оленье стадо.

ПРАЗДНИК «ВСТРЕЧИ ВОЛКА»⁶⁰

Перед убитым волком разводят костер. Горящие угольки из костра кладут у головы волка. Над волком поют ритуальные песни, также и импровизированные. Песни посвящаются волку. Обряд называется «отпеванием волка».

Вокруг добытого зверя исполняют ритуальный танец с элементами повадок волка, после чего его разделяют.

Тушу волка разделяют, увозят в тундру. Там сооружают из шестов и веток помост, на который кладут добытого волка. Перед волком ставят посуду с жертвоприношениями: толкуша – тлыктыл из толченой ягоды, оленьего жира, съедобных корней, сердцевины кипрея.

Одна из участвующих в проведении праздничных обрядов, посвященных волку, держит волка, а другая берет его за хвост. Одна поет ритуальную песню, а другая подбывает по-волчьи. Остальные участники праздника накидывают на голову капюшоны кухлянок (якобы, для защиты от «духа волка»), танцуют, поют под бубен, создавая атмосферу веселого праздника.

«ПРАЗДНИК ВОЛКА»

Праздник волка отмечают также и морские коряки. Этот праздник ещё называют праздник «Волчья палка». Его празднуют подобно медвежьему. Осенью коряк, после того как убьёт волка, отрубает ему голову и кладет на землю его тело. Голову волка располагает мордой к востоку. Ночь проводят без сна, играют на бубне, танцуют, «развлекают» волка.

Играя на бубне и обращаясь к волку, говорят: «Пусть будет хорошо!». «Пусть будет хорошо, и не делай, волк, плохого».

ПРАЗДНИК ГОЛОВЫ ЗВЕРЯ⁶¹

Когда охотник добудет любого зверя, отмечают праздник «Головы зверя». Так могут праздновать праздник «Головы волка», потому что она считается «наиболее священной».

⁶⁰Полев. матер. авт. Н. Апки, с. Рекинники, 1982 г./Н. Мидичила, с. Манлы, 1986 г.

⁶¹Полев. матер. авт. Какко И. А., с. Рекинники, 1976 г.



Проводится ритуал с несколькими обрядами, среди которых: ритуальные песни, камлание с бубном, «угощение» зверя ритуальным блюдом, подражательные повадкам зверя, танцы женщин и мужчин, обращение к голове волка с просьбой хорошо относиться к людям и оленям. Эта часть праздника носит название «Встречи зверя». Время, на протяжении которого идёт «встреча» зверя, понимается нымыланами и чачуванами как «пробывание» его в гостях у человека».

Вторая часть праздника «Головы волка» начинается с ритуала приготовления головы волка на костре. При этом голове зверя сообщают, что люди готовятся к «отправлению головы зверя», т.е. и самого зверя в потусторонний мир, откуда он «вернётся снова». Об этом шепчут пожилые женщины зверю на ухо.

После ритуала «пробывания в костре» мясо с головы волка срезают (мясо волка не едят), и со священной травой (у коряков-карагинцев это лаутэн) уносят на священное место. Древний праздник существует и поныне.

ПРАЗДНИК МЕДВЕДЯ⁶²

Праздник проводился в с. Подкайрном после удачной охоты на медведя. Убитого медведя ещё не разделанного доставляли в село на двух двоенных нартах. Переносили в традиционное жилище полуподземного типа и клали посередине на пол головой в сторону противоположную выходу. В ноздри зверю клали заячий пух и олений жир.

Все жители летнего села подходили и целовали морду медведя. Старшие угощали своих детей поступать также, но многие из них отказывались. Пожилые женщины при этом акте подходили к медведю, присаживались на карточки и шептали заклинания, содержание которых сводилось к просьбам, чтобы «медведь не обижался, что его пригласили в гости охотники».

Медведя разделяли, но голову от шкуры сразу не отделяли. В котле долго варили медвежье мясо и устранили праздник, на котором пели, и, накинув на плечи медвежью шкуру, исполняли танец медведя. Главная тема танца – «доброжелательность медведя», его то серьезные, то смешные повадки, которые то веселили, то пугали зрителей и участников праздника, особенно детей.

ПРАЗДНИК МЕДВЕДЯ⁶³

После того, как летом или осенью охотники убивали медведя, осенью в селе проводили праздник, связанный с этим событием.

В доме охотника готовили угощения: толкушу, отварное оленьё мясо, нерпичий жир мэткамэт, коколу, ягоду. Угощали всех, кто приходил в дом. Под аккомпанемент бубна (одного или нескольких) устраивались пляски, такие же, как и на празднике «Холодо». Мужчины, женщины и дети танцевали долго до тех пор,

⁶²Полев. матер. авт. И. Жуков из с. Подкайриное. Записано в с. Рекинники, 1974 г.

⁶³Полев. матер. авт. Суздалов В. Н., с. Тымлат, 1980 г.



пока кто-нибудь из них не побеждал. Победителями могли стать один мужчина, одна женщина и один подросток.

Потом начинался главный обряд, связанный с охотой на медведя. В дом вносили шкуру ранее добытого медведя. К шкуре подходили участники праздника, хвалили медведя «за его хорошую шкуру, которую он отдал людям».

Пожилые люди относились к шкуре медведя по-иному, нежели молодые. Бабушки что-то шептали, наклонившись к уголку шкуры и держа его в руках, после чего мужчины вешали шкуру в дверной проем между кухней и большой комнатой, и начинался главный обряд праздника. Тяжелое деревянное копье, остро заточенное с комлевой стороны из толстой ольховой палки, передавалось самому удачливому в прошедшем году охотнику.

Он отходил к двери, ведущей в сени, и с огромной силой запускал копье в натянутую медвежью шкуру. За ним мужчины занимали очередь. Пробить сразу такую шкуру было невозможно. Ее пытались пробить несколько дней. Это соревнование мужчин выявляло самого сильного из них. Кто из них эту шкуру пробивал, тот ее и получал себе.

Победитель приносил ее домой, и шкура медведя служила постелью. По обычаю считалось, что семья победителя в этом соревновании будет крепкая и детей будет много. На этом празднике хорошие навыки владения копьем получали молодые охотники и спортсмены, участники спортивных соревнований по традиционным северным видам спорта.

ПРАЗДНИК МЕДВЕДЯ⁶⁴

После удачной охоты на медведя туша медведя разделяется, остается нетрогнутой. Рядом кладут ритуальную пищу, на глаза медведя – зайчик пух и начинают колдовать у головы зверя: кладут в деревянную посуду, камане, ягоду, на кошчик носа пух зайца. Рот медведя открывают и вставляют палочку между разжатыми челюстями, чтобы «не окостенел». Палочка должна быть острой, заточенной с обоих концов.

Когда убивали медведя, голову не отделяли от шкуры, мясо вырезали, но извлекали, не отрезая пищевод, внутренности, которые оставляли на внутренней стороне медвежьей шкуры. Говорили: «Пускай коченюют!» (твердеют). Пищевод режут и выбрасывают птицам на съедение. Через задний проход извлекают прямую кишку (ритуальную), а потом и кишечник. Извлекают и говорят: «Пусть коченеет!» Печенку, легкие, требуху отдают птицам, чтобы «птицы не подумали, что охотники жадные». Требуху медведя коряки не едят (в отличие от эвенов и чукчей). От разделанного медведя берут мясо и шкуру. А если в тундре происходит разделка, то только мясо.

В доме или в тундре устраивают «Праздник встречи медведя» и «Праздник проводов медведя». Такой почет по отношению к этому зверю – за его силу.

⁶⁴Полев. матер. авт. Мичгин Н., род. в с. Авайямай, 30 л., зап. в с. Манилы, 1978 г.



В доме охотника, убившего медведя, начинаются танцы и исполнение песен под бубен («веселение души зверя», игры). В некоторых семьях медведя называют только в третьем лице, что характерно для эвенов, якутов и других народностей.

После этой части праздника варят мясо, кости, череп (дома или в тундре, в лесу, на месте охоты на медведя). Иногда череп медведя покрывают тонким меховым (ритуальным) покрывалом, украшенным бисером, покрывают нитями бисера и череп зверя. Это обычно делается у огня, даже во дворе, но на определенном месте.

ПРАЗДНИК МЕДВЕДЯ⁶⁵

Когда мертвого медведя приносят домой, женщины выходят встречать его, танцуя с головешками. Медвежью шкуру снимают с головой; одна из женщин надевает шкуру, танцует с ней, изображая медведя не злым, но любезным к ним. В это время в деревянную тарелку кладут мясо и говорят: «Ешьте, друзья». Ставится деревянная фигурка, представляющая в течение праздника деревянного медведя, которого «кормят» таким же образом как деревянного кита.

В день, когда медведя снаряжают в «домашнее путешествие», морской коряк готовит пудинг для него, провизию для путешествия, которое описано на празднике «Кита». Береговые коряки вяжут сумку из травы и кладут туда пудинг.

Оленный коряк убивает оленя для медведя, варит всё мясо и кладёт его в соленную сумку. Медвежья шкура наполняется соломой. Ее выносят и ташат вокруг дома, следуя за курсом солнца (по часовой стрелке). После чего бросают в направлении восхода солнца.

Факт, что медведь отправлен в сторону утреннего рассвета, показывает, что, по мнению коряков, «дух оленя» принят. Медведя кладут на помост ююльника и через несколько дней шкуру берут назад, а пудинг едят.

ПРАЗДНИК ВСТРЕЧИ МЕДВЕДЯ⁶⁶

После удачной охоты на медведя домой несут уже разделанного зверя. Из дома выносят угли домашнего очага. Шкуру и неразделенную голову медведя кладут около очага (в яранге – около костра). По обе стороны от головы медведя садятся две женщины и начинают петь. «Отпевают» голову и шкуру медведя.

Они подражают рычанию зверя. Одна из них держит руками голову зверя и отпевает, затем передает своей напарнице. Закончив, они передают следующей паре, и так по двое все присутствующие, пританцовывая на коленях, отпевают голову медведя. При «отпевании» обязательно надевают на голову капюшон кулянки или камлейки. Затем одна из женщин с бубном встает и обходит вокруг медвежью шкуру. Все следуют за ней (по часовой стрелке) и пританцовывают.

⁶⁵В. И. Йохельсон, «Коряки», Лейден – Нью-Йорк, 1905 г. стр. 88–69

⁶⁶Полев. матер. авт. Н. Милгичин, с. Манилы, 1982 г.

На следующий день праздник продолжается. Череп («скелет медвежий головы») кладут на шкуру. В ноздри, рот, глаза кладутся веточки кедрача (крувокр). Все желающие участвовать в празднике односельчане, чтобы повеселиться, «отвести свою душу», приходят на праздник «Встречи медведя». Здесь они поют, танцуют, сопереживают с односельчанами.

ПРОВОДЫ МЕДВЕДЯ⁶⁷

Заранее готовят плетеную корзину мены (маны). В неё кладут летние женские торбасы. А также продукты: юкولو, сушеное мясо, олений жир. Всё это – на «доруго» медведице, если охотники добыли медведицу, или медведю, если добыли медведя. В этом случае для обряда могут выбрать или назначить мужчину. Если добычей охотника становится медвежонок, то назначают кого-либо из детей.

Рано утром, как только начинает рассветать, все, кроме «женщины-медведицы», выходят из дома. «Женщина-медведица» остается дома. Из дома выносят шкуру медведицы и расстилают на земле около дома. На неё кладут череп медведицы и мешок – мены.

В глазицы медведицы, в пасть и нос кладут ритуальные веточки кедрача, зачий пух. Все желающие по двое поют и танцуют у головы медведицы. Череп медведицы лежит на шкуре в том направлении, где убили зверя. С черепа снимают ритуальные украшения (пиньякасуи) – подвески из бус, из нерпичьей шкурки, которые были до этого прикреплены к черепу. Все это кладут в мешок «мены».

Охотник, убивший зверя, берёт ружье. В самую последнюю минуту выходит «женщина-медведица» (она должна быть обязательно родственницей охотника, убившего медведя), она подходит к шкуре, обходит её по часовой стрелке, берет мешок мены. Сверху надевает на себя шкуру медведя, медвежьи лапы завязывает на руках ритуальной травой. Траву эту называют «священной, заговоренной». Череп медведя берет в левую руку.

Вещи, которые она берет с собой: мены, изящно сплетенная из крапивной дели, украшенная орнаментом, летние торбасы из оленьей замши, окрашенные ольховым настоем, традиционным накладным орнаментом, вырезанным из кожи-дымлёнки, отличаются изяществом. С этими вещами и продуктами в сумке «женщина-медведица» уходит в тундру.

За ней быстро выходит охотник с ружьем. Он стреляет вверх. «Женщина-медведица» падает. Берет шкуру медведя, заносит в дом. «Женщина-медведица» берет мены со всем содержимым – все это принадлежит ей – и уходит домой. Череп медведя уносят в тундру или отвозят на лодке в отдаленные места, где находятся останки других промысловых зверей.

В доме охотника идёт праздник «Проводов медведя». Здесь гости и хозяева играют на бубнах, поют и танцуют, «веселят душу отправленного медведя».

«Женщина-медведица» приходит на праздник только днём или к вечеру как посетя участница.⁶⁸

ДЕКАБРЬСКИЕ ПРАЗДНИКИ «ОТПРАВЛЕНИЯ» МЕДВЕДЯ, ДИКОГО ОЛЕНЯ, СНЕЖНОГО БАРАНА В С. РЕКИННИКИ⁶⁹

Эти праздники всегда проводились в конце года в декабре. Брели ветки охота, корни отрезали, кору с комлевого конца очищали. Ветку режут на куски, по несколько штук складывают вместе и связывают жилкой оленя.

Их делают столько, сколько убил охотник за сезон, но не только крупных животных, но и помельше (волки, росомехи). Из травы лаутен делают украшения, повязывают ее.

Сначала начинают играть на бубне, петь, танцевать. На этом празднике, если «отправляют», например, медведя, надевают медвежью шкуру, подражают рычанию медведя. Шкуру надевают двое. Часто на этом празднике те, кто проводили «медвежий обряд», впадали в состояние транса (эргэпэк). Танец, изображающий «живого» медведя, повторяли все желающие.

Утром берут палочки «калаков», при помощи которых добывают огонь, и относят в тундру на восток от села, откуда встает солнце. При этом говорили: «Хололо!» или «Хололо!». И также прощались: «До свидания! "Неттан!" До будущего года! И чтобы на следующий год охота была удачной!»

Исполняемые на этом празднике песни называют «отпеванием медведя» (или, если «отправляется» другая зверь, то «отпеванием» его).

⁶⁷Полев. матер. авт. Н. Мтагичил, с. Манилы (Парень), 1982 г.

⁶⁸Полев. матер. авт. Черных А. П., с. Рекинники, 1973, 1982 гг.



СЕМЕЙНЫЕ ПРАЗДНИКИ КОРЯКОВ

«ПРАЗДНИК РАЗГОВОРА С ОГНЕМ И КОРМЛЕНИЯ ОГНЯ»⁷⁰

Вечером в традиционном корякском жилище (яян'а) собрались пожилые женщины, молодые женщины, девушки, пожилые мужчины. Пожилые люди исполняли старинные песни и танцы, мелодии. Мужчины горячо рассказывали о гонках и беговых оленях, беседовали между собой. Женщины, разглядывая рукоделие, хвалили друг друга, особенно тех мастериц, которые лучше всех шьют праздничную одежду: кульянки, малахаи, торбасы и украшают их старинными орнаментами.

Одна из женщин, родственница хозяев, принесла из кладовой связку сушеных мухоморов (в'апак) для пожилых женщин и мужчин, но взяла несколько и себе и долго жевала их. Когда грибы стали мягкими, проглотила, запив водой. После чего стала быстро пьянеть, и запела хриплым голосом свою личную песню-мелодию.

Только несколько слов повторялось в ней: «костер, волшебный огонь, мухомор». Из кожаного мешка «квунча» она вынула аняпиль, семейный и родовый охранитель в виде камешка, со всех сторон обвешенного яркими нитями бисера и бус. Она отрезала кусок перничьего сала, взяла бубен, подошла к печке, открыла дверцу, сказала: «На, тебе, огонь, еду? Видишь, сколько жира тебе даю?! На! Я добрая. Сделай же так, чтобы дети наши никогда не сотворили пожар. Чтобы никто в огне не погибал!»

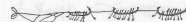
И она стала исполнять ритуальный танец, выходя в трансе. При этом она хрипло выкрикивала: «Ик-ик, ик-ик!» Потом она схватила бубен и, помахая им, стала раздвигать огонь в печке, хватать из печки горящие угли и прятать их в одежду. (Позже женщины сообщили, что ожогов у женщины, пребывавшей в состоянии транса, не было).

К танцу стали подключиться все женщины, потом подошли молодые мужчины, а позже – дети. Мужчины, после потребления мухомора, исполняли танцы и пляски оленеводов и охотников на морских зверей, дети – детский танец оленят, женщины – ритуальные танцы.

В заключение на праздничном обеде хозяева потчевали гостей яствами корякской народной кухни. Женщины клали кусочки праздничных угощений в горящую печку. Этот праздничный обряд назывался «кормлением огня» (или очага). Праздник заканчивался поздно ночью.

ПРАЗДНИК БУБНА⁷¹

Праздник бубна устраивался в семье после изготовления нового бубна. Новый бубен делали в том случае, если кто-нибудь из близких болел продолжительное



время или находился в тяжелом состоянии. Праздник мог начаться в любое время суток, даже среди ночи. Иногда свет не включали.

Тогда эта часть праздника носила ритуальный характер. В дом сходились родственники больного, но приглашали и гостей, людей благожелательных, некоторые из которых хорошо знали обрядность, обладали умением народного врачевания, были «добры душой».

Гости могли принести и свои бубны в чехлах. У хозяина могло быть несколько бубнов. В этом случае создавался своеобразный ансамбль бубнистов, среди которых были пожилые женщины и мужчины, а также со своими маленькими бубнами – дети.

После «вступительной» игры на «новом бубне», открывавшем праздник, каждый исполнитель пел свою песню, исполнял «свой» танец в сопровождении бубна. После этого «открытия праздника» подавали праздничные угощения и начинался «пир». На стол подавалась толкуша из ягоды, съедобных тонизирующих корней, перничьего жира, оленьи или перничье мясо.

Гости и хозяева надевали для этого случая праздничную одежду. Игра на бубнах то прерывалась, то снова продолжалась, обычно до тех пор, пока больной, слушавший песни под аккомпанемент бубнов и наблюдавший традиционные танцы-пляски, не засыпал.

ПРАЗДНИК НОВОГО БУБНА⁷²

Праздник начинался в день совершеннолетия одного из молодых членов семьи. Сын или дочь брали в руки бубен, изготовленный для них специально, и играли на нем по-настоящему.

Родители готовили угощения, созывали гостей. Радужно встречали и тех, кто приходил без приглашения. Под аккомпанемент бубна пели и танцевали. Бубен этот в день праздника нельзя было передавать незнакомому или чужому человеку.

Существовало поверье, что в этом случае с молодым членом семьи или хозяином может случиться несчастье. Устраивали подобный праздник на летних рыбалках («отгоняли вредносных существ нинвитов»).

ПРАЗДНИК БУБНА - «КОМНЭАН»⁷³

Праздник проводился у коряков-пенжинцев и отмечался два раза в году. Первый раз – в конце весны перед угоном стада на летовку, второй раз в начале осени, когда табун пригоняют с летовки. Этот праздник оленеводов считается «очистительным», но для участников и зрителей он является праздником музыки и веселья.

⁷⁰Полев. матер. авт. Жуков П., род. в с. Подкаргирное, зап. в п. Оссоора, 1977 г.

⁷¹Полев. матер. авт. Жуков И., с. Реклинники, Подкаргирное, 1961 г.

⁷²Полев. матер. авт. Уварова В. М., с. Анапка, Притчила И. Е., с. Лесная, 1971 г.

⁷³Полев. матер. авт. Эткин М., с. Манилья, 1983 г.

ПРАЗДНИК БУБНА В С. КУАТУШНОМ⁷⁴

Праздник бубна проводил в своем доме пожилой нымылан Кутэки. В дом по приглашению приходили гости, родные, близкие друзья.

Сам хозяин чувствовал себя неважно (болел), поэтому «он устроил праздник». Он первым взял в руки семейный бубен и, исполняя под аккомпанемент его свою личную песню, пританцовывал, ходил по кругу. Он играл на бубне, танцевал и пел до тех пор, пока не дошёл до полного изнеможения и не упал. Его заменила жена, пожилая женщина, которая также «комлала» до состояния большой усталости. Ее сменяли гости, которые приходили в дом и уходили.

Одна пожилая женщина подошла к печке, взяла совком горящих углей и пепла, открыла дверь из сеней на улицу и высыпала угли и пепел на порог. К бубну, на котором играли, на тыльной стороне, к скобе с колокольчиками «кон'кон'пиль», эта женщина привязала пучок травы лаутэн.

Хозяйка поставила на стол незатейливые угощения: коколу, нерпичий жир, чай, печенье. После чего игра на бубне возобновилась и продолжалась до вечера. Гости кратко отмечали, что бубен «очень хороший», что они хорошо повеселились и что в доме «стало чисто». Перед уходом пожилые женщины, подходя к углам комнаты, шептали, желали благополучия семье.

ПРАЗДНИК БУБНА В С. ХАИМО

Когда сделают новый бубен, проводят праздник: весь день на нем играют, собираются гости, все родные, т.к. это праздник не простой, а имеющий большое значение для всех членов семьи.

На стол ставятся сезонные угощения, для пожилых людей – мухомор, для детей – толкуша. Желательно, чтобы была и толкуша, одно из древнейших блюд, имеющее и «очистительное значение», на празднике.

После угощения сначала хозяева и члены семьи играют на этом бубне, за ними бубен передают знатокам коряжской музыки и музыкальных инструментов. Под их аккомпанемент все поют, танцуют. Поют о новом бубне, о «лечебном» камлании на нем, о благополучии своих родных и всех жителей села или стойбища. Мужчины, угощавшиеся мухомором («апак») поют старинные мелодии, среди которых есть и ритуальные, «кричащие» («кум'якум'ээн»).

На праздник приносят гости и свои бубны. Тогда между ними устраивается своеобразный конкурс на лучший бубен и лучшее исполнение на нем. На празднике играют в коряжские настольные игры: «к'эи'эр», «умчэру».

ПРАЗДНИК НОВОГО БУБНА⁷⁵

Праздник нового бубна в селе иногда называют «праздником рождения бубна».

⁷⁴Полес. матер. авт. Нутаам А. В., с. Култушно, 1976 г.

⁷⁵Полес. матер. авт. инф. Нутаам А. В. 1912 г. р., Ланкаав А. Т. 1906 г. р., Косыгин П. Н. 1913 г. р., с. Култушно, 1976 г.

Его устраивают всегда после изготовления бубна, связанного с появлением в семье, рождением еще одного члена семьи, или, если пришел в негодность старый бубен, которого будут «хоронить».

При помощи промыслового ножа, хозяин дома из березовой жерди, а чаще из более мягкой и податливой – ивовый, выстругивает обод бубна, собирая все стружки в одно место. Соединяя концы обода бубна «внахлест», он на время их крепко связывает сырыматным ремнем и вешает над очагом на просушку.

Заранее обработанную, хорошо вымоченную в бочке с водой оленью, режу нерпичью, шкуру, с которой полностью выпадает вся шерсть и легко отделяется мездра, он натягивает на обод, и все концы шкуры связывает ремешком на тыльной стороне бубна. Обод предварительно густо смазывается клеем из рыбьей кожи (всегда лососевой).

После сушки бубна кожа на тыльной стороне обрезается и устраивается праздник нового бубна. На празднике в первую очередь все играют на новом бубне, проверяя его на звучность. Одна из пожилых женщин «заговаривала бубен».

Хозяйка дома приглашала всех к столу, где обязательно, среди прочих блюд собирательской кухни была толкуша (тылктыл). После праздничного угощения, до поздней ночи играли на новом бубне, под его аккомпанемент пели и танцевали, плясали.

УПОТРЕБЛЕНИЕ МУХОМОРА НА ТРАДИЦИОННОМ ПРАЗДНИКЕ⁷⁶

Мухомор на праздниках потребляют главным образом в сушеном виде. Его тщательно перехватывают и запивают водой.

У человека, отведавшего мухомора, подергиваются руки, голова, тело. Вначале он испытывает легкость, ясность мысли, хорошо слышит шепот, который кажется ему громким говором. Ему кажется, что «кто-то поселяется в нем, говорит с ним, песни поет, командует им».

После чего на него находит «затмение», и кажется ему, что он уходит далеко-далеко, исчезает память (галгал). Потом, если все проходит хорошо и не дождается кошмары (возможен и летальный исход), приходит пробуждение.

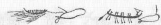
КОРЯЖСКАЯ СВАДЬБА ЯН'ЯН'ХАЙМЫН'ТАВЫК⁷⁷

Сведения о свадебных обрядах коряков отрывочны и неполны. Даже считается, что у них таковых не было. Однако такие обряды были как у оденных коряков (чавчувен – «чав'чыв»), так и у береговых – нымылан.

Обычно у оленеводов назначалось время свадьбы. Подговяли оленей табун. В этот же день забивали «священного» белого оленя (нилгык'ин-к'о-ян'а). Это

⁷⁶Полес. матер. авт. Милгичил Н. Н., с. Манилы, 1976 г.

⁷⁷Полес. матер. авт. Милгичил Н. Н. с. Манилы (род. в с. Парень), Эйпичини В. Э., с. Микино, 1979–1985 гг.



делалось для того, чтобы «было чистое небо», чтобы установились хорошие отношения между молодоженами, друзьями и взаимная любовь.

Проводились обряды: «кропомазание лица кровью оленей», ставили кровью знаки на праздничных торбасах, чтобы им помогал поселившийся там «чистый (нилгин) дух».

Выбирают личного упитанного оленя-быка, забивают его, варят мясо, желателно пожирнее (т.е. высококалорийное).

Старики потребляли мухомор. Молодые (молодожены) сажались возле «очистительного костра», им дарили дорогие подарки. На этом свадебном празднике обязательно играли на нескольких бубнах одновременно.

После праздничных церемоний, угощений, исполнения песен, танцев, заговоров молодые уходят и первую ночь спят раздельно. Они ещё с детства были предназначены друг для друга. На этом празднике раньше мог присутствовать и шаман, но не обязательно. Чаще его совсем не было. Тогда родственники и друзья проводили обряды сами.

Семье новобрачных дарили оленей. Большую помощь оказывали родители жениха, что, по-видимому, можно рассматривать как своеобразный «калым» (у пенжинских коряков). Олени в семье новобрачных раздельно принадлежали мужу и жене. Ведь родители их в большинстве случаев договаривались об условиях свадьбы. Соединяются молодожены – невеста и жених. Образуется новая семья. Родители же до конца жизни им помогают. Двоюродные родственники между собой не женятся.⁷⁸

СЕМЕЙНЫЙ ОХРАНИТЕЛЬ АНЯПИЛЬ⁷⁹

По совету шамана, для того, чтобы в семье не случилось несчастья, для счастливой жизни семьи и детей «на жизнь» надо взять в свою семью аняпиль. Шаман говорит, какой именно надо взять аняпиль: «айколану» – постель аняпиля (женского рода), калак из дерева «отыкала», из шкуры лахтака – акибки, или из шкуры нерпы с белыми пятнами.

У пенжинских коряков – это черепа оленя, волка, кита, шкура медведя. В каждой семье – свой. Если аняпиль – из камня, «одетого» в шкуру или кожу любого зверя, то к нему прикрепляют, привязывают бусы, подвески (пинякау) и берут всегда с собой, куда бы семья ни поехала.

Весной и осенью, когда трогается река, на берегу разводят костры и отмечают «маленький праздник для аняпильей». Кроме этого домашнего охранителя у нымлан есть охранители «надворные», «прживающие на дворе, на улице». Так на Куоле хранились паренские аняпили. Если аняпиль из шкуры или кожи портится, его выбрасывают и изготавливают другой.

⁷⁸Чечулин И., с. Анапка, Двоюродные родственники женятся, Делянский М., С. Аянка, 1975 г.

⁷⁹Полев. матер. авт. Милгичил Н. Н., Милгичил В. Н., с. Каменское, 1982 г., Нутзлукт А., с. Парень, 1985 г., Оптант Г. В., с. Парень, 1985 г.



Аняпили передаются от родителей к детям по наследству. Но если из семьи никого не остается в живых, то его не сжигают, относят в дом, кладут в потухший очаг, но не сжигают. Иногда, но очень редко, отдают родственникам.

«СЕМЕЙНЫЕ ОХРАНИТЕЛИ АНЯПИЛИ», «ХОЗЯЕВА МЕСТ ЖЕРТВОПРИНОШЕНИЙ – АППАПИЛИ», ЖЕРТВОПРИНОШЕНИЯ ПЕНЖИНСКИХ КОРЯКОВ

Если рыбак, оленевод в трудную или опасную минуту поднял или увидел приметный камешек (опал, халцедон, агат, нефрит и др.) или обыкновенный камень («пустая порода»), но имеющий антропоморфную форму или сходство с каким-то животным и, ко всему прочему, ещё избежал опасности (встреча с хищным зверем, перевернулась лодка и т.п.), то он брал находку с собой и приносил её в дом. По его рассказу родственники определяли, что «это аняпиль, который его спас». Для проверки камешек подвешивали на небольшой треноге из трех палочек и начинали его «расспрашивать» (анатек). После чего камешек становился «аняпильмо» (ритуальным существом женского рода). Точный перевод слова «аняпиль» – «маленькая бабушка». В корякском фольклоре имеется и такое действующее лицо. Она всегда находится на стороне человека, ему помогает и спасает от врагов.

...Аняпиль «сказала», что она пришла в семью «для здоровья ребенка, счастья семьи, для хорошей жизни, как друг и помощник». Ей шьют из шкуры нерпы или лахтака «одежду» – мешочек, плотно облегающий ее, длинный ремешок из замши, который украшают бисером и бусами. Все, кто приезжают в гости, для аняпиля привозят «подарки»: броские находки, которые кладут в сумочку аняпиля из лоскутков меха. Аняпилю могут «поменять платье, или шить новое». Если родители захотят узнать, где находятся их дети, здоровы они или болеют, они могут расспросить («анятеко») аняпиля. И аняпиль «рассказывает» все об их сыне, о болезни, выздоровлении: подвешенный на ремешке или жильной нитке он покачивается, вращается, колеблется – и все это трактуется и расшифровывается, в каком состоянии находится близкий им человек.

Недалеко от аняпиля кладут маленькие кусочки пищи (мяса, жира, ятоды) – угощение для семейного охранителя. Когда гадание заканчивается – угощение убирают. Когда спрашивают этого «охранителя», вешают на него бусы и бисер. У большинства аняпильей из шкуры лахтака привязываются бусы, бисер, подвески «пинякау».

«Хозяевами» постоянных жертвенных мест, удаленных от корякских сёл, были аппапили. Раньше для каждого села был свой аппапиль. В с. Парень жители разбиты на отдельные «аппапильства», где каждая семья имеет своего определенного аппапиля. К сожалению, это связано с объединением (часть неподрумянным, под давлением) корякских сёл, таких как Итгана, Хаимчик, Гельзаизин (Парень) и др. Жители этих сёл каждую весну ездят на место родных селений и приносят



жертвоприношения своим аппапилям. Там они говорят: «Возьми аппапиль от своей дочери. Будь ты нашим хранителем и источником счастья, здоровья наших детей, чтобы никто не болел». Если жена ездит к аппапилю мужа, то она становится его помощником. На жертвенное место кладут горсточку табака, кусочки сухожилий, заячий пух с сухой заговоренной (иизанвален) травой, папиросы, партоны, остатки пищи. Проезжая мимо аппапиля (по суше или по воде), ему бросают жертву (иналват). После удачной охоты делятся с аппапилем кусочками мяса и говорят: «Это убил мой сын (отец), отдавай, «кмалябатыако», чтобы «он всегда возвращался с добычей». Дома также угощают и «бабушку дома» – аняпиля.⁸⁰

В старину аняпиля села назначал шаман (ананыл'гин), чтобы «она помогала жить людям». Если родственники не знают, какое имя дать новорожденному ребенку (умерших дяди, брата, отца), то «обращаются» к аняпилю (анятёк), которая «называет» имя ребенка.

ПРАЗДНИК РОЖДЕНИЯ РЕБЕНКА⁸¹

Одна из родственниц извещает, где родился ребенок, у кого мальчик или девочка. Она входила в каждый дом с ложкой, деревянной или костяной, наполненной табаком и сообщала, кто родился в семье, и приглашала в гости на праздник рождения ребенка. Если родился мальчик, то в ложку кладут патроны охотничьи, если девочка, то на ложку кладут или вешают нитку красивых бус, а также дарят новорожденной иголки для шитья.

В доме, где родился ребенок, готовят разнообразные угощения: приготовленные на плите мясные блюда, суп (шпан'а), ягода (ьынг'ын), рыба свежая, соленая, копченая, мясо и жир ластроногих. И для взрослых, и для детей готовят излюбленное и зачастую ритуальное блюдо из ягоды, перетертой сердцевины кипрея, нерпичьего жира, тонизирующих корнейс к'йтав'нимытав'и, сараны.

На праздник рождения ребенка приходят целыми семьями родственники ребенка, соседи, гости из других сел. Все приносит подарки. Гостей салят за стол, угощают.

Пожилые люди подмечают, на кого из родственников похож ребенок. И если он был похож на ранее ушедшего из жизни родственника, то считали, что в лице новорожденного «вернулся» снова в село его родственник. На этом семейном празднике играют на бубнах, поют личные песни и песни импровизированные, посвященные новорожденному.

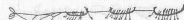
СЕМЕЙНЫЙ ПРАЗДНИК ОЧИЩЕНИЯ ОТ БОЛЕЗНЕЙ⁸²

Праздник проводится для «очищения» от «духов болезни». Больного кладут головой к выходу (как в корякском похоронном обряде).

⁸⁰Полев. матер. авт. Оптаят В., Милочича Н. Н., Милочича В., с. Манилы, с. Парень, 1971, 1978, 1985 гг.

⁸¹Полев. матер. авт. Милочича Н. Н., с. Манилы, 1982 г.

⁸²Полев. матер. авт. Жуков И., род. в с. Подкагирное, зап. в с. Рекинники, 1982 г.



В дом входит пожилая женщина, открывает двери и окна настежь, подходит к печке, надевает кашпоном кухлянка на голову. Наклонившись к огню, она начинает шептать заклинания над горящими углями.

Затем достает из-за пазухи траву тувайно с заячьим пухом. Она заворачивает в траву горящий уголь, вскакивает и бежит к постели больного.

Здесь круговыми движениями она водит ритуальной травой с горящим углем вокруг головы больного. Это действие называется «пэйка». Эти колдовские движения производятся по часовой стрелке. Постепенно переходя от головы, рук, туловища к ногам, ведунья приговаривает: «Выздоровлявай, ребёнок! Побойстрой уходите, нинвиты-духи! Пэй, пэй! Изыдите от него! Уйдите от нас!» и несколько минут она поет свою личную песню. Больной засыпает. А «врачевательницу» хозяйка угощает толкушей (тылкытыл) и мясным супом (кинуув' и апан'а).

Женщина, лечущая этим традиционным методом (народной медицины), одета в повседневную одежду, но чистую и опрятную: кухлянку, торбаса с минимальным количеством украшений. Все в жилище ждут, когда проснется больной.

Когда же он проснется, спрашивают, как он себя чувствует. Если он отвечает положительно, то лечение не повторяют, если отрицательно, то повторяют снова. В первом случае родственники и гости поют и танцуют под бубен, кормят «выздоровевшего больного» вкусной пищей, «веселят его», шутят, переодевают его в другую одежду. После чего все приступают к праздничной трапезе, исполняют песни под аккомпанемент бубна, одного или нескольких, поют и танцуют.

ПРАЗДНИК ОЧИЩЕНИЯ ПОСЛЕ ДУРНОГО СНА (ПРАЗДНИК «СО СНА»)⁸³

«Если приснится плохой сон с болезнью, смертью, покойником и другими несчастьями, у нас проводили «Праздник очищения после дурного сна» или просто «Праздник со сна».

Для этого надо было обязательно найти в каменных осыпях у воды, а осенью – на возвышенных местах тритона (мы иногда называем «лягушкой»). В наших сказках есть такие женщины-тритоны и женщины-лягушки. Пойманного тритона, а его надо поймать самой, передать старушке, которая умеет «колдовать, наговаривать», она как будто порежет ножом и говорит: «Наверно, у тебя может быть несчастье большое, нехорошее. Что-то в семье случится плохое. Поэтому «верхнее божество» (н'эн'эн) прислал этого тритона. Но надо его зарезать».

Мне женщины помогли сделать обряды с углями в печке, пэйку с горящей травой; шептали на огонь, играли на бубнах, угощение вапак'ом – мухомором. А также играли на бубнах, отгоняя нинвитов. Угощения мы делали одно – толкушу. И после всего этого со мной ничего не случилось.

⁸³Полев. матер. авт. Пелат Н., с. Эссо, 1976 г.

ПРАЗДНИК «ВЕСЕННЕГО ОЧИЩЕНИЯ ЖИЛИЩА»⁶⁴

Весной вымыслены села Подкагирино отмечали осенний праздник «Очищения жилища» при переселении из зимнего жилища в летнее, находящееся на берегу моря, у реки.

Вся семья собирается у жилища и ждёт, когда хозяин начнет праздник. Если жилище было традиционным, землянка с входом через коридор и верхний люк, то, заходя в неё, хозяин говорил, громко обращаясь к временным зимним жителям жилища – яяк'оч'о: «Пэй, кк'н'толатк', пэй, пэй! Быстрее выходите! Мы приехали! Мы хозяйева этого дома! Выходите, яярк'оч, маленькие насекомые, которые играют на бубнах! Вам надо выйти из дома: погода хорошая!».

Через некоторое время, заготовив дрова и растопив очаг в жилище, приступили к его очищению посредством дыма из очага, кормления домашних и семейных охранителей, окуривая дымом углов жилища. Готовили пищу, кусочки которой бросали в костер.

В жилище собирались и гости из соседних жилищ: рыбаки, охотники, оленеводы. Готовили праздничные угощения: толкушу из прошлогодних запасов, отварную и жареную рыбу, нерпичье сало, мясо, добытых на весенней охоте гусей.

Хозяева и гости играли на бубнах, пели, танцевали, радуясь празднику. Песни, танцы, игра на бубнах, на которых должны были все поиграть, имели на этом празднике и очистительные значение.

Хозяйка, а чаще хозяин дома, подкладывали в печку дрова. Но только хозяйка «имела право» раздуть огонь при помощи бубна, помахивая им перед дверцей. После чего она более темпераментно исполняла под аккомпанемент бубна «очистительные песни и танцы».

Взрослые на празднике играли в корякские игры «к'ан'эр» и «пав'о» (снайди подарок). Дети играли в игру с палочками – «умчару». На следующее утро проводили тщательную общую уборку жилища и двора.

ПРАЗДНИК ВЕСЕННЕГО ОЧИЩЕНИЯ ЛЕТНЕГО ЖИЛИЩА⁶⁵

Этот праздник проводился у береговых коряков северо-западного побережья Камчатки в с. Подкагирино. Праздник проводился, когда семьи из с. Рекинники приезжали в Подкагирино на летнюю рыбалку, где они занимались традиционным рыболовством лососевой рыбы.

Здесь, в посёлке, при приближении к своему традиционному жилищу, открывали верхнюю дверь жилища, и пожилые люди кричали: «Пэй! К'н'толатк, уходи! Пэй!». Жилище окружали родственники и ждали, когда его покинут яярк'оч'о – маленькие насекомые, которые хорошо играют на своих бубнах. Именно

они, по представлениям представителей старшего поколения коряков, во время отсутствия хозяев поселялись в жилище человека.

Через некоторое время, примерно через полчаса, еще раз кричали через открытую верхнюю дверь: «Уходите, яярк'оч'о! Мы приехали в свой дом!». После предупреждения яярк'оч'о проводили обряд ритуального убийства собаки.

Извлекали из собаки внутренности, кишки. Двое мужчин брали их в руки, растягивали, ориентировали жертвенную собаку с севера на юг, становились от собаки лицом на восток.

Все жилища этого полуподземного жилища, а часто и всего поселка, должны были, наклонившись, пройти под растянутыми внутренностями ритуальной жертвенной собаки, не задев их.



Корякская Республика
Камчатский центр этнологии и фольклористики
Научно-исследовательский институт этнологии и фольклористики
Института этнологии и фольклористики
Института этнологии и фольклористики
Института этнологии и фольклористики

Иллюстрация: Д.С.Савельев
Иллюстрация: Д.С.Савельев
Иллюстрация: Д.С.Савельев

⁶⁴Полев, матер. авт. Жуков И., с. Старые Рекинники, 1982 г.

⁶⁵Полев, матер. авт. И. Жуков, с. Подкагирино, 1973 г. Праздник отмечен в 1950 г.



Научно-популярное издание

**ФОЛЬКЛОРНОЕ НАСЛЕДИЕ В. Н. МАЛЮКОВИЧА
ОБРЯДОВЫЕ ПРАЗДНИКИ КОРЯКОВ**

Составитель М. Е. Беляева

Ответственный за выпуск Ю. В. Ветрова

Оригинал-макет Д. Рахматулин

Корректор А. Белодедова

Подписано в печать 25.10.2016 г. Формат 60 x 84/16. Усл. печ. л. 3,95.

Тираж 150 экз. Заказ № 16-02635.

Издательство «Камчатпресс»

683024, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Кронцкая, 12а.

www.kamchatpress.ru

Отпечатано в ООО «Камчатпресс»

683024, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Кронцкая, 12а