

18+

*Мир индейцев*

# ПРИРОЖДЕННЫЕ МАСТЕРА

СБОРНИК СТАТЕЙ



С. Б. Дида

# **Прирожденные мастера**

«Издательские решения»

**Дида С. Б.**

Прирожденные мастера / С. Б. Дида — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-507154-5

В книге собраны статьи, посвященные отдельным аспектам материальной и духовной культуры индейцев. Основная цель сборника видится в максимальном распространении современных знаний среди интересующейся читательской публики, поэтому книга предназначена для широкого круга читателей.

ISBN 978-5-00-507154-5

© Дида С. Б.  
© Издательские решения

## Содержание

Предисловие	6
Северная Америка	11
Съедобные дикорастущие растения Северной Америки	11
Зерновые и псевдозерновые	11
Клубни и луковицы	14
Сотол – растение на все случаи жизни	17
Напитки	19
Орехи	20
Плоды и ягоды	21
Чисто американские плоды	23
Литература	24
Традиционные способы охоты на карибу и лося в Канадской Субарктике	26
Ареал лося	27
Ареал карибу	28
Сходные черты ареалов лося и карибу	30
Литература	33
Становление ювелирного ремесла на Юго-Западе Северной Америки	34
Грань первая: историческая	34
Конец ознакомительного фрагмента.	38

# Прирожденные мастера

*Редактор* С. Б. Дида

ISBN 978-5-0050-7154-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Предисловие

Полагаю, еще со школьных уроков истории и биологии читателям данной книги хорошо известно, что среди других биологических видов, населяющих планету Земля, Человек разумный, помимо прочего, выделяется качественно иным характером взаимодействия с окружающей средой. Не ограничиваясь приспособлением к изменяющимся внешним факторам, люди издавна активно преобразовывали мир, создавая тем самым для себя более комфортные жизненные условия. Именно благодаря такой сознательной творческой деятельности стало возможным появление материальной и духовной культуры. С одной стороны, воздействуя на природу, человек добывал продукты питания, а также творил искусственный предметный мир: занимался земледелием, охотой и собирательством, начал применять разнообразные орудия труда, построил жилища, научился шить из тканей одежду, лепить посуду из глины и приобрел много других полезных навыков. В то же время, не удовлетворяясь одним только накоплением материальных благ, любое сообщество всегда стремилось выразить и передать потомкам накопленный предыдущими поколениями духовный опыт, отраженный в частности в религии, фольклоре и литературе. Экспансия человека, несет очевидные угрозы окружающему миру, ведь чрезмерное использование природных ресурсов чревато экологической катастрофой. Однако без таких целенаправленных преобразований не возникла бы современная цивилизация с ее многочисленными благами и удобствами...

Естественно, коренные обитатели Американского континента не представляли собою исключения из общего правила: как и люди в других частях света, они выращивали различные земледельческие культуры, охотились, изготавливали предметы, предназначенные для удовлетворения бытовых потребностей, создавали произведения искусства, искали ответы на фундаментальные вопросы бытия. Предлагаемый вниманию читателей сборник «Прирожденные мастера», который продолжает серию научно-популярных книг, издаваемых сайтом «Мир индейцев», вовсе не имеет целью охватить и подробно описать все стороны этой широкой деятельности. Его задачи гораздо скромнее. В книге собраны статьи, посвященные лишь отдельным аспектам материальной и духовной культуры индейцев. Авторами публикаций стали как известные профессиональные историки, так и популяризаторы, длительное время занимающиеся самостоятельным изучением тех или иных индеанистских тем. Основную цель проекта редакция «Мира индейцев» видит в максимальном распространении современных знаний среди интересующейся читательской публики, поэтому книга предназначена для широкого круга читателей, а ее научный аппарат сознательно упрощен.

Статьи сборника сгруппированы по регионам (Северная Америка, Мезоамерика, Антилы, Южная Америка), хотя, в зависимости от собственных предпочтений, читатель может также самостоятельно осуществить их тематическое деление, например, отобрать материалы, посвященные роли съедобных растений в культуре индейцев Северной Америки и Мезоамерики. Общеизвестно, сколь огромен вклад аборигенных народов Нового Света в современную мировую кухню. Кукуруза, томат, какао, табак – эти и другие растения, без которых трудно теперь представить нашу жизнь, не были известны европейцам до открытия Америки. Неудивительно поэтому, что в настоящем сборнике вопросам индейского растениеводства уделено значительное внимание. К примеру, материал Яны Маевской посвящен съедобным дикорастущим растениям Северной Америки. Автор показывает, сколь богат и разнообразен был рацион местных индейцев: в одной только Канаде коренные жители региона употребляли в пищу более чем 500 различных растений! Стоит особо отметить, что Я. Маевская не ограничилась лишь общеизвестными примерами собирания индейцами диких съедобных растений – напротив, в ее публикации даже сведущий в индеанистике читатель может обнаружить немало новой и полезной для себя информации. Заслуживает внимания и попытка автора «найти похожие

растения в наших родных лесах и садах, чтобы люди, интересующиеся культурой коренных обитателей Америки, могли самостоятельно состряпать обед любого племени». В целом данный материал – хороший пример популярного стиля изложения при сохранении базовых правил оформления научной работы. Статья написана живым языком, с цитатами из дневников путешественников и даже художественной литературы, но при этом каждый авторский тезис подкреплен ссылками на публикации исследователей. Таким образом, читатель сборника может самостоятельно обратиться к списку использованной литературы и проверить правильность выводов автора.

Вкладу индейцев в мировую кулинарию посвящен также очерк основателя сайта «Мир индейцев» Самира Дида, рассказавшего о том, как в нашем рационе оказались подсолнух и помидор. Автор приводит сведения по истории одомашнивания индейцами дикорастущих растений и в частности показывает, что в Новом Свете, вероятно, сосуществовало несколько независимых очагов доместикации подсолнуха: один в Северной Америке и другой в Мексике. Так или иначе, к моменту прибытия на континент европейцев, растение культивировалось в обоих регионах, хотя играло вспомогательную роль. Полагаю, большой интерес для широкой аудитории представляет история выращивания такого незаменимого на нашей кухне фрукта, как помидор. Общеизвестно, что томат одомашнили в Центральной Америке, однако читателям, вероятно, любопытно будет узнать, что дикорастущий помидор происходит из совсем другой части континента. Автор также проясняет запутанный вопрос, как называли это растение ацтеки, ведь словом *tomatl* они в действительности обозначали вовсе не помидор...

Естественно, индейцы отнюдь не были вегетарианцами – помимо растительной пищи они с большим удовольствием употребляли мясо животных. Научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН Денис Воробьев рассказал в своей статье о традиционных способах охоты на карибу и лося в Канадской Субарктике. Автор разделяет точку зрения ряда исследователей, согласно которой «наиболее важным занятием у индейцев таежной Канады и внутренней Аляски был именно охотничий промысел». Ведь охота на карибу и лося удовлетворяла не только потребности в пище: из шкуры шили одежду, покрышки для жилищ и различные необходимые вещи, а рога и кости применялись для изготовления многих орудий труда. Итак, огромная роль охоты в жизни местных индейцев не может быть поставлена под сомнение, Д. Воробьев же уделяет основное внимание тому, как она осуществлялась. Исследователь отмечает использование коренным населением региона двух отчасти противоположных стратегий охоты, оказывавших влияние даже на общественную организацию индейцев, подробно описывает их сходства и различия. Большой интерес представляет также рассказ о «нематериальных» способах охоты: всевозможных действиях, обрядах и ритуалах, исполнение которых, согласно представлениям аборигенов, вело к сохранению большого количества карибу, а пренебрежение могло повлечь за собой полное исчезновение этих млекопитающих и, как результат, привести к голоду и бедственному положению людей.

Но индейцы не только добывали продукты для пропитания – они создали замечательные произведения искусства, являющиеся сегодня важной частью общемирового культурного наследия. Эта сторона жизни аборигенов Американского континента также нашла свое отражение в сборнике. Например, Никита Шишелов рассказывает о становлении ювелирного ремесла на Юго-Западе Северной Америки. В его материале речь идет, главным образом, об индейском народе навахо – самых известных ювелирах Северной Америки. Ознакомившись с очерком, читатель узнает немало интересных подробностей, касающихся истории ювелирного дела на Юго-Западе, а также роли этого ремесла в региональной межплеменной торговле. Должное внимание автор уделит и технологии производства украшений. Наконец, не обойден стороной эстетический аспект: Н. Шишелов отмечает, что изделия индейских мастеров по сей день обладают своеобразным узнаваемым стилем. Завершается статья кратким рассказом о месте драгоценных материалов, прежде всего бирюзы, в духовной жизни навахо: фольклоре, мифо-

логии, верованиях, обрядах. Таким образом, Н. Шишелов осветил разные стороны ювелирного ремесла на Юго-Западе, не ограничился простым описанием изделий как материальных предметов. Об украшениях североамериканских индейцев, но уже сделанных из раковин морского зуба, пишет в своей небольшой заметке и Анастасия Котенко. Автор поясняет, как индейцы добывали раковины, упоминает различные способы их использования, уделяет внимание роли раковин морского зуба в индейских обычаях и мифологии.

На пересечении условных тематических блоков сборника находится обобщающее исследование ведущего научного сотрудника Института этнологии и антропологии РАН, доктора исторических наук Эдуарда Александренкова «Земледельцы, рыбаки и мастера Больших Антильских островов». Большие Антильские острова (Куба, Ямайка, Гаити и Пуэрто-Рико) – это уникальный историко-культурный регион, расположенный между североамериканским и южноамериканским материками. К моменту первых контактов с европейцами местное население не было однородным и состояло из потомков пришельцев, заселивших острова несколькими волнами. Э. Александренков подробно рассказывает об успехах островитян в хозяйствовании, а также об их материальной культуре. Читатель найдет в его обзоре описание использовавшихся аборигенами островов орудий труда, особенностей местного земледелия, рыболовства и охоты. Уделено немало внимания применявшимся ими способам приготовления и хранения пищи. Собраны сведения о виде местных жилищ. Наконец, описаны и показаны на фотографиях изделия аборигенной культуры, прежде всего получившие широкую известность деревянные скамеечки *duho*. В целом, несмотря на сравнительно небольшой объем, статья Э. Александренкова дает довольно полное представление о быте и материальной культуре коренного населения Больших Антильских островов.

Сразу в нескольких публикациях сборника отдается должное мастерству индейцев в производстве вещей из глины. Прежде всего, хотелось бы сказать о статье кандидата исторических наук Ирины Демичевой, касающейся технологических особенностей изготовления терракотовых статуэток майя в I тысячелетии нашей эры. Цивилизация майя классического периода широко известна изысканными изделиями из керамики, поэтому интерес специалистов к данной теме закономерен. В своем исследовании И. Демичева на основании имеющегося археологического материала обосновывает вывод о существовании у майя специальных ремесленных мастерских по изготовлению терракотовых статуэток. В этой связи особенно показательны впечатляющие открытия в районе археологического памятника Кобан (Гватемала), о которых научной общественности стало известно лишь весной 2019 года. Опубликованная в сборнике авторская картина-реконструкция даст читателям представление о том, как выглядели мастерские майяского короля. Также И. Демичева, опираясь на последние научные данные, подробно описывает все этапы изготовления терракотовых статуэток.

Своеобразным дополнением к предыдущему материалу может служить статья Татьяны Комбаровской о терракотовых фигурках острова Хайна. Небольшой остров Хайна располагается на территории современного мексиканского штата Кампече и знаменит, в первую очередь, тем, что в местных погребениях было обнаружено большое количество изящных терракотовых статуэток. К сожалению, богатый ценными предметами археологический памятник в прошлом нещадно разграблялся мародерами и происхождение многих изделий, находящихся теперь в музеях и частных коллекциях, неизвестно, поэтому уместно вести речь о «фигурках в стиле Хайны». В публикации Т. Комбаровской основное внимание сосредоточено на классификации терракот Хайны, осуществленной мексиканским археологом Романом Пинья Чаном. Описаны отличительные черты различных типов фигурок. Текст сопровождается многочисленными иллюстрациями, благодаря которым читатель может самостоятельно убедиться в том, что фигурки стиля Хайны вполне заслуженно приобрели мировую известность.

Самир Дида в еще одном своем материале также рассказывает об изящных керамических фигурках, но уже не майя, а Традиции шахтовых могил Западной Мексики. Автор приводит

краткие сведения о самой Традиции шахтовых могил, останавливаясь особо на истории изучения местной керамики. Говорится о технике производства фигурок, а также о наиболее часто встречающихся на них образах и сюжетах. С. Дида обращает внимание на то, как менялось восприятие этих произведений искусства научным сообществом: если в середине прошлого столетия сложилось идиллическое представление о фигурках как предметах, изображающих ежедневные занятия обитателей деревень, то теперь их связывают с мезоамериканской концепцией власти. Думается, читателю будет также небезынтересно узнать о том, предназначалась ли керамика Традиции шахтовых могил исключительно для погребального обряда, или могла использоваться также в бытовых целях?

Раздел Южная Америка в сборнике открывает статья кандидата исторических наук Елены Новоселовой, посвященная искусству малых форм горных областей Андской цивилизации. Хочется отметить, что, как это и принято в научных исследованиях, автор начинает с пояснения терминов, обоснования актуальности выбранной темы, а также степени ее изученности в современной историографии. Далее следует собственно краткий рассказ о различных произведениях искусства культур Андского региона (Тиуанако, Уари и инков): керамике, ювелирных изделиях, предметах мелкой пластики. Исследовав имеющийся материал, автор приходит к выводу о наличии преемственности между культурами Андского региона, а также существовании связей горных областей с культурами побережья.

Далее мы снова отмечаем мастерство индейцев как производителей изысканных предметов из глины. Статья Анастасии Левковой посвящена керамике региона Атакама (ныне граница Перу и Боливии). Рассказывается об истории и различных фазах керамики Атакамы, названы ее основные характерные черты. Описаны способы украшения изделий орнаментом. Значительное внимание уделено предполагаемым технологическим приемам изготовления Черной Полированной Керамики Атакама. Материал опять-таки обильно снабжен иллюстрациями, что поможет читателю получить более полное представление об этой культуре. Наконец, последняя из южноамериканских статей сборника написана Диамантой Сергеевой и повествует о керамике культуры Мочика (Перу). В качестве объекта изучения автором избрана коллекция музея Ларко в Лиме. В публикации читатель найдет подробные сведения о функциональном предназначении экспонируемых в музее предметов, технологии изготовления керамики и ее фазах, выделяемых современными исследователями. Особое внимание уделено портретной керамике моче. Как отмечает Д. Сергеева: «Мочика были одной из немногих культур, которые делали настоящие портреты из глины. Портреты отражают анатомические черты человеческих лиц с высокой детальностью и точностью... Скульптурные особенности керамики культуры Моче являются выдающимися среди всей керамики доколумбовой Америки».

Итак, большинство статей сборника посвящено тем или иным аспектам материальной культуры индейцев. Возможно, несколько необычно в этом ряду выглядит обзорный материал о календаре майя, написанный автором настоящего предисловия. Чрезвычайно сложный календарь давно стал таким символом самой знаменитой цивилизации Доколумбовой Америки. Одни называют его точнейшим из когда-либо созданных на Земле, другие пытаются предсказать свою судьбу по *цольк'ину*, третьи еще недавно запасались солью и спичками в ожидании скорого «конца света». Но что из популярных утверждений о календаре майя является правдой, а что – вымыслом или заблуждением? В рамках обзорной статьи я попытался ответить на некоторые наиболее часто возникающие вопросы. Читатель узнает о том, почему в обыденном сознании майя едва ли не в первую очередь ассоциируются именно с календарем? Кратко рассказано о майяских цифрах и системе счета. Приведены общие сведения о календарях майя и их происхождении. Я не оговорился, употребив множественное число, ведь на самом деле в Мезоамерике параллельно сосуществовало несколько различных систем измерения времени. Зачем местные индейцы все так усложнили? Наиболее вероятный ответ на этот вопрос вы также найдете в материале. Много внимания уделено календарным ритуалам, отмечена их

роль в политической жизни древних майя. Наконец, я не мог обойти стороной нашумевшую «проблему 2012 года». Казалось бы, сегодня о ней можно уже и не вспоминать, но, на мой взгляд, именно теперь, когда поутих нездоровый ажиотаж, имеет смысл спокойно объяснить, что с точки зрения самих древних майя означала дата окончания тринадцати четырехсотлетий и почему не стоит обвинять их в «ошибке» либо «неверном пророчестве». Надеюсь, довольно подробный, но при этом написанный в популярной форме рассказ о календаре майя будет интересен и полезен для широкого круга читателей.

Таким образом, можно убедиться, что в сборнике «Прирожденные мастера» объединены статьи большого авторского коллектива, посвященные разным индейским культурам и самым различным темам. В каком-то смысле данная книга напоминает сшитое из лоскутков пестрое полотно. Тем не менее, выбор материалов не был случайным или произвольным, ведь есть нечто общее, проходящее красной нитью через все статьи сборника – это дань уважения таланту и творческому гению коренных народов Америки, создавших многие бессмертные произведения мировой материальной и духовной культуры.

*Максим Стюфляев*

## Северная Америка

### Съедобные дикорастущие растения Северной Америки

Маевская Я. А.

Маниту создал Америку для индейцев и дал ей богатый растительный мир. Коренные американцы весьма умело и рачительно пользовались этим даром.

Когда заходит речь о растениях, которые употребляли в пищу североамериканские индейцы, обычно первым делом называют «трех сестер» – кукурузу, бобы и тыкву. Однако существовал еще огромный комплекс диких растений. Некоторые из них индейцы начали окультуривать, но этот процесс не был доведен до конца из-за вмешательства европейских колонизаторов.

Практически каждый, кто интересуется индеанистикой, знает, что индейцы района Великих Озер собирали дикий рис, что в Вудленде краснокожие добывали кленовый сок и варили из него сахар и что коренных обитателей Калифорнии называют «желудевыми индейцами». Реальное «меню» было намного богаче и разнообразнее. Только в одной Канаде насчитывается не менее 200 съедобных ягод, а всего канадские индейцы употребляли в пищу более 500 различных растений.

В привычной нам европейской кухне очень большую роль играет семейство Крестоцветных (*Cruciferae*), или Капустных (*Brassicaceae*). Помимо многочисленных капуст это еще и редька, редис, репа, дайкон и т. д. В доколумбовой Америке крестоцветных мало и пищевой ценности они не представляют. Зато здесь много представителей семейства Спаржевых (*Asparagaceae*), Амарантовых (*Amaranthaceae*) и Лилейных (*Liliaceae*), которые и формировали традиционную индейскую кухню.

Мы постараемся рассказать о малоизвестных широкому кругу съедобных растениях и их роли в рационе индейцев. А кроме того, найти похожие растения в наших родных лесах и садах, чтобы люди, интересующиеся культурой коренных обитателей Америки, могли самостоятельно состряпать обед любого племени.

### Зерновые и псевдозерновые

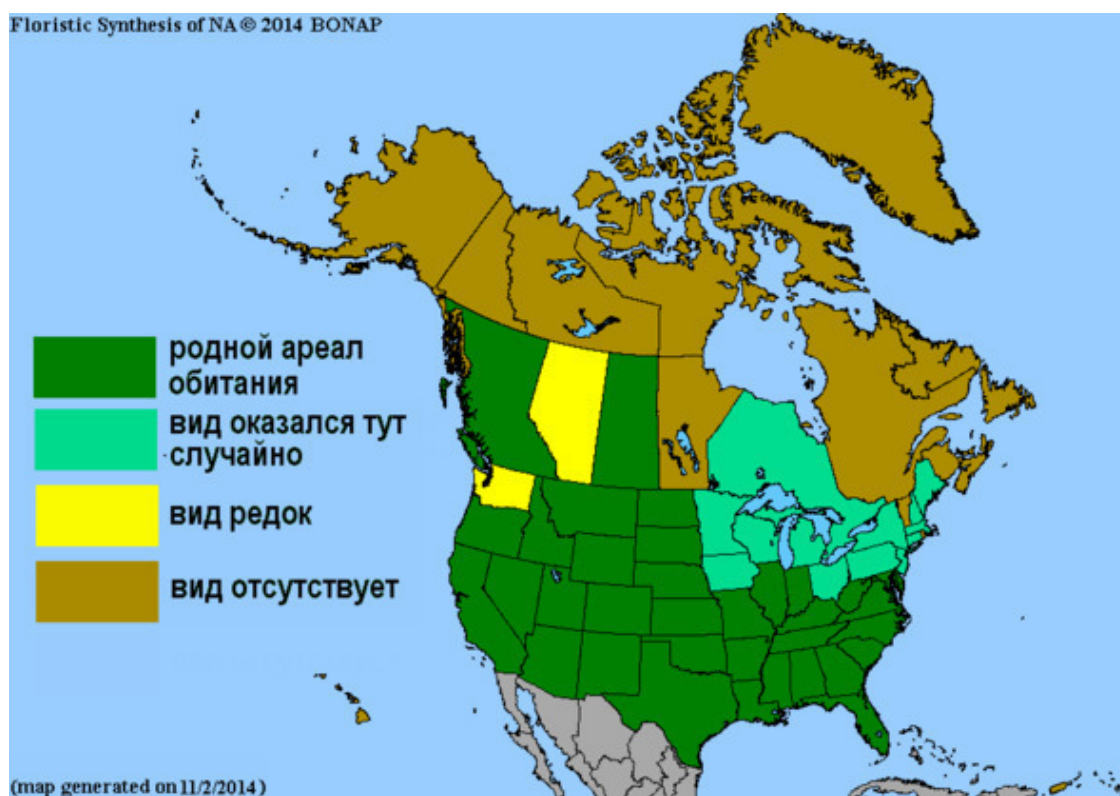
Самое известное зерновое растение Америки – кукуруза является тропическим видом и на север проникла достаточно поздно. Североамериканские индейцы не спешили переходить на маисовую диету: у них были свои, местные зерновые и псевдозерновые растения, которые обеспечивали достаточно разнообразный и сбалансированный рацион [2, с. 313]. После прихода европейцев возделывание большинства этих растений было заброшено. Такая ситуация сложилась, к примеру, в Восточном агрокультурном комплексе.

В этом регионе в рационе индейцев присутствовали такие культуры, как: горец (*Polygonum erectum*), марь (*Chenopodium berlandieri*), канареечник (*Phalaris californica*), циклахена (*Iva annua*), амброзия (*Ambrosia trifida*), а также ячмень мелкозернистый (*Hordeum pusillum*) [2, с. 308].



*Восточный агрокультурный комплекс. Источник: Smith, Bruce D. (1995). The Emergence of Agriculture. New York: Scientific American Library. p. 184.*

«Ячень, ячень да гниль вода, индейская еда...» – заклинание из романа Марка Твена «Том Сойер» для сведения бородавок. Эта присказка кажется странной и бессмысленной: разве ячень – это индейская еда?



Ареал распространения ячменя мелкозернистого (*Hordeum pusillum*). Kartesz, J.T., *The Biota of North America Program (BONAP)*. 2015. Taxonomic Data Center. (<http://www.bonap.net/tdc>). Chapel Hill, N.C.

Оказывается – да! Ячмень мелкозернистый широко распространен по всей территории Соединенных Штатов, на юге Канады и севере Мексики. Многие племена использовали его семена для приготовления хлеба и каш [28, с. 8].

Однако с началом колонизации на смену этому ценному пищевому растению пришел европейский ячмень (*Hordeum vulgare*).

Культивирование мари (*Chenopodium berlandieri*) было широко распространено в юго-восточных регионах США, но с приходом европейских колонизаторов было заброшено. Согласно археологическим данным, одомашненные формы мари появились в Америке к 1700 году до н. э. [17]. Самым старым свидетельством одомашнивания являются тайники с тестом из растертых семян, обнаруженные в скальных укрытиях в бассейне реки Огайо [17] [19].

Этнограф Ле Паж<sup>1</sup> в «Истории Луизианы» пишет, что племя натчезов выращивало зерноподобную культуру под названием чупичул (*choupichoul*), которая была вкусной, питательной, высокопродуктивной и требовала минимальных трудовых затрат [15]. Многочисленные данные свидетельствуют, что чупичул – это одомашненный сорт мари.

Если на востоке Соединенных Штатов мари как культурное растение исчезла, то в Мексике ее продолжают выращивать. Подвид мари (*Chenopodium b. nuttalliae*) носит название *huauzontle* от слов науа *huauhtli* (амарант) и *tzontli* (волосы) и широко используется в кулинарии. В пищу идут зерна, листья и даже ветви и цветы [18].

Весьма интересно и разнообразно индейцы использовали лебеду (*Atriplex*). Из ее семян пекли хлеб и варили каши, листья ели как зеленый гарнир к мясу или использовали как аро-

<sup>1</sup> Ле Паж (Antoine-Simon Le Page du Pratz, 1695? —1775) – этнограф, историк и натуралист. Жил среди натчезов с 1720 по 1728 год.

матическую добавку к блюдам [14, с. 60—61] [28, с. 21]. Лебеда обладает свойством вытягивать соль из почв, отсюда ее английское название *saltbush* (дословно – соленый куст). Индейцы использовали это качество лебеды для обработки кукурузных зерен. Они сжигали лебеду, разводили золу в воде и применяли этот щелочной раствор для никстамализации<sup>2</sup> кукурузы. Более сильным и действенным средством является негашеная известь, но она есть не везде, а лебеда практически всегда под рукой. С помощью лебеды в Мексике готовили атолли – национальное ацтекское блюдо, жидкую кашу из растертых кукурузных зерен. Такую же технологию применяли индейцы Невады, Аризоны и Юты [14, с. 60—61] [28, с. 21]. Зола из лебеды служит для археологов маркером развалин древних пуэбло. Если в кострищах находят сожженную лебеду, то с высокой долей вероятности можно сказать, что местные жители употребляли в пищу кукурузу. Даже если не обнаружено ни мотыг, ни зернотерок.

Второй регион – это Плато, где возник своеобразный протоземледельческий комплекс. Племена шошонов, паюте, юманов собирали дикие растения, перекапывали землю и даже строили длинные, до 3—5 километров, каналы для орошения больших площадей, на которых растут такие зерновые растения, как просо (*Panicum sonorum*), куриное просо (*Echinochloa crus-galli*), пырей (*Elymus spicatus*), полевица (*Eragrostis speciosa*) и ячмень мелкозернистый (*Hordeum pusillum*), а также съедобные клубневые растения чуфа и дихелостемма. Однако все эти действия не привели к возникновению культурных сортов растений. Возможно, в этом виновата техника сбора растений: индейцы сбивали зерна в корзины при помощи специальных лопаточек. При таком способе было исключено выращивание растений с измененным генотипом или отбор посевного материала – что просыпалось на землю во время сбора, то и проросло [2, с. 296—297].

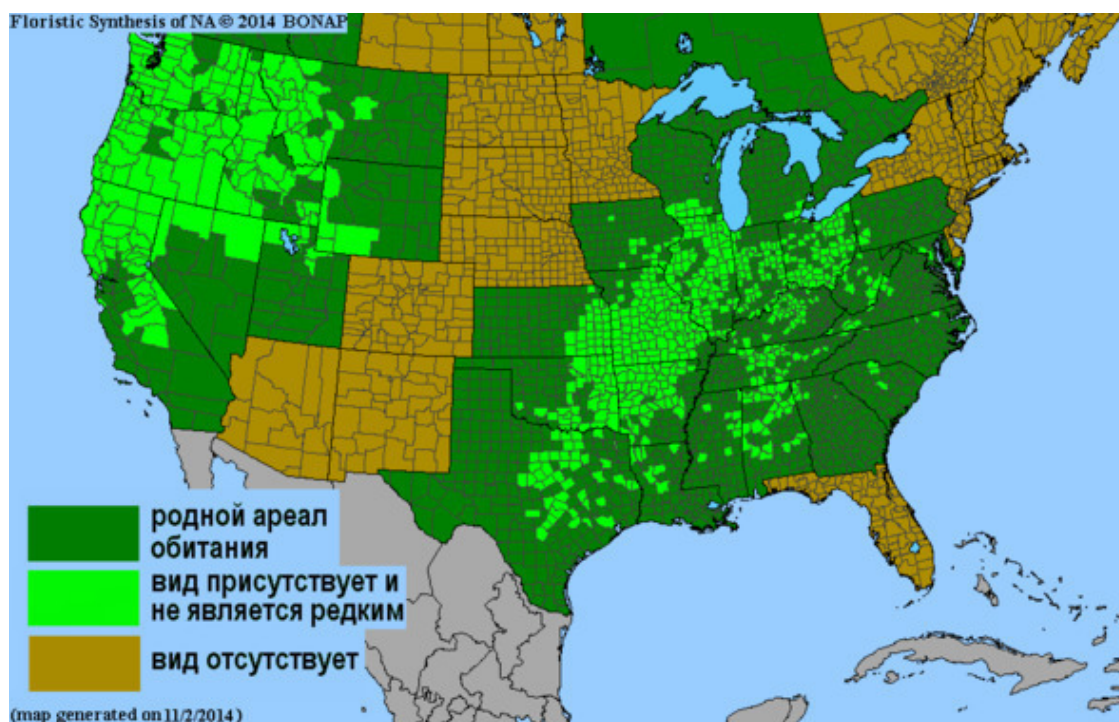
## Клубни и луковицы

Поклонникам приключенческой литературы на индейскую тему наверняка знакомо слово «камасс». В произведениях Джеймса У. Шульца, Фарли Моуэта и других авторов встречаются утверждения, что камасс – это съедобные луковицы лилий. Современная ботаника не совсем согласна с этим утверждением. Дело в том, что роды камассий (*Camassia*) и луковых (*Allium*) еще не так давно относили к семейству Лилейных (*Liliaceae*). В современной систематике они относятся к порядку Спаржецветных (*Asparagales*).

В Америке есть группа растений, известных под общим названием «камассия ядовитая» (*deathcamas*). Их пятнадцать видов, и все они как раз и относятся к порядку Лилиецветные (*Liliáles*). Луковицы ядовитых камассий очень похожи на съедобные, однако в пищу – как ясно из названия – не годятся. Легче всего различать эти растения по цветкам, поэтому одной из задач сборщиков было отметить места, где росла съедобная камассия, и не перепутать ее с ядовитой лилией.

Слово *camas* (или *quamash*) пришло к нам из языка шошонов. Это многолетние травянистые растения с длинными узкими листьями и высоким, до 1 м цветоносом с голубыми, фиолетовыми или белыми цветами. Под землей образуется пленчатая луковица до 5 см в диаметре. В роду шесть видов, один из них, камассия Кузика (*C. cusickii*), несъедобен: его луковицы очень горькие на вкус.

<sup>2</sup> Никстамализация (от слов *nixtli* (пепел) и *tamalli* (тесто) языка науатль) – обработка кукурузных зерен. Зерна варят в течение часа в зольном или известковом растворе при температуре 80<sup>0</sup> С, затем настаивают 16—18 часов. Эта процедура делает зерна мягкими и придает тортильям особый вкус [3].



Ареал распространения видов рода Камассия в США. Kartesz, J.T., *The Biota of North America Program (BONAP)*. 2015. Taxonomic Data Center. (<http://www.bonap.net/tdc>). Chapel Hill, N.C.

Западный ареал почти полностью занимает самый известный вид – камассия квамаш (*C. quamash*). Камассия Хауэлла – эндемик штата Орегон. Камассия Лейхтлина растет в горах вдоль побережья от Британской Колумбии до Калифорнии. Но и восточные племена также не обделены съедобной камассией: здесь растет камассия пролесковая (*C. scilloides*) и гиацинт прерий (*C. angusta*).

Индейцы северо-западных прерий считали камассию «даром Творца». Их отношения с этим растением больше походили не на собирательство, а на окультуривание – индейцы выжигали кустарники и деревья, пропалывали камассовые луга, сохраняли луковицы для посадки.

Этнограф и натуралист Джеймс Сван (James Swan) писал в 1857 году: «Я не встречал белого человека, который бы не был в восторге от печеного камасса, и я не знаю никакого другого столь вкусного овоща – за исключением, разве что, жареных бананов» [22].



*Анна Желтая Медведица из племени нес-персе перебирает клубни камасса. Айдахо, 1890 г. Photo courtesy of Nez Perce National Historical Park, Stephen D. Shawley Collection.*

Несмотря на это, в первой трети XX века загнанные в резервации племена Северо-Запада заставляли сажать картофель, и камассия была вытеснена из традиционного меню. Сейчас интерес к ней возрождается, и в Сети можно найти попытки реконструировать блюда из камассии.

Основной углевод, содержащийся в луковицах, – инулин. Он не переваривается и вызывает у человека сильное газообразование. Однако индейцы нашли выход из этого положения: они готовили камассию не просто долго, а очень долго. Индейцы либо запекали камассию в земляных печах в течение суток, либо сушили, растирали в муку и пекли, как хлеб. Современные реконструкторы индейского меню предлагают запекать камассию в печи не менее 12 или даже 24 часов, а варить от 24 до 70 часов. При такой длительной термической обработке инулин расщепляется на фруктозу, и клубни становятся не только безопасными, но сладкими и намного более полезными [22] [9].

Далеко не все американские лилии заслужили некрасивое прозвище «ядовитый камасс». Среди них действительно есть растения со съедобными луковицами. Например, род Калохортус (*Calochortus*), распространенный на западе Северной Америки. В роду 74 вида, из них около пятидесяти пригодны в пищу. Навахо и хопи ели луковицы калохортуса сырыми, чейены либо варили их, либо растирали высушенные луковицы в муку и делали из них каши и пюре. Многие племена Запада также сушили луковицы и запасали их на зиму. Индейцы Калифорнии хорошо разбирались в нюансах: луковицы калохортуса прекрасного (*C. venustus*) они ели свежими, а представителей других видов варили или запекали в золе [14, с. 68] [28, с. 12].

Кухня индейцев доколумбовой эпохи не была обделена и луком. В Северной Америке насчитывается не менее 80 местных видов рода Луковые (*Allium*), и не менее двадцати из них употреблялись в пищу. Апачи и нес-персе запекали луковицы в печах; черноногие, тэва и хопи ели луковицы сырыми и использовали как вкусовую добавку к пище; индейцы Миннесоты и Висконсина, а также навахо сушили луковицы на зиму, чейенны варили луковицы вме-

сте с мясом. Канадский лук (*A. canadense*) был любимой едой ирокезов, месквоков и мено-мини. Жители Аляски и индейцы Большого Бассейна употребляли в пищу шнитт-лук (*A. schoenoprasum*) [14, с. 40] [28, с.11—12].

В отличие от камассии, клубни дихелостеммы (*Dichelostemma capitatum*) можно есть в сыром виде. Дихелостемма была важным источником крахмала для племен Калифорнии, Большого Бассейна и Юго-Запада. Ели их сырыми, жареными, вареными, печеными, сушеными. Каждая семья или род «заведовали» определенным участком, где росла дихелостемма. Старейшины следили за разумным использованием этих угодий. На участке собирали не все луковички подчистую, а примерно половину из них. Такой сбор не истощал участок, и им можно было пользоваться в течение многих лет [5].

Еще один важный пищевой ресурс – чуфа (*Cyperus esculentus*), она же сыть съедобная, она же земляной миндаль, она же тигровый орешек. Это многолетнее травянистое растение семейства Осоковые с очень разветвленной корневой системой. На корнях образуется большое количество клубеньков, при благоприятных условиях их может быть до 1000 штук. Клубеньки можно есть сырыми, жареными, вареными, печеными. Одно из древнейших свидетельств употребления чуфы на американском континенте было найдено при раскопках стоянки Санди Хилл (Sandy Hill) в резервации Машантакет (Mashantucket) племени пекот в штате Коннектикут. Возраст стоянки – 9000 лет [23].

Владельцы загородных участков могут посадить у себя и дихелостемму, и чуфу, и калохортусы, и камассию – все эти виды сейчас доступны в цветочных магазинах, а их цветы считаются декоративными.

## **Сотол – растение на все случаи жизни**

В засушливых регионах Мексики, а также в Аризоне, Нью-Мексико и Техасе растет дазирилион (*Dasyilirion*) – растение с очень длинными узкими листьями, которые образуют шарообразную крону. Два вида дазирилиона (*D. texanum* и *D. wheeleri*) под общим названием «сотол» были весьма значимыми для культур Пуэбло. Из волокон сотола индейцы плели веревки, корзины, циновки и сандалии. Самые древние плетеные предметы из сотола были созданы около 7000 г. до н. э. Цветонос сотола очень длинный и крепкий, поэтому он использовался как копье, в том числе церемониальное. Например, церемониальные копья из цветоносов сотола были найдены в пещерах в горах Уэко (штат Техас). Ствол применялся для добычи огня трением [24]. Вареные стебли сотола едят, как артишоки, протаскивая их между зубов [10].



*Дазирилион с цветоносом. Фотография Меган Хансен (Megan Hansen).*

Уже 9 тысяч лет назад индейцы стали использовать сочную сердцевину сотола и его сладкие бутоны для производства напитков. В древних поселениях были найдены желоба длиной в полметра и шириной 4 см, с помощью которых из мякоти сотола индейцы отжимали сок. Примерно 800 лет назад индейцы научились ферментировать сладкий сок сотола и превращать его в слабоалкогольный напиток, похожий на пиво. Технология производства почти такая же, как у мескаля: сердцевину ствола измельчают, обрабатывают паром или запекают и ферментируют. Сейчас методом дистилляции из сока сотола делают крепкий алкогольный напиток

с тем же названием. Как напиток сотол долгое время был малоизвестен за пределами мексиканских штатов Чиуауа, Дуранго и Коауила, но в последнее время он завоевывает популярность и на международном рынке.

## Напитки

Одно из индейских изобретений – корневое пиво (Root Bear), весьма популярное в современных Соединенных Штатах. Производится оно из корней сассафраса (*Sassafras albidum*), растения семейства Лавровые. Традиционный метод приготовления корневого пива выглядит так: в охлажденный кленовый сироп добавляют кусочки корня сассафраса и кусочки коры этого растения, а также ароматические травы, например гаультерию (*Gaulthéria*), и кладут закваску. В результате брожения получается очень слабоалкогольный напиток: 2 градуса или даже ниже. Сассафрас обладает дезинфицирующими свойствами, поэтому корневое пиво было популярно среди индейцев (и популярно среди поклонников традиционной медицины сейчас) как противопростудное и дезинфицирующее средство. Сырая вода из местных источников была небезопасна, поэтому утолять жажду предпочитали корневым пивом [Cresswell, с. 4].

Индейцы научили делать этот напиток первых поселенцев, и те оценили его по достоинству. Примерно с середины XIX века корневое пиво продавалось в кондитерских магазинах, причем часто не в виде готового напитка, а в виде сиропа – полуфабриката. В 1876 году фармацевт Чарльз Элмер Хирес запатентовал торговую марку корневого пива из корня сассафраса. Поскольку содержание алкоголя в корневом пиве исчезающе мало, оно стало особенно популярным во времена сухого закона.

Индейцы также широко использовали листья и древесину сассафраса для ароматизации жира и консервации мяса [27]. Разжеванные листья прикладывали к ранам. Древесину использовали для розжига – она содержит большое количество масел.

Сассафрас широко используется в современной кухне креолов Луизианы. Например, его добавляют как ароматизатор в гумбо.

Наверное, любой народ, который располагает огнем и посудой для кипячения воды, додумается положить в эту воду листья и заварить нечто вроде чая – и индейцы не исключение. Список растений, которые использовались таким образом, довольно внушителен. На востоке и юго-востоке заваривали чай из листьев нескольких видов падуба. Крики использовали для этой цели листья падуба кассине (*Ilex cassine*). Особую роль играл так называемый черный чай из листьев чайного падуба (*Ilex vomitoria*): его могли пить только мужчины во время обрядов очищения и инициализации. Голодание в сочетании с большим количеством напитка вызывало рвоту. Некоторые обряды предполагали употребление отравы; с помощью черного чая участник церемонии чудесным образом оставался жив.

В качестве заварки индейцы использовали также листья различных растений трибы Мятные (*Mentheae*), кошачью мяту (*Népeta catária*), различные виды американской мяты (*Pogogyne*) и монарделлы (*Monardella*). Ароматные семена некоторых видов Мятных использовались для ароматизации блюд [14 с. 158] [28, с. 54—55].

В рационе салишей обычным напитком был холодный настой черноголовки обыкновенной (*Prunella vulgaris*). Чероки использовали листья этого растения в качестве добавки к супам и рагу.

Жители Калифорнии заваривали как чай ароматные листья алозии (*Aloysia barbata*) [13].

Широко использовались растения рода Шалфей (*Salvia*): в Техасе индейцы пили настой из цветков этого растения, в Калифорнии и Аризоне добавляли семена в супы и мясные блюда. Напитки из семян шалфея были популярны практически повсеместно.

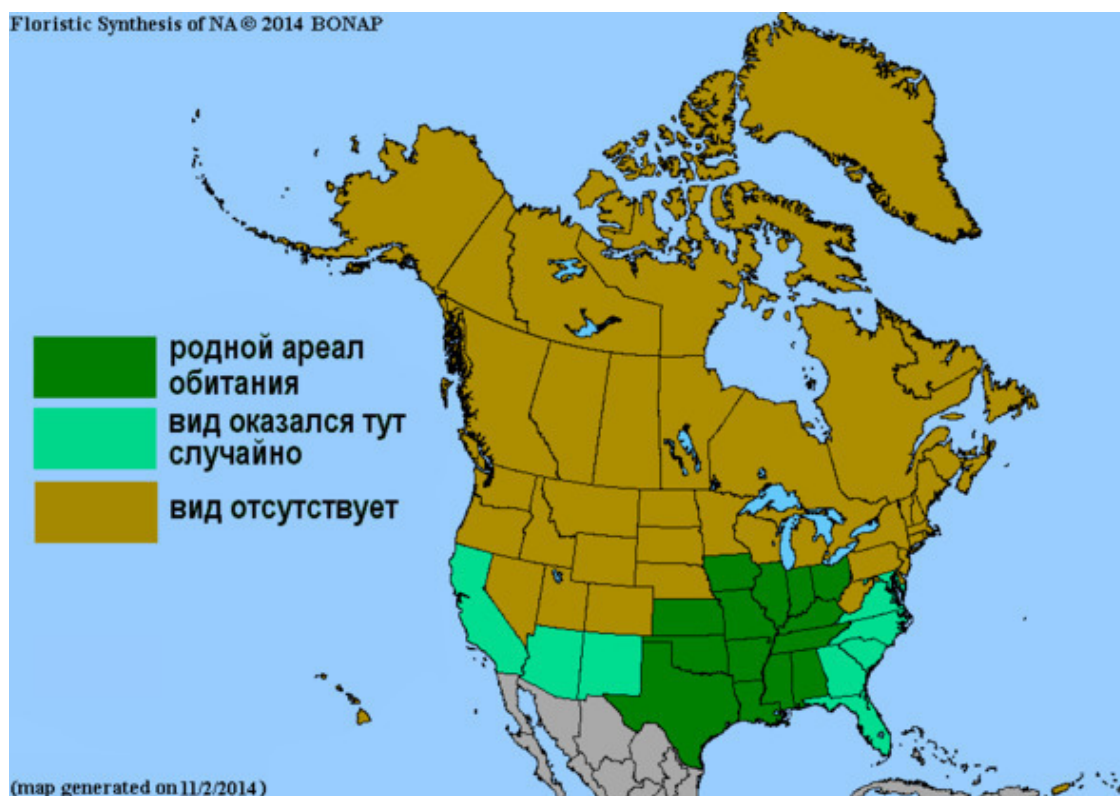
## Орехи

Насколько в Старом Свете распространен грецкий орех, настолько же в Северной Америке популярен его ближайший родственник, черный орех (*Juglans nigra*). Его ядра индейцы ели вместе с медом или использовали их как заправку в тушеные блюда и похлебки. Таким образом, грузинское лобио вполне может сойти за индейскую пищу, особенно если использовать для его приготовления фасоль тепари. Черный орех растет практически по всей Северной Америке от центральной Канады до Мексики, за исключением двух-трех особенно засушливых штатов.

Индейцы племени чамаш в Калифорнии употребляют в пищу ядра ореха калифорнийского (*J. californica*), известного также как калифорнийский черный орех.

В восточной части Северной Америки распространен белый, или масляный орех (*J. cinerea*). Его ядра ели сырыми и запасали его на зиму.

Из скорлупы орехов индейцы делали фишки для азартных игр. Кроме того, черные орехи использовались индейцами и используются до сих пор современными американцами для получения краски. Поначалу она имеет желто-коричневый цвет, но со временем темнеет. Ранние поселенцы в Америке окрашивали этой краской волосы. Экстракты мягкой части костянки до сих пор применяются в рукоделии в качестве натурального красителя.



Ареал пекана (*Carya illinoensis*). Kartesz, J.T., *The Biota of North America Program (BONAP)*. 2015. Taxonomic Data Center. (<http://www.bonap.net/tdc>). Chapel Hill, N.C.

Еще одна многочисленная группа орехов – гикори, или кария (*Carya*). В Северной Америке произрастает 21 вид гикори, среди которых есть съедобные, вкусные, сладкие, горькие и один вид с очень горькими орехами. Самый известный гикори – пекан обыкновенный (*C. illinoensis*), распространенный в юго-восточных штатах США. Однако в самой Америке и в индейской традиционной кухне большее значение имели (и имеют до сих пор) кария

бахромчатая (*C. laciniosa*) и кария яйцевидная (*C. ovata*). Их ареал, в отличие от пекана, распространяется далеко на север, вплоть до залива Святого Лаврентия. Кария яйцевидная встречается по всему востоку Северной Америки, в Канаде – в провинциях Онтарио и Квебек. Орехи этих двух видов крупные и сладкие, по вкусу ничем не уступают пекану. Древесина гикори отличается упругостью, поэтому из нее делали луки.

## Плоды и ягоды

Плоды и ягоды составляли существенную часть индейского рациона. В Северной Америке встречаются почти все плоды и ягоды, которые есть и в Старом Свете, плюс несколько специфичных именно для этого континента. Чуть ли не единственным способом их заготовить для индейцев была сушка. Индейцы юго-востока и Вудленда могли варить ягоды с кленовым сахаром и таким образом делать что-то вроде джема и пресервов. Инуиты и жители тихоокеанского побережья могли использовать для консервации ягод тюлений жир. Но на всей остальной территории индейские женщины в течение лета утром рассыпали ягоды на просушку, а вечером собирали их, чтобы съесть зимой.

К роду Вакцидум (*Vaccinium*) относятся голубика, клюква, брусника, черника. В Северной Америке произрастают сорок представителей этого рода [4]. Из них стоит отметить клюкву обыкновенную (*V. oxycoccos*), которая растет по всей Канаде и в северных штатах США. Инупики (эскимосы Аляски) смешивают ее с икрой и тюленьим жиром. На юго-востоке США распространена клюква красноплодная, ее еще называют медвежьей ягодой или арандо. Также по всей Канаде растет брусника.

Род Рубус (*Rubus*) насчитывает почти полторы тысячи видов, которые можно условно разделить на два подрода: малина и ежевика. Впрочем, современные американцы различают еще две ягоды: blackberry и dewberry. Оба эти слова переводятся на русский как «ежевика», мы не видим разницы между этими ягодами. А вот американцы – видят. И это неудивительно, ведь шесть из семи видов «дьюберри» растут именно в Северной Америке. Кроме того, в Америке намного больше, чем в Старом Свете, распространена привычная нам ежевика – blackberry.

Из малин стоит упомянуть ближайшую родственницу европейской лесной малины – малину черноволосистую (*R. melanolasius*). Наша садовая малина – это гибрид этих двух видов. Малина великолепная (*R. spectabilis*) растет на западе от Аляски до Калифорнии. В пищу употребляются не только ягоды, но и молодые весенние побеги. Они очень ценились, нередко это была первая весенняя зелень. На севере растет малина арктическая (*R. árticus*), она же княженика, которая считается лучшей северной ягодой и в Новом, и в Старом Свете. В северных лесах и тундрах также встречается морошка (*R. chamaemorus*). На востоке широко известна необычная черная малина (*R. occidentalis*). Ее ягоды иссиня-черного цвета, с привкусом меда.

Исторически в Северной Америке произрастали четыре вида земляники (*Fragária*). Из них стоит упомянуть вирджинскую (*F. virginiana*), распространенную по всей Северной Америке, кроме Гренландии, и чилийскую (*F. chiloensis*), которая растет вдоль всего тихоокеанского побережья от Аляски до Огненной Земли. Оба этих вида стали родительскими таксонами для клубники садовой: вирджинская сообщила ей крупноплодность, а чилийская – устойчивость к болезням, засухам и заморозкам.

Трудно поверить, но практически все разнообразие европейских вин – это результат селекции одного-единственного вида, винограда культурного (*Vitis vinifera*). Американская группа виноградов более многочисленная, она насчитывает 28 видов. Однако индейцы не знали, что из этих ягод можно получить хмельной напиток: их ели свежими или запасали на зиму как изюм. Кроме того, индейцы пили виноградный сок и заваривали молодые побеги как чай [28, с. 43]. Сейчас американские виды винограда нередко используются как подвой

для европейских сортов. Это делает растение устойчивым к филлоксере – небольшому насекомому, которое способно уничтожить целые гектары виноградников.

Сливу узколистую (*Prunus angustifolia*) в Америке называют сливой чероки или сливой чоктавов. Ее плоды желтые, но в августе-сентябре становятся красными. Чоктавы, чероки и некоторые другие племена юго-востока еще до появления европейцев сажали сливовые сады. В этом регионе также распространены несколько видов клена со сладким соком, поэтому можно предположить, что эти племена еще до прихода европейцев изготавливали сливовые джемы и пресервы [16].

Французский исследователь Жак Картье во время своей первой экспедиции в 1534 году записал в журнале, что лаврентийские ирокезы подарили ему корзину сушеных плодов сливы канадской (*P. nigra*) [16]. Ирокезские племена запасали эти сливы на зиму.

Для индейцев канадских лесов, северных равнин и Скалистых гор черемуха виргинская (*P. virginiana*) была существенной частью рациона. Ее сушеные плоды заготавливали на зиму и добавляли в пеммикан. Из корней готовили отвары против простуды, лихорадки и болезней желудка, внутренняя часть коры входила в состав курительных смесей (кинникинник) [14, с. 13, 198]

Юго-запад также не был обделен сливами: здесь растет «персик пустыни» (*P. andersonii*), который широко употреблялся в пищу паутонами и племенами Калифорнии.

Америка не очень богата яблоками. Вплоть до появления мифического персонажа Джонни Яблочное Зернышко здесь росло не более шести местных видов, причем плоды их отличаются кислым вкусом и высоким содержанием пектина. В современном мире коренные американские дички считаются вообще несъедобными в сыром виде, но годными для джема, сидра и уксуса. Впрочем, индейцы не привередничали. Плоды яблони бурой (*Malus fusca*) составляли существенную часть рациона индейцев тихоокеанского побережья, их ели сырыми и печеными, на зиму запасали с помощью жира.

Намного лучше дело обстоит с другим представителем трибы Яблоневые (*Maleae*) – иргой (*Amelánchier*). В Америке произрастают 19 видов ирги. Ее маленькие яблочки отличаются сладким вкусом и сочностью. Ирга ольхолистная (*A. alnifolia*) на языке индейцев кри называется саскатун, ее плоды были существенной частью пеммикана, широко употреблялись в пищу как индейцами, так и первопоселенцами. О значимости плодов ирги ольхолистной говорит то, что столица канадского штата Саскачеван получила название Саскатун – яблочко. На северо-востоке были популярны плоды ирги канадской (*A. canadensis*), ее плоды готовили вместе с мясом, растирали в пасту и сушили на зиму. Плоды *A. arborea*, широко распространенной на востоке от побережья до центральных штатов, индейцы растирали и запекали, получая бруски вязкой пастилы, похожей на хлеб [14, с. 472—473].

Род Боярышник (*Crataégus*) насчитывает более 380 видов, большинство которых произрастают в Северной Америке. У нас боярышник больше известен как лекарственное растение, а вот в Америке его ягоды всюду употребляют в пищу от Канады до Мексики. В северных регионах ягоды боярышника давили, сушили, запекали и сохраняли на зиму как отдельно, так и в смеси с другими ягодами.

Для белых первопоселенцев острова Манитулин на озере Гурон ягоды боярышника были единственной пищей в зимний период. Людей, родившихся на этом острове, до сих пор называют «едоки боярышника».

Ягоды боярышника чаще всего красного цвета, но у некоторых видов они черные. Индейцы племени кутенай видели в этом особый смысл. Красные ягоды для еды, а черные – это лекарство, считали они. Черные ягоды кутенай называют *kasha* [6].

В современной Мексике весьма популярны ягоды техокотес – боярышника мексиканского (*Crataegus mexicana*). Их едят сырыми, вареными, консервированными. Техокотес входит в состав рождественских пинат, в День мертвых (*Día de Muertos*) его преподносят умершим.

Несколько брендов выпускают конфеты *rielitos*, которые делаются из ягод боярышника, сахара и перца чили.

## Чисто американские плоды

Нетрудно собрать в наших лесах «индейский» набор ягод. Однако есть ряд плодов, которые встречаются только в Америке и у нас практически неизвестны.

Первопоселенцы в Виргинии обнаружили, что местные индейцы из конфедерации Поухатан собирают и едят крупную сладкую красную ягоду, незнакомую европейцам. При ближайшем рассмотрении оказалось, что это шелковица красная, или красный тутовник (*Morus rubra*). Он широко распространен от Великих озер до северного побережья Мексиканского залива. Ягоды индейцы ели в сыром и вареном виде, в современной американской кухне популярностью пользуется пирог с ягодами тутовника. В наших условиях с некоторой натяжкой красную шелковицу можно заменить черной (*M. nigra*), которая тоже может похвастаться сладкими ягодами.

Род Шефердия (*Shepherdia*) семейства Лоховые встречается только в Америке. Три вида небольших кустарников с красными ягодами с еле заметными белыми точками распространены по всей территории Соединенных Штатов от Аляски до границы с Мексикой и по всей Канаде, вплоть до самого северного острова Элсмир – кроме разве что острова Принца Эдуарда. Плоды имеют горьковато-сладкий вкус и похожи на подслащенный кофе. Их называют «бизонными ягодами» и нередко используют как приправу к мясу. Салиши смешивают шефердию канадскую (*S. canadensis*) с другими, более сладкими ягодами (например, с малиной), взбивают в пену и получают кушанье под названием *sxusem* или индейское мороженое. Сейчас его можно попробовать в некоторых тематических ресторанах в Британской Колумбии. Шефердию серебристую (*S. argentea*) племена Большого Бассейна использовали для приготовления соусов для мяса [21].

Еще одна незнакомая нам ягода – гаультерия шаллон или салал (*Gaultheria shallon*). Это вечнозеленый кустарник, который образует густые заросли, а в хвойных лесах составляет основную часть подлеска. Южная граница ареала проходит в горах Санта-Инес в Калифорнии, северная – до юга Аляски и острова Баранова. В горы заходит на высоту 1300 м. Вкус ягод салала необычный, похожий на чернику с привкусом мяты.

Хайда смешивали плоды салала с икрой лосося и готовили из них запеканки. Квакиутль делали из ягод своеобразные высушенные пирожки. Свежие ягоды добавляли в рыбные соусы. Широко использовались ароматные листья гаультерии: их сушили, смешивали с листьями толокнянки и курили, ими натирали небольшие ссадины и укусы насекомых, их заваривали и пили при простудах, болезнях желудка, туберкулезе, в качестве слабительного, добавляли в напитки и блюда.

В восточной части Америки от Гудзонова до Мексиканского залива распространен подофилл щитовидный (*Podophyllum peltatum*) из семейства Барбарисовые. Его плоды называют «майским яблоком», «мандрагорой» и «земляным лимоном», это крупная желтая ягода от 2 до 8 см с ароматной мясистой мякотью. Незрелые плоды подофилла ядовиты, зрелые можно есть в умеренном количестве. Но главным образом подофилл используется в качестве лекарства: как рвотное, глистогонное средство, а также против бородавок и папиллом.

Завершим рассказ уникальным североамериканским плодом. Англоязычные американцы называют его «банановое дерево», испаноязычные – «папайя». Оба названия характеризуют вкус: он похож и на банан, и на папайю, и на манго. Французские колонисты переняли от индейцев название «assimin», которое благодаря натуралисту Мишелю Адамсону стало научным. Род Азимины (*Asimina*) – это единственный внетропический род семейства Анноновые (наиболее известный южный родственник – черимойя). Азимины трехлопастные (А.

*triloba*) способна выдерживать даже тридцатиградусные морозы, благодаря чему ее ареал доходит до Гудзонова залива.

Плоды азимины толстые, яйцевидные или продолговатые, длиной 5—16 см и весом до 500 г. Мякоть желтая, с приторным вкусом. В мякоти двумя рядами расположены темные продолговатые семена. В современной кулинарии из плодов азимины делают джемы и желе. Индейцы ели их свежими: на зиму плоды азимины не сохранялись.

\*\*\*\*\*

Природа Северной Америки была необычайно богата. В ней не водилось привычных для европейца крестоцветных и было очень мало зерновых. Однако индейцы создали сбалансированное и очень вкусное меню из того, что было, – точно так же средневековая Европа обходилась без картошки и томатов.

«В северных поселениях сложилось даже мнение, что если кто желает вкусно поесть, то ему стоит пожить среди индейцев», – пишет путешественник Сэмюэл Хирн в своем дневнике [1].

## Литература

- [1] Моуэт Фарли. Следы на снегу. Мысль, 1985.
- [2] Шнирельман В. А. Возникновение производящего хозяйства. Издание 2-е, дополненное. М.: Книжный дом «Либроком», 2012.
- [3] Что такое никстамализация или почему тартильи сложно приготовить в Европе?<sup>3</sup> ЧАСТЬ 1. – <https://www.fontegro.com/dlya-shef-povara/statii/chto-takoe-nikstamalizacioni-ili-pochemu-tartili-slozhno-prig-48> (04.03.2019).
- [4] The Biota of North America Program. North American Vascular Flora. – <http://bonap.org/> (15.02.2019 – 10.07.2019).
- [5] Edible Plant + *Dichelostemma capitatum*: Its Vegetative Reproduction Response to Different Indigenous Harvesting Regimes in California. – <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1046/j.1526-100X.1999.72016.x> (06.03.2019).
- [6] FirstVoices- Ktunaxa. Plants: medicine plants: words. Retrieved 11 July 2012. – <https://www.firstvoices.com/explore/FV/sections/Data/Ktunaxa/Ktunaxa/Ktunaxa> (15.06.2019).
- [7] [https://www.wildflower.org/plants/result.php?id\\_plant=pran3](https://www.wildflower.org/plants/result.php?id_plant=pran3) (13.03.2019 – 20.06.2019).
- [8] Asch, David L; Asch, Nancy B. Chenopod as cultigen: A re-evaluation of some prehistoric collections from eastern North America. *Midcontinental Journal of Archaeology*: 3—45, 1977. [https://www.jstor.org/stable/20707799?seq=1#page\\_scan\\_tab\\_contents](https://www.jstor.org/stable/20707799?seq=1#page_scan_tab_contents) (14.03.2019).
- [9] Bill. Camas: So, you're into slow food? – <https://www.cultivariable.com/camas-so-youre-into-slow-food> (06.03.2019).
- [10] Charlie. Sotol (Desert Spoon). – <http://www.swordofsurvival.com/2010/11/sotol-desert-spoon.html> (08.03.2019).
- [11] Colin. 62 Edible Wild Plants That You Didn't Know You Can Eat. — <https://matteroftrust.org/14760/62-edible-wild-plants-that-you-didnt-know-you-can-eat> (27.02.2019).
- [12] Cresswell, Stephen. *Homemade Root Beer, Soda & Pop*. Storey Publishing, 1998.
- [13] Kermath, Brian; Bradley, Bennett; Pulsipher, Lydia M. *Food Plants in the Americas: A Survey of the Domesticated, Cultivated, and Wild Plants Used for Human Food in North, Central and South America and the Caribbean*. 2018 – [https://www.academia.edu/1139225/Food\\_Plants\\_in\\_the\\_Americas\\_A\\_Survey\\_of\\_the\\_Domesticated\\_Cultivated\\_and\\_Wild\\_Plants\\_Used\\_for\\_](https://www.academia.edu/1139225/Food_Plants_in_the_Americas_A_Survey_of_the_Domesticated_Cultivated_and_Wild_Plants_Used_for_)

---

<sup>3</sup> Орфография и пунктуация сохранены

Human\_Food\_in\_North\_Central\_and\_South\_America\_and\_the\_Caribbean? email\_work\_card=interaction\_paper (20.04.2019).

[14] Moerman, Daniel (2010). Native American Food Plants: An Ethnobotanical Dictionary. Timber Press, 2010. – <https://books.google.ru/books?id=iYhjJKR7GZEC&printsec=frontcover&dq=inauthor:%22Daniel+E.+Moerman%22&hl=en&sa=X&ved=0ahUKEwjVwN2yxtLjAhV3xcQBhfHNDsIQ6AEILzAB#v=onepage&q&f=false> (02.06.2019).

[15] Page du Pratz, Antoine S. Histoire de la Louisiane. Paris, 1758.

[16] Sauer, Carl O. Sixteenth Century North America: The Land and the People as Seen by the Europeans. Berkeley, California: University of California Press, 1975. pp. 80—81.

[17] Smith, Bruce D. Rivers of change: essays on early agriculture in eastern North America. Cowan, C. Wesley, 1951, Hoffman, Michael P. Tuscaloosa: University of Alabama Press, 2007.

[18] Smith, Bruce D. Eastern North America as an independent center of plant domestication. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America, 2006. – <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1567861/> (20.03.2019).

[19] Smith, Bruce D.; Yarnell, Richard A. (2009-04-21). Initial formation of an indigenous crop complex in eastern North America at 3800 B.P. – <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2666091/> (28.02.2019)

[20] Smith, Norman F. Trees of Michigan and the Upper Great Lakes. 6th ed. Thunder Bay Press, 2002. p. 81.

[21] Sturtevant, William C. Handbook of North American Indians: Great Basin. Washington D.C.: Smithsonian Institution, 1986.

[22] T. Abe Lloyd. How to Cook Camas. – <http://arcadianabe.blogspot.com/2012/06/how-to-cook-camas.html> (06.03.2019).

[23] Thomas C. Hart, Timothy H. Ives. Preliminary Starch Grain Evidence of Ancient Stone Tool Use at the Early Archaic (9,000 B.P.) Site of Sandy Hill, Mashantucket, Connecticut. Ethnobiology Letters. 4: 87. – <https://ojs.ethnobiology.org/index.php/eb/article/view/57> (15.03.2019).

[24] Thomas J. Elpel. Fire Plow Sets for Primitive Fire Making. —

[25] Turner, Nancy J. Wild Berries. The Canadian Encyclopedia. – [http://www.grannysstore.com/Wilderness\\_Survival/fireplow.htm](http://www.grannysstore.com/Wilderness_Survival/fireplow.htm) (17.03.2019).

[26] <https://www.thecanadianencyclopedia.ca/en/article/wild-berries> (27.02.2019).

[27] Weatherford, Jack. Native Roots: How the Indians Enriched America. Ballantine Books, 1992.

[28] Yanovsky, Elias. Food Plants of the North American Indians. U.S. Department of agriculture. Miscellaneous publication No. 237. July 1936. – [https://books.google.ru/books/about/Food\\_Plants\\_of\\_the\\_North\\_American\\_Indian.html?id=KNw9AAAAIAAJ&redir\\_esc=y](https://books.google.ru/books/about/Food_Plants_of_the_North_American_Indian.html?id=KNw9AAAAIAAJ&redir_esc=y) (22.03.2019 – 15.07.2019).

## Традиционные способы охоты на карибу и лося в Канадской Субарктике

Воробьев Д. В.

*Публикуется в соответствии с планом научно-исследовательских работ Института этнологии и антропологии РАН*

Очень многие авторы придерживаются мнения, что наиболее важным занятием у индейцев таежной Канады и внутренней Аляски был именно охотничий промысел. По подсчетам канадского антрополога Эдварда Роджерса, в пищевом режиме кри-мистассини доля охоты составляла 74%, рыболовства 25%, а сбора дикорастущих растений – 1% [9, р. 104]. Квебекский антрополог Даниэль Клеман полагает, что такие же пропорции характерны для инну общины Экуаничит (Минган) и других групп этого народа [2, р. 36]. Советский этнограф Лев Абрамович Файнберг отметил предпочтение охоты на копытных другим видам промысловой деятельности у алгонкинских и атапаскских групп, осваивавших территорию Канадского кристаллического щита [1, с. 75].

В утверждениях такого рода действительно есть определенный смысл, хотя бы в силу того, что охота – в первую очередь охота на карибу и лося – удовлетворяла не только потребности человека в еде. Из шкур шили одежду и покрывала для жилищ, сумки, колыбели и многие другие вещи. Еще из них нарезали *бабиши* – длинные узкие ремни, использовавшиеся в первую очередь для оплетки снегоступов – жизненно необходимого приспособления для передвижения по заснеженному лесу. Рога и кости также применялись для изготовления различных орудий, из сухожилий скручивали нити для шитья. Рыба же, за редкими вероятными исключениями, была связана только с культурой питания. По всей видимости, на Американском Севере изделия из рыбьей кожи не получили столь широкого распространения, как это было у некоторых сибирских народов (народы Приамурья и обские угры). По крайней мере, автору этих строк известен только один артефакт, датируемый XVIII в., и, предположительно, относящийся к майами – колчан из рыбьей кожи с сохраненной чешуей [6, р. 63] – а также упоминание без точной ссылки о *бабише* из кожи угря, изготовляемом группами бассейна реки Св. Лаврентия. Собираательство, главным образом, сбор дикорастущих ягод (голубики, брусники, малины, клюквы, морошки и т.д.), не могло составить серьезной конкуренции охотничьему промыслу. В то же время, если расширить значение термина «собираательство», например, до заготовки лекарственных растений или березовой коры, необходимой для строительства каноэ и многих других технических нужд, то его роль в жизнеобеспечении таежников существенно возрастет.

Как бы то ни было, первостепенное значение промысла карибу и лося в жизни индейцев Субарктики не вызывает никаких сомнений, и речь в этой статье пойдет, о том, каким образом они его вели.

Исследователи уже отмечали присутствие культурных особенностей и различий населения бореального леса и обитателей лесотундровой и тундровой областей Субарктики, как и то, что причина этих различий кроется в природном окружении. Еще в первой половине XX в. Франк Г. Спек, обосновывая свою точку зрения о двух типах социальной организации монтанье, слегка затронул, в том числе, вопрос о стратегиях охоты. Он писал, что общественное устройство жителей бореального леса (тайги) на юге Лабрадора было приспособлено к добыче животных, ведущих в основном оседлый образ жизни, не предпринимающих сезонных миграций и не собирающихся в крупные стада. Сообразно повадкам зверей, охота здесь носила индивидуальный характер. Особенно большое значение в качестве объектов промысла имели лось и бобр. В зоне лесотундры и тундры на северного Лабрадора, напротив, главным промысловым видом был карибу. Эти животные, собравшись в большие стада, совершают протяженные

сезонные миграции с юга на север весной и с севера на юг осенью. В результате широкомасштабные коллективные охоты на карибу послужили причиной формирования коллективизма социально-экономической жизни [12, р. 220].

Для нас здесь важно, что разница в поведении промысловых животных, в первую очередь лося и карибу, требовала различных способов охоты.

Более последовательно вопрос о различиях охотничьих стратегий в бореальном лесу и лесотундре/тундре был изучен квебекским антропологом и ботаником Жаком Руссо. Согласно этому автору, между населением севера и юга полуострова Лабрадор существуют культурные отличия, связанные с тем, на каких животных и какими способами люди вынуждены охотиться.

Он отметил, что у наскапи Унгавы преследование стад карибу требовало коллективных усилий. Подробно зная маршруты движения стад, охотники подстерегали животных в засаде возле переправ через водоемы и били их копьями, когда они достигали берега, или непосредственно на воде. Данный вид играл настолько большую роль в жизнеобеспечении этих людей, что Руссо даже назвал их *«паразитирующими на стадах карибу»*. Безусловно, эта характеристика не является негативной, а попросту подчеркивает важность для индейцев этого животного.

В бореальном хвойном лесу, напротив, *«распредоточенная дичь требовала индивидуальной охоты на основе терпения»*. Например, *«Лось... основа алгонкинской гастрономии, подманивается посредством рожка из коры. Охотник, часами неподвижно сидящий в засаде, убивает его стрелой»* [11, pp. 42, 44].

Итак, мы имеем дело с двумя охотничьими культурными ареалами. В южных таежных областях (бореальном лесу, по терминологии Руссо) промысел ведется в основном индивидуальными методами, а первостепенным добываемым зверем являлся лось, тогда как на севере тайги и в тундре велась коллективная охота на стадных карибу. Назову эти два гипотетических ареала «ареалом лося» и «ареалом карибу».

## Ареал лося

Ранние письменные источники по колонизации Канады европейцами, датируемые XVII в., свидетельствуют о том, что у монтанье<sup>4</sup> бассейна реки Св. Лаврентия промысел лося был жизненно важным. Описания охоты на этого зверя встречаются в них повсеместно, тогда как про охоту на карибу речь не идет почти вовсе. Судя по всему, методология лосиной охоты не отличалась разнообразием. В подавляющем большинстве случаев речь идет о загоне лося на снегоступах по глубокому снегу. Большая глубина снега являлась важным условием удачной охоты, а спутником малоснежной зимы часто становились голод и порой смерть от него.

Приведу несколько из многочисленных свидетельств такой охоты:

Миссионер-иезуит Поль Ле Жён в 1634 г. писал о монтанье: *«Когда снега глубоки, они преследуют лося и, догнав, убивают его ударами копий... когда снег недостаточно твердый и глубокий, они преследуют одного зверя два-три дня, но когда он смерзается после небольшой оттепели, даже ребенок может убить их много, так как он ранит им ноги»* [13, р. 294].

Самюэль Шамплэн, 1613 г.: *«29 [апреля] дикари-монтанье с мыса Всех Дьяволов, заметив нас, бросились в свои каноэ и подошли к нам настолько истощенные и ужасные, что я их не узнал. В первую очередь они принялись просить хлеба, говоря, что они умирают от голода. Из этого мы заключили, что зима не была суровой, и, как следствие, плохая охота»* [5, р. 288]. Видимо, это высказывание следует понимать так – зима выдалась мягкая, снегу выпало немного, и, в результате, охота на лося оказалась малопродуктивной.

<sup>4</sup> С 1990-х гг. этноним «монтанье» официально заменен самоназванием этих людей – «инну».

Вновь Поль Ле Жён, 1634 г.: *«Когда мало снега, его (лося – Д.В.) убивают выстрелами из лука... но это большая удача, если удастся приблизиться к этому животному на выстрел из лука, так как он чуток дикарей на очень большом расстоянии и бежит так же быстро, как олень»* [13, р. 294].

Итак, судя по письменным источникам, если глубина снега в лесах была небольшой, охота на лося велась различными методами скрада. При глубоком снежном покрове предпочтение отдавалось охоте гоном, так как крупному и тяжелому животному было трудно передвигаться в таких условиях, и он быстро уставал. Наст тем более облегчал процесс охоты, так как лось, проваливаясь, ранил ноги об острую ледяную корку. Складывается впечатление, что охота гоном существенно преобладала над охотой скрадом.

Следует отметить, что загон по глубокому снегу мог вестись и коллективно, и индивидуально. Поэтому индивидуализм таежной охоты нельзя признать универсальным. Если снег был жесткий и глубокий, то это сделать было по силам и одному охотнику, но, вероятно, чаще для такой охоты требовалось два-три человека. Сначала нужно было найти след зверя и идти по нему, пока он не будет замечен. Затем начиналось преследование.

Интересно, что индивидуальные способы скрада, подманивание, ожидание в засаде на тропе – то, о чем писал Ж. Руссо – в ранних источниках, почему-то, почти не упоминаются. В то же время часто встречаются сообщения о трудностях охоты в малоснежные зимы, когда гнать лосей было бесполезно, их приходилось именно скрадывать и добывать неожиданным выстрелом из лука.

Источники последующих исторических периодов дают иную информацию. Вот такой увидел охоту на лося атапасками района Бол. Невольничьего озера автор XIX Эмиль Птито:

*«Бесполезно идти за зверем по следу, когда он поднят. Он бросает вызов лучшему индейскому ходоку. Индейцы охотятся на лося и убивают его только тогда, когда он отдыхает. ... Если погода тихая и очень холодная, если снег замерзший, покрытый коркой, от чего он хрустит под ногами, бесполезно связываться в это предприятие. Лось скроется до того, как охотник сможет его увидеть. Но когда дует ветер и падает пушистый снег, когда он покрывает лес толстым слоем, который делает шаги неслышными, тогда у охотника есть все шансы. ... Он часто часами терпеливо и скрытно приближается, потому что он может убить лося только застав его врасплох на лежке»* [8, pp. 35, 37].

Итак, Птито подробно описывает охоту скрадом в зимний период, причем в таком ракурсе, который дает основания рассматривать ее как единственно возможный способ добычи лося. Судя по этому высказыванию, Птито, похоже, вовсе отрицает возможность загона по снегу и насту и говорит только о различных вариантах выслеживания и подкарауливания. По всей видимости, здесь вступает в силу фактор огнестрельного оружия. В XIX в. индейские охотники были лучше оснащены ружьями, чем на два века ранее. Кроме того, качество и стрелковые характеристики оружия стали более совершенными. Возможно, именно это обстоятельство и позволило отказаться от распространенного прежде утомительного загонного метода. Однако вопрос об изменениях в охотничьей практике и природопользовании в целом под воздействием применения огнестрельного оружия нуждается в отдельном специальном исследовании.

## Ареал карibu

Для северных областей, входящих в зону миграций тундровых карibu, была характерна иная охотничья стратегия. Она была обусловлена тем, что осенью и весной эти животные сбиваются в большие стада и совершают протяженные миграции в основном в меридиональном направлении. Именно это время являлось пиком промысловой активности людей. Зимой

и летом, когда стада разбивались на мелкие группы, охота продолжалась, но со значительно меньшей интенсивностью.

Пожалуй, наиболее важной действительно была охота на переправах стад карибу через водоемы («поколка», по сибирской терминологии). Переправы обычно по многу лет происходили в одних и тех же конкретных местах. Наиболее известная постоянная переправа находилась в сужении озера Мушуо-Нипи (Индиан-Хаус-Лэйк), образуемом рекой Мушуо-Шипу (р. Джордж). По всей вероятности, находясь именно в этом месте во время путешествия по этой реке в 1947 г., Ж. Руссо написал следующее:

*«Я увидел необъятные груды рогов этих животных – останки массового убийства от двух до трех сотен карибу. Кроме того, были кучи костей, расколотых для извлечения костного мозга, так как у наскапи былых времен это был главный источник жира. В одной из куч, по словам моего проводника Антуана, находились останки двух сотен карибу» [10, р. 101].*

Зная приблизительные сроки появления стад, люди, обычно в количестве нескольких семей, поджидали животных на переправах, проявляя при этом большую осторожность, чтобы карибу не узнали раньше времени об их присутствии и не пошли в обратную сторону. Заметив карибу, сторожевые давали знать об этом остальным, и охотники прятались по берегам. Женщины и дети часто выполняли роль загонщиков, стремясь занять положение по бокам и позади карибу. Когда животные входили в воду, охотники быстро покидали укрытия, садились в каноэ и начинали преследование. Настигнув карибу, охотник бил его копьём. Реже во время такой охоты использовали лук.



*Охота на карибу атапасков верхнего Юкона (Рис. Н. С. Шишелова).*

По словам Уильяма Дункана Стронга, в начале XX в. наскапи Баррен-Граунд и Дэйвис-Инлет (сейчас группа мушуо инну) использовали: «Для охоты на карибу короткое копьё или *sitāgīn* (около 4 футов в длину) ... имеющее наконечник в виде железного острия ножа». Охотник приближался на каноэ к плывущему животному и бил копьём между ребер в сердце,

или ждал, когда карибу приблизится к берегу, и добывал его на мелководе. *«Этим способом один человек мог убить сотню или больше карибу за один день»* [3, р. 115].

Люсьен Тёрнер, посетивший в конце XIX на скапи дистрикта Унгава, тяготевших к торговому посту Форт-Шимо, также оставил описание такой охоты. Особенно его внимание привлекло то, что охотники, находясь в каноэ, старались поразить животное копьем с таким расчетом, чтобы оно не погибло сразу, а имело силы на последнем дыхании достичь берега [14, р. 113].

Еще одним коллективным способом охоты на карибу был загон в изгородь, выстроенную из жердей и, как правило, имевшую V-образную форму. Иногда в изгороди специально делались проемы, в которых настораживались петли. Загонщики двигались справа, слева и позади оленей, направляя их в постепенно сужающуюся изгородь. В самом конце звери попадали в небольшое огороженное пространство, и охотники расстреливали их из луков. Животные, идущие в проемы, попадали в петли. Такая охота практиковалась зимой и во время весеннего хода карибу из тайги в тундру, когда озера и реки еще не освободились ото льда.

У. Д. Стронг описывает его так:

*«Загон в корраль (тэ'никап) также применялся зимой. Женщины срубали и притаскивали жерди, а мужчины строили корраль. Мужчины гнали оленей в сооружение в форме V, сделанное женщинами и детьми. Одни мужчины пугали оленей, размахивая куском материи (находясь по бокам) ... другие поджидали их с ружьями и луками»* [3, р. 115].

Стронг также отметил, что иногда корраль ставили на маршруте карибу вдоль берега на переправе (в частности на реке Джордж), и выходившие на берег животные попадали в ловушку [3, р. 115]. Такая охота велась уже во время осенней миграции, когда лед еще не встал. Животные, которым удавалось спастись от копий охотников в воде, тем не менее, становились добычей человека, оказываясь в изгороди.

Очень интересным и подробным выглядит описание изгороди восточных кучинов, сделанное Э. Птиго:

*«Проходя по этому красивому озеру, я заметил шилс (shils) или охотничий палисад, заключающий в себе обширный участок песчаных равнин и леса и примыкающий к берегу озера. Эта изгородь была сделана из грубо соединенных сухих деревьев; кое-где в ней были проделаны отверстия или ворота для установки петель или веревок из кишок. Оленей гонят к ограде и стараются загнать их внутрь; затем, когда они все уже внутри, их вынуждают оттуда выбираться через ворота, снабженные петлями, в которых они запутываются и душат сами себя»* [7, р. 192].

В данном случае прослеживается разнообразная загонная тактика. Олени попадались в установленные на выходах из палисада петли. Сам палисад заканчивался озером, где охотники, находясь в каноэ, могли поджидать карибу. Здесь можно наблюдать одновременное применение трех способов: охота при форсировании стадами водоема, загон в изгородь и добыча копьем и луком, загон в петли и силки. Нетрудно заметить тесное типологическое сходство всех этих способов.

## **Сходные черты ареалов лося и карибу**

Несмотря на выявленные нами различия в охотничьих стратегиях аборигенного населения бореального леса и лесотундры/тундры (ареалов лося и карибу), они, тем не менее, не являются замкнутыми четко отграниченными друг от друга системами. Во-первых, помимо тундровых карибу существует также лесная разновидность этих же животных. Лесной карибу по своему поведению существенно отличается от тундрового. Он не совершает сезонных миграций и держится не слишком крупными группами в среднем до тридцати особей. Во-вторых, тундровой карибу сбивается в большие стада только в период сезонных перемещений,

а летом и зимой тоже держится рассредоточено. Таким образом, в промысле обеих разновидностей карibu могут применяться различные индивидуальные способы – всевозможные вариации скрада. Разве что индивидуальный загон по насту и глубокому снегу в данном случае вряд ли возможен в силу того, что по выносливости карibu значительно превосходит лося. Соответственно, от охотника из «ареала карibu» вполне могли потребоваться такие же знания, адаптивные навыки и умение, что и для охотника из «ареала лося».

В качестве примера я расскажу только об одном способе охоты скрадом, практиковавшемся как раз на открытых пространствах тундры и лесотундры, и относительно которого имеются противоречивые данные

Этот способ заключался в том, что охотник укрывался под оленьей шкурой с оставленной частью головы с рогами и подбирался к карibu, которые принимали его за представителя своего вида. Достигнув расстояния досягаемости выстрела из лука или даже удара копья, он поражал животное. Например, канадский натуралист XIX в. Ж. М. Ле Муан дает такое описание этой охоты:

*«Индеец, покрытый шкурой карibu, крадется ползком, имитируя хорканье животного. Неразумный олень приближается, чтобы посмотреть и, словно в наказание за свое любопытство, получает острую стрелу»* [4, р. 48].

В то же время мои полевые данные по промыслу дикого северного оленя в Сибири, казалось бы, опровергают саму возможность способа охоты, при котором человек скрадывает карibu/дикого оленя, прячась под шкурой этого животного. На мой вопрос, охотились ли таким образом раньше, старый эвенк из поселка Чиринда (север Эвенкийского района Красноярского края) ответил: *«Нет, так никогда не охотились. У дикого и человека шаг разный. Дикая сразу поймет, что это человек»* [15]. Другой охотник более молодого возраста, независимо от первого информанта, высказал аналогичное мнение, даже употребив при этом идентичные слова: *«У человека шаг другой. Олень сразу всё поймет»* [15]. Таким образом, к информации о данном способе охоты следует относиться с осторожностью.

Когда на основе этих утверждений у меня появились сомнения в достоверности такого рода свидетельств, в одной из последних, к сожалению, бесед я сказал об этом своему учителю П. М. Кожину, он рассеял все мои сомнения такими словами: *«Современные аборигены понимают, что это невозможно, и поэтому так не охотятся. Древние аборигены не понимали, что невозможно имитировать шаг карibu, и имитировали его»*.

Таким образом, охота скрадом из-под шкуры карibu, несомненно, была известна жителям субарктической и арктической областей Америки.

\*\*\*\*\*

В завершении следует обратить внимание на «нематериальные» способы охоты. Я имею в виду всевозможные меры и действия, обряды и ритуалы, исполнение которых, согласно представлениям инну, в конечном итоге вело к сохранению большого количества карibu, а неисполнение могло повлечь за собой их полное исчезновение и, как результат, голод и бедственное положение людей. Безусловно, с научной точки зрения подобные манипуляции никак не могут являться способами охоты, но для автохтона таежного леса они были важным условием сохранения зверя, от которого зависела его жизнь, а значит и необходимым условием удачной охоты. По этой причине я позволил себе причислить этот пласт верований к способам охоты.

Яркой иллюстрацией к многочисленным сторонам этого комплекса верований служит рассказ охотника-инну из Экуаничита (Мингана) по имени Матьё Местокошо. Содержание его вкратце таково:

Четверо охотников добыли восемь карibu и вернулись в стойбище, взяв только несколько кусков мяса. Туши они оставили на месте охоты и договорились прийти за ними, когда замерзнет озеро, поскольку переход по льду существенно сократил бы расстояние и облегчил путь. Люди долго не шли за мясом, и находившийся среди них шаман по имени Вачикат беспоко-

иля, так как дух-хозяин карibu мог рассердиться за это на людей. Он решили устроить церемонию трясущейся палатки. Во время проведения обряда в трясущуюся палатку пришел дух-хозяин карibu Папакассик, который был очень рассержен на людей за то, что они надолго бросили мясо. Он дал наказ четверем охотникам за день съесть весь костный мозг восьми карibu, в противном случае пригрозил им крупными неприятностями. Они принесли в лагерь только оленьи ноги, извлекли мозг из костей, растопили его в котелке, получив очень большое количество продукта, и принялись его поедать, храня молчание и удалив из палатки женщин и детей. Вечер уже приближался, а котелок был опустошен только наполовину. Трое охотников запаниковали, но Вачикат соскоблил весь жир со стенок котелка, собрал его в кучу посередине, посыпал порошком из мяса и принялся быстро есть. Вскоре котелок опустел, и шаман попросил остальных вытереть его мхом, который следовало сразу сжечь. Главное было сделано. Следующие два дня люди посвятили переносу мяса с места охоты на стойбище. Затем они вновь провели обряд трясущейся палатки:

*«Хозяин карibu вошел в палатку. Он был не один. Его сопровождал дух переводчик – Чимушуманеу, который переводил шаману то, что говорил хозяин карibu.*

*Сначала сам шаман обратился к хозяину карibu: «Мы съели весь костный мозг. Что с нами теперь произойдет? Будет ли у нас удача?». Дух ответил: «С вами ничего не произойдет. Я очень доволен вашим поведением. Вы съели жир и перенесли мясо. Особенно хорошо вы очистили котел. Отныне я буду помогать вам на охоте и давать вам карibu. Но никогда не повторяйте того, что вы сделали»» [1, pp.122—125].*

Постараюсь разобрать и осмыслить все представленные в этом рассказе действия, направленные, по сути, на то, чтобы человека не покидала удача на охоте.

1) Охотники не перенесли мясо вовремя. Это проявление неуважения к карibu, что, по представлениям инну, очень опасно. Сами карibu или их дух-хозяин непременно рассердятся и сделают так, что люди больше никогда не найдут карibu. Животные перестанут «дарить» себя охотникам.

С чисто утилитарной точки зрения это тоже нехорошо. Туши могут быть объедены или съедены многочисленными зверями и птицами, если оставить их надолго. В результате люди остались бы без основного продукта питания. Поэтому шаман в итоге стал беспокоиться.

2) Обряд трясущейся палатки проводился в самых разнообразных случаях, когда нужно было получить некую информацию, но особенно тесно она была связана с охотничьей практикой. Палатку возводили, чтобы узнать, где находятся карibu, удачна ли будет охота на них. В нашем случае людям, понимающим, что они поступили неправильно, было необходимо проконсультироваться с духом-хозяином карibu. В противном случае охотничья удача их бы покинула. Именно это и сказал им Папакассик (хозяин карibu).

3) Хозяин карibu призвал людей провести еще один очень важный для инну обряд, называемый «пиршество, на котором надо съесть всё». Его проведение тоже рассматривалось как проявление уважения к карibu. Обычно, обряд проводился после удачной охоты, или когда людям нужно было ее получить. Съедая абсолютно все, что может быть съедобным в целом карibu за определенный отрезок времени, люди тем самым демонстрировали свое почтительное отношение к этим животным. Считалось, что это обрадует карibu/духа-хозяина карibu, и они дадут людям удачную охоту. В данном случае проведение церемонии в качестве доказательства уважения к карibu и осознания людьми своей ошибки потребовал сам Папакассик.

4) Шаман не случайно попросил очистить котелок от малейшей части еды. Ведь съесть следовало **абсолютно всё**. Так же четко вписывается в комплекс представлений об охотничьей удаче требование сжечь мох, которым вытерли котелок. Это делалось наверняка для того, чтобы этот мох не достался собакам. Охотники всегда следили за тем, чтобы кости карibu и другие связанные с этим животным отходы не грызли и не растаскивали собаки. Это также считалось нарушением правил, неизбежно влекущих за собой гнев карibu и неудачу на охоте.

5) Повторное отправление ритуала трясущейся палатки обусловлено вполне естественным желанием людей выяснить свою дальнейшую судьбу; узнать, правильно ли они поступили; и, получив прощение и одобрение от хозяина карибу, вернуть себе удачу на охоте.

Охотничьи ритуальные практики индейцев Субарктики, безусловно, не могут быть способами охоты в современном понимании. Тем не менее, если исходить из традиционного мировоззрения, они представляют собой необходимое условие для обретения охотничьей удачи, а их нарушение влечет за собой смерть людей. Поэтому, я полагаю, в данном случае, допустимым поставить их в один ряд с разнообразными, разработанными и изощренными материальными способами охоты, итог которых также должен выражаться в удачном промысле.

## Литература

[1] Bouchard S. Chroniques de chasse d'un Montagnais de Mingan. Série cultures amérindiennes. Québec: Ministère des Affaires culturelles, 1977.

[2] Clément D. La terre qui pousse. L'ethnobotanique innue d'Ekuanitshit. Collection «Mondes Autochtones». Québec: Presse de l'Université Laval, 2014.

[3] Labrador Winter: The Ethnographic Journals of William Duncan Strong, 1927—1928. Edited by E.B Leacock. and N.A. Rothchild. Washington and London: Smithsonian Institution Press, 1994.

[4] Le Moine J.M. Chasse et pêche au Canada. Québec: 1887.

[5] Oeuvres de Champlain publiées sous le patronage de l'Université de Laval par l'Abbé C.-H. Laverdière. Seconde édition. Québec, 1870. Vol. 3. P. 288.

[6] Rivale P. Les collections ethnographiques d'Amérique du Nord en France dans la seconde moitié du XVIII siècle // Les Indiens des forêts et des prairies d'Amérique du Nord. Premières Nations, Collections royales. Sous la direction de Christian Feest. Musée du Quai Branly, 2007. Pp. 59—66.

[7] Petitot E. Quinze ans sous le cercle polaire. Mackenzie, Anderson, Yukon. Paris: 1889.

[8] Petitot E. Autour du Grand Lac des Esclaves. Paris: 1891.

[9] Rogers E.S. The Mistassini Cree // Ed. M.G. Bicchieri. *Hunters and Gatherers Today*, New York: Holt, Rinehart and Winston, 1972. Pp. 90—137.

[10] Rousseau J. À travers l'Ungava // Mémoires du Jardin Botanique de Montréal. Montréal: 1949. N. 4. Pp. 81—131

[11] Rousseau J. L'Indien de la forêt boréale, élément de la formation écologique // *Studia varia*. Société Royale du Canada. Ottawa: 1957. Pp. 37—51.

[12] Speck, F. G. and Eiseley Le. Montagnais-Naskapi Band and family hunting district of the Central and Southern Labrador Peninsula // *Proceeding of American Philosophical Society*. 1942. Vol. 85. N. 2.

[13] Thwaites R.G. ed. The Jesuit Relations and allied documents. Travels and explorations the Jesuit Missionaries in New France. 1610—1791. New-York: Pageant Book, 1959. Vol. 6. P. 294.

[14] Turner L. Ethnology of the Ungava District, Hudson Bay Territory. (Ed. originale 1894. Eleventh Report of the Bureau of Ethnology 1889—90. Washington, Smithsonian Institution). Québec: 1979.

[15] Полевые материалы автора. Чиринда 2009.

[16] Файнберг Л. А. Охотники Американского Севера (индейцы и эскимосы). М.: «Наука», 1991.

## Становление ювелирного ремесла на Юго-Западе Северной Америки

*Шишелов Н. С.*

Когда речь заходит о каком-нибудь народе, или целой культурно-исторической общности, в первую очередь в мыслях всегда возникают некие стереотипные ассоциативные образы, которыми являются наиболее известные и яркие элементы конкретной культуры, присущие только ей и контрастно выделяющие ее на фоне прочих. Эти элементы в нашем сознании являются маркерами культурной самобытности. Так, например, если мы говорим или читаем об индейцах Северо-Западного Побережья, то воображение непременно рисует картины с тотемными столбами на первом плане; индейцы Великих Равнин ассоциируются, в первую очередь, с коническими палатками типи, лошадьми и пышными головными уборами из перьев; ирокезы – с кукурузой и длинными домами; майя – с пирамидами посреди джунглей; инки – с золотом, ламами и картофелем и так далее.

Индейский народ навахо, живущий на юго-западе США, стойко ассоциируется с серебром и бирюзой. Наверняка, многие задумывались над тем, как навахо стали самыми известными ювелирами в Северной Америке. Насколько древним является ювелирное дело для навахо? Читатель, знакомый с историей индейских народов сразу отвергнет мысль, что это исконно индейское ремесло, возникшее еще до появления в Америке европейцев, и будет в этом прав. Ювелирное дело на индейском Юго-Западе – явление сравнительно молодое, но при этом прочно вошедшее в традицию. Оно является продуктом культурной диффузии, ярким примером многостороннего межэтнического взаимодействия.

Этот очерк поведает читателю о краснокожих ювелирах Юго-Запада Северной Америки. Индейское ювелирное ремесло разносторонне и многогранно, и для яркости картины давайте рассмотрим в историческом свете все грани этого яркого культурно-исторического феномена. В каждой из них будут просматриваться и остальные грани, преломляясь как лучи в самоцветном камне.

### **Грань первая: историческая**

С серебром индейцы Юго-Запада познакомились довольно давно. Они с удовольствием носили блестящие украшения, добытые в качестве трофеев во время военных рейдов на мексиканцев или же купленные у них в мирное время. В начале прошлого века О. Липс предположил, что искусству работы с благородным металлом навахо научились еще от испанцев, примерно в XVII в. [8, р. 92] Однако, это не так. На самом деле индейцы освоили обработку серебра только в резервационный период. Но история будет неполной, если мы не заглянем на несколько десятилетий, предшествующих этому времени. Предтечами ныне знаменитых краснокожих ювелиров были кузнецы. Уже в 1830-х гг. среди пуэбло были ремесленники, умевшие работать с железом и владеющие техникой художественнойковки меди и латуни. Зуни помнят имя своего первого кузнеца, который занимался в основном ремонтом топоров, мотыг и других сельскохозяйственных инструментов. Звали его Кивашинакве – Делатель Топоров. Если железо использовалось для изготовления утилитарных инструментов, то из желтых металлов индейцы научились делать простейшие украшения с примитивным орнаментом. Попавшие к ним медные чайники, котелки и сковородки шли на изготовление колец, браслетов и других украшений. Мексиканские торговцы даже стали специально поставлять индейцам медную проволоку для изготовления витых украшений и за хорошую цену покупали у мастеров пуэбло готовые изделия из желтого металла – кресты, кончо и др.



*Ювелир навахо.*

В то время территория современных штатов Аризона, Нью-Мексико, Юта и Колорадо принадлежали Мексике. В ходе Американо-Мексиканской войны 1846—1848 гг. традиционные земли навахо и пуэбло отошли США. Уже вскоре у навахо начались проблемы не только с новыми переселенцами, но и с американской армией. Напряжение усилилось с началом Гражданской Войны в США, и в 1864 г. навахо были согнаны со своих земель и депортированы в резервацию в форте Самнер. Спустя четыре года, в 1868 г., навахо было разрешено вернуться на свою исконную территорию, где была создана самая большая в истории США индейская резервация. Навахо стойко выдерживали резкие повороты исторической судьбы, и умели быстро приспосабливаться к новым обстоятельствам.



*Ювелир навахо.*

Один из главных героев нашего повествования – навахо по имени Ациди-Сани (Старый Кузнец). Он также был известен как Бешилтини (Делатель Ножей), Эрреро и Дельгадито. В начале 1850-х гг., когда после войны американцы изгнали мексиканских торговцев из региона «Четырех углов», навахо ощутили нехватку конской амуниции, и Ациди-Сани, которому тогда было лет двадцать – двадцать пять, решил изучить кузнечное ремесло, чтобы самостоятельно изготавливать и продавать различные детали сбруи. Он отправился к горе Тейлор, где жил Накай Цоси – кузнец-мексиканец, который, вдобавок к этому, был еще и платеро, то есть мастером серебряных дел. Вскоре они стали хорошими друзьями, так что мексиканец даже не взял с молодого индейца платы за обучение. К своим соплеменникам Ациди-Сани вернулся уже мастером – кузнецом. Скорее всего, он был не первым кузнецом среди навахо (некоторые из них, как и пуэбло, уже умели работать с медью и латунью), и уж точно не первым кузнецом среди индейцев Юго-Запада. Но до умения работать с серебром индейцам было еще далеко, в то время никто, даже среди пуэбло, не владел этим благородным ремеслом, и именно Ациди-Сани суждено было стать первым индейским ювелиром, точнее сказать «прото-ювелиром». Когда навахо депортировали в форт Самнер, никто из них, включая и самого Ациди-Сани, работать с серебром еще не умел. Но вскоре после возвращения на родину, Ациди-Сани овладел секретами литья иковки серебра. Помог ему в этом все тот же Накай Цоси, который был частым гостем в хогане<sup>5</sup> Ациди-Сани. У Ациди-Сани было четверо сыновей, и все они постигали тонкости ремесла, наблюдая за работой отца. Их звали: Большой Черный, Красный Кузнец, Маленький Кузнец и Жженые Усы. Отец обучил ремеслу всех своих сыновей, сказав им, что на самом деле работать с серебром очень легко, а носить сереб-

<sup>5</sup> Хоган – традиционное жилище навахо.

ряные украшения гораздо приятнее, чем латунные. Впоследствии все четверо стали мастерами. Больше всего ремесло пришлось по душе Красному Кузнецу, который стал великим серебряных дел мастером. Сам же Ациди-Сани, передавая свои навыки соплеменникам, всю свою жизнь отдавал предпочтение работе с железом. Как рассказывали навахо, кроме того, что Ациди-Сани был ремесленником, он обладал еще и сакральными знаниями, знал магические Горную песнь и песнь Стрельбы. Соплеменники считали его великим человеком. Умер Ациди-Сани около 1918 г., в возрасте примерно 90 лет, будучи почти слепым. Среди его учеников были Большой Кузнец, Плачущий Кузнец, Серые Усы и другие известные мастера-серебряники навахо. Одним из самых выдающихся, по мнению самих навахо, был младший брат Ациди-Сани по имени Бештлагаи-Итлин-Атлсосиги (Стройный Делатель Серебра). Истинный художник, он пребывал в активном поиске новых форм, стараясь придать изысканности своим изделиям. Благодаря огромному творческому потенциалу, ему удавалось находить новационные решения в дизайне украшений. [1, pp. 4—6, 22] Еще одно важнейшее имя в истории индейского ювелирного ремесла – Ациди-Чон (Гадкий Кузнец). Доподлинно не известно, от кого этот человек научился работе с серебром, вполне возможно, что его наставником был сам Ациди-Сани. Если Стройный Делатель Серебра был ювелиром-художником, то Ациди-Чон находился, в первую очередь, в поиске технических решений, совершенствуя ремесленные навыки и осваивая новые приемы. Именно с украшений, вышедших из под руки Ациди-Чона начинается настоящее ювелирное дело индейцев Юго-Запада, потому что среди плеяды мастеров, которых с каждым годом становилось все больше, именно навах Ациди-Чон первым вмонтировал бирюзу в серебряное украшение. Это был шаг от художественнойковки к истинной ювелирной работе, которая, как известно, подразумевает работу с металлом и камнем одновременно. Примерно в 1878 г. Ациди-Чон изготовил перстень с кастом, в который вставил крупный камень бирюзы. Когда работа было окончена, вокруг мастера собралось множество навахо, и все решили, что украшение вышло очень хорошим. Впоследствии Ациди-Чон стал делать и другие серебряные украшения с бирюзой: кольца, браслеты и *наджа*

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.