

Н. А. Татаренкова
РЫБА, ЕЁ ВЫЛОВ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЛЕУТАМИ
В XVIII–XX вв.

В данной работе отражены почти все аспекты, связанные с традиционной добычей и использованием рыбы алеутами Командорских и Алеутских островов. Также многократно упоминается близкий по культурным традициям эскимосский народ алутик, или сугпияк, населяющий Аляску и близлежащие острова. Поскольку в ранних источниках отражён быт сугпияков о. Кадьяк, в тексте они названы «кадьяхцами».

В отдельных главах подробно описаны способы добычи рыбы в море и во внутренних водоёмах островов. Названия применявшихся орудий лова приведены на русском и алеутском языках. Раздел «использование» содержит информацию о различных способах обработки, приготовления и хранения рыбы, включая изготовление клея, а также некоторые декоративно-прикладные аспекты. Завершающая глава содержит фольклорный сюжет и два поверья, связанные с рыбами.

Ключевые слова: алеуты, Командорские острова, Алеутские острова, рыба, морской, речной, традиционное природопользование, обработка, фольклор.

N. A. Tatarenkova
FISH, FISHING AND USE OF IT BY THE ALEUTS
IN THE XVIII–XX CENTURIES

This work reflects most aspects related to the traditional catching and use of fish by the Aleuts of the Commander Islands and Aleutian Islands. The culturally similar Eskimo people of Alutiiq, or Sugpiaq, who inhabit Alaska and nearby islands, are also mentioned many times. Since the early sources reflect the life of the Sugpiaq of Kodiak Island, they are called «Kodiak people» in the text.

Separate chapters describe in detail the methods of catching fish in the sea and inland waters of the islands. The names of the fishing gear used are given in Russian and Aleut. The «use» section contains information on various methods of processing, preparing and storing fish, including making glue, as well as some decorative and applied aspects. The final chapter contains a folklore story and two beliefs related to fish.

Keywords: Aleuts, Commander Islands, Aleut Islands, fish, sea, river, traditional nature fishing, fish processing, folklore.

Алеуты известны в первую очередь как морские зверобой. Но в их рацион питания, помимо мяса морских млекопитающих, входили птицы, а также морские и анадромные виды рыб. Последних называли «периодическими» за характерную особенность заходить для икрометания в реки и озера и последующий скат молоди в море. Данная работа рассматривает все аспекты рыбной ловли и использования полученного материала.

Видовой состав
и местные названия рыб

Из анадромных видов, распространённых на Командорских и Алеутских о-вах, в первую очередь следует указать нерку (*Oncorhynchus nerka*), горбушу (*O. gorbuscha*), кижуча (*O. kisutch*) и северную мальму (*Salvelinus malma*). Реже встречается кета (*O. keta*) и ещё реже – чавыча (*O. tshawytscha*),

сёмга (*Rhabdofario penshinensis*) и сима (*O. masou*).

Слово «нерка» (нерька, нярка) пришло на территорию Русской Америки из Охотска [21, с. 220; 33, с. 43]. Сегодня это официальное название вида, но ещё относительно недавно рыбу называли преимущественно *красной* и *красницей*. Наряду с русскими определениями, на Командорах бытовало алеутское слово 'аанух.

Горбушу русские первопроходцы называли *лонками* и *лийками* [43, с. 116; 1, л. 5 об.], в XIX в. эти слова вышли из употребления. Но осталось алеутское *адгайух*.

Название кижуча было наиболее вариативным по звучанию: *кижуч*, *кынжуч* и *кизюча* (женского рода), а также *кизуч* (мужского рода) [13, с. 229, 403, 404, 407; 26, с. 143; 50, с. 65]. Нередко кижуча объединяли с неркой в понятие *красница*. До последнего времени

сохранялось алеутское слово *жакиидаҳ* (*жакиийаҳ*).

На Командорах северную мальму было принято называть гольцом, реже – форелью [18, с. 125], или горной форелью. Алеутское *кадаҳ* (*жаадаҳ*; медн. *жайаҳ*) давно вышло из употребления.

На Камчатке кету называли *хайкó*, *кайкó*, *хайёк*. Это слово имеет ительменское происхождение [36, с. 139; 19, с. 37; 37, с. 133]. На Командорах кетой могли называть любой вид лососёвых, кроме мальмы [11, с. 6].

В источниках XIX в. понятия *хайко*, *кета*, *кижуч* и *нерка* нередко смешивались. К примеру, Давыдов указывал, что кижуч «походит на лох», т. е. на лощавую сёмгу, и в Охотске известен под «именем Кета» [21, с. 220]. Гребницкий утверждал, что на Амуре *кэтой* называют красную рыбу, т. е. нерку [18, с. 125]. В этом же значении Дыбовский употреблял слово *хайко*: «хайко и кизючи ловят за городками, которыми перегорожена речка Саранная» (речь идёт о вылове нерки и кижуча) [50, с. 64–65].

Кроме того, на Командорах встречается пресноводная форма кижуча. Местные жители называют её *байдаркой*, в XIX в. она была известна как *байдарщик*. Эта рыба обитает главным образом в озере Саранном на о. Беринга. Она никогда не имела промыслового значения, но служила хорошим подспорьем в те месяцы, когда другой лосось малочислен. Алеутское название рыбы – *чиғанам тукух*, что означает «господин рек», «хозяин рек» [20, с. 338; 19, с. 25]. Её ловили в течение всего года, причём, как следует из названия, преимущественно в речках.

В акватории Командорских и Алеутских о-вов добывали морские виды: треску, палтуса, камбалу, терпугов, «судачка», морских окуней, калашек, рамжу, вахню, а в некоторых местах – сельдь и налима [13, с. 229, 402; 21, с. 220–223].

Судачками на Командорах до сих пор называют северного однопёрого терпуга (*Pleurogrammus monopterygius*) [44, с. 92; 23, с. 31]. Алеутское название вида *тмадгиҳ* (*tmadgiҳ*, *tavyiҳ*, *tabyaҳ*) [49, р. 399], здесь и далее слова из словаря Бергсланда приводятся на латинице. Помначкомпром Редько считал эту рыбу важным промысловым объектом: «На втором месте, по своему промысловому значению, из числа рыб, добывающихся в море, стоит "судачок", <...> распространён-

ный вдоль цепи Алеутских о-вов и известный у американцев под названием "полосатой рыбы" и "жёлтой рыбы" или ухинской макрели» (в его статье приведено синонимичное название *Chirus octogrammus*) [32, с. 104].

Треску (*Gadus macrocephalus*) алеуты подразделяли на обычную – *атхидаҳ* и мелкую – *атхидаҳ* (*атхиийаҳ*, *axtiyaҳ*) [31, с. 154; 49, р. 110]. Отдельное слово для небольших рыбёшек бытовало на о-вах Медном и Атту, на Уналашке на размер указывал суффикс (*atxidlaxsin*).

Навагу (*Eleginus gracilis*) на Камчатке называли *вахней* [27, с. 297; 21, с. 222]. Но у командорских берегов эта рыба встречается нечасто, и в алеутском языке нет слова для обозначения данного вида.

Слово *таадаайаҳ* (*tadaayaҳ*), бытовавшее на о-вах Беринга и Атка, переводится как «подошва» и как «камбала» [31, с. 180; 16, с. 116; 49, р. 380]. При этом на Командорах оно употреблялась в обоих значениях, а на Атке – только во втором. Бергсланд приводит конкретный вид – камбала двухлинейная (*Lepidopsetta bilineata*, совр. *L. polyxstra*), рыба также известна как *песчанка*. Второе алеутское название, *уғаағуҳ*, относится к звёздчатой, или тихоокеанской камбале (*Platichthys stellatus*), по-местному *каменушке* [16, с. 216; 49, р. 423]. На о. Атту и восточных Алеутских о-вах словом *chalachuҳ* обозначали любую камбалу, обитавшую на прибрежном мелководье [49, р. 128]. Палтуса алеуты называли *чагиҳ*.

По словам Гребницкого, *калашками*, или *калагами* (от алеутского *калагаҳ*), называли всех представителей рода получешуйник (*Hemilepidotus*) семейства рогатиковых (*Cottidae*). Интересующие нас виды зимой не уходили на глубину и в любое время года предпочитали неглубокие «ямистые» места с каменистым грунтом [20, с. 328]. Их ловили на удю недалеко от берега. Позже *калашками* стали называть только мелких бычков [31, с. 163]. В водах Командорского шельфа обитают представители четырёх видов, но только два из них многочисленны и встречаются у побережья: получешуйник пёстрый (*H. gilberti*) и п. белобрюхий (*H. jordani*). В. И. Грацианов писал, что *калашкой* называли *H. hemilepidotus*, а в качестве синонимичного названия приводил *H. jordani* [17, с. 308–309]. С момента написания его труда произошли существенные изменения

в систематике, и *H. hemilepidotus* был разбит на несколько видов. Но нет никаких сомнений, что основным рыболовным объектом на всех островах являлся наиболее многочисленный *H. Jordani*. Этому же мнения придерживалась Ильина [23, с. 32]. Бергсланд определял *kalagaх* как *H. Jordani*, а для *H. hemilepidotus* приводил другое слово – *kaalagaаdaх*, оно было собрано на о. Умнак [49, р. 225]. Примечательно, что Грацианов расценивал местное название бычков как русское слово, и считал, что на алеутском языке рыба называлась *гекеяк*. Близкое по звучанию слово *qiguuуах* переводится как рыба́е рыло [49, р. 321]. Сегодня рыбок принято называть *бычками*, но слово *калашка* также употребимо.

Ещё одного представителя семейства рогатиковых называли *рамжой*. Стеллер и Крашенинников утверждали, что *рамжа* – это «морской налим» [36, с. 135, 374]. Упоминание о «морском налиме» также встречается у Иннокентия (Вениаминова) [13, с. 229]. Согласно трактовке Л. Берга, так жители Сибири и Русского Севера называли представителей рода керчак (*Myoxocephalus*) [27, с. 298]. Грацианов, помимо *Myoxocephalus*, включал в это понятие род *Cottus* [17, с. 312–315, 319–321], который позже был расформирован. О том же писал Суворов: «*Cottus* – *рамжа* – идёт в пищу; он, хотя и многочислен, но попадает понемногу; это уменьшает его значение». Рамжу ловили с лодки вместе с палтусом, треской и «судачками», морская рыбалка была особенно популярной на о. Медном [37, с. 125, 133]. В данном случае речь, скорее всего, шла о керчаке многоиглом (*Myoxocephalus polyacanthocephalus*). Но в целом под словом *рамжа* (*ромша*, *рямша*, *рамжея*, *рамша*) подразумевали практически любого бычка-подкаменщика. На Командорах рыбу называли *ра́мза*; и поколение, рождённое в 1960-х гг., шутливо переделало слово в «рамзёс». В советское время *рамжу* редко употребляли в пищу [ПМА: Яковлев Г. М., 28.07.2015], и слово стало выходить из употребления. Сегодня его помнят только представители старшего поколения.

Во второй половине марта – начале апреля в командорской зоне отлива появляется *аюхашка*, также известная как *мяконькая*, рыба-жаба, рыба-прилипала и пинагор. Научное название вида – голый круглопёр (*Aptocyclus ventricosus*). Местное слово пред-

ставляет собой русифицированную форму алеутского *айуахах*. Студенистая на ощупь и своеобразная на вкус рыбка подходит к берегам для продолжения рода. Отнерестившиеся самки погибают, а самцы «высиживают» икру, не покидая кладку даже во время отлива, и становясь таким образом лёгкой добычей для птиц и зверей. За медлительность и «нерасторопность» рыба получила ещё одно название – *каюра* [21, с. 223]. В XIX в. *каюрами* называли низшую категорию работников Российско-американской компании. Они не получали жалования, а только одежду, обувь и предметы первой необходимости, поэтому не стремились работать на компанию. *Аюхашку*, или *каюру*, можно легко достать из-под валунов нижнего горизонта литорали при помощи петлевидно загнутого металлического прута. Алеуты и кадьякцы делали это с большим удовольствием, а вот для большинства европейцев подобная добыча казалась отвратительной.

В конце мая – первой половине июня жители о. Беринга ждут подхода *уйка* – тихоокеанской мойвы (*Mallotus catervarius*). Слово связано с ительменским языком, но могло прийти и из Сибири [7, с. 580; 27, с. 309; 12, с. 452]. Алеутское название не сохранилось. Ночной поход за *уйком* можно сравнить с народным гуляньем, но так было не всегда. В 1897 г. Гребницкий указывает, что вид появился на Командорах только «в последнее время», он отмечает, что «*сарелин*» имеет важное значение в жизни трески, но ни слова не говорит об использовании рыбы населением [20, с. 335; 19, с. 25–26]. Вероятно, численность нерестящейся у командорских берегов мойвы во времена Николая Александровича Гребницкого (служил управляющим в 1877–1907 гг.) была невысокой. В то же время Стеллер указывал, что в 1742 г. *уйки* встречались у о. Беринга массово [12, с. 452]. Возле о. Медного мойва нерестилась редко. Алеут Г. М. Яковлев впервые увидел рыбёшек в литоральной ванне бухты Солдатской во второй половине 1950-х гг. [ПМА: Яковлев Г. М., 28.07.2015]. Таким образом, массовый подход мойвы к Командорским о-вам наблюдался не всегда, один из минимумов приходился на последнюю треть XIX в.

Морская рыбалка

У восточных алеутов и кадьякцев основными промысловыми объектами являлись

палтус и треска. Степан Глотов, ходивший в 1762–1766 гг. передовщиком и мореходом на боте «Св. Андреян и Наталия», так рассказывал о быте кадьякцев: *«питаются палтусиною и трескою, которых ловят, выезжая в море, удами»* [1, л. 51]. Образ жизни их ближайших соседей, лисьевских алеутов, по сути, ничем не отличался: *«В пищу себе употребляют морскую рыбу, треску и палтусину, которая сами в каждое ж время, выехав в байдарке в море, упромышляют костяными удами со удовольствием»* [26, с. 142–143]. Жители западных Алеутских о-вов вели точно такой же прибрежный лов, *«отходя от берегу например версты з две»* (около 2 км), с той лишь разницей, что значительную долю их улова составлял терпуг [43, с. 116].

Треску промыслили главным образом в летний период, поскольку зимой рыба уходит от островов, а весной возвращается и держится до поздней осени на малой глубине в непосредственной близости от берега. У многих алеутов, в частности, аттинцев, основным промысловым месяцем считался август [42, с. 179]. Но в море выходили в любое время года, лишь бы позволяла погода: *«Да и зимою удят оную в море не далеко от острова, естли только тихая погода позволяет байдаркам выезжать на лов»* [21, с. 221; 35, с. 167]. Весенняя треска всегда была предпочтительнее, поскольку содержит меньшее количество гельминтов.

Основным орудием морского лова вплоть до конца XVIII в. была «костяная уда» на длинных плетёных поводках. В XIX в. **поводком** стали называть всю рыболовную снасть целиком, включая крючок (или крючки). Слово до сих пор бытует на Командорских о-вах, хотя на сегодняшний день оно малоупотребимо. К сожалению, информацию об алеутских приспособлениях для морской рыбалки нельзя считать исчерпывающей. Надо полагать, костяные крючки были более разнообразны, но из-за малых размеров большинство из них не сохранилось в агрессивной околотоводной среде. Удалось выявить четыре типа рыболовных крючков, отличающихся конструктивными особенностями.

Одно из наиболее ранних описаний принадлежит тотемскому крестьянину Степану Черепанову, исполнявшему в 1759–1762 гг. обязанности морехода и передовщика на судне «Св. Захарий и Елисавета». Команда промыслила на Ближних о-вах (самые

западные о-ва Алеутской дуги). Но Степан бывал там и ранее – в 1857–1859 гг. на шитике «Св. Андреян и Наталия» компании Андреяна Толстых. По его свидетельству, алеуты ловили терпугов *«костяными кляпышками <...> длиною в вершок»* (4,45 см). Оба конца кляпышка были «остры», а к его центральной части крепилось «прядево» (т. е. поводок, лить). Поверх помещали наживку [43, с. 116]. Это простейшее приспособление из обоюдоострой прямой птичьей косточки или прочной палочки использовали многие народы Северной Пацифики. В частности, народ Квакиутл (Kwakiutl) на о. Ванкувер [61, р. 45]. Возможно, о нём же упоминал Стеллер: терпуга *«ловят около Курильских островов и в Авачинском заливе на удочки, сделанные из костей чайки и дерева»* [36, с. 133]. Но не исключено, что речь шла о более сложном составном крючке.

Костяные кляпышки предназначались для небольшой рыбы. Крупных палтусов, по утверждению того же Черепанова, промыслили костяными крючками, *«которые такой же манер имеют, как и у российских людей железные уды»*. Скорее всего, это были простые крючки, выполненные из цельной кости. Такие предметы находили во время археологических раскопок. Восточные алеуты называли их *uxtadaḡ* (*duxtaadaḡ*) [52, р. 87; 49, р. 161]. Но тот же общий контур имели и составные крючки.

Поймать крупную рыбу на простой цельный крючок можно не всегда. Обычно для этих целей использовали составные. Такие крючки называли как общим словом *qanaaḡasix*, обозначающим любую рыболовную снасть (уду, крючок, сеть), так и собственным *ixtax* (*duxtax*), или более ранним – *aqanaḡ* (*aqangaḡ*) [52, р. 89; 49, р. 290, 161, 93]. Кадьякские крючки составного типа хранятся в собрании МАЭ РАН (4087-14, 15 и 4104-29). Описание алеутского аналога приводится Иохельсоном. Крючок состоял из двух частей: дуговидно-изогнутой основы *imxiḡ* и более короткого слабоизогнутого плеча *qix* (*qigix*), несущего 1–2 (3) бородаки (зазубрины) [49, р. 440, 318]. В идеале *imxiḡ* делали из клыка взрослого сивуча, требования к *qix* были проще. Обе детали имели фиксирующие пазы в месте соединения; наружная обмотка осуществлялась при помощи толстых жильных нитей.

Уроженец о. Акутан Билл Черепанов (1902–1991 гг.) описал устройство ещё одно-

го крючка составного типа, который использовали для ловли палтуса. Крючок делали из двух кусков твёрдой древесины, желательного жёлтого кедра (*Cupressus nootkatensis*). В основании куски скреплялись друг с другом двумя распорками. Получившаяся рогаatina имела около 20 см в длину. Один её рог имел в верхней части небольшой отклоняющийся изгиб, к нему путём обмотки крепили костяной наконечник *qīga* около 6,8 см в длину [62, р. 144]. Получался объёмный крючок.

В собрании МАЭ хранится металлический предмет, идентифицированный как рыболовный крючок (633-10). Считается, что он был приобретён в 1808 г. Вознесенским у чугачей или кадьякцев, но точное место сбора и характер бытования неизвестны [47, с. 189]. Внешне похожий крючок большего размера (14 см дл.) использовался народом Хаида во время рыбалки на чёрного морского окуня (*Sebastes melanops*, *Sebastes melanops*) [61, р. 23, 40]. Хаида распаривали старые коряжистые сучья тсуги и придавали им необходимую форму тем же способом, каким алеуты придают форму своим деревянным козырькам. Пока снасть находилась в состоянии покоя, полуузел притягивал друг к другу противоположные дуги крюка, создавая дополнительную деформацию. Чтобы привести крючок в боевую готовность, его настораживали, как ловушку: дуги слегка разводили в стороны и вставляли между ними небольшую палочку-насторожку. Затем закрепляли наживку. Как только рыба брала наживку, насторожка смещалась, и крючок «схлопывался», вонзая острые концы в добычу. Как и предыдущая модель, этот крючок был объёмным. Однако предмет из собрания МАЭ плоский и жёсткий, поэтому его атрибуция вызывает большие вопросы. Скорее всего, это не рыболовный, а такелажный крюк, который, впрочем, также мог использоваться в рыболовстве.

Фрагменты составных крючков обнаружены на многих островах Алеутской дуги. Эта технология была очень распространённой. Её использовали не только алеуты и кадьякцы, но также тлинкиты и другие народы западного побережья Северной Америки вплоть до Калифорнии [54; 61, р. 35–52]. С приходом русских традиционные костяные крючки стали быстро выходить из обращения. На смену им пришли металличе-

ские. В конце XVIII в. бытовали и те, и другие, но уже в первой половине XIX в. металлические однозначно доминировали [34, с. 123; 13, с. 248]. Спустя сто лет жители западных островов уже не могли идентифицировать костяные фрагменты, в то время как среди более многочисленных восточных алеутов были живы люди старшего поколения, помнившие названия и назначение деталей.

«Леску», точнее, собственно поводок делали из трёх основных материалов: сухожилий морских млекопитающих, морских водорослей и китового уса. Иван Соловьёв, ходивший мореходом и передовщиком на боте «Св. Петр и Павел» в 1764–1766 гг., отмечал, что лисьевские алеуты в любое время года ловят треску и палтуса «костяными удами на жилных плетёных поводках» [35, с. 167; 46, с. 157–158]. Жильный материал был доступен, но не слишком удобен, поскольку при намакивании растягивался и терял прочность [30, с. 88]. Скорее всего, жильные поводки использовали на небольших глубинах. Для большей прочности их могли армировать, к примеру, волосом.

Другой тип поводка состоял из «узких полос китового уса, связанных друг с другом» [48, с. 82]. Алеуты называли такую леску *qaxsa*, этим же словом обозначали китовый ус вообще [49, р. 297]. Его использовали как кадьякцы, так и алеуты [34, с. 123; 42, с. 98]. *Qaxsa* был хорош, но не всегда доступен. Поэтому самым распространённым материалом для изготовления удилищ был третий – морские водоросли.

Алеуты использовали выбрасываемый штормами нереоцистис, также известный как морской лук (*Nereocystis luetkeana*). Восточные алеуты называли водоросль *tmax*, слово также можно перевести как «хвост»; а старожилов о. Медного – *тумбуйах* [49, р. 399; 24, с. 96; ПМА: Яковлев Г. М., 28.07.2015]. Кадьякцы использовали макроцистис, Мерк указывал *Macrocystis pisitera*. В рассматриваемой и сопредельной акватории произрастают два вида макроцистиса: *M. pyrifera* и более северная форма *M. integrifolia*, некоторые специалисты объединяют виды в один.

Длина черешковой части нереоцистиса и макроцистиса достигает 30 м, в то время как длина изготовленных из водорослей морских поводков колебалась от 30 до 40 сажень (55–70 м) и достигала «сажен по осми-

десяти» (примерно 145 м) [30, с. 88; 46, с. 75; 15, с. 362]. Очевидно, длинные поводки использовали в зимний период, когда рыба уходит на глубину. Конечно, бытовали и короткие поводки из цельной полосы длиной до 15–16 саженей (до 30 м). Они отлично подходили для рыбалки в летнее время. Толщина поводка составляла около 1/8 дюйма (3 мм). Современные поводки на о. Беринга обычно не превышают 100 (70–80) м.

Изготовление поводков было несложным: длинный жилистый черешок распускали на тонкие шнуры, слегка подвяливали и натирали жиром морского зверя. Это придавало водоросли дополнительную эластичность. Затем получившиеся полосы сушили [24, с. 96; 46, с. 75]. Чтобы удлинить линь, делали надставки. Наживлённые части, а, возможно, и весь линь сучили с волокнами китового уса для придания дополнительной прочности [48, с. 51]. В XIX в. водоросль уступила место привозной бечёвке, но ещё длительное время сохранялось применение традиционного поводка.

Расположение основных рыбных банок известно каждому рыбаку, но для удачной рыбалки этих знаний недостаточно. В каждом конкретном случае следует угадать, какая именно точка сулит наибольший улов. Вениаминов полагал, что успех «много зависит от ветров» [13, с. 402].

Алеуты считали, что важно соблюдать меры предосторожности, чтобы не отпугнуть рыбу запахом. Поэтому, прежде чем использовать крючок, его натирали травами, отбивающими запах человека. Билл Черепанов рассказывал, что его натирали пучками – соком борщевика шерстистого (*Heracleum lanatum*). Костяной наконечник деревянного крючка он называл *qiigaḥ*, слово переводится как «трава» (любая) [62, р. 144; 49, р. 319].

Алеуты не только натирали снасти травой, но и привязывали к уде «душистые и горькие корни, или травы, или просто какую-нибудь зелень и цветки» [13, с. 132]. По-видимому, эти ухищрения также являлись способами маскировки. Островитяне использовали корневища дудника (*Angelica sp.*) щитовника (*Dryopteris expansa*), упоминаемого как *hamidok (qaalmiida)* и, вероятно, вахты трехлистной (*Menyanthes trifoliata*). Горькое корневище трифоли с сильным специфическим запахом очень подходит для этих це-

лей. Мерк приводит немецкую транслитерацию алеутского слова – *chogdoghag* [48, с. 79]. В алеутском языке похожее слово не сохранилось, зато у народа юпик трифоль называется *choik-piḡoak* – «железный нож» [51, р. 101].

Наживку делали из мяса сивуча и морских птиц, из рыбы, а для зимнего лова палтуса в окрестностях Ситхи использовали каракатиц, поскольку считалось, что рыба до них «чрезвычайно жадна» [21, с. 221]. В середине XX в. «судачка» на о. Медном ловили главным образом на поддёв, без наживки. Иногда в качестве приманки наживляли глаз другой рыбы или небольшие кусочки рыбы. Палтуса ловили на мясо любой другой рыбы, делая наживку более крупной. Размер наживки имел значение.

Ещё одним важным моментом являлось подманивание, «игра» с рыбой. Когда грузило касалось дна, его слегка поддёргивали вверх, чтобы наживка «бегала», а блёсенка играла. Несколько мягких поддёргиваний вверх чередовались с плавным опусканием, это привлекало внимание рыбы, и она начинала «охоту». Медновчане наставляли детей: «Чагиḥ ухайуу!» («Приманивай палтуса!») [ПМА: Яковлев Г. М., 14.03.2012; 28.03.2012]. Вероятно, слово имеет корень *ugat* – прельщать [49, р. 421]. Ну и, конечно, каждый рыбак «нашёптывал» на уду. Эта практика понятна и ныне живущим.

Палтусы попадались настолько крупные, что рыбак не спешил их вытаскивать сразу, опасаясь, что рыба оборвёт поводок или опрокинет байдарку, потому поступал так: «подтащив его к себе, отпускает назад и продолжает сие до того времени, как измучит палтуса: после чего уже убивает палкою по голове» [21, с. 222]. Для оглушения палтуса использовали ту же дрыгалку, что и при охоте на калана или нерпу, называемую *аннаагех (аннаḡиḥ, anagih, anax)* [3, л. 114 об.; 49, р. 70]. Небольшие морские дрыгалки являлись неотъемлемым элементом оснащения байдарок и сохранились во многих музеях. Дрыгалка стоянки Naniḡaḥ на о. Атту опубликована в работе Иохельсона; предмет, собранный в 1843 г. на о. Акун хранится в собрании МАЭ (593-81); *аннаагех* 1914 г. с Командорских о-вов – в РЭМ (6780-72) [52, р. 87, pl. 26; 6, с. 65, 73].

Командорской *аннаḡиḥ* из коллекции Сокольникова представляет собой слегка суженную к основанию 8-гранную приотстрё-

ную на конце палку 72 см длины. Древко составляет единое целое с рукоятью. Рукоять рельефная с четырьмя вырезанными углублениями для пальцев. Аналогичный предмет входит в комплектацию модели командорской байдары, собранной в 1891 г. (МАЭ 313-47).

Дрыгалка с о. Акун – 100 см длины, слегка изогнута, 4-гранная, закруглена на конце и также немного сужена к основанию. В зоне рукояти имеется неглубокий вырез по ширине ладони. Предмет декорирован шахматным орнаментом. Есть и другие, близкие по форме и манере исполнения модели, собранные в XIX в. на Алеутских о-вах (МАЭ 7497-10, 11, 12).

В первой половине и середине XX в. на о. Медном использовали *аннабух* со стальным крючком на конце. Крючок делали небольшой, без бородки, не выдающийся за пределы древка (наподобие крючков посохов *тмууси* для хождения по склонам), его крепили прочной обмоткой [ПМА: Яковлев Г. М., 28.07.2015]. Длина палки составляла 60–70 см. Деревянная часть служила для оглушения, а крючок – для поддёва крупного палтуса.

Грузилами служили разнообразные камни с вытесанными канавками для крепления линия. Позже, когда привозной свинец перестал быть редкостью, алеуты стали отливать «рыбок», одновременно выполнявших функцию грузила и блесны. В собрании Алеутского краеведческого музея находится пять таких предметов различной сохранности: АКМГИ 8, 9, 10, 64/1, 2, а также две формы для отлива: деревянная АКМГИ 136 и каменная 268 [25, с. 149]. Внешний вид музейных предметов полностью соответствует описанию, данному ихтиологом Е. К. Суворовым (1910–1911 гг.), а позже – помначкомпром Б. А. Редько (1923–1925 гг.). Грузило отливали в виде цельной «рыбки» около 17 см длины в каменной (обычно легко поддающейся обработке алевролитовой) или деревянной форме. Близ основания «хвоста» просверливали небольшое отверстие для крепления линия. Второе отверстие находилось на уровне «головы»; в него продевали металлический стержень, по длине вдвое превышающий тело «рыбки». Стержень изгибали V-образно и жёстко фиксировали обмоткой из медной проволоки. Затем концы получившейся рогатины загибали таким образом, чтобы получалось два крюка, об-

разующие рыболовный «двойник», напоминающий простой якорь. Длина загнутых концов составляла 2/3 длины каждого плеча рогатины. Острые самодельного крючка затачивали под острым углом. Вес «рыбки» варьировал от 400 до 800 г в зависимости от сезона – на зимнюю рыбалку, когда лов производился на больших глубинах, брали более массивные грузила.

Помимо «рыбки» с «двойником», к поводку привязывали ещё 2–3 крючка на коротких бечёвках: выше и ниже грузила. Получался небольшой ярус. Для ловли палтуса привязывали довольно крупный нижний крючок, отстоящий от «рыбки» на 15–20 см. Обычно общее количество крючков не превышало 3. Крючки-«рыбки» служили для подсёка клюнувшей на верхнюю приманку добычи. В первой половине XX в. клёв был настолько хорош, что зачастую можно было ловить на поддёв, почти без всякой наживки. Такую рыбалку называли «дёрганьем рыбы». На подсёк шли главным образом треска, «судачки», терпуги и рамжа [32, с. 104–105; 37, с. 138–139].

В собрании Российского этнографического музея хранится другой командорский предмет – «рыбочка» от «уды для лова морской рыбы» (РЭМ 6780-68). Он является частью небольшой коллекции Николая Павловича Сокольников (начальник Командорского уезда 1907–1916 гг.), сформированной в 1914 г. для этнографического отдела Русского музея Императора Александра III. В отличие от более поздних аналогов, «рыбка» не отлита из свинца, а выполнена из цельного куса дерева, на котором имеются разновеликие углубления, заполненные свинцом. Внешне кажется, что «рыбка» заключена в единую ячеистую обмотку из нешироких свинцовых пластин. Её длина составляет 18 см, ширина – 3 x 2 см. В головной части имеется сквозное отверстие, сохранившее фрагменты оборванного жильного шнура, вероятно, крепившего крючок. Сам крючок и поводок «из толстой бечёвки» отсутствуют, хотя изначально комплект был полный. Три небольших красных шерстяных лоскута имитируют «плавники». В целом грузило-блесна выполнена довольно натуралистично. Медновчане называли поводок *ухтах* (*uxtax*) – так же, как восточные алеуты называли свои сложные составные крючки. Деревянных «рыбок» могли использовать во время летней рыбалки.

Обычно любой рыбак старался сделать свою снасть индивидуальной и максимально привлекательной для потенциальной добычи. Но в случае хорошего клёва в этом нет большого смысла, и «рыбку» заменяли простым удлинённым камнем [37, с. 138].

Как минимум часть бытовавших у алеутов поводков была не просто ярусная, но ещё и ставная. К этому заключению приводит свидетельство об использовании надутых желудков тюленей в роли «поплавок». Такой «поплавок», или буёк, закреплялся на верхнем конце поводка [62, р. 144].

На Командорах поводки с самодельными свинцовыми «рыбками» использовали вплоть до конца 1950-х гг. С 1960-х гг. их вытеснили отполированные до блеска, залитые свинцом, «трубочки» [ПМА: Яковлев Г. М., 17.07.2008; 28.07.2015]. Сегодня используются современные материалы и приспособления, но общий принцип не изменился.

Помимо морских удилищ, алеуты и кадьякцы традиционно использовали остроги и закидушки: «Около Афогнака ловят довольно палтусов <...> которые, гоняясь за мелкою рыбою, выбрасываются иногда волнением на берег. Иногда втыкают в них заостренные палки, и таким образом их вытаскивают: обыкновенно же ловят бросаемыми с земли удами» [21, с. 220–221].

Командорские алеуты использовали несколько разновидностей закидушек, называемых общим термином *чалииси́х*. Снасть представляла собой аккуратно сложенную бухточку с крючком и свинцовым грузилом на конце [9, с. 24–25; 10, с. 80–81]. В целом закидушка напоминала морской поводок, но отличалась меньшей длиной (до 10 м). С помощью таких приспособлений ловили с каменистых берегов терпуга и камбалу. Для прячущегося между камней терпуга снасть настраивали следующим образом: грузило привязывали к самому концу линия, а крючок закрепляли на 20–30 см выше. Крючок крепили не к самому поводку, а к небольшому, около 10–15 см, отводу. *Чалииси́х* опускали напротив «норы» и ждали поклёва. В качестве наживки обычно использовали «улиток» (*Collisella cassis* и др.) и актиний, а в качестве приманки – раздавленную в воде икру морского ежа (*Strongylocentrotus polyacanthus*). Нередко рыбу брали на подсёк [ПМА: Яковлев Г. М., 14.03.2012; 28.07.2015]. На камбалу и речно-

го гольца всё наоборот: грузило закрепляли выше, а крючок ниже.

Другой тип *чалииси́х* называли *выброской*. Вместо грузила он имел деревянный поплавок и служил не для рыбной ловли, а поддёва плавающей на поверхности воды дичи.

Сегодня терпугов ловят с берега главным образом при помощи обычных удочек.

До XIX в. включительно алеуты использовали снасть, именуемую *йаага́х* (*ая́бук*, *ауа́ких*, *а́һуа́ких*) [16, с. 241; 14, с. 25; 49, р. 115]. Слово переводится как «большая палка», и в принципе может быть отнесено к любым инструментам, имеющим длинное древко и зазубренную насадку, в том числе к зимнему посоху для хождения по склонам. Это могут быть любые остроги, «рыбные гарпуны» и даже багры. В обиходе использовались и первые, и вторые, и третьи.

Описание рыбных **копий**, или «стрелок», привёл протоиерей Иоанн (Вениаминов): «длинные, простые шестики, с длинным зазубристым носком, из железа. Стрелка сия привязывается к длинному шнуру или мауту, которого другой конец находится в руках промышленника» [13, с. 248–249]. Охотник целился, кидал копьё, тянул за маут и вытаскивал на берег загарпуненную рыбу. Обычно таким способом добывали лососёвых в ручьях и речках, реже – в морских бухтах, «когда она из воды мечется», т. е. идёт на нерест [46, с. 157–158, 75–76]. Вениаминов считал этот вид промысла неудобным даже для речной, кишачей рыбой, искусственной запруды, отдавая предпочтение сетному лову [13, с. 249, 407–408]. Впрочем, в таких запрудах использовали другую снасть, больше похожую на разновидность остроги (см. в следующем разделе).

В XIX в. наконечники для копий делали из железа, ранее их изготавливали из кости. Собранные в местах древних стоянок артефакты доказывают, что их крепили к деревянному древку как методом черешкового, так и втульчатого насада [52, р. 24–26]. Костяные наконечники имели 1–2 бороздки, а их длина с учётом крепёжного черешка варьировала от 5,5 до 12,5 см. Некоторые предметы были идентифицированы как насадки копий, другие – как наконечники острог, но провести между ними чёткую грань сложно.

Интересная модель деревянной радиальной трёхзубчатой **остроги** включена в осна-

шение миниатюрной однолючной байдарки собрания МАЭ (1975-1). Острога выполнена в форме «треноги» и имеет деревянные накладные зубья без бородок. Конструкция зафиксирована плотной обмоткой, петлевидно захватывающей сами зубцы. По всей видимости, технология крепления зубцов аналогична таковой у давно вышедших из употребления птичьих «стрелок». Байдарка была приобретена А. Ю. Левитским в 1912 г. на о. Медном. От прочих миниатюр она отличается тем, что сидящий охотник явно «намеревался» отправиться на летнюю морскую рыбалку и вместе с тем был готов к встрече с нерпой или каланом. Рядом с остройгой лежит багор с прочным железным крюком (*қигйах*). Это не противоречит историческим фактам: в начале XX в. палтусы и крупные камбалы действительно подходили настолько близко к берегам, что их могли «закрючкать» этими простейшими орудиями. Похожие орудия были широко распространены как на Азиатском, так и на Американском побережьях [61, р. 65–67].

Островитяне использовали разные виды острог. В середине XX в. одной из наиболее популярных была поколюга в виде стального прута с приваренным зубцом, выполнявшим функцию бородки [ПМА: Яковлев Г. М., 28.07.2015]. Орудие напоминало копье, его использовали для накалывания камбалы на прибрежных песчаных грунтах.

Багры, они же «**крючки**», известны с глубокой древности. Они служили для подъёма выловленной в море крупной рыбы и «крючкания» лососёвых в ручьях и речных затонах. Их называли *қигйах* (*кихдах*, *қигдах*), но подходит и общее определение *ауаких* [49, р. 319, 115]. Костяной наконечник древнего багра стоянки Уких на о. Умнак крепился к древку методом черешкового насада [52, р. 82, 85], но могли быть и иные типы крепления.

Существовало несколько разновидностей *қигйах*. При помощи одной из них на о. Беринга ловили аюхашку и осьминогов. Для извлечения из-под камней рыбы-прилипалы использовали длинную петлевидно изогнутую металлическую проволоку. Крючок выдавался за пределы деревянного или бамбукового древка приблизительно на 30–40 см. Для более глубоководных осьминогов делали крючок до 50 см длины. Проволока нужна для гибкости, поскольку прямой *ауаких* невозможно просунуть между морскими валунами [ПМА: Яковлев Г. М., 17.07.2008; 14.03.2012].

Сетями и неводами ловили в море только подходящего кустьям рек «серебристого» лосося. Другие примеры редки. Но известно, что в 1830-х гг. на о. Атту по осени неводили кижуча и голец [42, с. 98].

Подобием небольших сетей-экранов, называемых на Командорах бредешками (уменьшительное от «бредень»), ловили нерестящегося уйка (мойву) [ПМА: Новиков В. Г., 14.07.2008]. Высота полотнища обычно не превышала метра, а длина – 4 м. Боковые стороны крепили к двум бамбуковым древкам. Бредешком работали в паре, слаженно вычерпывая складкой-карманом рыбёшку из набежавшей волны. Другие жители использовали сачок-чируч (см. ниже). Третьи, за неимением специальных приспособлений – обычные пластиковые корзины-парамушки. Как и в случае с аюхашкой, сбором рыбы занималось всё население острова, с той разницей, что мойву караулили ночью. Такой «промысел» больше похож на народное гулянье: вдоль берега жгли костры, возле которых собирались старики и дети, мужчины и женщины. Все ждали хорошего, не слишком сильного наката, вместе с которым подходит рыба. Действо продолжалось с полуночи до 4–5 часов утра.

Лов рыбы в реках и озёрах

Самые ранние свидетельства о рыбной ловле во внутренних водоёмах Алеутских и соседних с ними островов относятся к первой половине 1760-х гг. Все первопроходцы отмечали, что алеуты и кадьякцы добывали поднимающуюся в реки «проходную» рыбу (нерку, горбушу, кижуча, кету и др.) при помощи «стрелок» и «спиц» [43, с. 116; 26, с. 142–143; 35, с. 167]. Степан Глотов добавил, что кадьякцы используют чиручи (чирючи) – «связанные из жильных ниток мешки» [1, л. 51]. Два десятилетия позже Шелихов засвидетельствовал один из наиболее древних способов коллективного промысла при помощи простейших каменных запоров на о. Кадьяк.

Под «стрелками» и «спицами» подразумевались описанные выше разные виды *ауаких*. С их помощью добывали не приступившую к нересту рыбу в бухтах и крупных лососёвых в речках. Этим же словом называли подобие острог, или **поколюг**, использовавшихся для «крючкания» рыбы в руслах

рек и разнообразных затонах. По словам Шелихова, кадьякцы кололи рыбу в запрудах похожими на копы «носками», «*в коих в тупом конце бывает гнездо, во оное вкладывается слабо в зазубрины костяная, каменная или железная спица, привязанная жилую к древцу*» [46, с. 75–76]. То есть наконецник с неглубокими бородами жёстко фиксировался на конце древка.

Подобные простейшие поколюги использовали для штучной «охоты» на крупную рыбу (кижуча, кету), зашедшую в реки: «*иногда бьют оною копыями вброд*» [30, с. 88]. Порой роль копы играла обыкновенная заострённая палка. «Охоту» на кижуча на о. Беринга осенью 1882 г. красочно описал Л. Стейнегер: «*Неожиданно моё внимание привлёк радостный крик, и я, обернувшись на звук, к своему безграничному удивлению обнаружил Григория Старцева, который вёл себя так странно, что я обеспокоился, не сошёл ли он с ума. Совершенно голый, скакал он по воде и яростно фехтовал длинной палкой, целясь в речной поток; брызги летели во все стороны. В конце концов, он с силой метнул палку, как копье или дротик, в направлении песчаного дна. <...> и раньше, чем я успел спросить, что происходит, Григорий с победным криком воздел древко с извивающимся на крюке роскошным серебристым лососем. Это был пятнадцатифунтовый «кижуч» <...> Старцов «загарпунил» ещё двух, и мы насладились лакомством*» [60, с. 244, пер. с нем. О. А. Куликовой, ред. Н. Татаренковой].

Другим распространённым инструментом в руках алеутов и кадьякцев был **чируч**. Чируч представлял собой сачок диаметром около 70 см. Первоначально обруч, на который натягивается сетка, изготавливали из двух узких деревянных дуговидно-изогнутых реек, соединённых внахлёст. Позже вместо древесины стали использовать цельную проволоку.

Обруч крепится к шесту посредством деревянного переходника *қаҕнах*. *Қаҕнах* (*qagṇax*) переводится как «кость», «костяк», «каркас» [ПМА: Яковлев Г. М., 14.03.2012; 49, р. 296]. Его делали из кокорин плавника, т. е. наиболее плотного и прочного основания корня (той части, где ствол переходит в корень). Теоретически для этих целей могли использовать нетяжелую кость морских млекопитающих, но при условии, что это не сильно утяжеляло конструкцию. Таким

образом, деревянные обечайки состояли из трёх деталей: двух дуг и *қаҕнах*. Все стыки представляли собой идеально совмещённые внахлёст протяжённые скошенные срезы, зафиксированные прочной наружной обмоткой. Детали подгоняли друг к другу настолько тщательно, что даже с близкого расстояния обруч казался цельным. Раньше к нему привязывали страховочную верёвку, чтобы удержать, если сломается древко. Со второй половины XX в. на смену деревянным древкам пришёл более лёгкий и прочный выбросной бамбук, и от этой практики отказались [ПМА: Яковлев Г. М., 28.04.2015]. Аналогичным образом сменился материал обечайки: первоначально старались использовать хвойные породы, позже стал доступен бамбук. Сеть алеуты плели сами – из сучёных сухожилий морских млекопитающих, предпочтительно китов [30, с. 88; 48, с. 75]. В XIX в. в обиход вошли нити привозных бечёвок и «сетного прядева» американского и японского производства.

Ранние свидетельства указывают на использование чиручей кадьякцами, но это орудие применяли и алеуты: «*Для рыбной ловли в маленьких речках используют алеуты <...> сачки из китовых жил, называемые Jugik*» [48, с. 82]. Возможно, Мерк приводит устаревшее звучание слова, или имеет место неточное прочтение рукописи, поскольку восточные алеуты называли такой сачок *ingix* (*ihngix*) [49, р. 207].

Принцип изготовления сачков для разных видов рыб и птиц одинаков, отличия заключаются только в размере ячеек, толщине используемых прядей и длине древка. В собрании МАЭ сохранилась командорская модель сачка для ловли птиц, собранная в 1891 г. Гребницким (313-62). Аналогичная модель для рыбы, вывезенная Дыбовским в начале 1880-х гг., хранится в Музее этнографии г. Кракова, Польша (МЭК 18988). На Командорских о-вах алеутские чиручи бытовали вплоть до начала XXI в., в то время как на Алеутах эта практика давно утрачена.

На Командорах чиручем с мелкой ячейкой ловили небольшую рыбёшку. В конце февраля – начале марта на озере Гаванском о. Беринга изредка попадалась корюшка и навага, их длина не превышала 20 см. В начале весны рыбка скатывалась в море. Иногда её ловили чиручами из-под льда, такая рыбалка была популярна в 1996–1998 гг.,

когда зимы были тёплыми, и реки вскрывались рано [ПМА: Новиков В. Г., 14.07.2008]. В бытность Крашенинникова аналогичный лов можно было наблюдать на Камчатке: «Черючь сак, делается очень част, им хахальчу и инняху рыбку черпают весною, апреля в последних и мая в первых числах» (ловят трёхиглую колюшку и малоротую корюшку) [27, с. 712]. Реже на островах чиручами черпали горбушу, это делали в том случае, если было нужно выбрать подходящие экземпляры на еду.

Помимо сачков, островное население использовало **верши**, сплетённые из тонких жильных нитей. Мерк указывал их для Кадьяка и называл *Kuweschik* [48, с. 75]. Но малая толщина нитей наводит на мысль, что данное приспособление не могло использоваться во время массового хода лососёвых и, скорее всего, не являлось вершей в общепринятом понимании. Это был сачок особой формы, возможно, без ручки или с укорочённым древком. Г. М. Яковлев рассказывал, что на высоких террасах о. Медного (200 м и выше) голец скапливался в ямах, и его было удобно ловить не крючками, а чиручем. Чируч устанавливали напротив ямы, далее один из ловцов удерживал сачок, а другие загоняли в него рыбу. Таким же способом глубокой осенью ловили крупных голец в спускающейся к Жировскому озеру речке Подъёмной [ПМА: Яковлев Г. М., 17.07.2008]. В этих случаях чируч функционально больше напоминал вершу.

Древнейшими приспособлениями для ведения коллективного рыбного промысла являются всевозможные речные **запоры**. Их устанавливали на всех пригодных для этого островах и на сопредельных территориях. Запоры делали из любого подручного материала: камней, «наносного валежника» (выбросного леса) и проч. [21, с. 218; 42, с. 98, 179; 15, с. 362].

Один из простейших запоров конца XVIII в. описал Мерк: «Вблизи небольшого водопада в направлении бухты алеуты делают запруду путём насыпания небольших камней, которая называется *Tschungin*, а между несколькими свободными протоками устанавливают верши – *Tschajak*; последние сделаны из ивовых прутьев, имеют форму сахарной головы длиной полтора фута с открытым концом. Укрепляются верши тремя кольшками[,] и перед самым передним обручем поперёк устанавливается задержка с помощью кито-

вого уса. Между отдельными вершами устраивают "рыбодержатель" – *Tschaghadak* – из нескольких камней, чтобы сохранить наловленные рыбы свежими» [48, с. 79–80]. То есть когда наступало подходящее время, жители перегораживали неглубокий порожи́стый нерестовый ручей каменной насыпью. В насыпи оставляли несколько нешироких проходов, проток. В этих протоках устанавливали и закрепляли на трёх кольях небольшие верши, вход которых был обращён к морю. Ивовые верши представляли собой усечённый конус длиной около 45 см. Обращённый к водопаду зауженный проход оставался открытым. Поперёк входного отверстия устанавливалась «задержка», препятствовавшая обратному ходу рыбы. Такая конструкция подходит для небольших ручьёв, в которые заходит мало рыбы. Она способна прокормить только небольшое сообщество. Алеутское слово *chungix* (*Tschungin*) действительно переводится как «запор», «запруда», «ловушка для рыбы из камней или коле́в»; *chayaх* (*Tschajak*) – «клетка для рыбы», «ловушка для рыбы в реке» [49, р. 155, 133].

Обычно запоры были проще и универсальнее. Самая простая конструкция – это небольшие искусственные заводи в виде каменных «карманов». Русло неглубокой реки частично перегораживали камнями и такими же камнями выкладывали небольшой аппендикс. Получалась заводь, слепое ложное русло. Рыба заходила в него, и люди брали, сколько нужно. Вход в «карман» открывали и закрывали по необходимости.

По рассказам Г. М. Яковлева, на о. Медном подобный запор сооружали в с. Преображенском перед мостом (от устья до сарая). Весной молодёжь расчищала русло от зимних наносов, затем крупными и средними камнями выкладывали оба борта реки. В самом русле оставалась мелкая галька, по которой бежала чистая вода. С одной стороны реки выкладывали «кармашек» в форме широкой мелководной заводи, его борта поднимали такой высоты, чтобы рыба не могла уплыть даже во время дождя. Слепой конец аппендикса смотрел в сторону моря (против хода рыбы). Когда косяк поднимался по руслу реки и достигал точки, расположенной чуть выше запруды, его спугивали, и рыба устремлялась не в узкое речное русло, а в широкую заводь, и там оказывалась в западне.

Запор на речке Песчанке отличался от преображенского. По весне там также расчищали русло и укрепляли берега. А затем крупными валунами выкладывали сплошную поперечную загородку. Она свободно пропускала воду, поэтому её уровень в речке не поднимался. Высота запора составляла 30–40 см, а ширину делали такой, чтобы по нему мог свободно пройти человек. Ниже по течению выкладывали вторую насыпь, с проходом. Пространство между каменными загородками расчищали от валунов и тем самым немного углубляли. Рыба поднималась по реке и останавливалась в яме-накопителе перед дальней насыпью. Когда её накапливалось достаточное количество, нижний проход перекрывали и вычерпывали столько, сколько необходимо. Обе загородки были разборные, и открыть рыбе проход дальше в озеро не составляло труда [ПМА: Яковлев Г. М., 11.03.2008; 17.07.2008].

Третий тип запора стоял в бухте Жировой. Это был деревянный одностенок. Над водой поперёк речки устанавливали мощное бревно, на него со стороны озера наклонно укладывали ровный ряд из стволов выбросного леса. С противоположной стороны бревно поддерживали невысокие крепкие наклонные опоры. Основание стенки присыпали камнями. В месте установки запора дно речки было песчаное и расчищать его не было необходимости. Его расчищали от валунов ниже по течению. Скапливающуюся перед рукотворной преградой рыбу черпали неводом или просто «крючками» [37, с. 138; ПМА: Яковлев Г. М., 28.07.2015].

Запоры в бухтах Песчаной и Жировой функционировали с XIX в. до 1940-х гг. В начале XX в. одностенок стоял в бухте Гладковской [55, р. 28], в советское время от него отказались ввиду удалённости от населённого пункта. Запор на ручье Запорном близ с. Никольского (о. Беринга) также представлял собой деревянный одностенок. Но к концу XX в. никто из старожилов уже не помнил этой конструкции. Они лишь рассказывали, что ловили кижуча в яминах естественного происхождения.

Самый мощный промысловый запор располагался на речке Саранной о. Беринга. В начале XX в. он состоял из двух стенок, перегородивших русло под прямым углом и удалённых друг от друга примерно на 5–6 м. Обе были проходимы для воды. Каж-

дая стенка состояла из длинного бревна и прислонённых к нему наклонных стволов плавника или второсортного бруса. Бревно устанавливали на небольшой высоте параллельно урезу воды, а стволы укладывали с той стороны, которая выше по течению. Основание брёвен приваливали камнями. В нижней загородке между камнями имелись зазоры, через них рыба свободно заходила в накопитель. Скопившуюся между стенок рыбу вычерпывали маленьким бреднем («неводом»). Длина бредня соответствовала ширине запора, а высота была около 1,4 м. Каждый субботний вечер часть верхней каменной гряды разбирали, позволяя рыбе пройти на нерестилища. Через сутки стенку восстанавливали. В советское время конструкцию усовершенствовали: вместо того, чтобы каждый раз разгребать и засыпать камни, в обеих стенках установили решётчатые заслоны, теперь открывали и закрывали их [32, с. 102].

Ещё один тип комбинированного запора стоял в начале XX в. на о. Умнак [53, р. 52]. Этот двустенный запор отличается от описанных тем, что деревянной была лишь верхняя стена, нижнее ограждение было выложено камнями. Напротив небольшого решётчатого прохода располагался внутренний деревянный коридорчик. Глубина речки и расстояние между стенками были меньше, чем на о. Беринга.

Запоры устанавливались только на время хода красной рыбы, на зиму их разбирали. Давыдов описывал случаи, когда весенние паводки сносили запоры [21, с. 218–219]. На Камчатке эта проблема была актуальна и в летние месяцы.

Саранновский запор обеспечивал неркой и кижучем население обоих островов. Известно, когда эта конструкция установлена впервые, но можно предположить, это была середина XIX в. По мнению Дыбовского, к 1882 г. чрезмерный вылов и недостаточный пропуск рыбы к нерестилищам привели к ощутимому снижению объёмов промысла [50, s. 52]. Тем не менее, запор функционировал до конца 1940-х гг. [ПМА: Березин Д. С. 2.07.2008; Тимошенко В. Т., 6.07.2015]. Выловом и разделкой рыбы занимались преимущественно женщины и старики, поскольку мужчины были заняты промыслом котиков [13, с. 234; 37, с. 137–138; 60, s. 270]. Сегодня рыбный промысел считается мужским.

Рыбу из искусственных запруд извлекали всеми доступными способами: «небольшими коробами», сачками, поколюгами, крючками, «костяными вилами» и просто руками [15, с. 362; 42, с. 98; 13, с. 407–408; 52, р. 82, 85]. Сети и невода стали популярными с приходом русских, когда резко возрос объём добываемого лосося. С этого времени рыба обеспечивала не только внутреннее потребление острова. Известны случаи, когда нерку с о. Беринга вывозили на другие острова Атхинского отдела Российско-американской компании, где ход красницы был слабым или вовсе отсутствовал [5, с. 127]. Неудивительно, что в алеутский язык вошли слова *niivudiḡ* (невод) и *pirivuusiḡ* (сеть, перегораживающая реку, от слова «перевоз») [49, р. 284, 287]. В то же время сохранялись и ранние: *kudmachix*, *hugix*, *qaḡdaḡasiḡ* – «сеть», «паутина», «сачок», «приспособление для ловли рыбы» (в широком смысле) [49, р. 246, 289, 417]. На Командорских о-вах любые сети долгое время называли неводами: «Раньше использовали крючки на палке, сейчас больше невод. <...> Здесь одному трудно, надо неводить, здесь самое меньшее – двое должны ловить, а если невод тянуть, то человек 6. Раньше на Беринга ловили (нерку), где Тинное озеро, там рыба скапливается – неводом наловили и все. Или здесь[,] в речке (Гаванке)[,] во время отлива в ямах рыба стоит, в ямах ловим» [ПМА: Яковлев Г. М., 11.03.2008].

Очень часто при ловле рыбы во внутренних водоёмах алеуты использовали разнообразные **крючки** *ḡigḡax* (*ḡixḡax*). На Командорах такими приспособлениями ловили любую речную рыбу: на Медном – преимущественно горбушу и кижуча, на Беринга – гольца. На нерку ставили запоры, но при необходимости могли «закрючать» и её. На каждом острове имелась кузница, и выковать крюк нужного размера не составляло труда. Дляковки предпочтительнее всего было использовать прочную сталь. Крючки делали без бородок, затем его крепили к древку, но не к концу, а на 10–15 см выше – так, чтобы он не выдавался, а был почти вровень с краем [ПМА: Яковлев Г. М., 11.03.2008; 17.07.2008]. Такое орудие внешне напоминало нивхский *чоспыр* [22, с. 85–86], с той разницей, что крючок *чоспыра* имел более сложную конструкцию, и его можно было разворачивать на себя и от себя, используя то как гарпун, то как багор.

В 1910–1911 гг. Е. К. Суворов наблюдал, как жители о. Беринга ловят на речке Каменке гольцов при помощи **марики**. По его мнению, орудие было заимствовано с Камчатки [37, с. 138]. Мариком (мареком) называли шест с закреплённым на нём серповидным крюком поворотного типа: «*длинный до 6 метров шест, на конце которого продельвается отверстие с небольшим углублением сзади, или желобком, называемое «гнездом» и служащее для помещения в нем железного крюка, имеющего форму[,] несколько напоминающую серп. Гнездо продабливается или прорезается сантиметрах в 10–15 от оконечности шеста. Один конец крючка оттянут и заострён, а другой завернут в кольцо. Кольцо это укрепляется в гнезде ремнём, концы которого и обматываются позади крюка на древке шеста*». Марики использовали на Камчатке как минимум с начала XIX в. [41, с. 27–28; 28, с. 246, 254]. Чтобы привести орудие в боевое состояние, крюк укладывали в вертикальный желобок остриём вниз. Тюшов так описал камчатское «крючкание»: «Человек, вооружённый мариком, стоя на берегу реки или на бату, смотря по количеству рыбы, дожидается, пока рыба не пройдёт к марику, который держится с отогнутым назад крючком в воде, или сам осторожно подводит его к рыбе и быстрым движением ударяет её концом шеста, вследствие чего рыба отбрасывается на крюк, который и прокалывает её, а тяжестью рыбы опускается назад к древку, не позволяя[,] таким образом[,] рыбе соскочить с него» [41, с. 28]. При ударе конца шеста о рыбу крючок выскакивал из канавки, двигался по инерции вперёд и за счёт привязанного к тупому концу короткого ремня совершал полукруговое движение вокруг добычи. Острие впивалось в тело с противоположной, брюшной стороны. Определения марики очень чёткие, и Суворов не мог ошибиться в названии орудия. Однако тщательный опрос старожилов в конце XX в. не выявил даже смутных воспоминаний о подобном предмете. Скорее всего, Суворов застал не слишком удачный эксперимент, марики на острове не прижились и быстро вышли из употребления.

Способ применения *ḡigḡax* прост: к косякам рыб, скопившимся в ямах вдоль берегов речушек, осторожно подводили крючок и резким движением выдёргивали понравившийся экземпляр. Крючок заводили со сто-

роны головы, так что осечки были редки. Часто *çigйах* выступал в роли общественного орудия: крючок не уносили, оставляя в местах скопления рыбы. Им мог воспользоваться любой желающий [ПМА: Тимошенко В. Т., 27.07.2015].

В настоящее время алеутский термин почти вышел из употребления, его помнят только представители старшего поколения, но само орудие осталось. Естественно, оно претерпело некоторые изменения. Вместо деревянного древка стали использовать стальной стержень, в том числе ружейный шомпол. В последнем случае вместо щёточки прикручивался болт с приваренными к нему рыболовными крючками, конструкция становилась разборной. Обычно крючков два, один напротив другого. Такое орудие, известное как *прорубаш*, использовали для подлёдного лова гольца. Лунной ночью проделывали крупную лунку и через неё на дно опускали жестяной лист. Рыбак расстилал оленью шкуру, ложился и ждал, когда промелькнёт силуэт рыбы (на фоне жестянки он становился заметным). Дёргали также со стороны головы. Раньше многие беринговцы ловили таким способом рыбу в Гаванском озере, чаще всего – в местечке под названием Белокаменка. Сегодня этот навык сохранился в семье покойного Г. М. Яковлева [ПМА: Новиков В. Г., 14.07.2008; Яковлев Г. М., 28.07.2015].

В советское время для ловли рыбы во внутренних водоёмах стали использовать разнообразные **удочки**. Сегодня это современные покупные снасти, но в 1940–1950-х гг. такая роскошь была доступна не всем. Поэтому мальчишки мастерили самодельные удочки из ивовой ветки, нитки и иголки. Обычную швейную иголку грели над пламенем свечи и изгибали в форме крючка. Затем в ушко продевали нитку – и самая компактная в мире удочка готова. В качестве приманки иногда привязывали красную тряпочку, для наживки брали мясо лосося. Улов состоял исключительно из мелких рыбёшек, на радость домашним котам, но такую снасть было удобно брать в небольшие походы [ПМА: Бадаев М. М., 10.07.2008; Яковлев Г. М., 17.07.2008; 28.07.2015].

Для зимнего подлёдного лова применяли «алеутские» удочки. Они варьировали по форме и приспособлениям. «Классический» вариант выглядел следующим образом:

небольшое цельное деревянное удище, совмещённое с рукоятью, имело 25–30 см длины. В зоне рукояти, которая была вдвое толще рыболовного ствола, вырезали неглубокую опоясывающую выемку по размеру руки. Одновременно рукоять несла функцию «катушки»: в её верхней и нижней частях вырезали две глубокие бородки, препятствовавшие соскальзыванию намотанной лески. В результате рукоять-катушка получала вид «ласточкиного хвоста». На носик удочки натягивали гибкую цилиндрическую резиновую или пластиковую трубку, через которую пропускали леску. В месте сочленения носик усиливали внешним бандажом. Эластичная трубка мягко фиксировала длину лески и сглаживала колебания во время приманивания рыбы.

Другие использовали деревянную рукоять-катушку и пластиковое удило – началась удочка, известная на материке как «кобылка». Сегодня большинство использует покупные удочки с катушкой. Крючки берут небольшие покупные, иногда, если рыба идёт только на подсёк, дополняют снасть тройником. Блёсенки обычно простейшие, в виде удлинённо-яйцевидной серебристой бляшки. Нередко применяют разнообразные некрупные мормышки. Грузила делают самодельные. Расположение крючка относительно грузила варьирует в зависимости от особенностей места и «настроения» рыбы. Настройки осуществляются непосредственно на месте.

В качестве приманки используют свежие «катышки». Их делают из икры горбуши непосредственно перед рыбалкой, для этого шарик из 2–3 икринок оборачивают капроновой тканью и аккуратно завязывают. Лучше всего использовать зрелые «щелкуны». Нередко выше «катышка» на крючок насаживают ложную синтетическую икринку. Для лова камбалы используют кусочки мяса морского котика, но лучшим считается китовое.

Важным элементом зимней рыбалки является прикормка. Обычно для этих целей заранее морозят несолёную икру горбуши или кижуча (за неимением мороженой, используют солёную). Многие делают смесь из перемолотой печени, молоко и крови кижуча. Впрочем, у каждого рыбака есть свои секреты. Обязательным инструментом является тонкий крючок-багор. Он служит для захва-

та и выуживания из лунки крупной рыбы. Для отсоединения застрявшего среди коряг рыболовного крючка используют привязанное к линю грузило в форме кольца.

Основными объектами зимней рыбалки на о. Беринга являются голец, байдарка и звёздчатая камбала. На Гаванском и Ладыгинском озёрах рыболовные участки называются: Ивановские ручьи, Белокаменка, Самовар, Шутхину, Поперечка, Папироска и Ворота. Рыба не стоит в озёрах, а ходит там, где ручьи впадают в озеро. Эта закономерность была отмечена ещё Вениаминовым. В верховье вытекающей из одноимённого озера речки Саранной гольца лучше ловить не позднее января. Ближе к весне мясо приобретает неприятный привкус, обусловленный входящими в рацион рыбы прудовиками (*Lymnaea* sp.). Гольцов также ловят на речках Каменке, Старогаванской, Буяне, Половине и др. Лучшим временем считаются часы высокой воды. Во время отлива клёв делается менее интенсивным или вовсе пропадает.

Для командорцев зимняя рыбалка является незаменимым источником свежей рыбы. Огромное удовольствие доставляет и сам процесс. В хорошую погоду значительная часть островитян объезжает на снегоходах рыбные участки, останавливаясь там, где, по их мнению, клёв лучше, а рыба жирнее. Нередко можно увидеть юных рыбаков и рыбацек 5–6 лет, «промышляющих» рядом с дедушками и бабушками. Население среднего возраста столь же активно. Излишки пойманной рыбы раздают соседям и родственникам. А мелкая рыбёшка достаётся караулящим неподалёку голубым песцам.

Использование

По свидетельству первопроходцев, в XVIII в. у алеутов было распространено сыроедение: без дополнительной термической обработки ели как морских (палтуса, терпуга, треску и др.), так и анадромных (нерку, кижуча и др.) рыб [1, л. 39 об., 51; 26, с. 142–143]. Но это не значило, что рыбу всегда ели свежевыловленной. Её могли сбразивать, вялить и использовать в пищу только определённые, безвредные части тела. Во всех трёх случаях пищу считали «сырой».

Сырование

Чаще всего сыровали морскую рыбу, прежде всего, палтуса. «Палтус – одна из наибо-

лее вкусных для жителей рыб, которую они поедают сырою», – писал в 1882 г. управляющий островами [18, с. 124; 4, л. 19]. В сыроедении существовали свои рецепты, вкусовые предпочтения и ограничения.

Давыдов отмечал, что любой проголодавшийся во время морской рыбалки «американец» (абориген Аляски) утолял голод жабрами и головами «живых ещё» палтусов [21, с. 70]. То же практиковали и алеуты.

Филе палтуса также ели сырым, но некоторые предпочитали обрабатывать. По одному из рецептов рыбу следовало нарезать полосками и замочить на ночь. Утром воду сливали, а белое и мягкое «как сало» мясо подавали к чаю [ПМА: Хорошев С. И., 2.12.2007]. Нередко кусочки обмакивали в кислый жир. Многим деликатес нравился, другие его не признавали [ПМА: Климова Е. С., 31.01.2008].

Согласно другому рецепту, выловленного в зимнее время палтуса или терпуга замораживали, оставляя на непродолжительное время «на снегу». Затем получившуюся строганину нарезали ломтиками и ели [ПМА: Ладыгина Кл. Т., 25.07.2008]. Такой способ актуален по сей день с той лишь разницей, что сегодня для заморозки используют морозильные камеры, а вылов производится исключительно в «летний» период. Некоторые приправляют филе солью и специями. О сыровании палтуса помнили многие [ПМА: Яковлев Г. М., 12.11.2006; Березин Д. С., 12.12.2007].

Некоторые сыровали терпуга. Деликатесом считали не мясо, а печень рыбы – её очищали от тонкой плёнки и кушали свежей. Обязательно давали детям [2, с. 19]. Во время сильного отлива дети любили лакомиться сырой тёмной хрустящей икрой *умбулин* (*умбуулус*). Опоясывающую кладку снимали пригоршней с длинной черешковой части ламинарии (*Laminaria longipes*). Эта водоросль образует в нижнем горизонте литорали мощные плотные «дерновины». Икру предпочитали собирать «молодую», недавно отложенную, пока она ещё сохраняет голубоватый цвет [ПМА: Климова Е. С., 31.01.2008; Яковлев Г. М., 17.07.2008; 30.07.2015].

Также сыровали калашек, рамжу и бычков: «Наибольшим значением из всего семейства пользуются представители рода *Hemilepidotus* Cuvier, употребляемые населением островов в пищу по преимуществу в сы-

ром виде», – отмечал Гребницкий [20, с. 328; 4, л. 19; ПМА: Яковлев Г. М., 12.11.2006]. Уроженец о. Медного С. И. Сушков вспоминал сцены из своего детства: *«На рыбалке ели сырую печень рыбы, главным образом калашки – высасывали её. <...> Старики, когда шли на (морскую) рыбалку, не брали ни хлеба, ни чего (другого). Поймают окуня или даже калашку, отрежут кусок, намочат в воде и (мы его) сосали. Говорили, (это помогает), чтобы не укачиваться»* [ПМА: Сушков С. И., 27.11.2006; 9.01.2008]. О сыровании в 1940-х гг. мяса калашки вспоминал также Г. М. Яковлев [ПМА: Яковлев Г. М., 28.07.2015].

К треске отношение было двойственное. В летние месяцы рыба содержит большое количество гельминтов – и в печени, и в мясе. Поэтому алеуты (в том числе командорские) без опасения ели только головки и жабры [21, с. 70; 2, с. 19]. Жабры сыровали вплоть до середины XX в., но не всякие: в пищу шли только здоровые, бордово-красные, если же цвет был бледноватый, такие жабры выбрасывали [ПМА: Тимошенко В. Т., 14.03.2012; Яковлев Г. М., 28.07.2015]. Сырое мясо не ели. Вениаминов писал, что алеуты сыровали почти всё, *«кроме трески, которая, сырая и особенно недоваренная, очень вредна»* [13, с. 233]. В то же время Сарычев отмечал, что свежую треску всё-таки ели, *«надрезывая поперег тоненькими кусочками, для того, как сказывают, что в теле сей рыбы находятся червячки, которые ежели не будут перерезаны причиняют вред здоровью»* [34, с. 158].

У заходящего в реки лосося сыровали главным образом головки и зону возле спинного плавника. На Командорах любили головки (хрящики) только что пойманной лощавой нерки и кижуча [4, л. 19; 2, с. 19; ПМА: Березин Д. С., 12.12.2007; 2.07.2008; Бадаев М. М., 10.07.2008; Яковлев Г. М., 28.07.2015; Кияйкина В. М., 8.02.2008; Ладыгина Кл. Т., 25.07.2008]. У свежего кижуча ели спинку: участок от головы до спинного плавника. Но этому мясу, как объяснял Д. С. Березину отец, необходимо часок вылежаться [ПМА: Березин Д. С., 12.12.2007; 2.07.2008; 2, с. 19]. Аналогичным образом использовали головки и горбыли горбуши. Мясо свежей, серебрястой нерки не брали никогда.

Единственное упоминание о сыровании гольца принадлежит Гребницкому. С его слов, сыровать лощавого гольца любили

женщины [4, л. 19], вероятно, тоже головки. Под «лощавым» гольцом могли подразумевать зимних и предзимних особей в брачном наряде с ярко-красными пятнами на тёмном фоне. Скорее всего, прежде чем употребить, рыбу промораживали на снегу, поскольку употребление свежего гольца чревато сильным пищевым отравлением.

Большинство рассказчиков отмечали, что сыровали рыбу «старики», т. е. люди старшего поколения, их родители и деды. Алеуты, родившиеся в 1940-х гг. и позже, сыровали редко, от случая к случаю, а некоторые, особенно женщины, и вовсе брезговали. Д. С. Березин признавался: *«Сейчас-то уже отвык от этого, давно не ел, где-то в 1980-х последний раз сыровал»*.

В настоящее время на о. Беринга широко применяется метод глубокой заморозки нерки и кижуча. Затем мясо едят как строганину. В 1990-х гг., когда ещё не было хороших морозильных камер, из мяса свежего серебрястого кижуча делали острое маринованное блюдо, напоминающее корейское хе.

Вяление

Рыбу вялили и сушили во все времена. А с начала XIX в. в каждом алеутском селении непременно имелись *«лабазы, в которых развешена разная рыба для просушки, <...> и хранятся пузыри с жиром, с рыбной икрой и с печёнкой»* [40, с. 367–368].

Алеуты называли такую рыбу *’удах* (*hudaх, udaх, huyaх*) [16, с. 168; 49, р. 415], этим же словом обозначали вяленое мясо. В русском языке существовало два близких понятия: юкола и качемаз. Юколу разделяли следующим образом: тушку рассекли параллельно хребту, хребет и голову удаляли; получившиеся два ровных пласта оставляли соединёнными посредством небольшой хвостовой части (сегодня их, как правило, разделяют). Качемаз (касемас) отличался тем, что хребет оставляли. Алеуты и кадьякцы заготавливали как юколу, так и качемаз, но главным образом юколу [48, с. 75; 21, с. 72]. Вот что писал об о. Беринга К. Т. Хлебников: *«Красная рыба начинается с майя месяца, а потом горбуша и кижуч, в юколу запасают каждогодне около 10 тыс. Её ловят маленьким неводом в речке и, высушив, обрезают головы, хвосты и кость <...>. Из кижуча заготавливают осенью значительное количество качемасу»* [42, с. 179].

Обычно под юколой подразумевают подвяленную или высушенную рыбу, не предназначенную для дальнейшей обработки. Но до середины XX в. была ещё «пузырная» юкола – подвяленные пласты, плотно уложенные на длительное хранение в вычищенные сивучьи желудки («пузыри»). Именно такую юколу было предпочтительнее применять в пищу, в то время как высушенная на открытом воздухе (особенно качемаз) предназначалась, главным образом, для подкормки животных. Пересохшая рыба со временем окисляется и начинает горчить. Кроме того, при неправильной просушке (отсутствии достаточной вентиляции и высокой влажности) пласты покрываются плесенью. Даже сегодня, имея проветриваемые помещения, мы не храним юколу подолгу. По этой причине в XIX в. на Командорах сушёную рыбу редко использовали в пищу, обычно её складывали в кучи и держали для упряжных собак [4, л. 19].

Для вяления любого типа предпочитали брать нерку или кижуча. Сушёную рыбу для личного потребления всегда заготавливали в относительно небольших количествах. На это было несколько причин. Во-первых, не на всех островах ход лососёвых был столь же обилен, как на о. Беринга. Во-вторых, во время пика хода нерки обычно стояла сырая погода, а позже, когда погожих дней становилось больше, в большом количестве появлялась мясная муха, откладывавшая яйца на развешанные пресные пласты [21, с. 218–219; 13, с. 230]. Нужно было успеть заготовить рыбу в короткий срок в самом начале лета. Установка навесов решала проблему лишь частично. Поэтому в XIX в. на многих островах запасов юколы хватало только до середины зимы [21, с. 72]. О. Беринга находился в более выгодном положении – здесь ход нерки начинался в мае, а пик приходился на июнь, и население успевало сделать годовой запас до массового вылета насекомых. Более поздняя рыба шла на корм животным. Использовать защитные коробки, как это делали в других местах, здесь не имело смысла. Юколу до сих пор принято сушить на открытом воздухе, это улучшает её вкусовые качества.

Морскую рыбу использовали главным образом для повседневного питания и, при наличии анадромных видов, впрок не запасали, ожидая подхода более жирной красни-

цы [21, с. 221]. Там, где ход лососёвых был слабым, к примеру, на о. Медном, делали запасы морской рыбы, главным образом трески [4, л. 19]. Для «пузырной» юколы вылавливали летних «судачков», при этом брали исключительно половозрелых самцов с ярко выраженными лимонно-жёлтыми и чёрными полосами. Синеватых августовских молодых нагульных «судачков» никогда не вялили, поскольку они слишком жирные. Их предпочитали засаливать в бочонках [ПМА: Яковлев Г. М., 28.07.2015].

Сегодня многие командорцы вялят гольца, делая это преимущественно в зимнее время. Для вяления лучше подходят жирные рыбки среднего размера. Сушка производится в прогреваемых проветриваемых помещениях. Такая практика сформировалась относительно недавно, не более 70 лет назад (прежде не позволяли жилищные условия).

В XIX в. и ранее соль для изготовления юколы не использовали вовсе, в то время как сегодня не встретишь ни одного рецепта без применения соли. Характерно, что коренные командорцы старшего поколения старались использовать минимум соли, в то время как молодёжь и приезжие зачастую откровенно ею злоупотребляли.

В XIX – первой половине XX в. пресная сушёная юкола нередко заменяла малышам соску [18, с. 56].

В. М. Кияйкина рассказывала, что в годы войны рыба и морепродукты спасли алеутский народ: *«С юколы, мне бабушка Панькова рассказывала, готовили рыбную муку: сушили и тёрли через мясорубку. Чуть-чуть манки или, если у кого есть, муки добавляли, и ели вместо хлеба. Больше всего с нерки делали юколу»* [ПМА: Кияйкина В. М., 8.02.2008].

Ферментирование

Многие путешественники XVIII–XIX вв. в красках расписывали «ужасающие» картины поедания аборигенами ферментированной рыбы. Давыдов иронизировал: *«Гнилую, или по здешнему наречию кислую рыбу, как на Кадьяке, так ровно в Камчатке и Охотске, любят лучше свежей; а Кинайцы дают нарочно лежать оной несколько дней в куче, дабы начала гнить и получила столь приятный для них запах. Таковая рыба в Камчатке и во всей северо-восточной Азии, даже многими из Русских, почитается лакомством. <...> Особливо*

же рыбы головы гнилыя, или кислыя, в великой чести; но ещё лучшим кушаньем у Островитян [Н. Т.: кадьякцев и жителей Лисьих о-вов] почитается <...> заквашенная икра» [21, с. 70–71].

Разнообразные способы ферментации в принципе характерны для арктической кухни. На островах это обусловлено двумя основными причинами: там отсутствуют месторождения соли (природного консерванта) и нет многолетнемёрзлых грунтов, в которых можно было бы обустроить круглогодичные ямы-хранилища со стабильно-низкими температурами. В таких условиях консервировать рыбные и мясные продукты на длительное время позволяет только сушка и ферментирование. В процессе сбраживания происходило изменение структуры белковых молекул, и полученные формы легче усваивались организмом человека. Несомненно, все такие блюда имели специфический запах, а хранить их следовало без доступа воздуха.

Сегодня на Командорах уже никто не сквашивает рыбу, но эта практика существовала до середины XX в. Рецепт, по которому готовил кислые головки Семён Дорофеевич Березин (1913–1968), рассказал его сын Дорофей (со слов матери): рыбы головки поштучно заворачивали в чистую мягкую промытую и подсушенную прошлогоднюю траву и укладывали в специальную яму. Яму закрывали и давали головкам перебродить. Как только появлялся характерный запах, блюдо подавали к столу [ПМА: Березин Д. С., 12.12.2007]. По свидетельству В. Т. Тимошенко, некоторые «старики», в частности, Фёдор Лаврентьевич Будаков (1891–1949), клали обмотанные травой головки на досочку и выносили в прохладный чулан. Там головки слегка сквашивались, полученный деликатес называли *камгим чакнаа* (квашеные головки) [ПМА: Тимошенко В. Т., 14.03.2012].

Дольше всех квашеные головки готовила семья беринговских алеутов Хорошевых. С. И. Хорошев хорошо помнил кухню своего детства. Квашеные головки делали из любой рыбы: нерки, кижуча, трески, окуня, единственное условие – не смешивать лососёвых с морской рыбой. Рыбам отрезали головы, удаляли жабры и тщательно промывали. Но воде не давали стечь полностью, немного оставляли. Затем головки слегка подсаливали и закладывали в «бочата табе-

ру» (так в середине XX в. называли японские судовые бочонки для хранения жидкости; таберу были около 50 см высотой, имели форму усечённого конуса и плотно закрывались крышками). Некоторое время головки выставлялись в тёмном прохладном месте до появления «душка». Блюдо готовили нечасто, от случая к случаю, они служили дополнением к мясной пище [ПМА: Хорошев С. И., 2.12.2007].

Особой разновидностью ферментации можно считать консервацию рыбы в «пузырях» сивуча (см. выше). Их называли *санхух* (*сагно, sangux*) – «желудок» и *умхих* (*umxix*) – «желудок, наполненный рыбой для хранения» (*умсих* – «надувать») [16, с. 137; 49, р. 352, 440; ПМА: Тимошенко В. Т., 27.07.2015; 7.08.2015; 12.08.2015; Яковлев Г. М., 2.12.2007; 28.04.2015]. В XX в. для этой цели предпочитали использовать желудки холостячков сивучей, значительно реже – котиков и нерп. В XIX в. набивали также крупные «пузыри» секачей, в них помещалось до 300 рыб (в маленькие – 100–150) [42, с. 179; 4, л. 19, 65 об.].

На о. Беринга таким способом заготавливали нерку. Рыбу вылавливали в июне, пластовали, отделяя хребет и голову, и подвешивали, не используя соль. Заполнять *санхух* начинали не позднее конца июля – начала августа. Юколу брали хорошо подвяленную, но не пересохшую. Пласты укладывали очень плотно, чтобы не оставалось зазоров: выстилали два слоя, затем по краю выкладывали «бортик» и т. д. Чтобы выгнать из «пузыря» весь воздух в процессе заполнения детей просили несколько раз «потоптать» по нему. Плотная уложенная рыба со временем давала «сок» (жир) красноватого цвета. При этом она оставалась мягкой и нежной, не горчила и не закисала. Если в плотно завязанный желудок не попал воздух, рыба могла храниться очень долго [ПМА: Тимошенко В. Т., 28.04.2015].

На о. Медном, где ход нерки был незначительный, использовали юколу морской рыбы. В семье Г. М. Яковлева пузыри набивали «судачками» вперемешку с кусочками котикового жира. Жир непременно должен был содержать мясные прослойки. Предпочитали брать сереньких годовичков, реже чёрненьких сеголетков. «Судачков» вылавливали преимущественно в начале лета, для *санхух* брали самцов в брачном наряде. Полученное блюдо с кислым жиром (*чадум чакнаа*) считалось деликатесом [ПМА: Яковлев Г. М., 2.12.2007;

28.04.2015; 28.07.2015]. На о. Беринга такое не практиковали, но многие старожилы вспоминали, что в детстве любили юколу макать в жир-чекну.

Термическая обработка и основные рецепты алеутских блюд

В древности у алеутов и кадьякцев не было приспособлений для настоящей варки. Вместо этого они запекали рыбу и мясо в каменной посуде. Посуда представляла собой закрывающиеся каменной «крышкой» долблёные лотки. Плотную закрытую посудину обмазывали глиной и запекали на костре [35, с. 167; 46, с. 157–158]. Считается, что для изготовления лотков и «противней» брали те же материалы, что и для жирников. Для жирников использовали: андезитовый туф, диабазовый порфирит, диорит и серпентин антигоритового типа [52, р. 72–76]. Очевидно, что не все перечисленные породы подходят для изготовления посуды – одни слишком тверды, другие не обладают достаточной термостойкостью (материал не должен был растрескиваться при нагревании). Во второй половине XVIII в. на смену каменным лоткам пришли более удобные медные и железные котлы, привезённые русскими промышленниками [34, с. 158].

Самой вкусной считалась любая жирная рыба. У суховатого белокорого палтуса были востребованы брюшки и жирные участки возле плавников. Из лососёвых выше всего ценились нерка и кижуч, в то время как горбуша и кета считались «собачьим лососем». Исключение составлял голец – несмотря на то, что великолепную «командорскую форель» можно было ловить круглый год, эти рыбы были *«мало употребляемы жителями, признающими мясо их вредным для себя»* [18, с. 124; 11, с. 6]. О неприятии гольца говорили многие жители с. Никольского: *«Мама не ела, и я не ем»* [ПМА: Тимошенко В. Т., 28.11.2007]. Неправильно приготовленный голец способен вызвать сильное пищевое отравление не только у человека, но даже у командорских кошек.

Всю «речную» рыбу принято подвергать тщательной термической обработке. Сами жители объясняли это опасением заразиться гельминтами. К морской рыбе отношение было более доверительное. Тщательно пропаривали лишь блюда из трески. Ещё один вид,

который принято варить или запекать – это аюхашка, блюдо получается студенистым.

Уху варят из любой рыбы, но предпочтение отдаётся нерке и кижучу. В командорскую уху непременно помещают рыбы головы. Один из аляскинских рецептов предусматривает добавление молока и красной водоросли пальмари [59, р. 259], по моему опыту идея с пальмарией – великолепна. Давыдов считал, что хорошая уха получается из бычков и каюры (аюхашки) [21, с. 223].

Самые нежные и сочные котлеты делали из лощавой рыбы (нерки, кижуча, горбуши). Во всех случаях кожу лучше не удалять. Не менее привлекательны котлеты из рубленого филе белокорого палтуса.

До 1980-х гг. на Командорах часто готовили *тақах (таках, така, такдах)* – фаршированные желудочки трески. Это блюдо за характерную форму также называли «валенками», «сапожками» и «чулочками». Рыбий желудочек вырезали вместе с пищеводом, тщательно вычищали и промывали (обычно этим занимались на берегу), а затем аккуратно фаршировали сырой печенью, заполняя ровно наполовину. Предварительно с печени трески снимали плёнку, избавляясь таким образом от обычных в летнее время червей-паразитов. С широкого конца *тақах* завязывали суровой ниткой (некоторые хозяйки не завязывали вовсе, другие делали дополнительные проколы). Варили или запекали около 15 минут [ПМА: Яковлев Г. М., 21.11.2006; 28.07.2015]. Юлия Сергеевна Ладыгина (1888–1976) фаршировала желудочки слегка запечённой печенью, смешанной с луком и рисом [ПМА: Тимошенко В. Т., 27.07.2015]. Это блюдо с ностальгией вспоминали многие старожилы: сейчас рыба не та – то печень мягкая и слишком червивая, то желудок слабый; раньше рыба была намного здоровее [ПМА: Климова Е. С., 31.01.2008; Кияйкина В. М., 8.02.2008].

«Визитной карточкой» Командорских о-вов был «алеутский рыбный пирог». Для него замешивали песочное тесто из муки, воды и растительного масла (или другого жира). Сегодня в качестве разрыхлителя добавляют негашёную пищевую соду, раньше использовали невыбродившее дрожжевое тесто. Тесто раскатывают тонкими пластами. Начинку укладывали слоями: отмоченная от соли рыба (лучше всего брюшки нерки), репчатый лук и несолёный

полуотварной рис. Пирог делают закрытым. Примечательно, что в XX в. рыбные пироги российских и американских алеутов были очень похожи, в то время как другие блюда ощутимо отличались. В настоящее время границы рецепта стремительно размываются, сливаясь с многообразием камчатских блюд. Разумеется, на островах делали и делают разнообразную выпечку из свежей рыбы: нерки, кижуча, «судачка». У каждой хозяйки свои предпочтения. Так, по мнению В. М. Кияйкиной, особенно хороши пирожки с треской.

Из нерки и кижуча делают очень популярные на Командорах рыбные пельмени.

Хочется упомянуть ещё об одном «деликатесе», который помнили школьники 1930–1940-х гг. Это запечённые на углях шкурки юколы из нерки. На о. Беринга их называли *качимах*. В здании старой школы топились печка, на ней во время переменок дети запекали своё лакомство. Нередко им помогал техперсонал и даже учителя. Подсохшая жёсткая рыбья кожа на слабом огне вздувалась, сворачивалась и становилась мягкой [ПМА: Тимошенко В. Т., 27.07.2015].

Любимым холодным блюдом алеутов были разнообразные толкуши, основным ингредиентом которых являлась отварная рыба. В. М. Кияйкина готовила толкушу из шикши (*Empetrum* sp.) и кижуча. Для этого вылавливали слегка лощавого осеннего кижуча, мясо отваривали, отделяли от костей и толкли ложкой. Затем добавляли свежую шикшу и жир-чекну. Другой рецепт включал отварную лощавую нерку, жир-чекну и квашенные клубнелуковицы *алугах* (*Fritillaria camschatcensis*). Вместо квашеных, могли добавлять сырые или отварные дольки этого растения [ПМА: Сушков С. И., 27.11.2006; Яковлев Г. М., 6.06.2014]. Раньше толкуши стояли на каждом столе. Сегодня это блюдо вышло из употребления, последней его (без добавления кислого жира) готовила М. С. Кузнецова, урождённая Березина.

После того, как в XIX в. на острова стали регулярно завозить соль, рыбу начали засаливать в деревянных бочонках [42, с. 179; 2, с. 19]. Обычно для засолки брали нерку или жирного августовского серебристо-синего «судачка», реже – кижуча. Зимой рыбу отмачивали, ели сами и давали собакам. Сегодня сухой посол по-прежнему практикуется, но не так часто, как 20 лет назад. Любую рыбу

предпочитают морозить, глазировать и хранить в морозильных камерах.

Что касается красной икры, командорские алеуты редко заготавливали её для собственного потребления. Все представители старшего поколения единодушно утверждали, что икру для себя не сушили, не квасили и не солили. Здесь остаётся в чести только свежая малосольная «пятиминутка» (выдерживается в растворе соли 5 минут).

Лечебное и диетическое средство

Горбуша никогда не пользовалась большой популярностью у островных жителей, поскольку недостаточно жирна. При этом она нежная и сочная, особенно когда вошла в реку и готовится к икрометанию. Поэтому рыба во все времена считалась «самою безвредною и здоровою для больных и страдающих хроническими болезнями» диетической пищей [13, с. 406]. То же самое относится к её икре.

Другим важным объектом была треска. В первой половине XX в. командорцы специально вытапливали тресковый жир. Для этого с сырой печени удаляли плёнку и держали её на раскалённой сковородке. Вытопившийся при запекании *таках* жир тоже не выливали, а собирали в отдельную ёмкость. Многие подавали жир к чаю, в нём обмакивали кусочки хлеба или сухой юколы. Оставшиеся после вытапливания печёночные шкварки, или «ошурки», тоже не выбрасывали – их подсаливали, перчили и ели с хлебом [ПМА: Яковлев Г. М., 6.06.2014].

Детям давали тресковый жир как лекарство для профилактики рахита и лёгочных заболеваний. Восточные алеуты рассматривали рыбий жир не только как общеукрепляющее средство, благотворно влияющее на рост костей, профилактику туберкулёза и сердечно-сосудистых заболеваний, но также как ранозаживляющее [13, с. 261]. Жир наносили на застарелые раны (аналогичным образом использовали лисий жир на Лисьих о-вах и песцовый – на Командорских).

Иное применение:

татуировки, клей, материал для декорирования

Алеуты и кадьякцы наносили **татуировки** при помощи рыбьих костей, натирая проколотые места чёрной «земляной»

(минеральной) краской. В 1752–1755 гг. мореход Пётр Башмаков сравнивал жителей о. Адак с чукчами за характерный орнамент: «рожи шитыя» [1, л. 20 об.; 15, с. 364]. На Командорах нанесение татуировок не практиковалось, но старожилы рассказывали, что в конце XIX в. на о. Медном жила старуха с изображением байдарки на подбородке [ПМА: Тимошенко В. Т., 02.2007; 27.07.2015]. Скорее всего, что женщина имела кадьякские корни и переселилась на остров в 1888 г. в составе курильской группы, ранее несколько лет жившей на юге Камчатки.

Существует несколько рецептов приготовления рыбьего **клея**. Первые два предполагают использование очищенной от чешуи измельчённой рыбьей кожи. В XVIII в. кадьякцы использовали лощавого лосося: «Из кожи красной рыбы, очищенной от мяса и чешуи, варят клей – *Apiitak*, для чего якобы лучше всего использовать кожи отощавших к осени после икрометания рыб». Лисьевские алеуты поступали аналогичным образом: «Кожей большей частью трески и кеты пользуются они вместо клея: очищают кожу зубами от чешуи, и если что-нибудь хотят приклеить, то мелко её разрезают и варят в раковине с водой; также они заматывают куски кожи в сухую траву, чтобы склеить что-либо наспех, и держат их под огнём для набухания. Клей называется у них *Tschihijak*» [48, с. 75, 82]. На восточном диалекте клей называют *chiitxaagasi*; упомянутое Мерком слово *chixuaka*х (*чиигитхаадал*, *чихтукидак*) переводится как «липкий» [49, р. 137, 146; 14, с. 69; 16, с. 149]. С приходом русских в обиход вошло слово *kliiya*х (*клиийах*).

Ещё одним рецептом поделился алеут Билл Черепанов: взять 8 глазных яблок трески и выварить их в открытой посуде, затем остудить и пальцами размять содержимое, чтобы получилась однородная масса (попутно удаляя лишние шкурки). Если клей вышел слишком густым, добавить несколько капель воды и тщательно перемешать [62, р. 146]. Из глаз трески получался прекрасный клей. Его хранили в кишечных «тюбиках». Для этого брали небольшой кусок вычищенного кишечника тюленя и заполняли его клейкой массой. Оба конца герметично завязывали. Клей хранили в тёмном прохладном месте.

Рыбий клей имел самое разнообразное применение. В частности, при помощи клея

из глаз трески наживляли каменное лезвие к наконечнику боевого копья [52, р. 83]. На Командорских о-вах также было известно о приготовлении традиционного клея.

Со слов того же Б. Черепанова, для получения красной **краски** *uluuda*х («красный») использовали *atxidam amgii* (кровь трески) [62, р. 146; 49, р. 436]. Детали рассказчик не помнил. Но известно, что плазма любой крови выступала в качестве связующего компонента: «Стрелы и дощечки мажут красною краскою, которую достают из утёсов, и разводят её на воде[,] отстаивающейся от крови: от чего краска так крепка бывает, что ни дождём, ни солёною водою не смывает» [34, с. 161].

В качестве **материала для декорирования** плетёных из береговой травы изделий Порчер указывал тонкие белёсые полосы пищеварительной системы калашки. Он утверждал, что в начале XX в. их использовали жители о. Атту [58, р. 576]. Однако это утверждение требует проверки.

Сказки и поверья

Самый известный фольклорный сюжет, затрагивающей «рыбную» тематику, отражён в сказке «Атхилиях». Правильное произношение слова – *атхида*х (*atxida*х), это треска. Впервые текст в обработке Л. Иванова был опубликован в журнале «Полярная звезда» (1976, № 4). Затем он вошёл в сборник «Легенды и мифы Севера» (1985), а позже – в небольшую брошюру «Атхилиях. Рецепты от С. Тимонькина» (1997) [29, с. 324–326; 8]. Вероятно, сказка была записана на Командорах, но в результате литературной обработки была сильно искажена.

Сюжет следующий: жил со своими детьми овдовевший алеут. Жил бедно. Однажды он нашёл на берегу двух живых ещё *атхида*х, выброшенных морем. Большую рыбину он повесил на вешала, а другую принёс детям. Но к тому времени все, кроме младшего сына, умерли, а вскоре скончался и сам отец. Мальчик вырос и вспомнил о второй рыбине, посмотрел – а от неё остались кожа да кости. Спросил он у женщин селения, как они обтяжки для байдар шьют, и одна девушка согласилась ему помочь. Вместе они смастерили небольшую шлюпку: из костей трески сделали каркас, из хвоста – руль, обтянули её рыбьей кожей, а «из куллаха, самой большой волшебной кости, планку для мачты».

Юноша ушёл в море, но ему не было удачи до тех пор, пока он не обратился к лодке-*атхидах*. *Кулах* зашевелилась и указала нужное направление. Там он встретил китов и загарпунил самого крупного. Три дня кит носил его по морю, а затем выбился из сил и сдох. Когда юноша вернулся с добычей, старики признали его лучшим охотником, дали ему имя *Атхидах* и вскоре избрали тойоном.

Кулах (*qulax*) переводится как «ключица», а близкое по звучанию *кулих* (*kulix*, *kuligix*) – это мидельвейс, т. е. центральный верхний брус байдарки [49, р. 247, 334]. По сути, идущей от люка к носу и от люка к корме мидельвейс – это и есть «ключица» байдарки. Слегка сместившись, он «подсказал» курс. То есть в первоначальном варианте была не парусная шлюпка и не байдара, а однолючная байдарка. Структурный элемент с китом даёт отсылку к Лисьим о-вам, где традиционно проводился этот промысел. Но и здесь имеет место вольная трактовка – кит должен был три дня лежать на дне, а затем всплыть.

Вторым объектом являлся довольно редкий для акватории Командорских и обычный для Алеутских о-вов круглופёр шаровидный (*Eumicrotremus orbis*, у Гребницкого – *E. spinosus*). Этот небольшой (обычно не более 12 см в длину) потешный пинагор имеет на коже многочисленные жёсткие шипики. Согласно алеутского поверья, круглופёр лечил женщин от бесплодия. Стоило незаметно подложить его «под место, на которое сядет женщина», и первое же совокупление гарантировало зачатие [20, с. 333]. Алеутки, как правило, сидели на корточках. Смысл действия заключался не в том, чтобы усадить бедолагу на колючку, а лишь вызвать лёгкое раздражение в интимном месте.

Если учесть, что поверье зародилось во времена, когда исподнего не носили, последнее было неизбежно. Гребницкий считал, что спровоцированное таким способом возбуждение могло послужить залогом будущего успеха.

Ещё один мотив связан с его собратом, неоднократно упоминавшимся круглופёром голым (*Aptocyclus ventricosus*). Паллас писал, что этой странной рыбке, напоминающей бесформенного головастика-переростка, аборигены Камчатки вменяли в вину «*похотливое кровосмешение*». Считалось, что круглופёры смотрят снизу вверх на «*сокровенные места под платьями проходящих по литорали женщин*», и их взгляды при этом исполнены развратного желания. Также он отмечал, что курильцы (по другой версии – камчадалы) «*в один голос утверждали*», что рыба вырастает размером с кита и переворачивает рыбацкие лодки [56, р. 16; 57, р. ССХ–ССХІ; 39, с. 116].

Автор выражает сердечную благодарность командорским алеутам, щедро делившимся своими знаниями: Геннадию Михайловичу Яковлеву (1935–2022); Василию Геннадьевичу Новикову (1976 г. р.); Дорофею Семёновичу Березину (1946–2018); Геннадию Игнатьевичу Бадаеву (1940–2012); Михаилу Михайловичу Бадаеву (1942–2010); Сергею Ивановичу Хорошеву (1946–2008); Сергею Илларионовичу Сушкову (1922–2008); Вере Терентьевне Тимошенко (1927–2021); Валентине Михайловне Кияйкиной (1924–2015); Евдокии Сергеевне Климовой (1945 г. р.); Марии Семёновне Кузнецовой (1948–2018); Клавдии Терентьевне Ладыгиной (1944–2011) и многим другим хранителям культурных традиций.

1. АРГО [Архив Русского географического общества]. Р. 60. Оп. 1 № 2. Полонский А. Перечень путешествий русских в Восточном океане с 1743 по 1800 год.
2. Научный архив МАЭ [Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого]. Ф. К–V. Оп. 1. П. 106. *Хабаров В. П.* Алеуты (предп. 1938).
3. РЭМ [Российский этнографический музей]. Ф. 1. Оп. 2. Д. 602. Переписка с Н. П. Сокольниковым о собирании этнографических материалов алеутов, чукчей и других народов Севера в Анадырском крае и на Командорских островах. 1904–1915.
4. СПФ АРАН [Санкт-Петербургский филиал Архива Российской академии наук]. Ф. 851. Оп. 1. Д. 5. *Гребницкий Н. А.* Тетрадь с Заметками о острове Беринг (1877–1881).
5. Library of Congress (Washington). D. 45. Reel 66. Журнал Священника Иакова Нецветова о разных случаях и действиях с 1 Мая 1828 года по 1843 год.
6. Алеуты : кат. коллекций Кунсткамеры / авт.-сост. С. А. Корсун ; отв. ред. Ю. Е. Березкин. СПб. : Наука, 2014. 384 с.

7. Аникин А. Е. Этимологический словарь русских диалектов Сибири. Заимствования из уральских, алтайских и палеоазиатских языков. 2-е изд. М. : Наука, 2000. 768 с.
8. Атхилах: рецепты от [С. В.] Тимонькина (алеутская национальная кухня) : малая нар. энцикл. среды обитания и образа жизни аборигенов Камчатки и Командорских о-ов / Фонд компенсации (в пользу народов Севера). Петропавловск-Камчатский : [б. и.], печ. 1997 (ООО «СЭТО-СТ»). Вып. 2. 39 с.
9. Барабаш-Никифоров И. И. В стране ветров и туманов. М. ; Л. : Всесоюз. кооп. объедин. изд-во, 1934. 92 с.
10. Он же. Каланы, котики, голубые песцы. М. ; Л. : Всесоюз. кооп. объедин. изд-во, 1937. 96 с.
11. Беклемишев Н. Н. О Командорских островах и котиковом промысле: лекции, читанные в морском собрании и морском музее мичманом Беклемишевым. СПб. : Тип. Мор. М-ва, 1884. 58 с.
12. Берг Л. С. Рыбы пресноводных вод СССР и сопредельных стран. М. ; Л. : Изд-во АН СССР, 1948. Ч. 1. 466 с.
13. Вениаминов И. Записки об островах Уналашкинского отдела, составленные И. Вениаминовым. Часть 2. СПб. : Издано Рос.-амер. компанией, 1840. 409 с.
14. Он же. Опыт грамматики алеутско-лисьевского языка. СПб. : Тип. Имп. акад. наук, 1846. 120 с. Перепеч. с изд. 1799 г. с испр. и доп.
15. Георги И. Г. Описание всех обитающих в Российском государстве народов: их житейских обрядов, обыкновений, одежд, упражнений, забав, вероисповеданий и других достопримечательностей. СПб. : Рус. симфония, 2005. 816 с.
16. Головкин Е. В. Словарь алеутско-русский и русско-алеутский. СПб. : Просвещение, 1994. 320 с.
17. Грацианов В. И. Опыт обзора рыб Российской империи в систематическом и географическом отношении // Труды отдела ихтиологии Русского общества акклиматизации животных и растений. М., 1907. Т. 4. 567 с.
18. Гребницкий Н. А. Записка о Командорских островах // Сборник главнейших официальных документов по управлению Восточной Сибирью. Иркутск, 1882. Т. 3, вып. 2. С. 43–125.
19. Он же. Командорские острова. СПб. : Тип. В. Киршбаума, 1902. 41 с.
20. Он же. Список рыб, водящихся у о-вов Командорских и п-ова Камчатки // Вестник рыбопромышленности / Орган Имп. рос. об-ва рыболовства и рыболовства. 1897. Т. XII, вып. 6–7. С. 323–339.
21. Давыдов Г. И. Двукратное путешествие в Америку морских офицеров Хвостова и Давыдова, писанное сим последним. Часть 2. СПб. : Мор. тип., 1812. 224 с.
22. Золотухин С. Ф. Древнее рыболовство в районе Хабаровска. Хабаровск : Ковчег, 2013. 128 с.
23. Ильина Е. Д. Островное звероводство. М. : Междунар. кн., 1950. 302 с.
24. Кардакова-Преженцова Е. А. Водорослевая растительность Командорских островов // Известия ТИНРО [Тихоокеанского научно-исследовательского института рыбного хозяйства и океанографии]. 1938. Т. 14. С. 77–105.
25. Каталог особо ценных единиц хранения государственных и муниципальных музеев Камчатского края. Петропавловск-Камчатский : Камчатпресс, 2010. 302 с.
26. Коровин И. Рапорт морехода и передовщика судна «Св. Живоначалъная Троица» Ивана Коровина с товарищами прапорщику Т. И. Шмалеву об их плавании и пребывании на островах Уналашке и Умнаке в 1762–1765 гг. // Русские открытия в Тихом океане и Северной Америке в XVIII в. М., 1948. С. 120–146.
27. Крашенинников С. П. Описание земли Камчатки. М. ; Л. : Главсевморпуть, 1949. 841 с.
28. Кузмищев П. Собрание особенных, или имеющих другое значение слов и некоторых выражений, употребляемых на Камчатке // Москвитянин : журн., изд. М. Погодиным. М., 1842. Ч. 2, № 3. С. 237–259.
29. Легенды и мифы Севера. М. : Современник, 1985. 400 с.
30. Лисянский Ю. Ф. Путешествие вокруг света в 1803, 4, 5 и 1806 годах, по повелению его императорского величества Александра Первого, на корабле «Неве», под начальством флота капитан-лейтенанта, ныне капитана 1-го ранга и кавалера Юрия Лисянского. СПб. : Тип. Ф. Дрехслера, 1812. Ч. II. 339 с.
31. Меновицков Г. А. Алеутско-русский словарь. Томск : Том. гос. пед. ин-т., 1977. С. 137–198.
32. Редько Б. А. Алеуты Командорских островов // Производительные силы Дальнего Востока. Хабаровск, 1927. Вып. 5. С. 69–112.
33. Сарычев Г. А. Путешествие флота капитана Сарычева по Северовосточной части Сибири, Ледовитому морю и Восточному океану, в продолжение осьмидесяти лет, при Географической и Астрономической морской экспедиции, бывшей под начальством флота капитана Биллингса с 1785 по 1793 год. СПб. : Тип. Шнора, 1802. Ч. I : От начала экспедиции, с 1785 по 1790 г. 187 с.

34. Сарычев Г. А. Путешествие флота капитана Сарычева по Северо-восточной части Сибири, Ледовитому морю и Восточному океану, в продолжение осьми лет, при Географической и Астрономической морской экспедиции, бывшей под начальством флота капитана Биллингса с 1785 по 1793 год. СПб. : Тип. Шнора, 1802. Ч. II : Со времени отправления из Петропавловской гавани до окончания экспедиции. 192 с.
35. Соловьёв И. Рапорт морехода Ивана Соловьёва прапорщику Т. И. Шмалеву о его пребывании на Алеутских островах в 1764–1766 гг. // Русские открытия в Тихом океане и Северной Америке... С. 146–170.
36. Стеллер Г. В. Описание Земли Камчатки. Петропавловск-Камчатский : Новая кн., 2011. С.13–405.
37. Суворов Е. К. Командорские острова и пушной промысел на них. СПб. : Тип. В. Киришбаума, 1912. 324 с.
38. Татаренкова Н. А. Местные названия основных видов рыб, добывавшихся на Командорских островах // Сохранение биоразнообразия Камчатки и прилегающих морей : материалы XXI Междунар. науч. конф. Петропавловск-Камчатский, 2020. С. 118–122.
39. Она же. Рыбы, названные в честь Стеллера // Aus Sibirien – 2017 : науч.-информ. сб. Тюмень, 2020. С. 112–119.
40. Тихменев П. А. Историческое обозрение образования Российско-американской компании и действий её до настоящего времени : в 2 ч. СПб. : Тип. Э. Веймара, 1863. Ч. 2. 389 с.
41. Тюшов В. Н. По западному берегу Камчатки. СПб. : Тип. М. Стасюлевича, 1906. 521 с. (Записки Императорского Русского географического общества по общей географии. Т. XXXVII, № 2).
42. Хлебников К. Т. Русская Америка в неопубликованных записках К. Т. Хлебникова / ред.: Р. Г. Ляпунова, С. Г. Федорова. Л. : Наука, 1979. 280 с.
43. Черепанов С. Сказка тотемского купца Степана Черепанова об его пребывании на Алеутских островах в 1759–1762 гг. // Русские открытия в Тихом океане и Северной Америке... С. 113–120.
44. Черский А. И. Командорский песок // Материалы по изучению рыболовства и пушного промысла на Дальнем Востоке. 1919 г. Токио, 1920. Вып. 1. С. 60–107.
45. Шейко Б. А. Видовой состав морской ихтиофауны акватории Командорских островов (предварительные результаты) : науч. отчет. СПб., 2005. На правах рукописи.
46. Шелихов Г. Российского купца именитого Рылского гражданина Григорья Шелехова первое странствование с 1783 по 1787 год из Охотска по Восточному Океану к Американским берегам... Град Св. Петра : [Тип. Сытина], 1793. 172 с.
47. Эскимосы Аляутик : кат. коллекций Кунсткамеры / авт.-сост. С. А. Корсун ; отв. ред. Ю. Е. Березкин. СПб. : Наука, 2010. 464 с.
48. Этнографические материалы Северо-Восточной географической экспедиции. 1785–1795 гг. / сост. З. Д. Титова ; под ред. И. С. Вдовина. Магадан : Магад. кн. изд-во, 1978. 176 с.
49. Bergsland K. Aleut Dictionary. Fairbanks, Alaska : Alaska Native Language Center & University of Alaska Fairbanks, 1994. 755 p.
50. Dybowski B. J. Wyspy Komandorskie. Lwow : Związkowój drukarni we Lwowie, 1885. 105 s.
51. Garibaldi A. Medicinal Flora of the Alaska Natives. Anchorage : Environment and Natural Resources Institute, 1999. 199 p.
52. Jochelson W. Archaeological Investigation in the Aleutian Islands. Salt Lake City : The University of Utah Press, 2002. 145 p. Reprint from Carnegie Institution of Washington, 1925 (Publication No. 367).
53. Он же. History, Ethnology and Anthropology of the Aleut. Salt Lake City : The University of Utah Press, 2002. 91 p. Reprint from Carnegie Institution of Washington, 1933 (Publication No. 432).
54. Jonaitis A. Tlingit halibut hooks: an analysis of the visual symbols of a rite of passage. New York, 1981. 48 p. (Anthropological papers of the American Museum of Natural History. Vol. 57. Pt. 1).
55. Morozewicz J. Komandory. Studium geograficzno-przyrodnicze. Warszawa : Wydawnictwo Kasy im. Mianowskiego Instytutu Popierania Nauki, 1925. IX–XIV. 230 s.
56. Pallas P. S. Spicilegia zoologica: quibus novae imprimis et obscurae Animalium species, iconibus, descriptionibus atque commentariis illustrantur. Berolini, 1769. Vol. 7. 42 p.
57. Pennant T. Introduction to the Arctic Zoology. London : Printed for R. Faulder, 1792. Vol. 3. 342 p.
58. Porcher C. G. Aleut Basketry // The Craftsman. New York, 1904. Vol. 5 : October 1903 – March 1904. P. 575–583.
59. Schofield J. J. Discovering Wild Plants (Alaska, Western Canada, the Northwest). Anchorage-Portland : Alaska Northwest Books, 2003 (copyright 1989). 355 p.
60. Stejneger L. Eine Umsegelung der Berings-Insel // Deutsche Geographische Blätter. Bremen, Deutschland, 1885. Band VIII, heft 3. P. 225–273.
61. Stewart H. Indian Fishing: Early Methods on the Northwest Coast. Seattle : University of Washington press, 1982 (Copyright 1977). 181 p.
62. Unugulux tunusangin. Oldtime stories / ed. with intr. by R. Hudson. Unalaska : Unalaska City School District, 1992. 240 p.