

Еновский был одет в выцветшую и довольно просторную чёрную робу, в такого же цвета, видевшую непогоду, фуражку и поношенные и, как видно, давно нечищенные кожаные сапоги с широкими голенищами. Всё это вместе с дрябловатым и серым лицом без бороды и усов, коротко стриженными и седыми волосами и усталыми глазами делали его похожим на обыкновенного рабочего. Однако я знал, что он прекрасно владел как русским, так и японским языками.

На морском берегу и на заводе работали исключительно японцы, а на обработке рыбы, выловленной в реке и шедшей в посол, трудились русские рабочие. На морском берегу горбушу ставным неводом ловили японцы, а на речном — закидным — местные жители, съехавшиеся на лошадях и сплывшие на батах из Начик, Малок, Апачи и Большерецка. Снастями и кунгасами их обеспечивал Еновский. Собравшиеся рыбаки выбирали артельщика, наказывали ему условия работы и цену за штуку сданной горбуши. Артельщик вступал в переговоры с Еновским. Обе стороны после многократных и упорных торгов из-за цены на рыбу, наконец, с одобрения членов всей артели, приходили к согласию, и промысел с появлением горбуши начинался.

Надо заметить, что условия промысла для рыбаков были тяжёлыми. На песчаной кошке не имелось дров, поэтому рыбаки приплывали вместе с паромом сушняка. Жили в палатках и готовили пищу попарно. Никакой спецодежды Еновский не выдавал. Хозяин, конечно же, мог предложить продукты в виде круп, консервов и жиров, но при наличии дармовой рыбы разве могли рыбаки на промысле позволить себе такую роскошь, как неоправданную трату будущего заработка?

Вставали с рассветом, готовили завтрак и к восходу солнца с великим трудом притоняли первый невод. Это делали всей артелью с таким расчётом, чтобы рыба не залегла. Стоя по колено в воде по двое, обутые в бродни рыбаки брались за ручки глубоких носилок и вычерпывали копошившуюся горбушу из невода в кунгас. Заполненный до отказа кунгас сплавляли к речной пристани и освобождали его при помощи

полусогнутых пик из проволоки, выбрасывая улов на пристань. Тут же рыбу пересчитывал и принимал учётчик Еновского.

При вычерпывании рыбы из невода студёная вода с хребтов леденила мокрую грудь и живот. Как бы хорошо не были сшиты и густо смазаны медвежьим жиром бродни, они всё равно промокали. Частые дожди и холодные туманы действовали на психику рыбаков удручающе.

Но вот сезон промысла, длившийся месяц, заканчивался, артельщик распределял весь доход на пай, и каждый мог приобрести в складе Еновского из имевшегося наличия всё, что желал. Первым товаром считалась мука. Закупали её на год, в основном ржаную и так называемую «сеянку», и кулёчек или два белой муки для выпечки сдобы к торжественным дням и куличей на Пасху. Остальная часть заработка тратилась на приобретение риса, чая и растительного масла. Сахар, как предмет роскоши, покупался детям на гостинцы и для праздников к столу гостям.

Оставив Еновскому заявку на разные товары, которые желали получить в следующем сезоне, рыбаки уплывали на заполненных продуктами батах по своим сёлам. Предприниматель, погрузив свою продукцию на пароходы, отправлявшиеся в порты Японии, Китая и Формозы (ныне остров Тайвань. — *Ред.*) покидал участок. Опустевшая кошка оставалась наедине с долгими и свирепыми штормами до будущего сезона.

ВО ВРЕМЯ ДВУХ НОВЫХ ВОЙН

О Первой мировой войне, начавшейся в 1914 году, участницей которой была и Россия, помню смутно. К моменту подписания Версальского мирного договора, закрепившего в 1919 году победу стран Антанты над Германией, мне было около девяти лет, поэтому мои сведения о реакции жителей Большерецка на эти события весьма отрывочны и могут показаться наивными.

Знаю, что поп иногда читал в церкви проповеди об издевательствах военных противника над мирными жителями

России, а также служил молебны о ниспослании победы над Германией, после окончания которых он раздавал плакаты, где изображались зверства врага и страдания мучеников. На одной из так называвшихся тогда у нас «картинок» был изображён немецкий солдат в остроконечном шлеме с подде-тыми на штык двумя младенцами.

В то время Польша входила в состав Российской Империи и была её генерал-губернаторством. К участию в войне с Германией не привлекалась, поэтому приходилось слышать такие рассуждения деревенских «политиков»:

— Если бы Варшава вступила в войну, то германцу туго бы пришлось!

В моём детском уме невольно возникал вопрос: «И чего бы этой Варшаве не выступить?»

Не стоит приводить другие суждения, подобные первому, однако они дают основание предположить, что население Большерецка о войне с немцами было тогда достаточно осведомлено.

Вести о свержении царя, последовавших за ним событиях, петропавловское начальство, а заодно наш пристав и батюшка, несомненно, знавшие о случившемся, до населения не доводили, надо полагать, умышленно.

Соприкасаясь на рыбных промыслах с русскими рабочими, жители вскоре узнали о происходящем на материке, поняли, что к чему, и при согласовании с Еновским очередной цены на горбушу-сырец стали более упрямыми.

Вот что написал мне 28 мая 1978 года о том периоде старший брат Николай, родившийся в 1905 году и живший в городе Пятигорске:

«Ты спрашиваешь об условиях промысла рыбы на кошке. Выплывали на рыбалку из Большерецка с пальбой из ружей “на счастье” сразу же после Петрова дня и промышленяли рыбу до Ильина, работая всего двадцать дней.

Когда мы сдавали рыбу Еновскому, нашей артелью заключался с ним договор на ежедневную сдачу горбуши в количестве ста двадцати тысяч штук. Это обязательство, как правило, рыбаки выполняли.

За одно притонение, как ты пишешь, действительно, вылавливали до семи кунгасов чешуйчатого золота, в каждом из которых я сам, работая счётчиком на пристани, насчитывал от 4 800 до 5 500 штук горбуш.

Кроме нашей артели, состоявшей в основном из жителей Большерецка, была ещё вторая. Она считалась гораздо слабее первой и сдавала, конечно же, меньше, в пределах до ста тысяч особей в день.

Еновскому продавали горбушу по четверти копейки за штуку, а потом, в последующие годы, когда её стали принимать рыбопромышленные организации государственного сектора при советской власти, цена поднялась до трёх четвертей, то есть повысилась в три раза».

В упомянутое время, когда в разгаре была гражданская война на Дальнем Востоке, а его территория продолжала оставаться оккупированной объединёнными силами Японии и США, Еновский стал проявлять некоторую уступчивость. В результате рыбаки близлежащих к кошке сёл стали зарабатывать больше прежнего, вследствие чего в Большерецк пришёл относительный достаток.

Теперь после рыбалки каждый, плавая на кошку по несколько раз, привозил оттуда вдоволь разной муки, топлёное свиное сало, не менее двух однопудовых банок с растительным маслом и столько же с керосином, сахару по три куля, из которого потом варили всю зиму брагу, рису куля по два и многие другие товары и предметы домашнего обихода, в том числе и снаряжение для охоты. Теперь никого в семьях в части потребления хлеба, сахара и других покупных продуктах не ограничивали. Кроме того, с промыслов приплывали одетые в длинные резиновые сапоги, непромокаемый плащ с зюйдвесткой на голове и в такие же проолифленные шаровары.

Особенно запомнилась тёмно-синяя роба из грубой материи — «демиса». Брюки этой робы напоминали современные джинсы. Они имели по два кармана сзади, спереди и по бокам. Кроме того, два продолговатых боковых кармана предназначались, очевидно, для инструментов. Все восемь

принимали её от местных рыбаков за гроши. Эти промыслы были маломощными. Они состояли из пары или одного барака для рабочих и хозяина участка или его доверенного лица, помещения для засолки икры и склада, сооружённых из тонких досок или циновок. Поставку горбуши-сырца обеспечивали два-три кунгаса и один невод. Рыба в основном солилась японским посолом в штабелях и хранилась на воздухе, прикрытая сверху циновками.

Одного из таких арендаторов по фамилии Гурин я знал в лицо. Его я видел, будучи подростком, на промысле, а потом ещё и у нас в горнице, когда он, очевидно, не уплыл своевременно на пароходе, проезжал Большерецк, следуя в Гавань².

Начиная от тринадцатой версты на север, участки располагались на более низкой части кошки. Поэтому волнами, перехлёстывавшими во время зимних штормов из моря через кошку в реку, уничтожались добрая половина, а то и все строения участка.

Я умышленно оставил без внимания владения богатого русского рыбопромышленника Еновского. Он имел самый первый участок, расположенный в шести верстах к северу от устья Большой реки и потому считавшийся самым богатейшим по наличию горбуши. Правительственные чиновники, выступавшие в роли арендодателей от имени России, очевидно, желали сохранить этот ценный участок за русскими поданными, поэтому для японских рыбопромышленников он был закрыт. Но, как мне кажется, чтобы приобрести этот желанный участок, японские рыбопромышленники овладели им через подставное лицо, которым и являлся вышеупомянутый Еновский³. Этот факт я основываю на схожести строений, оборудования, плавсредств и способов организации работ с японскими на их заводе, стоявшем, как было упомянуто выше, на двенадцатой версте.

Что представлял собой рыбопромышленный участок и его могущественный владелец Еновский? Когда я был подростком, мы с отцом приплыли из Большерецка на бату по Большой реке к «заводу Еновского», так этот участок тогда назывался. Первым делом я побежал к морскому берегу, чтобы

проверить точность рассказов односельчан, что у моря другого берега не видать. Убедившись в правоте услышанного, полюбовавшись волнами, катерами с кунгасами на буксире, сновавшими между берегом и стоявшими на рейде двумя пароходами, я набрал в карманы ракушки и побежал через территорию рыболовного участка к нашему бату, оставленному на речном берегу.

От трёх высоченных заводских труб, дымивших круглые сутки, волочился длинный чёрный шлейф. Паровая лебёдка на морском берегу легко вытаскивала из воды на сушу при помощи покатов (круглых брёвен, подкладываемых под днище. — *Ред.*) заполненные горбушей кунгасы. Рядом громоздились штабеля соли и ящичков с порожними банками для консервирования рыбы. В заводском корпусе шелестели трансмиссии и щёлкали автоматы. Возле речного берега тархтел движок электростанции, кругом была чистота, деловая суета рабочих, что наводило на мысль о чётком и хорошо организованном ритме производства на промысле.

В воздухе, смешанном с морским запахом и выхлопными газами, выделялся ещё и запах тука, приготовлявшегося из отходов горбуши, который сушили на разостланных циновках на песчаной территории участка. На морском и речном берегу высились деревянные пристани для приёма выловленной горбуши. Кроме заводского корпуса, имелось здание для засолки икры, строения для подсобных работ и вспомогательного производства, такие же дощатые, лёгкого типа, как и все сооружения, включая и бараки с нарами для жилья рабочих.

Заметив отца, разговаривавшего с пожилым мужчиной лет пятидесяти, я подошёл к ним. Я не думал, что мой отец, обыкновенный житель Большерецка, в поношенной одежке и коротких торбасах, запросто может беседовать с таким влиятельным человеком, как Еновский. Тот в моём понятии олицетворял богатого вельможу, и потому должен был одеваться если не в золотую одежду, то, по крайней мере, не менее пышно, как, например, большерецкий полицейский пристав. Поняв, что передо мной сам Еновский, я стал внимательно его рассматривать.

карманов, кроме двойного шва, крепились медными заклёпками так же, как и четыре на тужурке. Эта рабочая роба была скромной и необычной, а главное — ноской и немаркой. Иногда, в добрые годы, такая одежда перепадала и подросткам, хотя в промысле рыбы на кошке мы не участвовали.

Оттуда же, от Еновского, после покупки необходимых товаров и продуктов желающие привозили кирпич, стекло и оцинкованное железо для строительства изб.

В последние два года существования упомянутого промысла и пребывания там Еновского, тот даже выделил катер. Он, буксируя по паре речных кунгасов, в большую воду доходил до самого Большерецка, а в летнюю, более малую, — только до устья реки Манаковой, доставляя продукты первой необходимости, каковые продавались большерецким жителям на кооперативных началах.

Эти и подобные им добродетельные жесты диктовались, несомненно, соображениями добрососедства на фоне революции в России и продолжавшегося на Дальнем Востоке сопротивления партизан и Красной гвардии белогвардейцам и войскам оккупантов. После конфискации рыбоконсервного завода промысел несколько лет бездействовал и был восстановлен в конце двадцатых или начале тридцатых годов, получив название в честь народного комиссара пищевой промышленности «комбинат имени Микояна». Позже, когда его работа перестала быть сезонной, этот промысел оброс жилыми постройками, и его переименовали в Октябрьский рыбокомбинат. К этому времени устье Большой реки удалилось от места прежнего владения Еновского вместо шести на полтора десятка вёрст.

Я не упомянул о судьбе недостроенной рыбопромышленником Большерецкой церкви. Она стояла в опустевшем селе примерно до 1931 года, а потом была разобрана совхозом имени Блюхера. Материал вывезли на центральную усадьбу, где из него соорудили дом для дирекции.

В 1972 году, во время моего посещения родных мест, в вышеупомянутом доме никто не жил. Он был уже в аварийном состоянии. Я отломил от листовенничного бревна ветхой сте-

ны кусочек древесины и спрятал его в карман как редкий сувенир, напоминавший о земле моих предков, который надлежит вечно хранить для будущих поколений.

ВЛАСТИ И ОБЯЗАННОСТИ

Исполнителем указаний уездной власти, находившейся в городе Петропавловске, являлся большерецкий полицейский пристав, который посредством сельского старосты, выбранного односельчанами, следил за их выполнением. Староста в свою очередь имел десятника, оповещавшего жителей о предстоящем собрании, назначении в каюры и выполнении других массовых поручений.

По инициативе старосты созывались сходки. На них обсуждали предстоящие общественные работы. Таковыми являлись строительство и ремонт мостов, выделение батов на переправы, установка тычек (вешек, отметок. — *Ред.*) вдоль пеших троп и нартовых дорог до соседних сёл, ремонт зданий церкви, школы, фельдшерского пункта и изб пристава, попа и учителя, заготовка дров для отопления этих же общественных зданий и жилых домов.

На общей сходке обсуждалось также поведение нерадивых каюров, лиц, не явившихся на общественные работы, и даже проступки отдельных селян, нарушавших моральные устои. Так, например, одного молодого человека за грубость с матерью и непослушание сходка приговорила к наказанию розгами, что тут же и было исполнено.

За особо тяжкие преступления уголовного и политического характера пристав высылал провинившегося в Петропавловск для возбуждения судебного преследования. В этом случае, употребляя давнее понятие, говорили, что виновного «сослали в острог». Слово «острог» всё ещё наводило на жителей прежний страх.

За малозначительные проступки, свидетельствовавшие о политической неблагонадёжности, на первый раз пристав ограничивался внушением или, как тогда говорили, «нагонем». Слово «нагоняй», сказанное взрослыми, я, подросток,

понимал в прямом смысле и потому думал: «Как этот грузный пристав при всех регалиях мог поспеть за бегающим вокруг избы виновником?»

«Нагоняи» могли, например, даваться по доносу попа за неаккуратное посещение церковной службы, за нелестные высказывания каюров или других лиц в адрес проезжавших начальников или властей. Следует пояснить, что «каюром» назывался всякий ездовой на собаках, но поскольку он возил почту и начальство не только на собаках зимой, но и летом на бату и пешком, то за таким лицом, отбывавшим общественную надобность, и укрепилось название «каюр». Два каюра зимой, например, возили начальство в пологе кутарной нарты, запряжённой пятнадцатью, а то и двадцатью собаками.

Вот какой случай произошёл с большевецким старостой. Грозный уездный начальник, следуя из Гавани, на переезде от Апачи до Большевецка был не удовлетворён установкой тычек, отмечавших путь по тундре. Разгневанный, он приказал старосте, чтобы тот завтра отправился пешком до следующего села Утки и следовал с такой поспешностью, что если его нагонит упряжка собак с начальником, то староста будет наказан розгами.

Ни свет, ни заря, рано утром, надев лёгкую одежду и обувь, староста побежал по шахме — припорошенной дороге — к Утке. Потный и окутанный паром, на противоположной стороне минувшей большой тундры он заметил нарту с пологом и упряжку собак. До Утки оставалось совсем небольшое расстояние, и он мог бы не опасаться за благоприятный исход пути, но проклятые собаки, увидев в конце тундры маячившую фигуру, с визгом пустились рысью и чуть было не догнали старосту. Едва поспев поравняться с окраиной села, староста упал в изнеможении, а мимо него тут же промчалась упряжка собак с восседавшим на нарте недовольным и важным начальником. После этого несчастный староста долго болел «нутром».

Другой раз такой же начальник из уезда, остановившись в этом же злосчастном селе Утки, велел вёзших его собак

довольно кормить юколой. Староста Утки на это ответил, что у них не только собакам, а и самим-то нечего есть.

— Как нечего? Значит, все вы здесь лентяи, потому и не заготовили корма? — спросил разгневанный начальник. — А коль так, то велю всех мужиков пороть розгами.

И он тут же отправил распоряжение большевецкому старосте, которому предписал выделить людей для исполнения его воли. Надо заметить, что малочисленное село Утки, не имевшее близкого соприкосновения с русскими, в культурном отношении и трудовых навыках значительно отставало от Большевецка. Потому его население, действительно, не особенно радело к работе. Во всяком случае, большевецкий староста, боясь ответственности за неповиновение, отрядил команду дюжих мужиков во главе с бывшим служакой из казаков, которые и совершили назначенную экзекуцию. После этого уткинские мужики долгое время оставались в Большевецке предметом насмешек.

ИНТЕЛЛИГЕНЦИЯ И ИСТОЧНИКИ КУЛЬТУРЫ

Батюшку никогда не называли «попом» и меньше всего — «священником». Иногда к нему обращались, называя «отцом», с добавлением имени. Я знал его с моих сознательных лет до момента расставания с Большевецком. Это был низкорослый, худощавый, с курчавой окладистой и небольшой бородкой, скромный старичок, по всей видимости, из метисов. Он служил, читал проповеди, венчал новобрачных, крестил и вёл учёт новорождённых, отпевал усопших в церкви и на кладбище, и соборовал на дому прихожан, отправлявшихся в иной, загробный, мир. Глядя на его камилавку и отделанную серебром и позолотой одежду, я обожествлял его и потому думал, что ему несвойственно даже отправление естественных надобностей.

Не получая от родителей и школы должных разъяснений, мы настолько были далеки от развития современных подростков, что я тогда никак не мог взять в толк, к какому полу относился батюшка. Если преподобный отец — мужчина,

то почему он носит одежду, подобную женской, думал я, имея в виду ризу. Кроме маскарада под Новый год, в женскую одежду никто из мужчин не рядился, а равно и не носил длинных волос. Удивляло опять же и то, что батюшка был обут в сапоги и имел бороду, тогда как женщинам это было не присуще. Прозрение наступило при следующих обстоятельствах.

Отец упромыслил медведя. В кулёк положили солидную порцию жирной свеженины и велели мне и сестре отнести батюшке. Встретил нас священник одетым по-домашнему, в хромовые сапожки и брюки, рябенькую рубашку и жилетку. Выйдя из сеней, мы увидели кучу мусора, а на ней — осколки битой фарфоровой посуды, свойственные обеспеченной и культурной семье. Эти «ценники» были различной величины и раскраски. Солидно заполнив ими мешочек, довольные, мы отправились к воротам штaketной ограды, но тут сестрёнка, увидев делянку зеленевшего лука, сказала:

— Смотри, сколько дикого лука растёт, — и стала поспешно его рвать и укладывать в мешочек. Я тоже не отставал.

Увлечённые, мы вдруг услышали сердитый стук по раме и увидели возмущённое лицо служителя церкви, который грозил нам пальцем. Полагая, что поп гневается из-за «ценников», мы содержимое мешочка высыпали на землю и, удручённые неудачей, молча оправались восвояси, боясь, как бы он не пожаловался на нас родителям и, не дай Бог, приставу. С этих пор у меня укрепилось в сознании, что священник — это не что иное, как мужчина, одевавшийся в церкви в женскую одежду.

Как батюшка, так и матушка были большие любители до горького причастия. Да и кто на месте батюшки удержался бы от угощения, если лучшее кушанье и первая рюмка редко встречавшейся водки или стакан хмельной бражки принадлежал ему.

Во время праздников — Рождества Христова, Крещения Господня и Пасхи — сразу же после службы в церкви батюшка отправлялся на нарте, запряжённой собаками, для служения торжественного молебна и кропления по избам. Несмотря на хозяйские приглашения со словами «неудно

ли, батюшка, выпить и закусить?», подобающие великому празднику и важности его особы, в первой части села пить вино священник воздерживался. Но следовало ему в очередной горнице с богато накрытым столом пригубить первую рюмочку, как дальнейшая служба по избам превращалась в совершенную путаницу молитв и непристойное поведение служителя церкви. Один раз, помню, на Крещение, вместо того, чтобы святой водой окропить иконы и избу, он, пьяный, так заехал мне, подростку, по лицу кропилом, что у меня долго потом болели глаза.

Но вернёмся к продолжению служения молебна по избам. В конце концов, батюшка так пьянел, что сопровождавшие каюры вынуждены были останавливать его, сваливали на одну из нарт и, оставив многие избы без почётного посещения и должного обряда, возвращались к дому, где его брeнное тело принимала матушка.

Кто-то из взрослых в нашем доме был именинником. Собрались гости и в том числе батюшка. Пока он был трезв, с ним почтительно вели беседу. Однако после первой же рюмки батюшка стал куражиться. Ничего не говоря, он тростью с изогнутой ручкой цеплял сидевших через ствол девушек и приятных молодых женщин за шею. От этой шутки, уважая священнический сан, гости сначала вежливо уклонялись, а потом, когда он всем надоел, родители велели мне отвести его к матушке. Мы с другом взяли его под руки, перебрали Мостовую и продолжили путь. Батюшка раскуражился пуще прежнего. Он беспрестанно останавливался, молча показывая на строения и встречавшихся животных. Иногда упирался ступнями в попавшуюся по дороге кочку, вырывался из рук и никак не хотел идти вперёд, а на улице уже смеркалось.

Нам стало страшно. Тогда я со слезами на глазах предложил напарнику, не обращая внимания на проделки пьяного шутника, силой отрывать его от кочек и спешно волочить ногами по земле, что ни есть силы. Я сильно боялся, как бы нас за такие бесцеремонные действия в отношении божьего человека тут же не наказал Господь, поэтому,

озираясь кругом, с часу на час ждал удара грома и молнии. К счастью, этого и ничего другого карающего не произошло, и мы с радостью поздно ночью избавились от попа, передав его в добрые руки матушки. После этого я долго избегал показываться батюшке на глаза, боясь, что он, вероятно, всё помнит, а потому расскажет родителям о моём грубом обращении с ним или сам накажет нас.

Несмотря на упомянутые недостатки, батюшка был добрым человеком, остатки причастия аккуратно допивал сам и, не взирая на наши шалости, случавшиеся во время службы, никогда подростков при всём честном народе в церкви на колени не ставил, и не таскал за уши из-за непрigотовленного урока в школе, где он учил Закону Божьему.

Да, я совершенно забыл об исповеди. Когда мы были первоклассниками, нас исповедовали всем классом. Но однажды, когда подрос, я предстал перед аналоем, чтобы исповедаться. Священник накрыл свою и мою голову бархатным покрывальцем и стал задавать вопросы.

— Не воровал ли ты?

Стоит ли признаваться, подумал я, если в какой-то раз стащил в чулане конфетку или кусочек кулича. И я решительно сказал: «Нет!»

— Не грубил ли родителям?

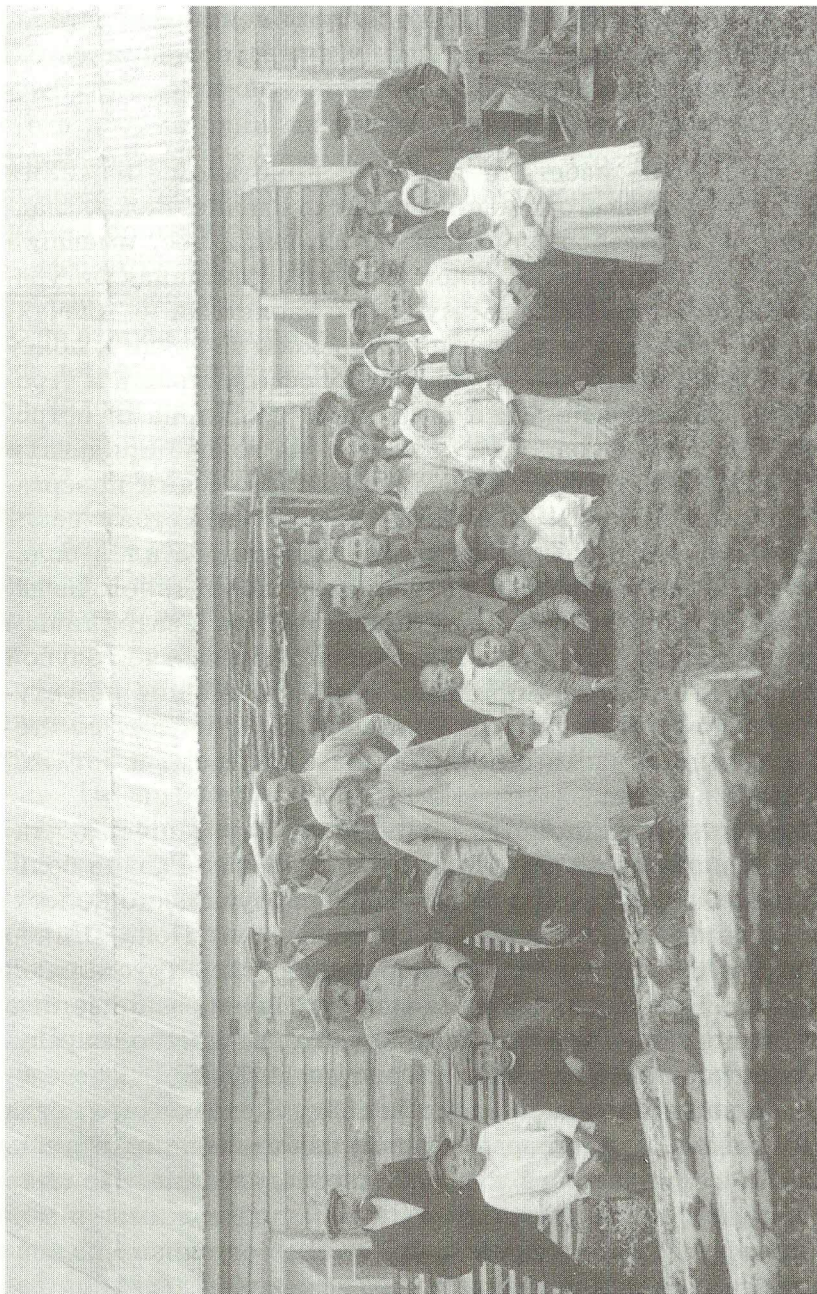
Если и грубил, опять подумал я, то за это был уже наказан. И я снова не признался. Видя мою непонятливость и несговорчивость, исповедник попросил, чтобы на его вопросы я отвечал только «грешен, батюшка». Исповедь, таким образом, скоро закончилась, я причастился и после однодневного поста поел с небывалым аппетитом.

Помню ещё одну встречу, но только уже с высшим духовным липом. Из Гавани проезжал через Большерецк архимандрит. Вместе с другими избами посетил и нашу. Справившись у родителей о поведении детей, он наделил каждого из нас ситцевым кулёчком с конфетами. Для нас, не балованных сладостями, фунт «Чёрной смородинки», когда каждая конфетка была завернута в бумажку, был равносильен получению богатого состояния!

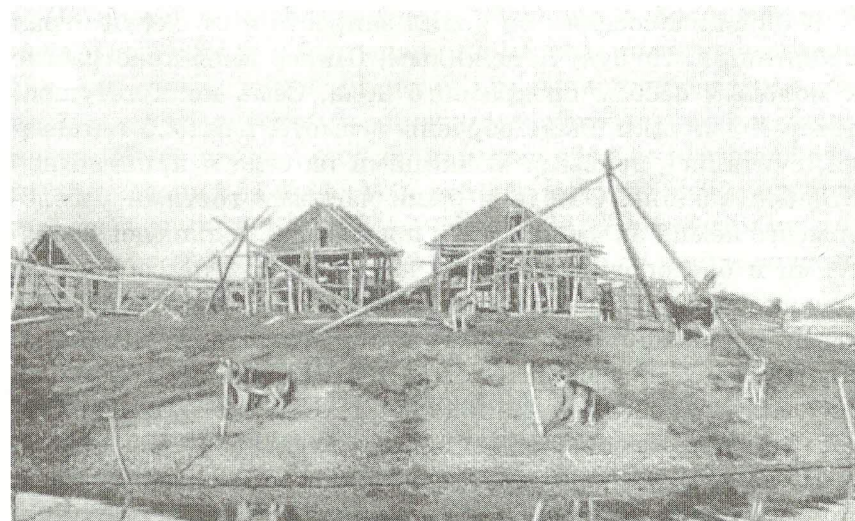
Я с нарочитой подробностью показал некоторые детали, желая тем самым лучше передать взаимоотношения духовного наставника с прихожанами, а попутно и показать частицу обычаев большерецких жителей.

Дети и бабы избегали встреч с приставом. Фамилия Шикер⁴ выдавала его немецкое происхождение. Белое, гладко бритое и холёное лицо портил длинный нос, имевший сходство со спинным плавником горбуши. Упитанная фигура, облачённая в светло-серый мундир с эполетами на плечах, шёлковой тесьмой через плечо и наискось по груди к поясу из благородной ткани придавали ему официальный и строгий вид. Лакированные, с широкими голенищами остроносые сапоги и фуражка с кокардой на голове придавали важность. Всё это при встрече и разговоре с ним повергало жителей в страх. В церкви он степенно стоял возле клироса, являя пример благопристойности. Жил в большей части просторной и светлой двухквартирной избы, крытой волнистым железом. Большие окна с затейливым рисунком на наличниках, выкрашенные в светло-голубой цвет, делали жилище привлекательным, внешне не уступавшим двум-трём другим большерецким избам, со стенами, защищёнными оцинкованным железом, и богатой отделкой внутри.

Моё близкое знакомство с приставом в домашней обстановке произошло не случайно. Отец привёз из Гавани большой пакет с сургучной печатью и велел вручить его приставу. Я испугался, но послушаться не посмел. Пока Шикер читал бумаги, я стоял около порога, любясь хрустальной сахарницей, отражавшей на кованом сундуке разноцветные лучи солнца. В душе я таил надежду, что, возможно, за услуги меня угостят конфетами. Пристав догадался и осведомился о наличии сахара в нашем доме. Я сказал, что когда сахар бывает, то его первым делом дают младшим и лишь после этого маленький кусочек перепадает мне. Пристав усмехнулся, взял сахарницу и высыпал содержимое в мои озябшие руки. Видно, другого угощения, состоящего из конфет, пряников или печения, у него не было.



Жители Большерецка в 1922 году. Фото С. Бергмана



На реке Гольцовке. Балаганы и собачий лагерь, 1910-е годы



Распаривание бата (из фондов КГБУ ККОМ)

К близким соседям он ходил запросто и от скуки играл в картишки. Не будучи пожилым, Шикер имел пристрастие к молодым особам прекрасного пола. Семь моих тётушек, дочерей дедушки, были обучены грамоте, неплохо танцевали, считались первыми модницами на селе и приятно выглядели внешне. Они-то и были частыми гостями у белобрысого немца на чаепитиях и праздниках, лакомясь сладостями и благородным вином, доставленным на собаках из Гавани. Один раз, помню, под Новый год, я встретил их весёлыми, в праздничных нарядах, густо обсыпанных конфетти. Читатель может посчитать это за вымысел, но я должен просить его набраться терпения до конца этой части, где он найдёт разъяснение об источниках культуры в Большерецке.

Но вернёмся к нашему герою, олицетворявшему высшую власть на селе и в волости. В дополнение к ранее сказанному о его хлопотах по строительству мастерской и организации обучения в ней молодёжи ремеслу, следует напомнить ещё и о другом, заслуживающем признательности. Некоторые местные жители временами пытались заниматься купечеством, тайно продавая вместе с другими товарами спиртные напитки. Добрые отношения с такими «коммерсантами» не мешали приставу вместе с привлечённым старостой изымать у них алкоголь и уничтожать его.

Скрылся Шикер в момент укрепления советской власти на Камчатке при довольно неприятных обстоятельствах. Он сменил полицейский мундир на рабочую одежду и сплыл на кошку, ожидая пароход. Там его встретил прежний соперник по женской части из русских, участник сооружения телеграфа до Большерецка, ехавший верхом на лошади. Этот всадник имел сведения о неверности жены, которую очаровал светловолосый Шикер. Гулявшего по приборной полесе обольстителя ревнивый муж попытался ударами плети загнать в штормовое море, но за пристава заступились оказавшиеся поблизости другие пассажиры, и тем инцидент был исчерпан. Этим позорным случаем закончилось долгое и безмятежное пребывание в Большерецке блюстителя прежней власти.

За время четырёхклассного обучения в большерецкой начальной школе я был знаком с несколькими учителями. Все они учили нас в пределах привычной программы, не возбуждая творческой инициативы к общественной деятельности. Из-за этого и ещё по причине частых и разнообразных наказаний за шалость и непонятливость, учёба превращалась в настоящую пытку. Наказывали нас ударами линейки по голове, щелчком по лбу, таскали за уши и волосы, ставили в угол на колени.

Мой последний учитель, с кокардой на фуражке, во френче с медными пуговицами, обутый в серые валенки, разукрашенные красными завитушками по голенищам, страдал плохой подвижностью конечностей. Его руки и ноги почти не сгибались, и чтобы ударить рукой, он вынужден был при помощи левой приподнимать правую, которую со страшной силой ронял на голову несчастного. Такой удар я испытал сам, и вот за что.

Закон Божий в школе мне давался легко, ибо похождения святых воспринимались мною за сказочные приключения. В сравнении с другими одноклассниками я прекрасно владел церковно-славянским языком и без запинки читал псалтырь и другие священные книги.

Однажды учитель в очередную вечернюю велел в церкви прочесть мне «Слава в вышних Богу и в человецех благоволение...» Подростком я был робким, и, когда настал час чтения, меня стало трясти. Я никак не мог преодолеть психологический барьер, возникший вследствие соседства молившихся прихожан, певчих и священника, махавшего дымным кадиллом и воспевавшим псалмы. Учитель, стоявший тут же с нами, учениками, два раза сердито подтолкнул меня, но я даже и не приступил. В классе он сначала осведомился, почему я ослушался его в церкви, а потом ка-а-а-к «благословит» меня кулаком по темени вышеупомянутым способом! Я так и присел. Мне показалось, что небо треснуло. Он схватил меня за ухо, выволок из-за парты и бросил среди класса на колени. Ушная раковина, как мне почудилось, затрещала. Из-за боязни получить наказание ещё

и дома, жаловаться на подобные сцены родителям мы, школьники, конечно, не смели.

Стоит ли говорить о жестокости этих воспитателей, ведь их когда-то тоже так же учили. Поэтому они были так далеки от первых учителей, которых присылала в Большерецк пришедшая советская власть.

О докторе я знаю мало, так как общался с ним редко, помню лишь, что принимал он больных в своей горнице. Складочек с лекарствами у него имелось немного, и отвешивал он снадобья на маленьких чашечных весах, что немало удивляло меня. А лечил он, видно, не столько, сколько следил за возникновением эпидемий.

Сколько я не беседовал с приезжими, они всегда считали нас и ближних предков из ительменов народом отсталым и невежественным. Может, такое суждение было бы правильным по отношению к северным сёлам полуострова, где влияние русских оказывалось слабее, но я продолжу разговор о Большерецке.

Иной молодой человек зайдёт в гущину шеломайника и, не зная истории Камчатки, думает, что тут ещё до него не ступала нога человека. Однако это далеко, далеко не так.

С начала 1700 года география Камчатского полуострова интенсивно изучалась. Расстояние от острога до острога с тех времён было измерено с точностью до одной сажени. Были нанесены на карту реки, горы, очертания суши, граничащей с морем, тундры и жилые места. Русские люди, посетившие Камчатку, — от обыкновенных служилых, боярских детей, закащиков и приказчиков до духовенства, чиновников, геодезистов, мореплавателей и исследователей, — несомненно, оставили здесь частицу культуры. В этом отношении, на мой взгляд, Большерецкий острог, превратившийся потом в село, уникален.

Ещё много раз читатель будет сомневаться в достоверности приведённых мною фактов, особенно при знакомстве с местными обрядами, одеждой, способами приготовления пищи, празднованиями, танцами, песнями и многими другими бытовыми и культурными обычаями. Но удивляться действиям

моих сородичей, передаваемых мною с фотографической точностью, не следует, и вот почему.

Несмотря на то, что статус столичного поселения Камчатки перешёл от Большерецка к Петропавловску, жители, впитавшие культуру «интеллигенции» острога в лице служителей приказной избы, продолжали не только хранить её, но и умножать. Например, вследствие общения с уездным центром путём ежегодно совершаемых туда поездок для продажи пушнины. Или возвращением домой подростков, окончивших в Гавани среднюю школу. Вместе с навыками городской жизни эти парни привозили книги: от сказочных былин и библии до учебников по физике.

Проезжие коммерсанты, доставляя каждый раз новые товары, парфюмерию, галантерею, костюмы, школьные принадлежности и многое другое, вольно или невольно не давали большерецким жителям не только забыть старое, но и позволяли им поспевать за новой модой, о которой я буду говорить позже. Конечно же, тот, кто мало промышлял или вовсе не выезжал на охоту, только дивился предметам роскоши и одежде второстепенной важности, но те, кто теперь хорошо зарабатывал на рыбалке и кому сопутствовала удача на промысле пушного зверя, могли позволить себе некоторую вольность в расходовании денежной выручки. Кроме того, надо учесть близость к Камчатке таких богатых и влиятельных соседей, как Япония и Америка.

Япония, например, помимо своей воли, вдоволь и бесплатно снабжала жителей рыбными снастями с верёвками и стальными тросами, гвоздями, отходами жести и сортового железа, солью и кадушками. Как это происходило?

Штормы рвали ставные невода японских рыбопромышленников и выбрасывали их части с верёвками и тросами на берег кошки, где большерецкие жители без опаски собирали их. Проволоку, гвозди и жечь с железом набирали на свалке как производственные отходы заводов, а соль с кадушками, хранившиеся открыто и без охраны, запросто воровали зимой.

Вряд ли кто из старожил не знает могущественную Русско-Американскую торговую компанию, снабжавшую

Камчатку через свои фактории всем — от лопат, топоров и пил до охотничьего снаряжения и нарезного оружия, не говоря уже о зерновых продуктах и жирах⁵.

Источником благополучия жителей Большерецка теперь был устойчивый заработок на рыбных промыслах, доходы же от добычи пушнины многих в это время не столь уж и интересовали. Все эти экономические факторы дополняли духовную преемственность русской культуры на Камчатке, в том числе и в Большерецке.

ОЧАГИ КУЛЬТУРЫ

Ещё во время нахождения студента Крашенинникова в Большерецком остроге, то есть в 1737 году, там, кроме кабака с винокурнею, уже стояла часовня. До выхода его труда «Описание земли Камчатки» в 1756 году уже упоминалось о наличии в Большерецке церкви «Во имя Николая Чудотворца». Я же, родившийся в октябре 1910 года, помню церковь с первых дней моей сознательной жизни и, во всяком случае, не позже, как с 1916 года.

Здание церкви, обнесённое оградой из штакетника, стояло среди села, сообразно своей значимости и величине. В ограде покоился прах именитых большерецких особ из духовенства. С большим позолоченным куполом и крестом в середине железной крыши и двумя маленькими такими же сооружениями по конькам, здание церкви являлось центром всей волости.

Просторное крыльцо во всю западную стену с тремя ступенями примыкало к частично остеклённой стене сеней с колокольной и лестницей к колоколам. Самый большой колокол весил, вероятно, не менее десяти-двенадцати пудов и соседствовал с пятью другими, равномерно уменьшавшимися в весе до двадцати-тридцати фунтов.

Вместительная паперть по большим праздникам принимала до четырёх-пяти сотен прихожан. Между папертью и алтарём по правую руку находился клирос с певчими, а в пустоте вместо потолка против основания большого купола

висела огромная люстра, называвшаяся, кажется, паникадиллом, с массой горевших в торжественных случаях свечей.

За царскими вратами на алтаре в равном отдалении от южной и северной стены возвышался престол, за которым мог стоять только священник, отправляя службу. На этом же престоле лежали не менее двух крестов и Евангелие, стояла чаша для причастия, может быть, не золотые, а оправленные им. В эту часть церкви, кроме пономаря из отроков, заправлявшего кадило по левую руку попа, вход посторонним ограничивался, а особам женского пола — почитался за великий грех.

В престольный праздник, день Пасхи, служба проходила ночью, торжественно, с обходом вокруг церкви с богослужением и зажжёнными факелами.

Мы, подростки, да и взрослые, присутствуя при ночной службе с зажжёнными свечами в руках, временами засыпали стоя и потому не только поджигали праздничную одежду стоявшего впереди соседа, но и подпаливали его волосы на затылке или туго сплетённую косу девчонкам.

Жители северных сёл — Утки, Кихчика да и Малок — в культурном отношении оказывались слабее большерецких. На их долю приходился меньший выбор товаров от проезжих купцов, поэтому у этих прихожан костюмы были далеко не соразмерны их возрасту: или малы, или слишком велики. Тужурки бывали иногда чуть-чуть выше колен, с длинными рукавами. Такой наряд мешал креститься, так как из рукавов виднелись лишь кончики пальцев. Это несоответствие одежды возрасту смешило взрослых, а нас, подростков, так и особенно. Поэтому случалось, что нам порядочно доставалось за насмешки в церкви.

Но вот на рассвете служба завершалась, лучший звонарь отбивал перезвон, прихожане, преисполненные торжественностью обряда, расходились по избам, наспех утоляли голод и ложились спать. Мы же, подростки, услышав первый звон, отправлялись на колокольную, где в этот праздник разрешалось трезвонить всю неделю, не боясь церковного старосты и истопника.

Ещё следует отметить две необычные службы: в праздник Крещения Господня 6 января и Иоанна Крестителя весной. К первому празднику вырубали на реке из толстого льда куб, называя его престолом, массивный крест и прорубь. После молитвы над лункой хозяева изб наполняли бутылки «святой» водой, относили их домой и подвешивали в горнице в углу за полочкой, ниже божницы. Пользовались этой водой в исключительных случаях в основном женщины, давая домочадцам по глотку во время мнимого наваждения нечистой силы. В тот же день, как я уже упоминал, такой же водой поп святил и внутри избы.

Второй праздник, начинавшийся службой в церкви, прерывался. Продолжали службу на спароженных батах с настилом, сплавляясь на них по реке Манаковой от восточной до западной окраины села.

В Троицын день стены церкви сплошь обвешивались, а пол устилался весенними цветами.

Церковь принимала жертвы. Человек, попавший в беду, например, заболевший, мог дать обещание принести жертву в случае выздоровления или предотвращения гибели от стихии себя, родственников, имущества. Жертва состояла из какого-либо дара. Более весомым и не стоившим денег являлся рогатый скот. Помню, моя мать дала такой обет перед выздоровлением, обещавшись пожертвовать пёстреньким бычком. Я с отцом к концу службы привёл к церкви лоншачка, где его продали с аукциона, а выручку определили в доход прихода.

Вера в высшую духовную силу, наблюдения за исполнением в связи с этим разнообразных обрядов позволяло приезжим больше общаться не только с жителями Большерецка, но и других селений. Здесь отстающие в культурном отношении могли лучше присмотреться к нарядам других, увидеть необычно накрытый по случаю праздника стол, услышать городские новости, послушать речи более грамотных людей и вообще как-то встряхнуться от однообразной жизни. Проповедование слова Божия вводило как тех, так и других от действительности, вселяя надежду на

иллюзорную загробную жизнь при благопристойном поведении на земле.

Церковь сгорела, вероятнее всего, в зиму 1918 года. Под неё переоборудовали вместительный дом попа.

Со строительством телеграфной линии, протянувшейся в трёх верстах от Большерецка, волостной центр был перенесён в Усть-Большерецк. Теперь Большерецк лишился помощи окрестных сёл прежнего присуда, в том числе и содействия в возведении новой церкви.

Желая восстановить былой престиж Большерецка, жители обратились за помощью к известному нам Еновскому. Рыбпромышленник согласился возвести церковь бесплатно. Для этой цели он при помощи катера доставил по Большой реке партию шпал и выслал в село артель строителей из китайцев с длинными косами.

Во время закладки церкви после служения молебна в присутствии молодой и очень красивой жены Еновского, наш теперь уже дряхленький священник, по обычаю, должен был срубить первую «лапу», но топор у него при ударе из рук выпал, присутствующие ахнули этой плохой примете, и всем стало ясно, что церковь не будет выстроена. Их опасения сбылись.

Открытие первой школы на Камчатке совпало с завершением принятия аборигенами христианской веры. Эту школу по распоряжению командора Беринга открыл в 1741 году в Большерецке участник Второй Камчатской экспедиции адъютант Академии наук Георг Стеллер.

Сельская школа давала знания в пределах четырёх классов, а после этого желающие могли учиться в школе Петропавловска, живя в интернате.

Обучались арифметике, русскому языку и Закону Божьему. Из пособий было много рисунков с изображением разнообразных животных и растений.

В школе не бывало таких пышных церемоний, как в церкви, или каких-либо других, кроме, пожалуй, деревенских сходок. Но надо иметь в виду, что даже на первых порах деятельности школы в ней преподавали такие высокообразованные

учителя, как Пётр Логинов, который, окончив Московскую славяно-греко-латинскую академию, обучал детей в Большерецке с 23 августа 1745 года.

Кроме этих двух культурных очагов и фельдшерского пункта, как я уже упоминал, была мастерская. Но самым главным местом веселья молодёжи служила любая просторная горница в избе, периодически занимаемая под «вечёрку». Мы, подростки, после обедни в воскресенье за одну конфектку на каждого принимались бегать по всем избам, извещая, что «вас приглашали на вечерку».

ВЕЧЁРКИ, ПРАЗДНИКИ, СВАДЬБЫ И ИМЕНИНЫ

Танцы на вечерке начинались с польки, которых было не менее трёх. Одна, я помню, называлась «Оира». Большинство танцев исполнялось с припевом, например, у одной из полек припев был такой:

*Раньше польку танцевали
В Петербурге и Москве.
Нынче полечку танцуют
В большерецком тальнике.*

Этот припев был созвучен тем играм и танцам, которые молодёжь исполняла весной, выходя за околицу, на полянке, среди цветов или тальников, или возле речки.

Следующим танцем был краковяк, исполнявшийся тоже с припевом:

*Русский, немец и поляк
Танцевали краковяк.
Русский пукнул, немец пал,
А поляк совсем пропал.*

На нелитературное слово в этом припеве никто не обращал внимания, ведь его из песни не выкинешь.

За этими двумя танцами начиналась весёлая и стремительная «восьмёрка», которую исполняли поочередно, то попарно, то вчетвером, взявшись за руки и кружась на месте.

Подвижная «восьмёрка» сменялась плавным вальсом «На сопках Манчжурии» или ещё каким-либо.

Продолжалась вечерка танцами «Коробочки» и «Подъиспанью», а за ними танцоры под звуки тальянки снова срывались с сидений, чтобы исполнить «чижика», такого же темпераментного, как и «восьмёрка», но только с припевом:

*Чижик, чижик, где ты был?
На Поганке водку пил.
Выпил рюмку, выпил две,
Зашумело в голове.*

После этих танцев, то не очень быстрых, то совсем плавных и спокойных или весьма увлекательных и стремительных, отдельные весьма редкие парочки выходили на исполнение красивой и ритмичной «мазурки».

«Камаринскую», «подгорную» и «барыню» на вечерках почти не плясали. Эти пляски исполняли женатые на именинах и свадьбах. Пляски сопровождалась припевами, но я их воспроизводить здесь не буду, так как некоторые сопровождалась нелитературными выражениями.

В этих плясках, исполнявшихся парой, женщина представляла руки к бокам и, плавно приплясывая и помахивая платочком, временами выкрикивала: «Ких, ких, ких!» или «Киха, кихах, киха!», медленно кружилась, прихватывая иногда двумя пальцами подол широкой складчатой и длинной юбки.

Особенно запомнилось мне исполнение «барыни», которую плясали под равномерное хлопанье в ладоши и с припевом:

*Барыня, барыня,
Барыня-сударыня.
Угорела, угорела,
Много сахару поела.*

Её исполняли медленно, с достоинством и мелким приплясом, сделав при этом наисерьёзнейшее лицо, глядя на которое казалось, что для танцующих, особенно мужчин, нет на свете ничего более значительного, чем совершение «колен», подобающих этой пляске.

Танцы на вечёрках, как правило, чередовались с песнями. Парень, взяв под руки приглянувшуюся девушку, присоединялся к другим таким же парам, двигавшимся по кругу внутри помещения. Звуки песни, то заунывные, то умеренно весёлые, а то и с комичным содержанием, неслись в бревенчатой горнице с иконами, несшими на святых ликах печально-благородную скорбь. Завершались песни обязательными поцелуями парующихся, порядочно употевших от веселья.

Содержание ни одной из песен, к сожалению, я не запомнил, так как сам их не исполнял, а только слушал. Ведь в ту пору я был всего лишь юношей. Сейчас припоминаю лишь названия отдельных песен, как-то: «Жёлтенький песочек», «Не пора ли, гуси-лебеди, домой», «Во саду ли, в огороде», «Со вьюном я хожу, со вьюном гуляю», «Сиди дрема, сиди не дремай», «Потеряла я колечко», «Во лузьях» и многие другие.

Надо заметить, что с ростом благосостояния устроители вечёрок частенько преподносили на подносе всем участникам угощение в виде конфет с печеньем. Этого часа мы, приглашённые, ждали с нетерпением и допоздна, отчего дома от родителей не раз получали ремня.

Ранней весной, как только оголялась уставшая от снега земля, нестерпимо тянуло в лесок к костру, особенно женщин. В это время они с детьми, приятными кушаньями в кулёчках и чайниками уходили в ближайший тальничек и здесь, на молодой травке, среди щебета хлопотавших птичек и журчания хрустального ручейка, устраивали чаепитие.

Чуть позже в таком же составе ходили на «репище», где сообща вскапывали землю, высевали семена репы и огораживали участок от скота валежником. Тут же варили кашу из кислиницы — дикого щавеля, утоляя жажду организма в кислоте, накопившуюся за долгую зимнюю пору. Осенью урожай репы, отдельные экземпляры которой достигали величины суповой тарелки, делили между участниками.

Самым массовым и весёлым были Троица и Духов день. После обедни за околицей на полянке молодёжь устраивала массовые игры: «Горелки», «Разлучники», «Кошки-мышки», «Кнут» и многие другие.

Женились молодые люди в большинстве по своему согласию, получая при этом благословение родителей. Обвенчанные справляли свадьбу, продолжавшуюся три дня. На невесте обязательно красовалась фата, а на ногах — ботинки. Из какого бы металла не были сделаны обручальные кольца, они обязательно выделялись на тёмных пальцах новобрачных.

Угощения состояли из разнообразных рыбных и мясных блюд и пирога с мясным фаршем из сдобного, покрытого подслащённой ягодой теста. Веселила гостей чайного цвета брага, изготовленная из мучной закваски, хмеля, сахара и изюма. Иногда брага оказывалась такой крепкой и так бродила, что как-то в нашей прихожей при наклоне бочки газом вытолкнуло пробку и вlepило её в изображение страдальческого лица Варвары-великомученицы, а икону Николая Чудотворца на божнице сплошь окатило гущей. О калыме понятия не имели, но приданным родители наделяли. Невеста, как правило, переходила в дом к жениху.

Именины пышно справлялись взрослыми, а на день ангела детей приглашались крестная с крёстным и самые близкие родственники, а то обходились и без них, в узком семейном кругу.

Приятное воспоминание осталось у меня от коллективной вскопки огорода и посадки на нём картофеля. Близкие и, по возможности, приятные соседи приглашались на помощь. Женщины в чистенькой одежде вскапывали огород. В этой работе хозяйка почти не участвовала, а пекла белые булочки, шанежки с творогом и, уж конечно, готовила пирог с рисом и жирными чавычьими пупками, с пережаренным многолетним луком. Сама пупочка от брюшка была толстой и настолько жирной, что когда вкушали её сероватый жир с кожей, то он приятно хрустывал.

После обеда, далеко за полдник, когда натрудившиеся женщины, натешившись густо заваренным чаем с кусковым сахаром, уходили по домам доить своих коров, на смену им приходили мужики, чтобы «поднять грядки».

Работа в этот день, сопровождаемая сельскими новостями и пересудами, спорилась. Много шутили. Такая помощь

превращалась в своеобразный бытовой праздник. Эту услугу хозяева после отработывали на таких же условиях. Также сообща производилась менее увлекательная внутренняя побелка избы белой глиной.

О религиозных праздниках можно говорить много, их насчитывалось не менее двадцати. Но угощение, выставляемое на стол в горнице, полагалось только на Пасху и Рождество. В эти, да и другие праздники или иные торжественные случаи, желая умалить достоинства своего угощения, хозяин обычно приглашал гостя словами: «Милости просим на стакан чаю». Если гость обещал придти, то отвечал: «Ваши гости». Мы, посыльные, обращались к желанному гостю со словами: «Вас приглашали на стакан чая».

Вошедший в избу гость, крестясь на образа, первым делом сообразно торжественному случаю поздравлял хозяина, скажем, с днём рождения, праздником, Новым годом, новобрачных с законным браком, а в день Пасхи — так и возгласом «Христос воскрес!», получая ответ: «Воистину воскрес!» При приветствии женщины обычно дружески целовались.

В день Пасхи на отдельном столе в горнице устанавливались от трёх до пяти куличей величиной от ведра до кружки, в зависимости от состоятельности хозяев. Наиболее удачно выпеченным считался тот кулич, который, сообразно толщине, был достаточно поднявшимся в высоту. Приземистых, как неудачных, гостям на показ не выставляли. В относительно прохладном и влажном климате сдобные куличи сохранялись в чулане до Троицы, и в этот день, спустя сорок дней после Пасхи, расставались с ними до будущего торжества через год.

Холодную закуску, состоявшую из студня, жареного лебедя, оленьего задка, мойнока — куска говядины от шеи с кожей, жареных уток и чавычьих пупок, маринованных в уксусе с горчицей и перцем, могли закусить за накрытым столом приглашённые и незваные гости. Эти гости после холодной пищи с удовольствием наслаждались горячим чаем с куличом. Всего этого нам, детям, да и остальным членам семьи, не полагалось. Мы могли довольствоваться только остатка-

ми от праздничного стола. Да иначе и не могло быть: ведь лучший кусок всегда предназначался гостям.

Яйца зимой стоили немалых денег, их привозили из Гавани редко, да и то люди состоятельные, поэтому на Пасху обходились без них. Куличи выпекали все, без исключения, из лучшей белой муки с изюмом и пряностями, как-то корицей, шафраном, мускатным орехом, кардамоном и гвоздикой. Макушку кулича поливали густым раствором сахара, посыпали маком и украшали специальными розочками из застывшего крема.

Не всякая хозяйка владела искусством приготовления куличей. Требовалось соблюсти определённые пропорции муки, растительного масла и сахара при закладке. Во время замеченного подъёма теста в форме, при посадке в печку следовало не «уронить» его, иначе сдоба могла получиться клёклой, а кулич — приземистым.

Во время ночной пасхальной службы одна из моих тётюшек, родители которой жили куда состоятельнее нас, часенько брала меня, подростка, с собой для выпечки куличей, не как помощника, а из-за страха, сопровождавшего одинокого человека ночью. Тут я, будучи один без своих братишек и сестрёнки, без стеснения лакомился изюмом и вдоволь наедался пряным тестом.

Помню, как мы с отцом перед Рождеством смастерили из реек и цветной бумаги звезду. В одной избе, когда я, стоявший впереди остальных детей, запел: «Рождество твоё, Христе Боже...», наше хрупкое сооружение вспыхнуло, и мы едва избежали пожара.

Рождество праздновали три дня, также с угощением, но без куличей. В этот торжественный день дети ходили по избам, славя рождение Христа, за что в состоятельных семьях получали медяки и конфеты, а в бедных — одни конфеты или даже ничего.

Особо отмечали Новый год. Ёлки в прежние времена не ставили, игрушек детям не дарили, но Деда Мороза признавали. Обязательным блюдом под Новый год были пельмени, которые готовили по неимению свинины из говядины. Ели

их с наваристым и душистым бульоном. В иное время их, также как и блины, не делали.

Вот как провожали старый и встречали Новый год. Ровно в полночь раздавался первый выстрел. Ему отвечали тем же из других изб. Каждый пытался последний выстрел оставить за собой, поэтому стрельба продолжалась до получаса. Стреляли перед собой в воздух и наотмашь, через левое плечо, приговаривая: «На тебе, на язык», что означало: «Дьяволу в старом году прямо в рот». Иногда молодёжь, наполнив бутылку порохом, при помощи подожжённого шнура взрывала её, приветствуя тем самым рождение Нового года, а с ним и нового счастья. Любого встречного приветствовали возгласом: «С Новым годом!», тот же отвечал: «С новым счастьем!»

После этой радостной и тревожной ночи со стрельбой многие хозяева наутро не досчитывались ездовых собак, так как перепугавшиеся животные, срываясь с цепи, вольно носились по селу.

Я чуть было не забыл рассказать о весёлых и шумных маскарадах и таинствах гаданья, предшествовавших Новому году. Молодые и пожилые женщины рядились в мужскую одежду, а мужчины — наоборот, или вообще во что могли и как умели. Закрыв лицо, ряженые отправлялись гурьбой по избам. Если кого опознавали, он честно должен был признаться и раскрыть лицо. Ряженые плясали, скомошничали, пока их угадывали, а если фигуру, одетую в мужскую или женскую одежду признавали, и под ней оказывалось лицо, которое невообразимо было заподозрить в проделках ряженого, изба заполнялась смехом.

Молодёжь увлекалась гаданиями. Они были разные, но все сводились к пожеланию в будущем счастливого бракосочетания. Вот некоторые примеры.

Если при переборке частоколин и произношении слов «вдовец-молодец» рука останавливалась, скажем, на «вдовце», то такая примета ничего доброго не сулила. А если на поверхности замёрзшей воды в ложке оказывались два пузырька — в новом году будет свадьба. На ночь глотали

напёрсток соли. Если во сне девушка напоит водой, быть свадьбе. Совали руку в дымоход бани по-чёрному. Если коснётся голая рука, жених будет бедным, мохнатая — богатым. Если две плавающие на воде в блюдечке иголки встретятся остриём, свадьба неминуема. Слушали звуки в избе, кидали через неё башмаки, потом едва отыскивая их в глубоком снегу. В полночь, сидя перед зеркалом с двумя свечами, надеялись увидеть в нём образ наречённого.

Всю неделю на масленицу ели сами и угощали гостей блинами, как без приправы, так с маслом и сахаром. Но стоило празднику кончиться, как блины исчезали до возможных поминок или следующей масленицы. Недаром я по своей детской глупости однажды, говорят, сказал: «Скорее бы ты, мама, умерла, хоть бы тогда блинов вдоволь поели!» И правда же, теперь кажется странным, почему есть пельмени, блины и холодец полагалось обязательно только раз в году, а кисель и компот — в день именин?

Масленица сопровождалась массовым катанием молодых людей на собаках. Даже взрослые из-за этих блинов порою ездили в соседние сёла. Заканчивалась масленица Прощёным днём. В этот день гость, приходя в избу, склонялся перед хозяином и хозяйкой со словами: «Прости меня». Стоявшие хозяева отвечали: «Бог тебя простит». Этой процедурой грехи, накопившиеся за год перед данным лицом, снимались, а масленица завершалась.

Но вот завершалось празднование масленицы, миновали Крещение и Сретение Господне, начинался семинедельный Великий пост до новой Пасхи.

НОСИТЕЛИ МОДЫ И ОДЕЖДА

Моду перенимали не только от сельской интеллигенции и проезжих купцов, торговавших одеждой, но её образцы привозили из Гавани вместе с покупками, приобретёнными в магазине известной на Дальнем Востоке торговой фирмы Чурина. Кроме того, в семье дедушки водился журнал «Нива», где, как мне помнится, встречались статьи на

бытовые темы, о моде, способах косметического ухода за кожей лица и другие.

Изучив выкройки, мои многочисленные и любознательные тётушки сами кроили и шили одежду на ручной машинке, задавая моду остальным.

Надо заметить, что корякская одежда, носившаяся зимой, приятно разнообразила примелькавшийся фон матерчатого платья. Эти меховые одеяния, спитые из выделок оленьей кожи, опушенной собачьим мехом, были прочными, мягкими, тёплыми и удобными. Их разнообразный по цвету и форме орнамент, украшенный бисером и кисточками из тонких ремешков, придавал носившему их каюру богатый и элегантный вид.

Различали одежду зимнюю, летнюю, рабочую и «церковную», как мужскую, так и женскую. «Церковным» называли надевавшееся при посещении церкви и гостей. В церковь мужчины наряжались в сорочку с «бабочкой» на воротнике и запонками, костюм-тройку или без жилетки. На ноги вместо юфтевых сапог иногда натягивали торбаса из чёрной замши — особо выделанной кожи утробного оленёнка, со светло-жёлтыми подошвами из медвежьей кожи.

Зажиточные модники щеголяли даже в остроносых сапогах с широкими лакированными голенищами, производя при ходьбе назойливый скрип.

Мужчины среднего и пожилого возраста носили короткие стрижки, молодёжь стриглась под «польку».

Особы женского пола иногда пользовались даже корсетом. Внешность девушки или молодой женщины делали привлекательной светлая кофточка с узкими и длинными рукавами и выступавшими складками на каждом плече, с высоким стоячим воротничком, застёгнутым на многочисленные пуговицы, и перехваченная широким поясом в талии вместе с длинной и чёрной юбкой. Пояс мог быть из теснённой кожи с металлической пряжкой или прорезиненный изнутри, с верхом из бархата, на крючках или кнопках.

Тёмно-коричневые башмачки на каблуке средней высоты приятно облегали ноги, на которых, благодаря повсед-

невной носке просторных и мягких торбасов, не вырисовывались суставные косточки. Голову украшала копна тёмных жёстких волос, причёсанных в стиле японских дам, с большой шишкой, закреплённой между теменем и затылком.

Женщины понятия не имели о бюстгальтере, взамен него носили лифчик. Поверх длинных штанов с завязками надевали нижнюю юбку, которая в торжественных случаях могла быть обшитою по подолу даже кружевами. Уши модниц украшали большие круглые серёжки из серебра или золота. Гребёнки носили и без украшения, и со стеклянными самоцветами. Головной убор состоял, как правило, из платка или шали, поэтому, когда я впервые увидел на голове у жены Еновского шляпку с небольшими полями, украшенную пером и бантом из ленты, был необычайно поражён.

Пожилые бабы, конечно же, ленты не вплетали, а надевали на голову чёрную сеточку или весьма нарядную кружевную наколку. Вместо юбок наряжались в длинные платья со складками, поэтому при ходьбе весьма элегантно придерживали подол пальцами правой руки. Они же носили короткие фартуки, а девушки рядились в фартуки с наплечниками, отделанные по краям оборками.

Эту «церковную» одежду и обувь женщины и мужчины носили подолгу и с величайшей бережливостью, в зависимости от финансовых возможностей, торжественности случая и сообразно возрасту. Я видел, например, у отца с матерью венчальную одежду и обувь двадцатилетней давности.

Зимняя рабочая одежда мужчин состояла из двойных штанов, галанки с косым воротником и длинным подолом, сшитой из плотной ткани, стёганой жилетки на вате, меховой шапки и суконного полупальто. При дальних поездках или выездах на охоту на собаках каюр наряжался в кукулянку — длинную меховую шубу с капюшоном, сшитую из двойной кожи оленёнка, или парку — шубу из оленьей шкуры с подстриженной шерстью, чупахи — меховые шаровары и малахай — меховой капюшон. Ноги от стужи надёжно защищали чижы — меховые чулки и камусы, надетые поверх их.

ПРОДУКТЫ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Основными продуктами были рыба, мясо диких животных и картофель. Реже употреблялись говядина, рис и мочные продукты. Кроме этого в пищу шли дикие травы, корни и ягоды.

Наибольшие сложности с продуктами начинались в конце зимы и начале весны. За долгую зиму мороженые с осени свежий кижуч, голец, мясо медведя и оленя, да и говядина усыхали и выветривались, покрываясь слоем горечи. Каждодневные однообразные блюда, приготовленные из таких продуктов, картошки и солёной рыбы, без квашеных овощей, приедались до невозможности. Не только есть, но и смотреть-то на них, бывало, не хотелось.

Разнообразие в еде появлялось с отёлом коров и появлением весенних гольцов после таяния льда на реках и обнаружения на их косах притонений с неводом.

Говоря о еде, нельзя не упомянуть о юколе — сушёной рыбе. Её готовили из всех пород: от царицы большеперцких вод — чавычи — до горбуши. Качественно заготовленная юкола при употреблении её с солёным медвежьим жиром во время закуски наскоро, в дороге или на охоте, являлась незаменимым продуктом.

В пути на нарте она не занимала много места, была лёгкой, на стуже не мёрзла, при хранении не портилась, а поджаренная на костре становилась мягкой, приобретала специфический запах дыма и вместе с жиром считалась весьма сытной. При этом надо иметь в виду, что и медвежий жир тоже не твердел на холоде, подобно стеарину, а становился всего лишь подстылым и не приторным.

В позднюю осеннюю пору, когда юкола не просыхала, а только слегка подвяливалась, её называли «юхалой». Она не была тронута червями и потому приятно красовалась под балаганом полнотой своего жирного тела с ярко-жёлтой окраской, присущей первым гонцам кижуча. Её ели варёной «в омачку» с нерпичьим топлёным жиром.

Бальки почти не готовили из-за трудоёмкости. В Большеперце была «икрянка», принадлежавшая Еновскому, в которой

В светло-жёлтых ровдужных рукавицах руки не настывали и не отпотевали. Рукавицы шились на меховой подкладке, с прорезью около запястья, оторачивались лоскутом шкурки пушного зверя, не проданного хитрому коммерсанту, забраквавшему её по какой-либо причине. Беглая цветная строчка незатейливого рисунка с противоположной стороны прорези, служившей для просовывания туда руки во время работы обнажёнными пальцами на лютой стуже, превращала этот вид одежды каюра в своеобразное произведение искусства.

Нижнее бельё, как мужское, так и женское, было шито из грубой белой и ноской материи, называемой «дрелью». О трусах понятия не имели. Вместо них в любое время года носили длинные подштанники с широченными гачами (нижними частями. — *Ред.*), подобные женским штанам.

Рабочая одежда шилась из демиса и трико, схожих с тонким брезентиком, преимущественно чёрного или грязно-синего цвета. Эти ткани считались немаркими и носились до тех пор, пока можно было стёжить заплаты, пришиваемые крапивными нитками.

Голяшки и переда торбасов изготавливались, как правило, из выделанной кожи оленя, добытого зимой, с подошвами из кожи медведя, коровы или коня.

Осенняя шкура оленя свищеватая, поэтому на торбаса не употреблялась, также, как и нерпичья, пропускавшая воду. Женщины тачали торбаса с прошвой, жильными нитками, сучившимися из прядей спинной жилы от оленя или рогатого скота. Для того чтобы обувь не пропускала воду, была мягкой и дольше служила, её периодически смазывали, но только медвежьим жиром и, по возможности, внутренним. Сушить эту обувь, как и меховую, надлежало на вольном воздухе.

Из обуви ещё запомнились кожаные ботфорты на толстой подошве, соединённой с передами медными гвоздями, о приобретении которых я долго мечтал. Они состояли как бы из сапог, голенища которых не были цельными и потому зашнуровывались от верха передов до колен.

солили икру двое рабочих. Хозяин завёз туда на катере соль и бочки, а икру-сырец как «отходы» от заготовки рыбы в порядке добрых услуг жители поставляли без оплаты. Сами же селяне для себя икру солили редко и потому потребляли её очень мало. Надо полагать, что они не очень любили остро-солёную еду, в том числе икру, балык и солёную юколу. Вместо того чтобы почитать солёную икру за деликатес, они пренебрежительно называли её «кишками», однако охотно поедали этот питательный продукт, приготовленный в ином виде.

Не требовавшим затрат большого труда считалось приготовление черчихана, поджаренного из толчёной икры с мукой и на жиру в печке около загнетки (углубление на предпечье, куда сгребался жар. — *Ред.*). Это блюдо отдалённо напоминало большерецкую яичницу, сделанную из взболтанных яиц с молоком, было очень нежным, внешне схожим с коврижкой, заменяя в отдельных случаях хлеб. В большом ходу была икра, сушёная в перепонках на вольном воздухе, которую употребляли с шеломайниковыми пучками. Она вязла на зубах, подобно ирискам. Слабо варёная икра, особенно от чавычи, была приятной. Мы, дети, любили икру, когда она пробивалась паром в так называемом «пузане».

Свежемороженый кижуч без головы и хвоста с икрой целиком запекался на противне. Кишки рыбы, не употреблявшейся при ходьбе от моря по реке никакой пищи, были порожними и чистыми. У такого пузана тело, томлёное под кожей, было необычно сочным, а икра — мягкой.

Достоинством упоминания одно из довольно странных кушаний, называемое «кислыми головами». За отсутствием овощей до появления ягод и кисломолочных продуктов, организм человека крайне нуждался в кислотах, что особенно проявлялось у детей и подростков. Поэтому я украдкой от матери частенько пил из штофа обыкновенные дрожжи. В какой-то мере насыщение «кислыми головами» утоляло эту жажду. Готовились они томлением в ёмкостях свежих голов кеты или красной в смеси с перепонками икры. Томясь так без доступа воздуха до пяти дней, головы становились

мягковатыми и квашеными, подобно капусте. Они не протухали, а лишь своеобразно консервировались, подобно силосу из растений для скота.

Популярным было «тельно». Оно готовилось из рыбного фарша, зажаренного с картофельным пюре внутри, и внешне напоминало большую котлету.

Аппетитно выглядели начинённая фаршем из рыбы с рисом, заправленная черемшой с перцем, кожа, содранная с тушки гольца и поджаренная на свежем медвежьем жиру. Это блюдо, называемое «чинёными гольцами», подавалось на стол со слегка обжаренной картошкой.

Обычные блюда из рыбы зимой включали суп с картофелем или рисом и «жарёнку» — жареную рыбу с картошкой. Они, как я упоминал, весьма приедались. Весной же заправка супа разнообразилась. Она могла быть приготовлена из свежей крапивы, черемши, кислицы и стебельков дикой моркови, заменявшей укроп, а также с сараной вместо картошки. Такой суп из свежей рыбы, имевший на поверхности оранжевые блики рыбьего жира, сдобренный сметаной, в сочетании со свежей зеленью, был ароматным и аппетитным.

В это же время славились отварные головы, хвосты и осердия появившейся чавычи. В первые дни от этой жирной еды с шеломайниковыми пучками и черемшой слабило живот, но со временем всё налаживалось, и «жирование» продолжалось. «Жированием» назывался недостаток свежей и питательной пищи. Оно могло быть во время первых уловов чавычи, добытых ранней весной медведей с прошлогодним жирком, только что вышедших из берлоги, или упромышленных оленей со здоров, спустившихся с хребтов в тундру.

Из мучных блюд, кроме лепёшек и оладий, готовилась так называемая «чупа». Поджаренную докрасна муку разбавляли топлёным медвежьим жиром. Во время прожарки её хорошо перемешивали, добавляя немного сахара, после чего густая масса бурого цвета была готова к употреблению. Она отличалась нежностью, а главное — из-за наличия в ней большого количества жира обладала большой

сытостью, что имело немаловажное значение при длительной отлучке из дома. В зимнее время при отсутствии молока малых детей питали затураном — толокном, давая его сосать, за отсутствием соски, порою через марлю.

Неприглядными казались изделия из ржаной муки, как-то булочки, калачи и шанежки. Правда, ржаная шаньга с белым сладковатым творогом или ягодою выгодно отличалась от остальной выпечки. Однако съеденная первым делом лакомая начинка превращала оставшуюся часть этого изделия в обыкновенную чёрную-пречёрную булку, поэтому мы, дети, при первой возможности старались от неё избавиться, за что нам при обнаружении этого частенько попадало. Выпеченные из такой муки калачи хотя и были ржаными, зато привлекали своей необычной формой, отличной от надоевшей большой булки, поэтому дети тех родителей, у которых в какое-то время подобные кренделя отсутствовали, охотно меняли на них свои незатейливые самодельные, но редкие игрушки.

Я забыл упомянуть, что к торжественным случаям готовили, кроме куличей, тарки-слойки, хворост и вафли, а у состоятельных граждан, желавших удивить необычных или уважаемых гостей, даже мороженое.

Мороженое делали весной, когда под слежавшимся навозом можно было надолбить лёд и вдоволь насобирать яйца диких птиц. Смесь сливок или сметаны, точно не знаю, с яйцами и сахаром погружали в металлическую круглую банку и вращали её при помощи особой ручки, сходной с рукояткой крестьянского точила, в ёмкости, заполненной льдом. Может быть, некоторые продукты, закладываемые при изготовлении мороженого, будучи мальчишкой, я запомнил, но вращать только что упомянутую ручку мне приходилось в доме моего дедушки.

О борщах понятия не имели, да и готовить их было не из чего.

Медвежье мясо шло на супы и селянки, варилось «на холоднее». «Селянкой» назывались жареные куски мяса или рёбра с мясом, или то и другое вместе с прослойками жира на них. Иногда это блюдо готовилось из постного мяса,

но зато с добавлением отдельных кусков жира. Подрумянившееся мясо было мягким, а обжаренный жир — не приторным, как это случалось с нерпичьим. Обязательным гарниром к этому кушанью служил отварной молодой картофель.

Обилие медвежьего мяса, особенно летом, позволяло его расходовать, не жалея, как, например, говяжье или оленьё. Его отваривали без ничего, в основном во время работы на покосе, когда в эту страдную пору некогда было кухарить. Подвешенный на таган над костром котёл с мясом и кусками жира уваривался с утра до обеда.

Такую медвежатину ели вдоволь горячей и остывшей, вываленной из посуды на листья шеломайника или травку, от чего она и называлась «варёной на холоднее», считалась весьма и весьма сытной. Лакомым блюдом почитались отваренные медвежьи лапы, представлявшие подобие мягкого хряща, а также жареные почки.

Мясо нерпы было нежным, но на вкус неприятным, так как стойко отдавало рыбным запахом. Ценились у нерпы только отварные ласты да почки.

Лакомым куском у добытого на охоте оленя считалась часть туши, пожаренная на вертеле над костром, здор — жир, а особенно мостолыги. Ими назывались прокалённые на огне голени, из которых добывали застывший костный мозг. Этот мозг, бледно-розового цвета, был сладковатым на вкус, не приторным и потому аппетитным и приятным. Подкопчённое и пропечённое мясо и отделённый от костей мозг становились намного легче обычных, перевозимых от хребтов во вьюках на коне, и являлись желанным блюдом для ждавших хозяина дома членов семьи.

Добытых на охоте диких уток жарили и варили из них суп. Утиное мясо, так же как медвежье и нерпичье, сильно отдавало рыбой, но мы на это не обращали внимания и ели его с удовольствием.

К большим праздникам жарили в печке под коркой теста уток и лебедей. Крылышки и стегна перед подачей на стол украшали бумажной бахромой, отчего они казались подчёркнуто торжественными.

При забое рогатого скота в первый же день «жировали» колбасой, изготовленной из кишок, начинённых посечёнными внутренностями с жиром, кровью и круто сваренной рисовой кашей.

С отёлом коров и появлением в достатке травы в тальниках, каждая семья имела вдоволь молока. Мы, дети, очень любили дроблёную — молозиво и ундан — кисловатую жидкость, получавшуюся при переработке сметаны в масло.

Надо заметить, что мои родители и земляки не только не умели как следует пользоваться молочными продуктами, но и недооценивали их, так же, как и растительную пищу, считая и то, и другое «не твёрдыми», то есть в отличие от мяса и рыбы «несытными», и потому неполноценными. Они совершенно не имели понятия о важности тех питательных элементов, которые находились в этой пище и были так необходимы их организму, обеднённого витаминами.

Молоко отдельно ни детям, ни взрослым не давалось. Его пили в ограниченном количестве с чаем. А шло оно почти всё в переработку на масло, которое в топлёном виде сохраняли на зиму. Оставшиеся не съеденными простоквашу и творог попросту выбрасывали крынками в воду, на съедение малькам-гольчикам. Творог мы ели вдоволь и так часто, что он даже надоедал, а вот о приготовлении из него блюд понятия не имели, и лишь на Пасху и Троицу делали сыр.

Этот сыр готовился из толчёного или пропущенного через мясорубку творога с добавлением в него изюма, сметаны, сахара и корицы. Полученную массу укладывали в деревянную форму в виде усечённой пирамиды, на двух внутренних стенках которой изображалось по крестику, слегка прессовали её на короткое время, а потом содержимое формы опрокидывали на блюдо, украшали подрумяненными пенками, и кушанье, подобное сырковой массе, было готово.

О грибах понятия не имели, хотя водились они в лесу во множестве. Из стланиковых шишек лущили орешки. Других орехов в Большеерецке не было.

Очень редко варили варенье из ягод, делали начинку для пирогов и ограниченное количество ягоды заготавливали на зиму. Консервировать её не умели.

С наступлением ранней весны появлялась черемша, которую ели с удовольствием свежей, солёной, квашеной и в заправках. Квашеную черемшу готовили на воде и сыворотке. Она отличалась от свежей и солёной слабой остротой чесночного вкуса, а жидкость, которой она заливалась, по вкусу была похожа на резкий квас.

Не было в Большеерецке человека, обходившегося при употреблении весной солёной и свежей рыбы без пучек шеломайника. Шеломайниковые пучки прорезались из земли с таянием снега сначала по берегам рек и назывались «кужулками». Это пустоствольное растение высотой до трёх метров достигало зрелого возраста в течение трёх-четырёх недель. От его широкополых листьев исходил особый запах. После снятия кожуры с верхней части ствола обнажённые дудки были съедобными. Значимость их массового употребления местными жителями можно сравнить с поеданием огурцов.

Из толчёной кислицы, перемешанной с ограниченным количеством муки с сахаром, варили кашу. Она утоляла жажду в кислоте, накопившуюся в организме за долгую зиму. Кислицу дети ели свежей в довольно больших количествах.

Кипрей — стебельковое растение, в котором наибольшую ценность имела сердцевина, находившаяся внутри стебля. Толчёная сердцевина с жиром, имевшая серый цвет сладковатой массы, называлась «толкушей». Сушёные и прокопченные пряди такой сердцевины сохранялись долго и были весьма приятны на вкус.

Однажды отец, приехав с севера из Воровской, велел отнести знакомой переданную ему посылку, состоящую из копчёного кипрея. По дороге я попробовал кусочек. Понравилось, и когда я, не удержавшись, повторил то же самое несколько раз, то увидел, что от посылки почти ничего не осталось. Боясь, что теперь буду уличён в преступлении, расправился с посылкой до конца. К счастью, отец не уведомил получателя

о посылке, а тот, в свою очередь, ничего не ведая, тоже не напомнил, и таким образом я, избежав наказания, до сих пор эту тайну держал при себе.

Дети охотно поедали молодые стебельки, вырывая их из земли, а листья взрослого кипрея собирали для заварки чая.

Съедобным и сладким на вкус после очистки кожуры было пустоствольное растение, называвшееся «калачом». При его употреблении следовало опасаться ожогов слизистой оболочки губ, так же, как при поедании «сладкой травы», имевшей некоторое сходство с «калачом». Её кожура очищалась только режущим предметом, а сама она, действительно, отличалась повышенной сладостью.

Съедобный корень сараны, луковица которого состояла из долек, напоминавших зёрна риса, варили в супе взамен картофеля.

Я совершенно упустил из виду одно, как многие считают, довольно странное блюдо. Оно и не рыбное, и не ягодное, называется «кирилкой», готовится следующим образом. Крошёное тело жареной рыбы перемешивают с ягодой шикшей и топлёным жиром медведя. Никто у нас в семье не любил кирилку так, как я. Все даже смеялись надо мной, называя это кушанье «пережёванной пищей». Я же, будучи уже взрослым, объяснял своим родичам, что кирилка равноценна рыбным или мясным блюдам с овощами. И в самом деле, едят же мясо гуся с яблоками! И опять же, разве может показаться кирилка неприятной тому, кто пережил долгую зиму без овощей, если у него организм особенно чувствителен к недостатку кислоты?

СТРОЕНИЯ И СООРУЖЕНИЯ

Как правило, жили в избах, рубленых из тополя, в основании которых укладывали первую пару венцов из берёзы. Сруб покоился на обожжённых берёзовых сваях.

Обрешечённую крышу перво-наперво покрывали корьём, содраным с лесин ветлы. Кора прекрасно защищала от ненастной погоды и отлично держала прижатую к ней кор-

басинами — жердями — солому. Особые слуги с долблёными отверстиями, куда вдевались концы корбасин, державших солому, накрепко связывались проволокой со срубом. Это делали для того, чтобы свирепые зимние ветры не снесли крышу. Как я уже упоминал, пятая часть крыш в селе была покрыта оцинкованным железом.

Тёсаные плахи на потолке покрывали соломой и засыпали землёй. Так в избе сохраняли тепло. С внутренней стороны потолок мазали белой глиной.

Из таких же плах, как и на потолке, стелили пол. Он имел порядочные щели, поэтому покрывался чирелами — травяными матами японского производства из-под кулей соли или половиками, спитыми из мешков. Изба делилась на прихожую, отделённую от неё досками кухню, горницу и спальню, где стояла единственная деревянная кровать с перинами, одеялами и пуховыми подушками. Спали на разостланных по полу больших семейных перинах, поэтому обычно кровать на ночь оставалась свободной. Понятия о простынях и пододеяльниках не имели.

В избу входили через сени, соседствовавшие с чуланом. Чулан заменял кладовку. В нём стояли крынки с молоком, ящик с топлёным маслом, хранились на зиму ягоды, зерновые продукты, покупные жиры и отчасти кое-что из одежды.

Окна в избе были маленькие, рамы одинарные, без форточек. Форточки заменяла отдушина, прорубленная в стене на кухне, которая открывалась при надобности и закрывалась тряпкой. Нижнюю часть рамы на зиму утепляли мхом, а остальную зимой на ночь защищали мешковиной.

Кухню старались всегда изолировать, оберегая показывать посторонним таз с отходами и помоями и предотвращая распространение запаха варёной пищи. Запах был неприятным, особенно когда маленьким щенкам варили апану — рыбную похлёбку.

Русская печь занимала половину кухни и граничила с прихожей. Кроме обычного кирпича, печь сооружали из цельной глины. Для этого мастерили короб, соответствовавший форме печи, обкладывали раствором глины и внутри него

разводили огонь. Короб сгорал, а облежавшая его глина, постепенно обжигалась и после этого стояла десятки лет. Из необожжённого кирпича-сырца выкладывали дымоход, завершавшийся на крыше отрезком железной трубы.

В прихожей обыкновенно стоял дощатый настил, одной стороной прикреплённый к стене, а другой удерживавшийся на полуметровой высоте при помощи двух столбиков. На нём отдыхали днём, как на диване, иногда зимой мужчины занимались ремонтом или изготовлением сбруи для собак или частей нарты. Назывался он «лавкой».

Бревчатые стены с пазами, проконопаченными мхом, обклеивали обоями. Иной раз их оббивали дешёвеньким ситчиком, который к торжественным дням снимался и, прежде чем вновь прибываться, стирался.

В прихожей крепили крюк, на который вешали «зыбку» — люльку.

Избу с амбаром огораживали оградой из частокола или корбасинами, вдетыми в долблёные отверстия столбов.

В рубленом амбаре хранили кадушки с солёной рыбой, мясом и отчасти утками. Там же находилась зимняя одежда и охотничье снаряжение.

Стайка для содержания скота внутри пригона стояла поодаль от избы. «Пригоном» именовалось сооружение из столбов высотой от земли до трёх метров с долблёными отверстиями на расстоянии полметра друг от друга, в которые вдевались концы корбасин. К стайке впритык к крыше пристраивался на столбах огороженный настил для хранения сена, называвшийся «лабазом».

Пространство между потолком и внутренностью крыши именовалось «поветью». Здесь хранили высококачественное сено для молодняка рогатого скота.

Крупный рогатый скот, так же как и лошади, зимовал внутри пригона на открытом воздухе, поэтому в иную снежную пургу бедных животных так заносило снегом, что у них торчали наружу одни рога. Однако при доброкачественном сене коровы отлично переносили снежную, но сравнительно тёплую зиму. Кроме сена, скот ничем не баловали, а на водопой

он сам ходил к незамерзающим ключикам и проточкам, проложив в глубоком снегу тропы.

Баня по-чёрному с каминкой и предбанником была бревенчатой, низкой и с четвертушкой стекла вместо окна.

Нужник, сколоченный из досок развалившегося бата, ничем не отличался от обычного, крестьянского.

Барабара для щенят, сооружавшаяся зимой детьми, соответствовала обычной собачьей конуре.

Самыми высокими сооружениями в Большерецке были «балаганы», поэтому я, будучи подростком, считал, что выше этих строений нет ничего на свете. Балаган — это, по существу, крыша, стоявшая на настиле из нетолстых тёсаных бревён, которые, разостланные по трём перекладинам, представляли собой пол со щелями.

Перекладины, в свою очередь, лежали на слегах, а слеги покоились на девяти столбах. Между основанием столбов и настилом устанавливали ещё столько же столбиков, на два метра от земли, на которые укладывали лёгкие слеги. На эти слеги раскладывался сплошной настил из корбасинок, с таким расчётом, чтобы по ним можно было ходить или работать стоя. Следом за этим настилом возвышались вершины ещё столько же столбов, но уже высотой от земли до четырёх метров. На их макушки опять же ложились лёгкие слеги, а на них — отдельные корбасинки, на которых для окончательной просушки и развешивался первый ряд полусухой юколы. Столько же корбасинок просовывалось между перекладинами на основные слеги, и на этом — втором — ряду опять же развешивалась юкола.

Полая внутренность крыши балагана, крытая корьём и травой, служила зимним хранилищем юколы, мороженой рыбы, медвежьего солёного жира в корытах, а нерпичьего топлённого — в банках. Под нижним настилом балагана и около него хранились конструкции запора-ловушки для рыбы, нарты и дровни.

Обычно балаган стоял вблизи речки в соседстве с вешалами и сооружениями для содержания собак на привязи.

Балаган-сооружение для сушки
рыбы на юколу, и хранения кормов
собакам.

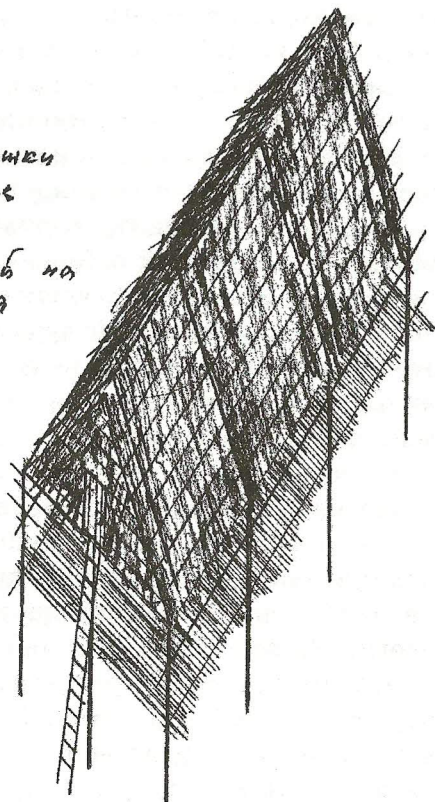
Постройка большевещки жителей на
Камчатке 1-я четверть 20²⁰ века

45° на 120°

Масштаб 1 сантиметр = 1 метру.

2-й-1978

автор



Балаган (рисунок автора)

Вешала состояли из четырёх-шести столбов, вкопанных в землю, на макушках которых лежали слезы, а на них — корбасины, служившие для развешивания юколы-сырца для предварительной подсушки. Вешали эту юколу при помощи специального шеста, на одном конце которого торчал гвоздик, позволявший подцеплять разделанную рыбу около хвоста между двумя её пластинами.

«Шайба», использовавшаяся для хранения кислой рыбы для собак, рубилась грубо, из тонких бревён, имела на дне деревянный настил, а сверху закрывалась не менее чем двумя рядами брёвнышек средней величины, для того, чтобы туда не проникали собаки.

Тут же стояли козлы из корбасин, особые привязи на столбах, и колья, вбитые в землю, за которые цепями при помощи ошейников привязывали езжалых собак. Рядом с этими неприхотливыми животными устанавливали деревянные корыта, наполненные водой.

Вспомогательные постройки и сооружения, разбросанные по берегам рек Манаковой, Мостовой, Паранчиновой и ключей, а также горки дров, заготовленных с зимы на лето, и стоявшая около их пильня придавали Большевещку заселённый и застроенный вид.

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ИНВЕНТАРЬ И ИНСТРУМЕНТЫ

Не все большевещские граждане были столь уж набожными, но заполненные иконами божницы в прихожей и горнице имелись в каждой избе. Чем хозяин был беднее, тем икон у него оказывалось меньше. В великие религиозные праздники лампада, висевшая на цепочках перед иконами, заправленная растительным маслом или при отсутствии такового — медвежьим жиром, тускло озаряла лики святых.

В особо знаменательные дни на каждой избе трепетал трёхцветный российский флаг.

Кроме этих неперемных культовых принадлежностей имелись кухонный инвентарь и инструменты.

Принадлежности к печке. Часть листа из жести с ручкой посередине служила для закрытия чела печи, граничащего с шестком около загнетки, и называлась «заслонкой». Её использовали в том случае, когда требовалось сохранить в челе печи тепло или, наоборот, снизить температуру.

На под (часть, на которой располагались дрова и изделия, подвергавшиеся тепловой обработке. — *Ред.*) печи на широкой деревянной лопате с длинной ручкой обычно высаживался хлеб на противнях или листьях конского щавеля. Называлась эта лопата «хлебницей».

Одним концом обыкновенной палки в печи за дужку подхватывали кастрюлю или чугунок. Эта палка, обгорев-