

мы, отливая воду, пошли к ближайшей льдине. Там извлекли вельбот на лед и залатали дыру. Она оказалась у самого киля и была довольно большой.

Оба случая, быть может, и не характерны, но других случаев нападения на людей за пять лет пребывания на острове не было. Если не лезть «на рожон», не забираться в гущу возбужденных или даже спокойных моржей, не соваться гарпунить раньше, чем следует, моржи сами не нападают. Из своих наблюдений я вывел твердое убеждение, что морж — животное добродушное, к драчливости и нападениям не склонное. Если уж он и нападает, то только когда вынужден к этому. Но и в этих случаях морж при малейшей возможности стремится уйти от драки.

Эскимосы неоднократно рассказывали нам, что моржи, нападая на вельбот или байдару, не стремятся ее разбить, а только взобраться на посудину. Промышленники Паля и Тагью были очевидцами такого случая. Разъяренное животное закинуло клыки на борт, потом быстро вскинуло передние ласты, перевалилось через борт и подтянуло задние ласты. Ясно, что байдара сильно накренилась, морж неуклонно скатился в воду, перевернув байдару и вытряхнув из нее все содержимое.

Однажды взобравшийся на байдару морж был убит выстрелом наповал. Падая на днище, морж пробил клыками шкуру байдары. Клыки его так плотно вошли в кожу днища, что оно почти не пропускало воды.

«Начиняемые» свинцом животные до того балдеют, что они готовы куда угодно залезть, лишь бы уйти от смертоносных «шмелей». Иногда после первых выстрелов, вместо того чтобы как можно скорее уходить, морж мечется из стороны в сторону, лезет на небольшие льдинки, всячески стремится уйти из воды, где ему причинено так много неприятностей. Мы иногда убивали на льду моржей, охотиться за которыми начали на воде.

Необходимо отметить еще одну странность в биологии моржа. В своей книге «Путешествие на «Мод» Х. Свердруп отмечает, что в желудках убитых ими моржей они, как правило, находили остатки нерп. Летом 1938 года, во время плавания на ледоколе «Ермак», мне пришлось высадиться на мысе Челюскина. Там я встретил старейшего промышленника Федора Журавлева. Он высажился на Челюскин за несколько дней до нас. За эти несколько дней ему удалось убить шесть моржей. Я поинтересовался содержимым желудков убитых моржей. Оказалось, что желудки всех моржей были наполнены нерживотных. Оказалось, что желудки всех моржей были наполнены нерпичным жиром и кожей, порванными на довольно крупные куски. Тут же он показал мне большую бочку, наполненную нерпичным салом со шкурьем, взятым из желудков убитых моржей. Это было прямое подтверждение сообщения Х. Свердрупа<sup>1</sup>. Однако на острове Врангеля

<sup>1</sup> В 1940 году в море Лаптевых с ледокола «Литке» был убит молодой самец в желудке которого находились куски нерпичьей шкуры.

за все пять лет нашего промысла нам ни разу не случалось убить зверя, в желудке которого были бы найдены остатки нерпы. Из распросов эскимосов нам удалось выяснить, что и за предшествовавшие три года они ни разу не встретили хищного моржа. Проглядеть хищного моржа мы не могли, так как эскимосы, как правило, забирают желудок моржа с собой и после очистки используют его для разных хозяйственных надобностей.

Вообще же эскимосы прекрасно осведомлены о существовании хищных моржей, но на востоке они встречаются крайне редко. По их словам, в районе бухты Провидения и мыса Чаплин, где они промышляли до прихода на остров Врангеля, хищные моржи им попадались не чаще чем один раз за пять-шесть лет. По словам эскимосов, хищниками бывают только самцы. Клыки у хищников устроены не совсем по-обычному. Нормально расположенные клыки падают вертикально параллельно один другому и загибаются несколько внутрь. Обычно чем старше морж, тем ближе сходятся у него концы клыков. У совсем старых самок концы клыков иногда сходятся плотно вместе. У хищника клыки расходятся в стороны, причем с увеличением возраста все больше и больше. Хищные моржи необычайно свирепы и первыми нападают на охотников.

Насколько все это соответствует истине, трудно сказать. Охотясь на моржей, мы неоднократно встречали животных с расходящимися концами клыков, но эти моржи и по своему поведению и по содержанию желудков ничем не отличались от обычных.

О моржах, поедающих нерп, нам случалось слышать не только от эскимосов. Возвращаясь на «Красине» с острова Врангеля, я слышал от судового врача Чечулина, что он с несколькими товарищами видел в проливе Вилькицкого моржа, пожирающего нерпу.

За пять лет мы убили 600—700 моржей, и из них не было ни одного хищника<sup>1</sup>.

Морж приходит к острову очень рано, еще в мае—июне, когда море плотно укрыто льдом и только кое-где появляются небольшие полыньи. Зачастую случалось убивать моржей на льду во время поездок на собаках. Чем сильнее разрушается лед, тем больше появляется моржей. Ко времени вскрытия моря, то есть к середине июля, морж держится у берега в количестве, совершенно достаточном для промысла.

За годы советского освоения острова промысел моржа не имел товарного значения, все добытое использовалось исключительно на ме-

<sup>1</sup> В отношении наличия моржей, поедающих нерп, Н. А. Смирнов пишет: «Как известно в нужде, при недостатке нормальной, или случайной приводится рыба *Vogel oga*-*dus saida*, птицы, тюлени, моржи и трупы китов» («Звери Арктики». Изд. Глазевоморпути, 1935, стр. 468). В проливе Вилькицкого дно глубоко и, очевидно, не имеет достаточно донных животных, поэтому там часто встречаются моржи, поедающие нерп. В районе же острова Врангеля нормальной пищи достаточно, поэтому там и не встречается хищных моржей.

стные нужды<sup>1</sup>. Только моржовый клык принимался на склады фабрики. Но бить моржа только ради клыка крайне бесхозяйственно. Поэтому я категорически запретил бить больше, чем необходимо для удовлетворения местных нужд в мясе и жире. Клыки убитых моржей являлись своеобразным «отходом» промысла.

Ежегодно для внутриостровных надобностей убивалось от 120 до 150 моржей, считая касекаков и ункуваков. В среднем выходило по десятку моржей на одно эскимосское хозяйство, не считая страхового запаса фабрики.

По нашим возможностям можно было бы добыть несколько больше моржей, но мы не заготовляли жира и шкурья. Такой заготовке прежде всего мешало отсутствие соли для консервирования шкур и тары для сбора жира.

Жир моржа и другого морского зверя можно заготовлять или пластом, или выпотленным. Салотопни у нас тоже не было.

С материка советовали заготовлять жир пластом и укладывать в ящики, освобождающиеся из-под товара. Ящиков у нас освобождалось довольно много, но применить этот совет мы не могли. Жир морского зверя, в том числе и жир моржа, — особый, это совсем не то, что пласт свиного сала, и его при всем желании в ящике не удержишь. Жир неизбежно вытечет, останется одна клетчатка. Эскимосы, если нет топлива, «вытапливают» жир давлением. Складывают куски свежего жира в пок и подвешивают его. Под действием собственной тяжести жир из пласта вытекает и собирается в верхней части пока, а клетчатка оседает на дно. Даже в большие морозы жир не затвердевает и при малейшем нажиме выдавливается чуть загустевшей массой.

Шкурье можно заготовлять не только в соленом, но и в сушеном виде. Хотя ценность сухих шкур несколько ниже соленых, но на худой конец и сухие шкуры — благо. Мы так и поступали, но только с нерпичьим шкурьем. Шкуру же моржа, достигающую у средней самки до дюйма толщины, чрезвычайно богатую влагой и основательно прожиренную, во влажном климате острова высушить так, чтобы она не сквасилась, дело, видимо, невозможное. В процессе высушивания шкура неизбежно сквасится и может иметь только местный сбыт.

Промышленная заготовка моржа дело довольно трудоемкое. Население острова не могло бы обеспечить необходимой добычи, тем более, что женская половина населения бывает занята только на подсобных работах. Шкура средней самки весит 180—200 килограммов, а шкура среднего самца, не говоря уже об антохпаке, значительно больше. Поэтому первичная обработка — очищение шкуры от жира — не может производиться одними женщинами. В хозяйстве эскимосов и береговых чукчей выработалось своеобразное разделение труда. Нерпа и лахтак полностью обрабатываются женщинами, мужчина только растягивает шкуры для сушки. Шкуры же моржа обрабатывают только мужчины,

<sup>1</sup> До начала освоения острова в окружающих водах морж добывался промысловыми судами крайне редко.



Разделка моржа на берегу.

целиком, вплоть до очистки от жира, и только раскальвание<sup>1</sup> шкуры обычно поручается женщинам, да и то все подготовительные работы производит мужчина.

В 1933 году, ожидая прихода «Челюскина», мы для наших зоологических коллекций заготовляли шкуры моржей обоего пола и разных возрастных групп. Для очистки шкур от жира я нанял двух женщин, так как не мог оторвать мужчин на это дело. Каждый раз, когда нужно было развернуть или передвинуть крупную шкуру, женщины бросали работу и звали мужчин.

Размеры промысла моржа, таким образом, зависят прежде всего от количества людей. Без завоза на остров промыслового населения такой промысел неизбежно будет кустарным и ежегодный выход моржового шкурья будет незначителен, тем более, что основой промыслового хозяйства является промысел белого песца. К нему, как побочный, добавляется промысел белого медведя и добыча мамонтовой кости<sup>2</sup>. В ценах 1927 года это давало в среднем 1000—1200 рублей

<sup>1</sup> Раскальванием называется расслаивание шкуры надвое.

<sup>2</sup> Остатки (бивни, часть скелета) этого древнего зверя встречаются на острове Врангеля (в тундровой части) в большом количестве.

чистого дохода на одно хозяйство, причем некоторые промышленники зарабатывали значительно больше. Это, конечно, не стимулирует промысла моржа, так как хозяйство за счет наземного промысла обеспечивает себя достаточными средствами для приобретения со складов всего необходимого.

Моржовые шкуры используются в хозяйстве эскимоса сравнительно в небольшом количестве: для обтяжки байдар, поделки ремней и подошв для торбазов, если нет лахтажей шкуры<sup>1</sup>. Добытое шкуры, следовательно, не задерживается в хозяйстве. С жиром дело обстоит сложнее. Жир в больших количествах употребляется для освещения и отопления. Даже интенсивный промысел зверя не даст возможности заготовить большое количество жира, пока в хозяйстве он не будет заменен другими осветительными и отопительными материалами. Пока туземцы будут жить в меховых пологах (аграх), жир неизбежно будет расходоваться на отопление.

Промысловово-навигационный период у берегов острова в среднем равен шестидесяти дням. Но, конечно, не каждый день можно выходить в море из-за льда или ветра. Время невыходов в море не пропадает; оно используется для обработки шкур.

При организации на острове широкой заготовки моржа необходимо учесть, что наиболее удобным местом для этого является южное и северное побережье. Восточный берег высок, и там только в устье реки Клер можно расположить поселения. Кроме того, вследствие сильного течения районны, смежные с восточным берегом, не имеют хороших пастбищ, и морж там держится в очень небольшом количестве, только на отмели реки Клер. Западный же берег, хотя и имеет сносные места для поселения и запасы моржа там достаточны для промысла, слишком удален от мест подхода судов. Транспортировать оттуда шкуры и жир (в пласте) водой на мелкой посуде можно только в исключительно благоприятные в ледовом отношении годы. А транспортировка по сушке на собаках обойдется слишком дорого. Механический транспорт вряд ли применим без элементарного дорожного строительства: путь пролегает по резко пересеченной местности.

Южный берег значительно удобнее. На его протяжении разбросан ряд бухт, в которых промысловые суда могут укрываться в штормы. Запасы моржа тут велики. Но передвижение по южному побережью водой временами также бывает затруднено, а располагать промысловое поселение только в одном месте — значит не использовать запасов моржа по всему побережью. Во всяком случае промысловые поселения должны быть расположены в бухте Роджерс, бухте Сомнительной и на мысе Блоссом или, в крайнем случае, в бухте Предательской. Иметь салотопню в каждом поселении нет смысла, так как полностью ее загрузить может только продукция всего побережья.

<sup>1</sup> Несмотря на универсальность употребления шкуры моржа, для одного хозяйства достаточно одной-двух шкур в год, причем преимущественно молодых моржей — кисекаков и ункуваков.

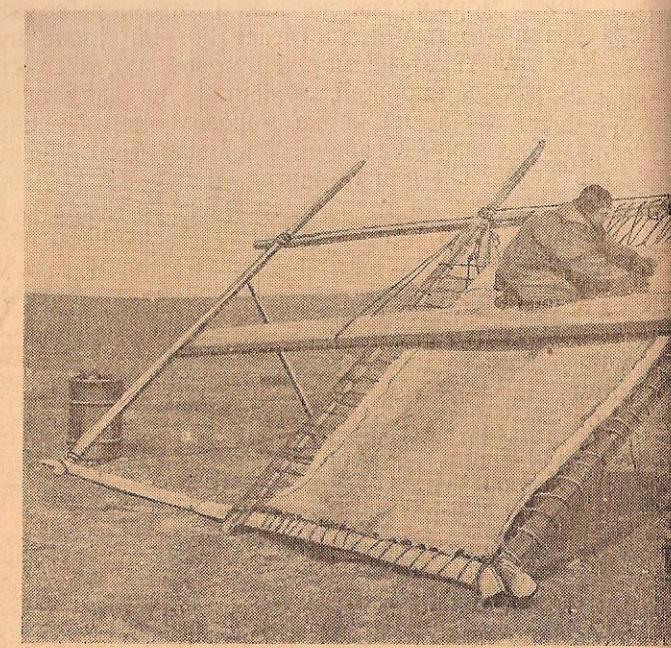
Особенно удобно во всех отношениях для промысла моржа северное побережье. Начиная от залива Дублицкого у мыса Литке и до бухты Песцовой, линия берега отделена здесь от моря рядом кос, разделенных неширокими, но достаточно глубокими проливчиками. Глубина бухты на всем ее протяжении значительна. Промеров для определения глубины в них никто до сих пор не производил, но, судя по тому, что при северных ветрах в бухту заходят крупные торосы, достигающие в своей надводной части высоты трех и больше метров, можно думать, что глубина здесь порядка 8—10 метров. Несмотря на то, что в бухты заходят льды, они все же, вследствие узкости проливов и незначительного количества их, никогда не забивают бухту настолько, чтобы это препятствовало плаванию на промысловых судах.

Благодаря этому возможно удобное сообщение на протяжении всей навигации по всему северному побережью, причем для этого не требуется дополнительных затрат на транспортные средства.

Моржей в водах северного побережья, по сообщениям эскимосов, гораздо больше, чем на южном. Все это дает основание считать, что северное побережье наиболее удобно для расположения там главных зверопромыслов.

Расположив склады, салотопню и все необходимое в начале бухты, у косы Бруч, неподалеку от мыса Литке, можно беспрерывно стягивать к ним добычу для переработки, не опасаясь, что лед может поджать к берегу и задержать суда.

Уходят моржи от острова сравнительно поздно. Бывали случаи, что еще в январе туземцы видели моржей, лежащих на льду. В массе моржи уходят в сентябре—октябре, с началом ледостава, и только в некоторые годы держатся до середины и даже до конца ноября. Морж держится у острова два с половиной—три месяца.



Инкали колет моржовую шкуру.

Зимой моржи, так же как и летом, выходят для сна на лед. Температура в это время достигает 20—25° ниже нуля.

Как действует на моржей мороз и действует ли? Мне не приходилось встречать моржей, лежащих на льду зимой. Но, по рассказам эскимосов, кожа моржа на морозе замерзает и становится такой твердой, что железный гарпун, брошенный в лежащего моржа, не проникает в кожу. Он или ломается, или скользит, даже не оцарапав кожи. Суставы ластов до того замерзают, что когда морж встает, они трещат, как ломающиеся кости, а когда он начинает двигаться, они стучат по льду наподобие японских гега по асфальту тротуаров.

Когда промышленникам случалось убивать моржа зимой на льду, то для того, чтобы разделать его, приходилось искать места с мягкой кожей, доступные для ножа. Такие места оказываются только там, где кожа образует глубокие складки, или в подмышечных впадинах передних ластов, куда мороз доступа не имеет. Вся остальная поверхность кожи и та ее часть, которая прижата ко льду, столь тверды, что нож тупится и скользит. Под кожей моржа при разделке всегда обнаруживается теплый жир. Мышцы сокращаются, кровь горяча и бьет фонтаном из разрушенных сосудов.

Вообще от холода морж, видимо, страдает не сильно, так как в противном случае вряд ли это животное устраивало бы спальни на льду, когда на воздухе замерзает ртуть.

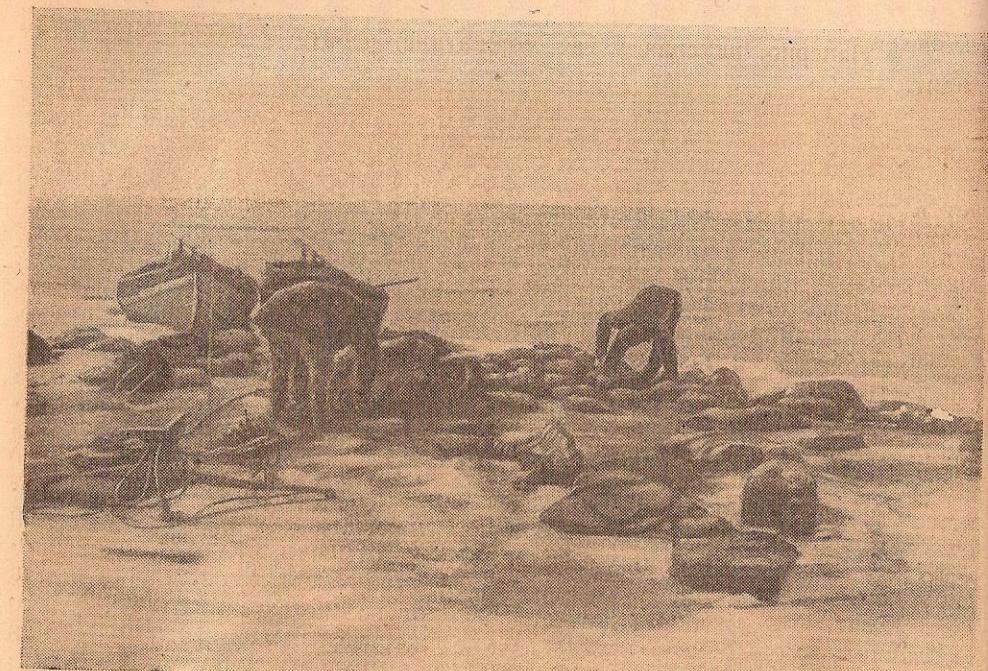
Можно думать, что и другие ластоногие обладают такой же способностью, так как и нерпа и лахтак спят на льду зимой, хотя они это делают в специальных помещениях под снегом. Несомненно, что в таком помещении температура несколько выше наружной, но она все же достаточно низка.

Ранней весной 1931 года промышленник Скурихин по пути с мыса Блоссом на Роджерс встретил в море недалеко от берега идущего по льду лахтака. Собаки, почувствовав присутствие зверя, бросились к нему. Скурихин ударом остола по переносью убил его. В это время еще стоят тридцатиградусные морозы. Зверь, как видно, долго спал у про-душины, и она столь крепко замерзла, что он не смог разбить вновь образовавшийся лед.

У лахтаков и нерп кожа не промерзает так сильно, как у моржа, если не считать ластов, потому что кожа у них тонка.

Мясо моржа вполне съедобно и во всяком случае более пригодно для потребления, чем мясо нерпы, лахтака и белого медведя. На протяжении всех пяти лет мы употребляли его в пищу без каких-либо неприятных последствий. В приготовлении могут итии все части туши. Жир моржа отдает ворванью меньше, чем жир всех других морских животных, и его может потреблять даже не привыкший к нему человек.

Особенно пригодны для приготовления пищи молодые моржи—касеки и ункуваки. Мясо касекаков достаточно нежно и кости еще хрящеваты; из него можно приготовлять самые различные блюда, почти как из говядины, что мы успешно и делали на протяжении многих лет.



Разделка на льду убитых моржей.

Мясо взрослых особей тоже вполне пригодно для приготовления пищи. Об этом можно судить хотя бы по тому, что его охотно едят люди, только что пришедшие с материка и раньше юго ни разу не евшие. Всех, кто к нам прилетал, мы неизменно им угождали, и гости обычно оставались довольны.

Печень<sup>1</sup>, сердце и почки моржа вполне съедобны и очень вкусны. Из них можно делать те же блюда, что и из говяжьих печени и почек.

В 1933 году, когда на остров прилетел пилот Леваневский, весь экипаж его с удовольствием ел у нас мясо моржа и лахтака, только Леваневский отказался. Произошел любопытный разговор:

— Я не могу есть моржатины.

— Другого у нас ничего нет, могу предложить вам только консервированное мясо.

Я открыл для него две банки, и он лениво ковырял их вилкой.

<sup>1</sup> В 1940 году с ледокола «Литке» в море Лаптевых был убит морж, молодой половозрелый самец. Часть туши, в том числе и печень, была использована в пищу. Печень ел весь экипаж. Я также вволю поел печени, а на другой день почувствовал неприятную тупую боль в затылочной части головы. На это же жаловался мне и секретарь штаба С. Л. Богатырь, но я не обратил на это внимания, — мало ли от чего может болеть голова. В тот же день ко мне обратился судовой врач З. Н. Куликова с вопросом, не приходилось ли мне когда-либо испытывать головной боли после

— Наверно, вкусная у вас моржатина, ребята с таким аппетитом едят.

— А вы попробуйте!

Леваневский взял себе на тарелку кусок мяса, осторожно попробовал и, видимо, войдя во вкус, с удовольствием ел и очень хвалил.

Позднее, уже в 1938 году, когда мы, плавая на ледоколе «Ермак», высадились на мысе Челюскина, я попросил Федора Журавлева отрезать кусок моржового мяса, рассказал поварам полярной станции, как приготовить, а потом предложил моржовые бифштексы Шевелеву, Алексееву, бывшему с нами корреспонденту «Известий» Семенову и др. Все охотно их ели. Я взял солидный кусок мяса и почку на судно, повар приготовил их, и в кают-компании не нашлось человека, который бы забраковал блюда из моржа.

Туда, где имеются большие запасы морского зверя — нерпы, лахтака и особенно моржа, можно вообще не завозить мясного скота и во всяком случае не так много, как это делается теперь.

Приготовление в пищу мяса морского зверя не представляет никакого труда. Основное, что отталкивает приезжающих в Арктику людей от этого мяса, — это запах ворванью. Я уже отмечал, что этот запах полностью исчезает, если тщательно очистить приготовляемое мясо от жира.

Жесткость мяса моржа зависит от возраста животного. Мясо молочного моржонка — касекака — не жестче, чем мясо нерпы или лахтака, причем жир почти не пахнет ворванью. Мясо пестунов — ункузаков — и молодых половозрелых самок не тверже, чем воловье мясо, которое продается в средних широтах. Только мясо взрослых самок, особенно самцов, очень жестко и крупноволокнисто.

Приготовляя мясо моржа на жаркое, например, бифштексы, нужно очищенные куски резать поперек волокон. Положив нарезанное мясо на сковородку, надо залить его крутым кипятком, чтобы вода покрывала его на палец. На сильном огне мясо проваривают до тех пор, пока не испарится вся вода. Когда воды почти совсем не останется, на сковородку кладут лук, перец и прочие специи, солят мясо и жарят его в масле. Так приготовленное мясо не будет жестким, оно легко разжевывается и очень вкусно. Проваривание можно заменить отбиванием кусков мяса специальным молотком, а если его нет, то скалкой.

Из мяса морского зверя можно приготовлять все виды жаркого,

потребления печени моржа. Оказывается, к ней уже обращалось несколько человек из экипажа с жалобами на головную боль в затылочной части. Я ответил, что раньше этого не наблюдал, но что сегодня сам испытываю такую же головную боль.

Это заболевание следует поставить в связь с потреблением печени моржа. Надо предполагать, что такое действие производят только печень моржей-хищников, поедающих нерп. В желудке этого моржа были обнаружены остатки нерпы в виде еще не переваренных полос кожи, покрытых шерстью, и куски почти обезжиренной клетчатки. Вероятно, в этом случае печень нерпоедающего моржа, так же как и печень белого медведя, питающегося почти исключительно нерпой и лахтаком, вырабатывает какие-то вредные для человеческого организма вещества.

Мясо моржа, которое мы ели на протяжении месяца, неприятных ощущений ни у кого не вызывало.

Что для супа обезжиренное мясо непригодно, а прибавление жира или мозговых костей придает запах ворванью.

Из ластов моржа, особенно молодого, можно приготовлять стулья, причем, как это ни странно, он совершенно не отдает ворванью.

Мясо моржа удобно заготовлять в свежем виде на всю зиму. Каждый год осенью, когда в воздухе уже минусовые температуры, мы убивали несколько моржей для свежего мяса. Туша моржа разделяется на куски в 30—50 килограммов и куски вешаются на вешала так, чтобы не достали собаки. Если оставить мясо в таком виде, то его поверхность заветреет и при каждом приготовлении придется срезать значительную часть мяса. Чтобы мясо на протяжении всей зимы осталось свежим, мы покрывали его слоем пресного льда. Повешанные куски мяса через сутки-две промерзали насквозь. После этого каждый кусок сбливали пресной водой, которая, замерзая, покрывала его сплошным тонким слоем. Повторные поливки позволяли довести лед до любой толщины. Мясо под слоем льда оставалось свежим до потребления. При этом нужно следить, чтобы куски льда не вымерзали. Для этого время от времени следует дополнительно поливать эти своеобразные ледяные консервные банки.

## ГЛАВА IX

### ЭСКИМОСЫ НА ОСТРОВЕ ВРАНГЕЛЯ



ЭСКИМОСЫ, приехавшие на остров в 1926 году, были сплошь неграмотны и исполнены всяческих суеверий и диких, с точки зрения европейца, представлений. Выше я уже рассказывал о предрассудках, с которыми пришлось столкнуться моему предшественнику — Г. А. Ушакову.

Осев на острове, не имея связи со своими родичами и вместе с тем постоянно общаясь с русскими, приезжающими из разных частей СССР, эскимосы незаметно, исподволь меняли свой облик. Менялось их производство, быт, отношение к окружающему миру. Натуральные формы хозяйства вытеснялись формами социалистического продуктобмена. Изменилось жилище, роль женщины в семье и т. д. и т. п.

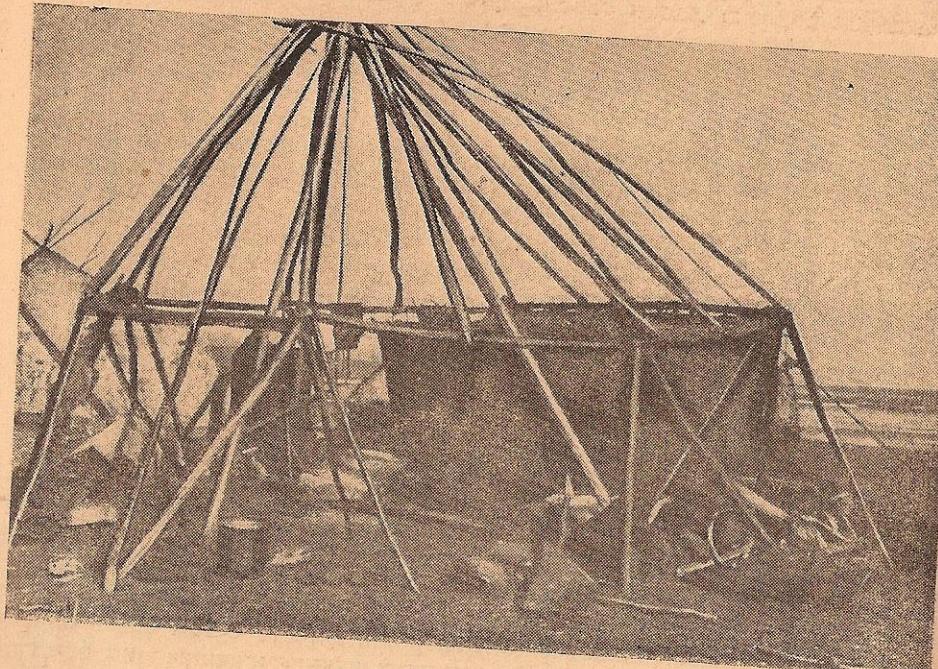
Живя в бухте Провидения и на мысе Чаплин, эскимосы занимались преимущественно промыслом морского зверя, причем на факторию продавались почти исключительно шкуры нерпы, лахтака да еще моржовый клык. Добыча песца была мизерной, этот промысел не играл в хозяйстве промышленников заметной роли. Вместе с тем связь берега и тундры была очень тесной. Эскимосы и чукчи, жившие по берегам и промышлявшие морского зверя, снабжали чукчей-оленеводов продук-

тами своего промысла: шкурами нерпы, лахтака, моржа, ремнем, выделанным из шкур этих животных; туда же шло некоторое количество жира морского зверя для отопления и освещения яранг кочевников. На берег из тундры доставлялись шкуры оленя для одежды, обуви и пологов яранг, мясо оленя, которое береговые эскимосы и чукчи расценивают как лакомство, оленья жила, необходимая для поделки ниток, и др.

С приездом на остров Врангеля центр промысла переместился с моря на землю. Основой хозяйства стала добыча песца и белого медведя. Вместе с тем промысел морского зверя приобрел чисто потребительский характер. Добытый морж шел теперь только в пищу людям и на корм собакам. Шкура использовалась главным образом в хозяйстве эскимоса, добывшего моржа. Мясо, жир и шкуры морского зверя совершенно перестали служить предметом обмена, а если иногда эти продукты и поступали от семьи к семье, то не в порядке товарообмена, а как взаимопомощь между родичами.

Товарными продуктами в новых условиях оставались шкуры песца, медведя, мамонтовая и моржовая кость.

Фактория стала источником всех видов снабжения, в том числе и продуктов оленеводства, вплоть до оленьей жилы. Не было у нас только оленьего мяса.



Остов яранги.



Сбор яранги.

Так с переездом на остров изменился характер хозяйства промышленников-националов. Наибольшее значение приобрела товарная часть хозяйства. Несомненно, это наложило отпечаток на всю жизнь эскимосов. Сразу же с приездом на остров Врангеля изменилось жилище туземцев. На Чукотке чукчи и эскимосы жили в ярангах. Схематически яранга — это палатка в палатке. На каркас из дерева, а иногда из ребер и челюстей кита, надевается наружная покрышка из парусины, а когда ее нет, то из шкуры морского зверя. Чтобы покрышку не сносило ветром, сверху ее обвязывают ремнями, к концам которых привязывают груз — камни. В одной стене делают отверстие для входа. Полотнище двери заменяют кожаным фартуком, подвешанным к верхнему брусу косяка и закрывающим вход. Это внешняя яранга. Внутри подвешивается полог: меховой мешок шерстью наружу. Крепится полог за углы к четырем стоякам или к углам основного жилья. Стены свободно свешиваются до самого пола. Дверей и окон или вентиляционных отверстий такой мешок не имеет.

Обычно агра (внутренняя палатка) ниже роста человека, и поэтому даже низкорослый эскимос не может в ней выпрямиться. Все концы свисающих стен, за исключением одной, крепятся к полу вещами, стоящими в агре. На полу разостланы оленьи шкуры, служащие и мебелью и постелью. Входить и выходить можно только ползком — через стену, низ которой не закреплен у пола.

Отапливаются агры, как правило, жировиками. Эскимосский и чукотский жировик — это сосуд из обожженной глины с выступом посередине, разделяющим его пополам. В сосуд наливают ворвань и кладут особого вида высушенный мох, размельченный ножом в труху. Когда она пропитается жиром, ее собирают деревянной лопаточкой к одному краю и поднимают над жиром в виде продолговатого валика. Этот валик, пропитанный жиром и постоянно всасывающий его, горит, как фитиль. Если за жировиком тщательно следить и его часто поправлять, он горит довольно ярким пламенем, почти без копоти. Но едва только перестанешь за ним следить, он сейчас же начинает чадить и вонять.

Тепло в агре дают жировик и людские тела. Обычно в эскимосской агре очень тесно. От испарения голых тел в агре становится очень жарко. Эскимосы находятся в аграх, как правило, без одежды: женщины носят только узенькую набедренную повязку, мужчины — брюки, но без рубах, а дети толкуются совершенно нагие, сверкая лоснящимися животами.

Для очистки агры от мусора, а главное — от шерсти, набирающейся в большом количестве с мехов, эскимосы раз в сутки поднимают полы агры, завертывают их кверху, как чулок, выносят на воздух постели и тщательно их вытряхивают. Пол подметают. Если пол покрыт моржовой шкурой, ее протирают мокрой тряпкой.

Пол служит у эскимосов и обеденным столом, и постелью, и рабочим местом.

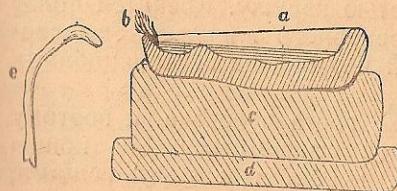
По приезде на остров Врангеля эскимосы установили на каркасах большие палатки, а внутри подвесили, как обычно, меховые полога. Так прожили они первую зиму.

Потом, расселяясь по острову, они начали строить юрты из плавника. Эти постройки являлись по существу простейшей избушкой. Для стен подбирали толстые бревна и раскалывали их на плахи. В землю по углам будущего жилья вкапывали четыре столба и к этим столбам

гвоздями прикалывали плахи, образовавшие стены. В одной из стен оставляли отверстие для двери, а в другой, меньшей — для крошечного окна. Поверху столбов укладывали четыре бревна, которые связывали столбы и служили верхним венцом. Посредине тех стен, где были дверь и окно, ставили более высокие бревна и связывали их поверху матицей. На бревна верхнего венца и матицы укла-



Светильники чукчей:  
а—из дерева, б—каменный.



Каменный светильник:  
а—горючее, б—фитиль, с—подставка, д—нижняя подставка, е—клюшка для снимания нагара.

дывали плахи, служившие потолком и крышей. На пол тоже укладывали плахи, повернутые плоскими сторонами вверх. Пол стелили прямо по земле. В оконные рамы вставляли мелкие куски стекла или затягивали их выделанным желудком моржа. В отверстие для двери вставляли косяк, на который навешивали полотно двери.

Мох, собранный в тундре, служил материалом для конопатки. Кроме того, щели в стенах обмазывались глиной. Там, где близко можно было нарезать дерн, стены с внешней стороны обкладывали кирпичами из дерна. Если жилье строилось на песчаной косе и дерна близко не было, то, отступая на 75—80 сантиметров, хозяева юрт ставили вторые стены. Промежутки между стенами они засыпали до верхнего венца песком или гравием, в зависимости от того, какой материал был под рукой.

Чтобы сквозь крышу не проникала вода, поверх бревенчатой крыши растягивали парусину или колотую шкуру моржа, к концам пришивали бортики из досок и всю эту «конструкцию» заваливали песком или землей.

С внешней стороны такое жилье походило на небольшой глинистый холм. И только торчавшая сверху железная труба выдавала, что внутри холма живут люди.

У входа в дом обычно устраивался легкий тамбур. Каркас его делали из легких слег, причем летом каркас ничем не заполнялся, а зимою его обкладывали кирпичами из снега. Таким образом получался снежный крытый двор, где хранился расходный запас дров, привязывались собаки и лежал всякий хозяйственный инвентарь.

Несмотря на крайнюю элементарность, это жилище сильно изменило быт эскимосов. Такие помещения уже не отопишь жировиком. Пришлось в них устраивать железные печи. Для печей эскимосы брали на фактории кровельное железо, а иногда использовали небольшие железные бочки. Бочки с этой целью распиливали пополам, в дне прорезали круглое отверстие для трубы, а в стене квадратное отверстие для



Зимняя одежда эскимосов.

дверцы. Такую полубочку ставили на два ряда кирпичей, уложенных на полу. Швы тщательно обмазывали глиной. Трубу выводили через потолок наружу. Пока в такой печи горели дрова, в юрте бывало не только тепло, но даже жарко. Зато, как только печка потухала, помещение быстро охлаждалось.

В связи с освоением новых жилищ потребовались и другие изменения в быту эскимосов.

На деревянном полу юрт, лежавшем прямо на земле, нельзя было спать без спального мешка — кокуля. Это вынудило эскимосов делать кровати, хотя любимым местом все же оставался пол (несмотря на его холод). У окна обычно устраивали небольшой стол, за которым работали и обедали. Находиться в помещении в обнаженном состоянии эскимосы уже не могли. В мехах им было тяжело. Поэтому появилась потребность в легкой одежде. Женщины стали носить платья, мужчины — брюки и пиджаки; дети также стали ходить все время одетыми.

Для нас было ясно, что если повсеместно снабдить эскимосов небольшими бревенчатыми домиками с усовершенствованными печами, то быть им будет большой шаг вперед.

К сожалению, на острове Брангеля, когда уменьшились запасы плавника, а в некоторых местах его совсем не стало, эскимосам пришлось подвесить в своих жилищах меховые пологи и снова отапливать жилье жировиками, как в нормальной агре.

Одежду и обувь эскимосы на острове Брангеля сохранили такую же, как и на Чукотке. Одежда разделялась на мужскую и женскую и по сезонам.

Мужчины носили меховые брюки и меховую рубаху без воротника — «стаканчика». У этой рубахи нет разреза на груди. Зимой в поездки или при работе на открытом воздухе поверх рубахи надевалась кухлянка. Это верхняя одежда широкого покроя из оленьего меха, пыжика или недоросля-неблюя с капюшоном. Не имея разреза спереди, она надевается через голову так же, как рубаха. На ногах эскимосы носили торбаза (сапоги из камусов — шкуры оленя, снятой с ноги от копыта до колена). Торбаза бывают короткие — до щиколотки, и длинные — до колен. Чаще применяются первые. На голову надевался малахай — шапка из меха. При поездках поверх кухлянки надевалась камлейка — широкая рубаха-плащ из легкой бумажной материи, чаще всего из яркого цветного ситца. Эта одежда защищает от снега и предохраняет от порчи меховую кухлянку.

Женщины надевали своеобразный комбинезон — сшитые вместе брюки и рубаху. Эта одежда не имеет разреза ни спереди, ни сзади, а надевается через широкое отверстие у ворота. На ногах они носили торбаза до колен, в которые забирали концы брюк. На голову натягивался специальный малахай, к которому пришиты длинные меховые оборки, закрывающие плечи, грудь и спину. Поясов эскимосские женщины не употребляют.

Летняя одежда по существу та же, что и зимняя, но только несколько утратившая от времени свой шерстистый покров. Для ног

шилась специальная непромокаемая обувь из шкуры нерпы, выделанной особым способом.

Летние торбаза бывают до колен или совсем длинные, как болотные сапоги.

Иногда из кишек моржа эскимосы шили непромокаемую камлею. Хорошо очищенные кишки моржа напоминают бычий пузырь, только тоньше и прозрачнее. Эскимосы такие вымытые кишки надували воздухом, просушивали в подвешанном состоянии, а затем разрезали вдоль. Получались ленты шириной в 12—15 сантиметров. Из ленты шили нужной длины рубаху с рукавами. К ней пришивали плечи с капюшоном. Такая камлея, увлажняясь сверху, становится мягкой и эластичной, но воду совершенно не пропускает.

В первые годы жизни на острове эскимосы белья не носили и надевали одежду прямо мехом на тело. Потом мужчины стали покупать на фактории нижнее трикотажное белье и готовые костюмы из вельвета.

К сожалению, на складах фактории совсем не было женской одежды. Власова взялась научить эскимосок шить белье и верхнее платье. Организовать курсы не представлялось возможным, так как женщины жили в разных местах острова и это оторвало бы их от хозяйства. Зная, что все эскимосские женщины — прекрасные рукодельницы, Власова решила пошить образцы белья и верхнего платья для взрослых женщин и детей. Подготовив все необходимые вещи для определенной семьи, она вызывала эту семью на факторию и вместе с женой Павлова, Асенго, объясняла, как пользоваться той или иной принадлежностью, вещью и тут же показывала, как ее кроить и шить. Приходилось показывать, как пользоваться иглой, как накладывать друг на друга выкроенные куски материи, чтобы получался необходимый шов. Эскимоски умели в совершенстве пользоваться иглой, но только при шивании круглым шлагом через край сложенных вместе шкур. Прострачивать и запошивать они не умели.

Ученицы оказались очень сметливые и быстро научились шить все необходимое для себя сами.

Однако белье и платья эскимосы носили только летом, а зимою продолжали ходить в одежде из оленьего меха. Олений мех очень теплый и легкий, кожа его тонкая и эластичная. Беда только, что этот мех очень недолговечен. Кухлянка, прослужившая одну зиму, на следующую уже неполноценна, так как часть шерсти обивается и становится короче, а местами вытирается совсем. Такая одежда пригодна только для ношения летом.

Овчинная одежда, менее теплая и более тяжелая, обладает значительно большей прочностью. На складах фактории было несколько овчинных полуушубков. Я не один раз показывал их охотникам и рекомендовал купить. Для поездки на нартах они, конечно, негодны, но для работы по хозяйству около дома ими можно было с успехом пользоваться, что сохранило бы дорогую оленью одежду на более длительный срок.

Долгое время эскимосы упорно не хотели брать полуушубки, как непривычные для них и тяжелые. Наконец, Таян взял на пробу один полуушубок. Когда он первый раз надел слежавшуюся и мятую одежду, эскимосы, бывшие тут же, подняли его насмех, поворачивали его из стороны в сторону, заставляли прохаживаться взад-вперед, нагибаться, проделывать всякие движения. Таян готов был отказаться от покупки полуушубка. Пришлося потратить время, чтобы еще раз объяснить всем собравшимся, что этот мех значительно крепче и потому однажды купленный полуушубок будет служить много лет, тогда как кухлянка изнашивается за две зимы. Первое время Таян надевал полуушубок только изредка, но вскоре привык к нему и охотно им пользовался. Всякий раз, когда Таян приезжал на Роджерс, я в присутствии других эскимосов подробно расспрашивал о судьбе полуушубка и тем сам постепенно приучил эскимосов к мысли, что эта одежда удобна и ею можно пользоваться наравне с кухлянкой.

Постепенно на острове среди эскимосов стали применяться стеганные ватные костюмы, полуушубки и другие виды дешевой и удобной одежды.

Исподволь мы вели наступление и на другие стороны были эскимосов.

Эскимосские зимовья на острове состояли из одной и редко из двух семей. Образ жизни у них довольно однообразный. Охотник каждый день, если нет пурги, выезжал на промысел, а жена и дети были плотно привязаны к юрте. Только изредка, не чаще двух раз в году, им удавалось на время покинуть свое жилье и побывать недолго или на Роджерсе или в близлежащем зимовье.

Чтобы внести какое-то разнообразие в жизнь эскимосов, мы ежегодно весною, когда заканчивался промысел на песца, медведя и нерпу, устраивали для них небольшое празднество, связывая это со сдачей пушнины:

Обычно весенний прием пушнины и сырья от туземцев приурочивался к Первому Мая.

К этому времени промышленники освобождались от своих основных занятий, и на фактории можно было собрать всех эскимосов вместе с женщинами и детьми.

Они шли на нартах с севера, Блоссома, Гусиной и других мест. Так накануне Первого Мая у фактории собирались все охотники: и подвижной Аньалик, и весельчак Паля, и медлительный Тагью, и важный Кивьян, и лучший стрелок Таян. В становищах оставались только щенки да не годные в упряжь собаки.

Молодежь, приехавшая на факторию, быстро распрягала и устраивала собак, разгружала нарты. Юноши и девушки собирались по двоетрое и рассказывали друг другу новости о своем нехитром житье-бытье, промысле. Пожилые охотники собирались в кухне дома фактории, пили чай, закусывали с дороги и тоже говорили о разных разностях и жизни зимовий. Неторопливо глотая кипяток и угощаясь предложен-

ной закуской, они степенно повествовали каждый о своем, но одинаково интересном для всех. Очень часто разговор прерывался дружным смехом. Эскимосы любят шутить и смеяться, несмотря на тяжелую, почти первобытную жизнь среди угрюмой и дикой природы.

Мы всегда радовались приезду промышленников, для нас они были желанными гостями. Начинались расспросы делового и шутливого характера, и не было им конца и края.

Женщины шли к Власовой. Анна (Асенго), жена Павлова, знавшая сносно русский язык, была переводчиком. Промышленники шли ко мне, к врачу, к Павлову.

Для эскимосов фактория в бухте Роджерс, состоявшая из шести небольших строений, казалась громадным поселением, наполненным всякими благами культуры. Приезжая к нам, они чувствовали приблизительно то же, что чувствует человек, впервые попавший из глухой провинции в Москву. Нечто подобное иногда испытывали и мы, возвращаясь домой после длительного отсутствия, когда неделями не видели ничего, кроме палатки или, в лучшем случае, крошечной дымной юрты, занесенной снегом.

Когда у нас гостили эскимосы, на фактории становилось людно. То и дело хлопала дверь, стоял гул голосов. В кухне, нашей кают-компании, воздух был синий от дыма трубок. Гремел оркестр, томно звала скрипка или плакала гавайская гитара, — это наш патефон вознаграждал себя за долгое вынужденное молчание. Но вот, мешаясь с патефоном, глухо, в медленном ритме начинал рокотать бубен, и под его аккомпанемент лилась незамысловатая мелодия. Сначала пел сам автор музыки и песни, но потом к нему присоединялись женские голоса, фальцетом подтягивающие запевале. Бубен рокотал все темпераментнее, песня незаметно переходила в лихие возгласы и крики: это кто-либо из промышленников, раззадоренный музыкой, не утерпев, пускался в пляс.

Эскимосы не имеют ни песенников, ни записанной в нотные тетради музыки. Поэт, композитор и исполнитель — это всегда одно и то же.



В гостях на фактории.

лицо. Кто не умеет слагать песни, тот самостоятельно не поет, а только иногда участвует в импровизированном хоре, подтягивая певцу.

Есть, правда, у эскимосов, как они сами говорят, старые песни, но исполнение их столь авторизовано, что сохраняется, как видно, только тема.

Каждая семья имеет бубен. Это не только музыкальный инструмент, но и предмет религиозного ритуала. Всякий раз, когда мастер песни заезжает к своим соседям, его просят петь, и он, не заставляя себя долго упрашивать, берет бубен. Вскоре ему подтягивает вся юрта. Только дети слушают молча.

Пляски эскимосов и чукчей самобытны и оригинальны. Они совершенно не похожи на пляски народов средних широт СССР. Теснота жилища и суровый климат наложили на них глубокий отпечаток. Нам не случалось наблюдать массовых танцев не только в юрте, но и на воздухе. Эскимосы танцуют, как правило, соло. Если иногда танцуют двое, то это танец двух солистов, а не хореографический дуэт. У эскимосов распространен «сидячий танец», что, повидимому, объясняется теснотой юрт. Человек танцует, сидя на полу, причем этот вид танца значительно динамичнее, чем танцы стоя.

У нас в средних широтах на вечеринках танцор иногда отказывается танцевать, потому что ему мало места, негде «развернуться». Эскимосу для танцев в юрте нужно столько места, сколько занимают подошвы его сапог.

Танец состоит из движений торса и головы, движений рук и чуть заметных приседаний. Каждый участок пола занят вещами, людьми, и танцору нет места, где бы он мог, как говорится, разойтись. Зато над головами сидящих достаточно места, и руки, часто удлиненные специальными перчатками для танцев, могут двигаться в любом направлении, не встречая препятствий. Женщины танцуют, как правило, молча, только сидящие аккомпанируют бубну выкриками и ударами в ладоши. Мужчины танцуют более темпераментно, с лихими возгласами.

Эскимосы любят танцевать сами и смотреть, как танцуют другие. Дети, едва только они начинают крепко стоять на ногах, приучаются к танцу. Родители относятся к этому, как к серьезному занятию. Они помогают ребенку овладеть всеми особенностями танца и гордятся, если их дети, по отзывам посторонних, хорошо танцуют.

Первого Мая мы устраивали для эскимосов в доме радиостанции кино. В жилой части рации механик Боганов снимал со всех кроватей одеяла, завешивал ими окна. Из стола и табуреток устраивалось основание для проектора. От аппаратной тянулась временная проводка. Мы приносили с чердака старого дома, где у нас была фильмотека, круглые коробки с картиной. На одной из стен укрепляли экран. Зрители рассаживались прямо на полу.

— Паканов! — кричал кто-нибудь из эскимосов. — Тавай, скоро!

— У меня готово, можно начинать. Зовите со двора курильщиков да закрывайте дверь.



Китовый праздник.

Свет гас, лампу уносили в комнату Званцева, на экране появлялся яркий квадрат, аппарат начинал свой неутомимый стрекот, и мертвое до того полотно ожидало.

Павлов обычно переводил надписи, зрительный зал темпераментно комментировал проходящее на экране.

Кино для гостей было большим развлечением. Большинство из них никогда не видело кинокартин. Содержанием мало кто интересовался, их занимал самый факт движения на полотне: как это вдруг на нем появляются люди, животные, строения — все это хотя и безмолвно, но движется, живет. Можно было показать одну и ту же картину десять раз подряд, — эскимосы с таким же неослабным вниманием готовы были смотреть ее, как и впервые.

Огромное впечатление на них производили большие людские массы. Веками жил народ небольшими промысловыми поселениями. Ему не случалось видеть людских коллективов больших, чем команды нескольких судов, заходивших в бухту Провидения. Уже сотня человек в их представлении была громадным множеством, а тут на полотне проходили сомкнутыми колоннами десятки тысяч. Трудно было им представить такую массу людей. Они наперебой спрашивали, где они живут, много ли нужно для них еды. Конные красноармейские отряды производили на них ошеломляющее впечатление. Кино вообще доставляло эскимосам много радости, и они часто обращались ко мне с просьбой

устроить внеочередной сеанс. Из-за крайнего недостатка электроэнергии мы не всегда могли позволить себе это развлечение.

Не меньшей любовью у эскимосов пользуется и музыка.

Я очень жалел, что на складах фактории не было никаких музикальных инструментов. Не удовлетворяясь бубном, некоторые промышленники сами мастерили себе другие, более совершенные инструменты. Таян смастерил себе балалайку по образцу, имевшемуся у промышленника Скурихина, и неплохо на ней наигрывал. Его мечтой было приобрести хорошую гармонию. Подросток Нанивгак делал примитивные скрипки, хотя, кажется, он в жизни своей ни разу настоящей скрипки не видел. Материалом для такой скрипки служила продолговатая жестяная баночка из-под табака, к которой двумя гвоздями прибивалась крепкая длинная дощечка. От основания баночки кверху дощечки крепко натягивались суровая нитка. Из тонкой прямослойной лучины делался смычок, канифоль заменялась слюной. Этот немудрый инструмент звучал довольно приятно.

Зная, что эскимосы — большие любители спорта, мы Первого Мая обычно устраивали стрелковые состязания. Условия принимались очень жесткие, каждый победивший на этих состязаниях мог бы вполне претендовать на значок «ворошиловского стрелка». Стреляли на дистанции от 200 до 400 метров. На каждую мишень давалось три патрона. За лучшие показатели устанавливали премии. Обычно бывало три премии, и тот, кто получал первую, очень гордился этим; его не так интересовала сама премия, как первенство, которого он добивался на состязании.

В дни приема пушнины у склада на специально для этого натянутых веревках длинными рядами висели песцовье шкурки — наше «белое золото». Промышленники привозили их в мешках, в мешках же хранили их в юртах. Только что вынутые из мешков шкурки имели неказистый вид, они слеживались, мех мялся. Развешанные на солнце, они быстро расправлялись. Ветерок расчесывал мех и укладывал ость к ости.

Промышленники по многу раз осматривали каждую шкурку. Обнаружив недостаточно чистую, они снимали и чистили ее опилками, отрубями или просто сухим рассыпчатым снегом. Соревнование и здесь было не на последнем месте.

На снегу у склада распластывались медвежьи шкуры. Они выглядели такими пушистыми и чистыми, что так и хотелось лечь на них и по-ребяччи вальяться.

Шкур много, разных размеров и качества. Тут и маленькие нежные ососки, связанные в пушистые пачки, и полу взрослый пестун, взрослый средний медведь, и громадные шкуры убитых по весне самок, и летние, и раннеосенние — неполношерстные, с редким мехом.

На веревке висели ладонки медвежьей желчи. Это было тоже «золото», — желчь шла за границу.

Поодаль на снегу кучками лежали изогнутые бивни мамонта. Давно исчезло на земле это гигантское животное. А бивни мамонта, пролежавшие в вечной мерзлоте десятки тысяч лет и появившиеся на поверх-

ности под действием солнца и вешних вод, поражали нас своими размерами и добротностью.

В мешках и просто на снегу лежали моржовые клыки. Они значительно мельче бивней мамонта, но кость их почти так же плотна и добротна.

Целый год со склада фактории промышленники получали в кредит различные товары. Теперь шли расчеты — кто кому должен. У склада все время толпились люди. Определялись сорта песцов, измерялись и сортировались медвежьи шкуры, взвешивался моржовый клык и мамонтовая кость. Визжала по кости пила — это распиливали клык мамонта на части по сортам. Проверялась желчь — хорошо ли она высохла, не вытекла ли.

Женщины, собираясь группами, намечали покупки. Они справлялись у меня и Павлова, есть ли на складе тот или иной товар, заходили сами на склад, рассматривали разложенные на полках товары.

Детвора озабоченно сновала между взрослыми, разыскивая бросовые вещи — коробочки, баночки, осколки бутылок, которые пригодятся там, в зимовьях, как редкостные игрушки. Они оживленно суетились, валялись на шкурах медведей, смеялись, оглашая воздух звонкими голосами.

А над всем этим высоко в светлом ультрамарине неба спокойно шествовало солнце, заливая радостью горячих лучей этот заброшенный в бескрайние полярные просторы советский форпост.

Целую неделю на фактории царило необычайное оживление.

Сдав пушину и сырье, промышленники забирали из складов промысловое снаряжение, продукты питания и всевозможные предметы домашнего обихода на всю весну и лето. Скоро начнет таять снег, дороги испортятся, и на факторию можно будет попасть только пешком, а на себе многое не унесешь.

Но вот все дела закончены. Нарта за нартой уходит с Роджерса в свои зимовья. Людей становится все меньше. Фактория вновь погружается в тишину. Только иногда раздается голос человека, залает пес или издалека донесется стонание летящей чайки.



Охотник Югуухак с бивнем моржа.

У эскимосов совсем не было денег, в кассе острова их тоже было очень мало. Вся торговля осуществлялась путем прямого обмена либо товарного кредитования под пушнину и сырье. Это обусловило и самую форму торговли. У меня в комнате или в комнате Павлова сначала записывалось все необходимое тому или иному промышленнику, подсчитывалась стоимость товаров, а уже потом действие переносилось в склад.

Я завел личные книжки на каждого промышленника, в которых приходовалось все, что он сдавал фактории, а в расход записывалось все, что он брал со склада, с указанием меры, цены и стоимости каждого взятого предмета. Вначале книжки были разданы промышленникам на руки, с тем чтобы всякий раз, приезжая на факторию, они брали их с собой. Однако такой порядок долго не удержался. В следующий же приезд все промышленники отдали свои книжки мне, так как у себя они хранить их отказались, боясь потерять, загрязнить или недоглядеть, как их возьмут дети на игрушки. Так эти книжки и хранились у меня. Записи в них производились аккуратно, но служили они только для самоконтроля, так как эскимосы ими не интересовались.

Впервые на острове Врангеля мне пришлось наблюдать эскимосов как покупателей. Они вели себя, как дети, набрасывались на всякие яркие и блестящие предметы, иногда совершенно ненужные в хозяйстве. Что выбрал один, просили и все остальные; если кто-либо из них покупал никелированный поднос, то все остальные тоже хотели приобрести точно такой же. Мои доводы, что те или иные вещи им не нужны, первое время не давали результата. Позже, когда эскимосы привыкли верить мне, мои увещания все же действовали.

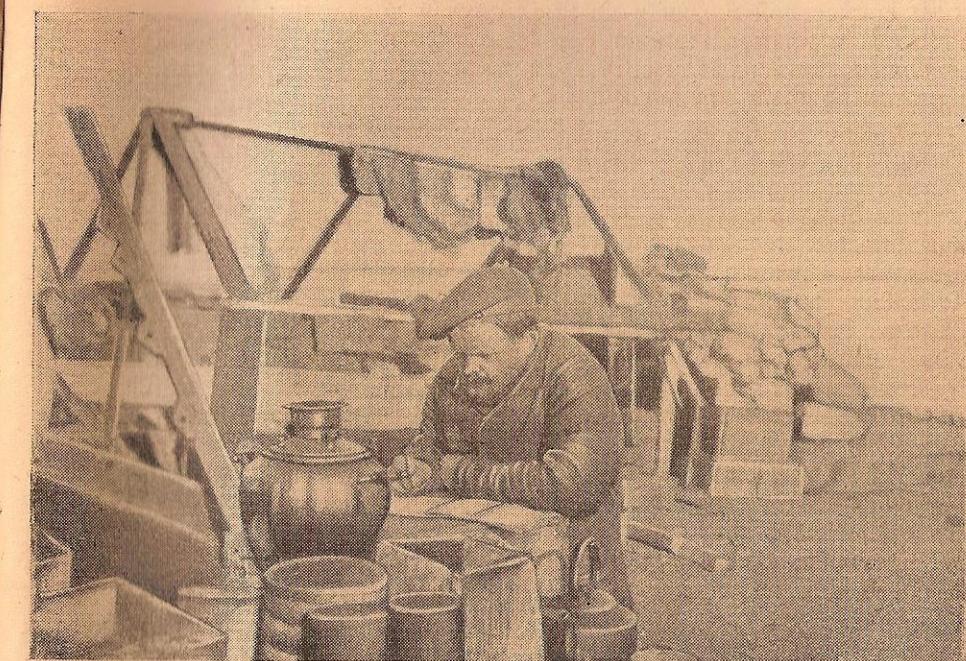
Нужно было долго доказывать, что лучше брать больше муки, сахару, круп, сухих и консервированных овощей, мануфактуры, а не дорогие подносы, ложки и прочее.

Позже я завел такой порядок. Сначала записывал в книжки все необходимое: муку, сахар, чай, табак, спички, пыжики, камуса и т. д., а уж потом, если оставались деньги, и другие вещи, которые эскимосам хотелось приобрести. Первое время туземцы иногда выражали недовольство, но потом, когда поняли, что это делается в их же интересах, доверчиво соглашались с моими записями.

С самого начала я пришел к убеждению, что размеры покупок необходимо регулировать соответственно мощности каждого хозяйства. Без этого возможен неоправданный рост задолженности или, наоборот, нерациональное использование покупательской способности хозяйства.

Сдавая результаты промысла раз в году, эскимосы, если дать им возможность, могли за раз израсходовать весь свой годовой заработок, накупив много лишнего, и все остальное время до новой сдачи брали бы продукты в кредит либо обращались за помощью.

Только такой товар, как мука, сахар, чай кирпичный, махорка, спички, жевательный табак, патроны, — летом, пыжики и камус — осенью, керосин для ламп и примусов, отпускался вне зависимости от того, сколько заработал данный промышленник. Зато остальное рас-



Инвентаризация имущества фактории.

сматривалось как предметы, без которых можно обойтись. Конфеты, дорогие сорта трубочного табака, чай байховый, сладкие жевательные табаки, печенье и т. д. — все это промышленник мог взять в кредит только в том случае, если он промышлял и добывал достаточное количество песца или медведя. Совсем не требовалось, чтобы промышленник привозил шкурки в разгар промысла, для того чтобы получить товары. Достаточно было их словесных сообщений, так как эскимосы никогда не лгали.

Такой порядок стимулировал промышленников на лучшую добычу зверя. Когда на глазах у плохо охотившегося Етуи Паля и Аньялик брали чай байховый, табак «Золотое руно», конфеты, Етуи сердился, спорил, доказывал, что он не виноват, так как каждый день проверяет капканы, но песец к нему не идет. Но в следующем месяце Етуи обязательно удавалось поймать три-четыре песца, и тогда он с гордостью брал на складе все, что ему нравилось.

Жены промышленников тоже непрочь были похвастать покупками, которые сделали их мужья. И если Агека, жена Пали, получала дорогие подарки, то Хтыкак, жена Нноко, или Иткак, жена Кивьяна, начинали «пилить» своих мужей за беспечное отношение к промыслу. Среди других и это обстоятельство способствовало улучшению промысла.

Хочется отметить исключительную честность эскимосов. За долгие

тоды совместной жизни я не имел случая досадовать на свою доверчивость. Для примера можно рассказать хотя бы следующее. Эскимосы непрочь выпить и, если есть возможность раздобыть что-либо спиртное, обязательно этим воспользуются.

Однако за все пять лет своей зимовки я не имел случая отметить похищение вина или спирта из нашего запаса. Спирт у нас был в бутылках по 0,3 литра и хранился в так называемом пороховом складе. Бывало летом отпускаешь из склада кому-либо из эскимосов огнеприпасы, патроны, порох или что-либо другое, а над домом вдруг покажутся гуси. Все моментально бросаются к своим дробовикам. Побежишь за ними вслед и впопыхах забудешь повернуть ключ в замке. И так иной раз не вспомнишь об этом и день и два, пока снова не потребуется пойти за чем-либо в склад. Но вот кто-нибудь из эскимосов, проходя мимо, заметит, что склад не заперт. Он обязательно запрет его и принесет мне или Павлову ключ. А ведь все эскимосы знали, что в складе хранится спирт и стоит только открыть дверь, протянуть руку — и в ней очутится бутылка с желанной жидкостью. Этого никто никогда не делал. При инвентаризациях мы ни разу не обнаруживали недостачи спирта.

Честность не мешает эскимосам при случае шутить над человеком, которого они не уважают.

Мне рассказывали эскимосы, как однажды им удалось провести купца Томсона, торговавшего в бухте Провидения.

Группа эскимосов решила подшутить над ним. У одного из них вороны расклевали в капкане тушку песца, оставив только голову, лапы и хвост. Промышленники взяли шкурку зайца-беляка, отрезали у нее голову, лапы и хвост и заменили все это песцовыми. С этой шкуркой они пошли к Томсону и заявили ему, что у них остался один песец, но они хотят обменять его на выпивку. Томсон уже хорошо заработал. Он согласился заплатить за песца, а выпивку устроить за свой счет. Но эскимосы заявили, что они сами хотят угостить Томсона. Купец не стал долго спорить. Он выставил положенное количество спирта, а эскимосы отдали ему шкурку. Мельком взглянув, Томсон бросил ее на прилавок.

После этого эскимосы и купец вместе распили спирт. Томсон стал их благодарить, но они, смеясь, сказали, что он напрасно благодарит, так как не они его угощали, а он их. Купец недоумевал. Ему посоветовали посмотреть хорошенко песца, которого он только что купил. Томсон стал внимательно рассматривать «песца» и только тогда понял, что его провели. Эскимосы хохотали до слез. Эта шутка доставила им большое удовольствие.

Первые дни по приезде на остров я опасался, как бы эскимосы не растащили выгруженных товаров. Они постоянно бродили между сложенными грудами, осматривали ящики, запускали руки в пачки с мешками, поднимали мешки, определяя их вес, и вообще проявляли крайний интерес ко всему выгруженному.



Юные эскимосы.

— Как тут дела обстоят с воровством? — спросил я Ушакова.

— С каким воровством? — удивленно посмотрел на меня Георгий Алексеевич.

— Как с каким? Товар лежит под открытым небом, тут же слоняются эскимосы. Не расташат?

— Будь спокоен, эскимос с голода будет умирать, но ничего не возьмет. А если и возьмет, то скажет, что и сколько взял.

— Это хорошо, но как-то не верится.

— Посматривай за своим народом, а об эскимосах и не думай. Ушаков был прав. Он хорошо знал эскимосов. Потом, ближе узнав их, и я в этом убедился.

Эскимос, найдя какую-либо вещь, обязательно выяснит, не принадлежит ли она кому-либо, и, только если не объявится хозяин, возьмет эту вещь себе. Иногда дети, бегая по территории фактории, находили какой-нибудь предмет, выброшенный за ненадобностью. Отец или мать отбирали находку и всегда спрашивали у нас, не нужна ли вещь.