

Тучков А. Г.

## МУКА И ХЛЕБ В КУЛЬТУРЕ СЕЛЬКУПОВ

На широком фактическом материале рассматривается вопрос о вхождении в культуру селькупов муки и хлеба в качестве продуктов питания. Проводится сравнительный кросскультурный анализ способов использования муки и изготовления хлеба: сведения от селькупов сравниваются с данными, собранными у народов, проживающих на сопредельных территориях – васюганских, ваховских, юганских хантов, северных (тазовских) селькупов, кетов, ненцев и других народов Западной Сибири. Результатом исследования стали следующие выводы: во-первых, широкое проникновение хлеба в культуру селькупов относится к периоду заселения Нарымского края русскими (XVII в.); во-вторых, появившийся как инновация хлеб со временем занял прочное место в системе их традиционной культуры – производственной, жизнеобеспечивающей, соционормативной.

**Ключевые слова:** мука, хлеб, традиционная культура, система питания, хлебная печь, подовый хлеб, среднеобские селькупы, васюганско-ваховские ханты.

Если спросить любого современного представителя селькупского этноса, что вы умеете готовить из муки, каждый, практически не задумываясь, назовет несколько хлебных изделий, и прежде всего, вероятно, упомянет пирог с рыбой. Потребление хлеба в различных вариантах его приготовления воспринимается сегодня как неотъемлемая, глубоко традиционная составная часть селькупской системы питания. Однако на первых порах знакомства селькупов с хлебом (кон. XVI – нач. XVII в.) как с продуктом питания хлеб, будучи одним из основных элементов культуры русского этноса, не занимал в их среде сколько-нибудь значительного положения. Хлеб для них в тот период выступал как внешняя инновация, которая была привнесена в пространство их собственных культурных традиций.

Однако уже в XIX в. хлеб из муки злаковых растений<sup>1</sup> смог занять важное и прочное место практически во всех сферах культуры селькупского этноса – производственной, жизнеобеспечивающей, соционормативной, став со временем необходимым продуктом (в отличие, например, от хлебопашества, которое не прижилось в культуре селькупов; подробнее о земледелии и хлебопашестве у селькупов см.: Тучков, 2014).

Знакомство среднеобских селькупов с хлебом следует отнести к началу освоения региона русским населением. Исследователи селькупской истории и этнографии отмечали, что хлеб был заимствован ими, как и целым рядом других народов Сибири, у русских<sup>2</sup> (Миллер, 2009: 269; Кастрен, 1999. Т. 2: 132; Карьялайнен, 1996: 138).

Самое раннее свидетельство об относительно регулярном поступлении хлеба (муки) селькупам приводит А. Ф. Плотников, отметивший, что еще в 1610 г. князец Верхне-Подгородной волости (в то время она называлась Нарымская Верхняя) Тайбохта Вонин за свою службу русскому государству был «пожалован» 4 четвертями муки и 1 пудом соли (Плотников, 1901: 166). Хлебные ссуды («неокладные хлебные расходы») в качестве «временной подмоги» выдавались коренному населению в течение всего XVII века<sup>3</sup>. (Шунков, 1956: 304). Необходимо также добавить, что через земли кетских селькупов по р. Кеть в XVII в. русские возили на баржах хлеб (муку) из Тобольска для Томска и Кузнецка (Шунков, 1956: 308), и можно предположить, что какая-то его часть поступала и к жителям Кети.

Факт распространения хлеба в селькупской среде с приходом русских отразился и в селькупском фольклоре. В сказке про крота и кротиху, записанную Ю. А. Моревым в пос. Нельмач, два русских рыбака угощают бабушку-кротиху хлебом: «...Вот старуха заплакала, опечалилась – как я теперь жить буду одинокая? ...Сидит, плачет, горюет. Вот два каких-то русских рыбака заходят. „А что, бабушка, пла-

<sup>1</sup> Злаки (лат. Gramineae), или Мятликовые (лат. Poaceae) – семейство однодольных растений, к которым относятся такие известные и давно используемые в хозяйстве многих народов мира растения, как пшеница, рожь, овес, рис, кукуруза, ячмень, просо, бамбук, сахарный тростник (БЭС, 1994 : 463).

Мука – 1) пищевой продукт, полученный размолом до порошкового состояния зерен различных, преимущественно злаковых, растительных культур; 2) измельченные в порошок вещества минерального, растительного или животного происхождения (БЭС, 1994: 848). Хлеб – пищевой продукт, получаемый путем выпечки, паровой обработки или жарки теста, состоящего как минимум из муки и воды. В большинстве случаев добавляется соль, а также используется разрыхлитель – дрожжи... Содержит до 56 % углеводов (в основном крахмал) (БЭС, 1994: 1456-1457).

<sup>2</sup> Существует, однако, и альтернативная точка зрения: М. Б. Шатилов, опираясь на мнение С. Патканова, считал, что ваховские ханты хлеб, как и само слово «няй», заимствовали у зырян ещё до прихода в Сибирь русских (Шатилов, 1931: 63).

<sup>3</sup> Можно предположить, что продолжением данной политики государства стала организация в местах компактного проживания коренных этносов Сибири, в частности в Нарымском крае, хлебозапасных магазинов.

чешь?« „Я плачу – мой старик пошел что-нибудь поискать и сам там умер. Теперь я как жить стану?“. „Старуха, не печалься, не плач, поди как-нибудь проживешь“. Эти два русских хлеба дали ей, какую-то краюшку. Старуха грызла, грызла эту краюшку хлеба. „Что это, губы кусок дали! Сами грызите!“ Прочь забросила. „Сама как-нибудь проживу“» (Сказки народов..., 1981: 124, 125).

С этим фольклорным эпизодом хорошо увязывается одно, широко известное и датированное 1675 г., замечание русского посланника в Китай Н. Спафария о том, что «остяки» Нарымского края к хлебу не приучены: «...соли и хлеба они не знают... А хлебом они не могут жить. А некоторые насытятся хлебом, и те помрут» (Спафарий, 1997: 255).

Стоит отметить, что селькупы достаточно долго не употребляли муку в испеченном виде, т. е. в виде собственно хлеба. В материалах Г. Ф. Миллера по Нарымскому краю отсутствует какое-либо упоминание об употреблении селькупам хлеба в качестве продукта питания; вместе с тем он отмечал использование народами Сибири в качестве продукта именно муку: «Муку все народы, не имеющие хлебопашества, стараются добыть при всяком возможном случае у русских, – писал он. Однако они не пекут из нее хлеб, а варят ее в виде каши, или же в супе вместе с мясом или рыбой...» (Миллер, 2009: 269). Подобные блюда бытовали, например, у хантов на всем протяжении их проживания по Оби и у ненцев Обской губы. Из муки эти народы варили *салым* – похлебку из непросеянной ржаной муки, жидко замешанной на горячей воде, которую заправляли рыбьим жиром (Белявский, 2004: 75, 166). П. А. Словцов также отмечал бытование у ненцев взвара из муки (Словцов, 1886. Кн. I: 4). Не были здесь исключением и среднеобские селькупы, у которых в их пищевой традиции широко бытовали в качестве блюд жидкие и густые мучные каши «*бурдук*» и «*саламаты*» (Кастрен, 1999. Т. 2: 133)<sup>4</sup>.

Данный вид блюд являлся в целом традиционным для всех народов восточнославянской группы, в частности для русских, в пищевом рационе которых мучные супы и каши занимали особое место<sup>5</sup>. Однако здесь нельзя говорить о прямом заимствовании селькупам данного вида блюд. Вероятным будет предположение, что селькупы на первых порах знакомства с русской мукой стали использовать ее по аналогии со своим традиционным продуктом – *порсой* – сушеной и истолченной в порошок рыбы (т. е. «рыбной мукой»), которую употребляли для заправки кипятка, получая жидкую кашу с рыбным запахом. Начав использовать муку злаковых растений для заправки бульонов, селькупы, как и другие народы Сибири, стали вносить и свои новшества в виде добавления в блюдо продуктов рыбной ловли – рыбьего жира, икры, молоки, рыбьей (налимьей) печенки и других потрохов.

Степень внедрения муки в традиционную культуру ряда народов Западной Сибири можно оценить по одному замечанию П. Словцова, который указывал на соотношение роста арендной платы, которую ханты взимали с русских за рыболовные пески, с ростом цен на ржаную муку. За наем Кушеватских песков до 1782 г. русские платили 70 р., а в 1832 г. уже 700 р. «...От чего же наемная цена в полвека возвысилась в 10 крат? Надобно искать причину в возвышении цены хлебной и в умалении добычи звериной. До открытия наместничества пуд ржаной муки продавался в Тобольске 5–7 к., а в 1785 г. 30–40 к...» (Словцов, 1886. Кн. II: 99).

Таким образом, можно говорить о том, что с кон. XVII – нач. XVIII в. мука злаковых растений как особый и чрезвычайно значимый элемент русской культуры уверенно стала проникать и занимать свою нишу в системе жизнеобеспечения коренного населения Западной Сибири, и прежде всего она внедрилась в их комплекс питания.

С конца XVIII в. среди народов Среднего и Нижнего Приобья – территориальных соседей среднеобских селькупов – стал практиковаться способ приготовления хлеба в золе и углях костра. Для приготовления такого хлеба использовалась в основном ржаная мука, она была более доступна и дешевле, чем пшеничная<sup>6</sup>. Ржаную муку замешивали в теплой воде, иногда с добавлением порсы и рыбьего жира.

<sup>4</sup> От тюрков (до XVII в.) русские заимствовали жидкое мучное блюдо «*бурду*» – проваренную болтушку из муки с водой (Липинская, Воронина, 2003: 366). *Бурдуком* в Сибири называли жидкую мучную кашу или мучной кисель. Допустимо предположение, что данный вид мучной похлебки, как и само ее название, селькупы заимствовали от русских. В русском языке появление слова «*бурдук*» может быть следствием вторичной диффузии из тюркского языка. (См.: Аникин, 2000: 144). *Соломатой* в русской кулинарной традиции назывались тестообразные блюда, приготовленные из толокна (Липинская, Воронина, 2003: 378).

<sup>5</sup> Например, самое простое блюдо – *сухомес* – густая смесь с водой. Оно готовилось из толокна – особо приготовленной овсяной муки. Благодаря питательности, легкости приготовления толокно стало обязательным продуктом для русского войска. На толокно были введены специальные сборы с населения, которые через Пермь распределялись по городам Сибири (Липинская, Воронина, 2003: 366).

<sup>6</sup> Цена муки на Тобольском севере в середине XIX в. составляла, например, 63 к. за пуд или 11 шукрок белки. В Тобольске же она стоила 30 к., а на юге Тобольской губернии – 15 к. (Алквист, 1999: 24).

Хлеб в виде лепешек потом пекли в горячей золе<sup>7</sup>. Так, например, готовили хлеб ханты, проживавшие в территориальной близости к Обдорску, ненцы (Белявский, 2004: 75, 166), пельымские манси, которые аналогичным способом пекли хлеб в горячей золе очага (Алквист, 1999: 24).

Широкое использование среднеобскими селькупами в пищу именно печеного хлеба относится уже к XIX в., и хотя А. Кастрен относительно селькупов отмечал, что употребление томскими самоедами хлеба и соли сделалось для них в тот период уже общим явлением, наряду с употреблением ими рыбы (Кастрен, 1999. Т. 2: 132), в то же время хлеб еще не занял прочных позиций в их системе питания. «Томский самоед ест хлеб только в случае, когда у него нет мяса», – писал ученый (Кастрен, 1999. Т. 2: 132).

Интересна в этой связи география распространения печеного хлеба в Приобье. В начале XIX в. «русский хлеб» в качестве продукта, который можно долго хранить, создавая запасы на определенный срок, стал проникать к ненцам. «Печеные хлебы» на Обдорской ярмарке обменивались ненцами у русских на продукты и предметы промысла (Белявский, 2004: 166). Для выпечки этих хлебов русские Обдорска даже вынуждены были сложить «огромные» хлебные печи (Словцов, 1886. Кн. I: 4). По данным А. Алквиста, на Обдорской ярмарке в 1870-х гг. печеный ржаной хлеб ханты и ненцы покупали как лакомство, и брали с собой домой в случаях, когда дома сами его испечь не могли. За период ярмарки русские таким образом сбывали до 70 тыс. пудов хлеба (Алквист, 1999: 107).

Северные (тазовские) селькупы, так же как и другие народы, обменивали муку у русских на пушнину, однако муки даже в начале XX в. было очень мало. При этом, несмотря на ее редкое появление в хозяйстве, они находили ей широкое применение: из муки тазовские селькупы пекли пресные лепешки, мясные пироги или лепешки с мясом рябчика, утки (Хомич, Ириков, ... 2002: 85). Хлеб пекли либо в золе, либо на сковороде. Особые условия требовались для выпекания хлеба в золе. Для этого необходима была сухая земля, лучше песок под костром. С учетом этого выбиралось и место для стойбища. Из муки готовили пресное тесто и затем делали из него тонкие лепешки. Для лучшего пропека лепешки продырявливались в нескольких местах. Подготовленную лепешку клали на разогретую костром землю и засыпали ее горячей золой, поверх которой насыпали горячие угли. Через определенное время лепешку разгребали, переворачивали и снова засыпали золой и углями. С готовой лепешки соскребали пригоревшие места, смывали золу и ели (Хомич, Ириков..., 2002: 86). Данный способ приготовления хлеба бытовал и у эвенков тазовской тундры. Подобный пример выпечки хлебных лепешек привел К. Доннер, описывая свою встречу с тунгусами: «Хлеб был выпечен из муки, замешанной на рыбьем отваре. Здесь не используются дрожжи, и тесто не может забродить, поэтому его кладут под горящие угли, где оно просто поджаривается в течение получаса. Когда хлеб остывает, смывается сажа и песок, наконец, можно есть» (Доннер, 2008: 98–99).

Аналогичный способ выпечки пресного хлеба практиковали кеты (Алексеенко, 1967: 127), а также эвенки Нарымского края. М. Б. Шатилову непосредственно удалось наблюдать на стойбище эвенкийского шамана Шолеула процесс выпечки такого хлеба. В берестяном кузовке женщина замесила руками ржаное тесто. Затем, придав ладонями рук тесту вид русских хлебцов, зарыла их в горячую золу кострища. «Через некоторое время, – пишет Шатилов, – вынув эти хлебцы из золы, она расставляла их вокруг костра, поворачивая то одной стороной, то другой. Таким образом, на наших глазах был испечён хлеб, местами подгоревший, частью сыроватый, весь вываленный в золе и углях...» (Шатилов, 2011: 83).

Один из вариантов выпекания хлеба в золе костра и над костром приводит У. Сирелиус в своих наблюдениях за бытом ваховских хантов. Он писал, что ханты, готовя тесто, к ржаной муке добавляли рыбную муку, которую предварительно варили и затем процеживали. После долгого вымешивания хлебу придавали либо русскую круглую форму, либо узкую и фигурную. «Русский» хлеб пекли в золе, а узкую и фигурную – на палке у костра<sup>8</sup> (Сирелиус, 2001: 250). Также у костра ваховские ханты пекли рябиновый или черемуховый хлеб, который изготавливался из свежих растолченных черемуховых ягод (подробнее об этом см.: Лукина, 2004: 151), пироги из черемухи, брусники и голубики. Способ выпекания хлеба на палке у костра бытовал и у ближайших соседей среднеобских селькупов – хантов р. Васюган (Сирелиус, 2001: 146).

<sup>7</sup> В культуре славян выпекание хлеба в золе и углях костра, безусловно, относится к одной из самых древних традиций. Она широко бытовала до появления у них духовых печей. Фактически до начала XX в. этим древним способом восточные славяне пекли пресные блины как ритуальную еду на поминках и пресные лепешки (Зеленин, 1991: 143–144).

<sup>8</sup> По данным Н. В. Лукиной, на такой палочке делали заострение на конце и зарубки, чтобы хлебная лепешка держалась и не сползала вниз (Лукина, 2004: 151).

Традиционные способы выпекания хлеба у ваховских хантов, которые зафиксировал У. Сирелиус, были описаны более детально в конце 1920-х гг. М. Б. Шатиловым<sup>8</sup>. Данный исследователь акцентировал внимание на широком использовании хантами при изготовлении хлеба рыбных продуктов – сушеной и сырой икры, порсы из мелкой рыбы и сушеных рыбьих головок, которые добавлялись в тесто из ржаной муки (Шатилов, 1931: 60–61). Из приспособлений для выпечки хлеба ваховские ханты использовали небольшие деревянные выдолбленные чашки для замеса теста, деревянный столик для придания хлебу определенной формы, берестяное сито и специальные палочки (вертело) для выпекания хлеба над костром. Данный способ выпечки хлеба требовал от хозяйки определенной сноровки и умения. Не все женщины владели таким искусством (Шатилов, 1931: 64–65). Различные способы изготовления хлеба, известные у хантов «обского Севера» в XX в., описаны Е. Д. Айпиным (Айпин, 1998: 103–113).

В нач. XX в. некоторые семьи хантов уже пользовались печами русского типа или глиняными печами, стоящими на открытом воздухе. Испеченный в таких печах хлеб с добавлением в муку соли ханты называли «русским хлебом». В основном ханты предпочитали белую муку и по возможности всегда старались готовить белый хлеб. К черному хлебу, как отмечал Шатилов, ваховские ханты прибегали в случае нужды (Шатилов, 1931: 65).

Вслед за М. Б. Шатиловым любопытно отметить, что испеченный любым практиковавшимся способом хлеб ваховские ханты употребляли только за чапитием. С рыбой, ухой или похлебкой (т.е. в прикуску, как это делали русские) ханты хлеб практически не употребляли (Шатилов, 1931: 64–65). Вместе с тем очевидно, что наличие в системе питания ваховских хантов такого разнообразия приемов приготовления теста и выпечки хлеба говорит уже о глубоком проникновении этого продукта в их традиционную культуру.

В хозяйственно-бытовом укладе среднеобские селькупы отличались от своих соседей-оленеводов – хантов, эвенков, манси и северных селькупов. Нет никаких указаний (этнографических, лингвистических) на присутствие в культуре среднеобских селькупов навыков выпечки хлеба на углях и в золе костра. Открытым остается вопрос о времени начала использования среднеобскими селькупками хлебных печей. В XIX в. А. Кастрен писал, что селькупские женщины «пекут» хлеб. Однако сам процесс выпечки хлеба он не описывал. Вместе с тем уже к кон. XIX – нач. XX в. в быту селькупов уже имелись такие печи. Чаще всего они находились на улице, под навесом, недалеко от избы. В них выпекали хлеб и зимой, и летом (Плотников, 1901: 68).

Широкое бытование хлебных уличных печей в кон. XIX – нач. XX в. отмечено у селькупов рек Кеть и Тым. Е. Н. Орлова отмечала в селькупских населенных пунктах Кети наличие общественных глиняных печей для выпечки хлеба. Такие печи, как правило, устраивались именно на улице. В этот же период у кетских селькупов бытовали и печи, по форме и конструкции близкие к русским печам с шестком, целом, подом и печурками. В редком случае были и кирпичные печи (Орлова, 1928: 15).

По данным Н. А. Тучковой, уличные хлебные печи фиксировались во всех ареалах обитания среднеобских селькупов (Тучкова, 1999: 83; 2011: 147. Ил. 78). Бытование хлебных уличных печей в середине XX в. отмечали и у групп васюганско-ваховских хантов (Кулемзин, Лукина, 1977: 77–78). В конце 1920-х гг. М. Б. Шатилов зафиксировал в нижнем течении р. Вах кроме уличных печей глинобитные печи русского типа (Шатилов, 1931: 44). Уличные хлебные печи бытовали также у юганских хантов (Лукина, 2009–2010: 59), у кетов (Алексеенко, 1967: 127–128).

Хлебные уличные печи в первой половине XX в. были обязательным элементом селькупского обжитого пространства<sup>9</sup>; на р. Кеть, например, селькупы устраивали хлебные печи не только в стационарных поселениях, они практически всегда сооружались и на временных сезонных стоянках. Обычно такие печи устраивали либо на земле или, чаще всего, на специальных стойках-столбах высотой около 50 см. На эти стойки настраивали настил-накатник шириной 80–90 см и длиной до 1,5 метра (Тучкова, 2011: 119. Ил. 47, 121. Ил. 49) или делали раму, которую потом забивали глиной, используя при этом деревянный молоток-колотушку. Каркас для печи сооружали или из тонких досок, или из черемуховых прутьев, накрытых старой сетью. В глину могли добавлять сено, рассол из-под рыбы или соль. Затем эту смесь тщательно месили ногами. Из подготовленного глиняного раствора лепили свод печи, постепенно наращивая его толщину слой за слоем. Устье печи старались делать пониже, а задок – повыше. Однако это условие могло и не соблюдаться: печь могла быть и ровной или, наоборот, устье повыше, а задок печи пониже.

<sup>8</sup> М. Б. Шатилов приводит подробное описание приемов изготовления хлеба ваховскими хантами, а также ряд рецептов (подробности см.: Шатилов М. Б. Ваховские остяки. (Этнографические очерки) // Труды ТКМ. Т. IV. Томск, 1931. С. 63–66.

<sup>9</sup> В местах проживания северных групп селькупов уличных хлебных печей не отмечено. По материалам К. Доннера, еще в нач. XX в. тазовские остяко-самоеды практически не знали и не использовали печеного хлеба (Доннер, 2008: 94; Хомич, Ириков..., 2002: 84).

После завершения строительных работ печь протапливали, доски или другие деревянные части каркаса сгорали, и конструкция приобретала прочность. От дождя и снега печь накрывали берестяными тисками, однако чаще всего – соорудили специальный навес из бересты или досок (Тучкова, 1999: 83).

Каждый раз перед выпечкой хлеба печь протапливали, затем специальной метелкой выгребали крупные угли (в качестве метелки использовали обычно кедровый веник) и ставили внутрь на золу металлические листы (позднее – противени) с хлебом. Устье печки закрывали специальной заслонкой, чтобы остановить отток жара. Такой хлеб назывался подовый<sup>10</sup>, т. е. готовился на поду (Тучкова, 1999: 83). Особенностью таких печей является отсутствие трубы и прочих деталей для воздушной тяги.

Наличие печей для выпекания хлеба расширяло кулинарные возможности при изготовлении мучных блюд. Среднеобские селькупы кроме так называемого кислого (дрожжевого) хлеба (традиционный хлеб всех восточных славян) умели готовить на поду белые булки, пироги с рыбой, ягодами. Особым лакомством считались лепешки, замешанные на рыбьей икре и выпекаемые на рыбьем жире (Шатилов, 2011: 115).

В начале XX в. селькупские женщины закваску для теста готовили на основе прокипяченного хмеля и тертого картофеля. Смешав ее с мукой, оставляли на некоторое время для «созревания». Никогда не использовали всю закваску, всегда оставляли некоторое ее количество на другой день (Тучкова, 2011: 159).

Выпечкой хлеба у среднеобских селькупов, как у большинства сибирских народов, занимались женщины (однако в лесу на промысле хлеб мог испечь и мужчина). В обычных же условиях поселковой жизни в топленую утром печь на очищенное кедровой метелкой дно печи на противне помещали хлеб, предварительно придав ему округлую форму. За один раз в печь помещали 6–8 хлебов, больше похожих на толстые лепешки. Для извлечения хлеба из печи использовали деревянную лопату (Тучкова, 2011: 159).

Муку хранили в берестяных коробках с крышками; перед употреблением ее просеивали. Хлеб замешивали в небольших берестяных емкостях (квашонках). Также для замеса теста использовали деревянные овальные чаши разных размеров (Шатилов, 2011: 76; Орлова, 1928: 16; Тучкова, 2002: 200; Тучкова, 2005: 352).

Традиционно среднеобские селькупы употребляли хлеб за чаепитием. Чай кипятили в больших котлах, чайниках, самоварах. А. Ф. Плотников отмечал, что остяки пили чай несколько раз в день, без сахара, с черным хлебом. Нередко это была единственная пища в течение дня (Плотников, 1901: 72). В основном чай и хлеб у селькупов служил в качестве основного дополнения к «главной» пище – к рыбе.

Селькупы, в хозяйстве которых в нач. XX в. уже были коровы, употребляли молоко с покрошенными в него кусочками хлеба, на манер русской *тюри*. Это блюдо они ели ложками (Шатилов, 2011: 73).

Со второй половины XX в. в широкое употребление у среднеобских селькупов вошли рыбные пироги. Для таких пирогов готовили кислое тесто. Пекли обычно «простые» рыбные пироги, реже – «сложные». При простом способе очищенную и выпотрошенную рыбу укладывали на слой теста и сверху закрывали другим слоем теста. На такой пирог уходило до двух рыбин среднего размера. Для сложного пирога рыба (обычно налим) предварительно варилась, затем мясо очищалось от костей и только потом раскладывалось между слоями теста (Тучкова, 2011: 159).

Все приведенные примеры демонстрируют проникновение муки и хлеба в систему питания селькупов. Однако стоит отметить, что особое значение хлеб стал иметь не просто как продукт ежедневного питания, а как стратегический продукт, который можно оставлять «про запас», брать с собой в дальнюю дорогу – на промысел, хранить длительный период (от нескольких недель до нескольких месяцев), употреблять тогда, когда никаких других продуктов уже не осталось. В свое время А. Кастрен отмечал, что без определенного запаса муки, печеного хлеба и сухарей селькупы не отправлялись в тайгу на промысел<sup>11</sup>.

Женщины заранее перед выходом в тайгу запасали съестные припасы, и прежде всего пекли хлеб. Под продовольствие специально готовились нарты, которые нагружались мукой, печеными булками, сухарями, крупой, сушеной рыбой (Кастрен, 1999. Т. 2: 133). Подобную практику отмечали все исследователи, которые описывали бытовые особенности селькупов. Она сохранялась и в 1920-е гг. По данным Е. Н. Орловой, женщины-селькупки Кети перед началом пушного промысла выпекали столько хлеба, чтобы его хватило на два месяца промысла. Кроме этого, они сушили в большом количестве сухари. По возвращении в селение из тайги в декабре они снова пекли большой объем хлеба уже для непосред-

<sup>10</sup> В русской культуре «подовый хлеб» – это хлеб, который выпекается без формы; такой хлеб пекут на металлических листах (противнях), которые ставятся вниз (т. е. на дно – на «под») русской печи, откуда и название.

<sup>11</sup> Часто на промысел селькуп уходил со всей семьей.

ственного употребления его дома. На продукты осеннего промысла в факториях селькупы закупали необходимое количество муки. Заготовка впрок хлеба осуществлялась кетскими селькупками и в период промысла кедровых орехов (Орлова, 1928: 18–19, 23).

Практика снабжения продовольствием, прежде всего мукой, охотников, уходивших с семьей в тайгу на промысел, осуществлялась через «хлебозапасные магазины» или «фактории». Применялась она в Нарымском крае и в советское время, в период 1920–30-х гг. В этот период также сохранялась практика обмена муки на продукты промысла (Вехи патернализма..., 2006: 160, 161, 162).

Особенно важным для селькупов было наличие в семьях муки в период, когда иссякали запасы рыбы, мяса, а охота и рыбная ловля не удовлетворяли потребности семьи в продуктах питания. На территории Нарымского края неоднократно возникали ситуации, когда только мука спасала население от голода и вымирания. Селькупы рек Чузика, Кенги и Парбига, например, единодушно говорили о том, что только благодаря русским старожилам (староверам-раскольникам) они имели возможность покупать у них в любое время муку, во избежание голода (Плотников, 1901: 162). В период острой нехватки традиционных продуктов питания кусок хлеба мог служить единственным средством спасения от голода (описание голода в конце зимы 1913 г. на Вахе см.: Доннер, 2008: 105; автор описывал случай, когда один остяк – слепой старик – сам явно испытывающий голод, поделился с ним своим куском хлеба, как самой большой ценностью).

Важным подспорьем для обеспечения продовольствием коренного населения, прежде всего мукой, стала организация в XVIII в. в местах его компактного проживания инородческих казенных хлебозапасных магазинов (пункты хранения и распределения хлеба среди коренного населения). В первой половине XIX в. сеть таких магазинов уже была достаточно развита не только в Нарымском крае, но и на севере, в районах проживания ненцев, нганасан, северных селькупов. Хлеб (мука) из таких магазинов выдавался под залог будущих продуктов промысла или продавался. Со временем предлагалось передать эти магазины в ведение самих инородцев. Считалось, что они сами, в силу своей природной честности, могут без посредников (вахтеров, которые нередко злоупотребляли своей должностью) заведовать этими магазинами и распределять среди своих соплеменников необходимое количество хлеба (Вехи патернализма..., 2006: 61–62).

В кон. XIX – нач. XX вв. в Нарымском крае инородческие магазины функционировали в Нарыме, селах Тымском, Айполове, Васюгане (на землях хантов) (Вехи патернализма..., 2006: 71, 93). И нередко помощь селькупам, выделяемая из хлебных запасов инородческих хлебозапасных магазинов (хотя эта помощь выделялась в долг) спасала их от временных продовольственных затруднений. Так, в августе 1902 г. тымские селькупы, испытывая серьезную нужду в продовольствии, обратились с просьбой к местным властям о выделении им из запасов Тымского инородческого хлебозапасного магазина 800 пудов хлеба. Это первое подобное обращение селькупов р. Тым за помощью к государству. До этого случая они закупали хлеб или выменивали его у торговцев (Вехи патернализма..., 2006: 94).

Запасы муки и соли для инородческих хлебозапасных магазинов поставляли частные лица – купцы, нередко крестьяне, которые выигрывали на торгах право на данную торговую деятельность. Условия поставок муки и соли были достаточно жесткими: «мука должны быть смолота из сухой ржи... годная к употреблению, соль чистая и нержавеющей». Припасы должны быть доставлены в срок и сданы под опись приставу. Оговаривались и цены на муку и соль, по которым дынный вид продуктов будет поставляться. Например, в 1907 г. мука и соль на р. Васюган поставлялись по цене 1 р. 20 к. за пуд муки и 70 к. за пуд соли. В случае нарушения контракта или плохого качества припасов поставщик продуктов подвергался наказанию (Вехи патернализма..., 2006: 113–114, 115).

Практика снабжения коренного населения Нарымского края хлебом (мукой) через специализированные пункты сохранилась и после 1917 г. Хлебом запасали отдаленные районы с компактным проживанием инородцев. Например, на р. Тым в 1920 г. в осеннюю навигацию были завезены значительные запасы хлеба, которые распределили в ю. Напас и в ю. Кулеево (Вехи патернализма..., 2006: 148).

Значение хлебозапасных магазинов сохранялось фактически до начала 1930-х гг. В это время стали организовывать кооперативные хлебозапасные магазины, а также товарообменные пункты, на которых продукты, прежде всего мука, обменивались на промысловое сырье.

Особую роль в XVIII–XIX вв. хлеб стал играть в соционормативной сфере селькупской культуры. В частности, в качестве определенного символа он стал использоваться в ритуальной и обрядовой практике. Так, одним из распространенных обычаев у селькупов было кормление духов-лозов перед промыслом: еще А. Кастрен в 1840-е гг. отмечал, что томские самоеды ставили перед фигуркой духа различные кушанья и отдельно клали перед ним нож, ложку, а также соль и хлеб (Кастрен, 1999. Т. 2: 118). Подобная практика была известна и у территориальных соседей селькупов – александровских и васюганских

хантов (Кулемзин, Лукина, 1977: 165). Кеты, например, перед началом охотпромысла пекли специальный пирог и оставляли его на некоторое время в передней части чума для угощения духов (Алексеев, 1967: 177).

Селькупы ю. Аргаусовых на Кети, как отмечал А. Ф. Плотников, перед началом рыбной ловли (щук), в озеро, на месте которого, по преданию, жил богатырь и после которого осталась его «железная одежда» – «Квезепорголь-то» (озеро с железной одеждой), бросали деньги, табак и хлеб (Плотников, 1901: 213). Перед началом весеннего ледохода на Оби селькупы несли к реке жертвенную жареную рыбу и хлеб, позже пряники, сладости и пр. Жители приобских поселков выходили на берег реки, произносили молитвы (часто фразы-экспромт со словами благодарности реке) (Тучкова, 2014: 53–54). В сравнении: на Васюгане был обычай делать ежегодное жертвоприношение водному духу весной в начале ледохода (Кулемзин, Лукина, 1977: 129), тогда как ханты р. Демьянки приносили хлеб, калачи и печенье в жертву водному духу осенью, после замерзания озер (Карьялайнен, 1996. Т. 3: 118).

В наши дни (в 1990-е и 2000-е гг.) в моменты, когда потомки селькупов проводят свои национальные праздники (в значительной степени, конечно, имеющие облик нововведений, т. е. вновь сочиненных обрядов и ритуалов), у них в ряде символических действий отмечены факты использования хлеба как «еды» для кормления предков. Так, в 1995 г. на заключительной части селькупского праздника в пос. Иванкино на Оби на кургане, где, по преданиям, был похоронен богатырь Соксар (их предок), исполнителями ритуала – старшим мужчиной и старейшей женщиной – крошился хлеб «кружочком». Во время церемонии все остальные присутствующие стояли по кругу, не заходя на центр этого кургана. По мнению организаторов мероприятия, в древности вместо хлеба использовали в качестве символа ячмень (Ким, Кудряшова, 1996: 211).

Для сравнения: местные русские на Средней Оби оставляли на могилках во время поминок хлеб, соль и повязанное крест-накрест полотенце (Бардина, 1990: 175).

Как еда не только для живых, но и для умерших хлеб проявил себя в погребальной обрядности многих народов, в том числе он вошел в поминально-погребальную обрядность и у сибирских этносов, не знавших употребление хлеба в далеком прошлом. Так, К. Доннер отметил у кетских селькупов обычай класть умершему в подмышку кусочки хлеба (Доннер, 2008: 71). Данному факту пока не найдены аналогии. Тем не менее известно, что ханты Васюгана, например, перед выносом гроба устраивали угощение перед умершим и помимо традиционной в таких случаях рыбы ставили на стол также чашку чая и кусочек хлеба. Считалось, что целый хлеб ставить нельзя, потому что умерший «не может его разрезать». Значение этого обряда, в представлении хантов, заключалось в том, что пища, которую ел покойник при жизни, должна была полностью насытить умершего перед тем, как он покинет земной мир (Карьялайнен, 1994. Т. 1: 85).

В погребальной обрядности васюганских хантов, по мнению Карьялайнена, прослеживается и христианское влияние. Так, перед погребением умершему в гроб клали небольшую берестяную сумку с испеченным специально для этого хлебом, с крестом на верхней корке (Карьялайнен, 1994. Т. 1:82). У восточных славян бытовали обычаи оставления хлеба в гробу для покойника, а также выставления хлеба или квашни с тестом на место, где лежал умерший (Зеленин, 1991: 348, 349). В Рязанской губернии, например, утром, на другой день после смерти, хозяйка пекла ржаную лепешку, несла ее к умершему со словами: «...на-ка тебе лепешечку позавтракать, ты у меня вчера не ужинал, а сегодня еще не завтракал» (Кремлёва, 2003: 521).

На р. Тым хлеб использовался селькупами в магической практике в качестве средства, отпугивающего оживших покойников: «У... брата ночью все стало чудиться. Кто-то все ходит, собаки лают. Смотрит – это покойник шатается. Тогда мать взяла, закатала хлеба кусочек и выстрелила левой рукой в него, и он пошел в гору, а собаки его за ним бегут и лают» (Пелих, 1972: 335).

Хлеб играл определенную символическую роль и в гадательной практике селькупских шаманов. Так, Е. Д. Прокофьева на материале северных селькупов описывала шаманскую практику определения возможного похищения покойником души кого-нибудь из живущих родственников и сородичей. В чуме перед умершим ставили чашку чая, хлеб и рыбу; рядом садился шаман, который должен был ждать прихода *ильсат* – души живого человека, которая пожелала бы угоститься около умершего. Если *ильсат* приходила, это означало, что умерший позвал ее к себе. Считалось, что *ильсат* имела все черты сходства с тем человеком, которому она принадлежала. Шаман, таким образом, мог узнать, чью душу уводит с собой умерший, и сообщал об этом человеку – хозяину *ильсат*, предупреждая его об опасности смертельной болезни (Прокофьева, 1976: 124).

Сакральное значение хлеба отразилось и в фольклоре селькупов. Так, в одной из сказок кетских селькупов, записанной И. Н. Гемуевым в пос. Усть-Озёрном на р. Кеть, хлеб и изделия из теста (печенье, ола-

ды) используются героями сказки для обретения волшебного коня и приручения его хозяином. Старуха говорит герою-юноше: «Ночуешь, у тебя конь есть (появится)... Завтра встанешь, я тебе целый стол всякого печенья... положу. Вот этим печеньем ты своего коня поймаешь, а так – не поймаешь». А тем временем младший сын старухи олады настряпал и вокруг «четырех стен избы» (вокруг избы) несколько раз обошел – «Потом обошел – там конь стоит». Старуха говорит: «Тебя будет хозяином знать. Хлебом корми» (Гемуев, 1984: 146).

Использование хлеба в ритуально-обрядовой практике – явление, широко распространенное и у ближайших соседей среднеобских селькупов – васюганских и ваховских хантов. Фактически у всех групп хантов хлеб использовался в качестве определенного символа во время медвежьего праздника (Карьялайнен, 1996. Т. 3: 150; Шатилов, 1931: 113).

Таким образом, можно резюмировать, что такой элемент культуры, как хлеб (мука), воспринимаемый селькупами первоначально как внешняя инновация и оцениваемый неодобительно-негативно (это отразил фольклор), в дальнейшем стал занимать прочное место в системе их традиционной культуры. Безусловно, основное свое значение мука и печеный хлеб как основное изделие из нее получили в качестве продукта питания и стали играть роль основной добавки к главным пищевым продуктам – рыбе и мясу. Хлеб также приобрел значение основного стратегического пищевого запаса в селькупской культуре, опиравшейся вплоть до сер. XX в. на присваивающие формы ведения хозяйственной деятельности – охоту, рыболовство и собирательство. В соционормативной сфере культуры селькупского этноса хлеб стал одним из составных элементов обрядово-ритуальной практики – едой, которой кормили души умерших предков, покойников и духов-лозов (особенно стоит отметить кормление хлебом водяного духа). Со временем в сознании селькупов хлеб приобрел особый положительный смысл и высокий знаковый статус.

### Список литературы

- Айпин Е. Д. У гаснущего очага. Екатеринбург; Москва, 1998.
- Алексеев Е. А. Кеты. Историко-этнографические очерки. Л., 1967.
- Алквист А. Среди хантов и манси. Томск, 1999.
- Аникин А. Е. Этимологический словарь русских диалектов Сибири: Заимствования из уральских, алтайских и палеоазиатских языков. Москва, Новосибирск, 2000.
- Бардина П. Е. Материалы о похоронно-поминальном обряде русского населения Среднего Приобья в конце XIX – начале XX вв. Томск, 1990. С. 166–178
- Белявский Ф. Поездка к Ледовитому морю. Тюмень, 2004.
- БЭС – Большой энциклопедический словарь. М., 1994.
- Вехи патернализма: судьбы коренных малочисленных народов томского Севера в системе Российской государственности (нач. XIX в. – 30-гг. XX в.). Томск, 2006.
- Гемуев И. Н. Семья у селькупов (XIX–нач. XX в.). Новосибирск, 1984.
- Доннер К. У самоедов в Сибири. Томск, 2008
- Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография М., 1991.
- Карьялайнен К. Ф. Религия Югорских народов. Томск, 1994. Т. 1.
- Карьялайнен К. Ф. Религия Югорских народов. Томск, 1996. Т. 3.
- Ким А. А., Кудряшова Т. К., Кудряшова Д. А. Селькупский праздник в Пиль Эд и культ лося // Материалы и исследования культурно-исторических проблем народов Сибири. Томск, 1996. С. 205–212.
- Кремлёва И. А. Похоронно-поминальные обычаи и обряды // Русские. (Серия: Народы и культуры). М., 2003. С. 517–532.
- Кулемзин В. М., Лукина Н. В. Васюганско-ваховские ханты в конце XIX – начале XX вв. Томск, 1977.
- Липинская В. А., Воронина Т. А. Пища и утварь // Русские (Серия: Народы и культуры). М., 2003. С. 354–397.
- Лукина Н. В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Томск, 2004. Т. 1.
- Лукина Н. В. Ханты от Васюганья до Заполярья. Томск, 2009–2010. Т. 3.
- Пелих Г. И. Происхождение селькупов. Томск, 1972.
- Прокофьева Е. Д. Старые представления селькупов о мире // Природа и человек в религиозных представлениях народов Сибири и Севера. Л., 1976. С. 106–128.
- Селькупы. Очерки традиционной культуры и селькупского языка / Тучкова Н. А., Глушков С. В., Кошелева Е. Ю., Головнёв А. В., Байдак А. В., Максимова Н. П. Томск, 2011.
- Сирелиус У. Т. Путешествие к хантам. Томск, 2001.



- Сказки народов Сибирского Севера. Томск, 1981. Вып. 4.
- Словцов П. А. Историческое обозрение Сибири. СПб., 1886.
- Спафарий Н. Г. Путешествие через Сибирь от Тобольска до Нерчинска и границ Китая русского посланника Николая Спафария в 1675 г. // Земля Верхнетокская. Томск, 1997. С. 239–256.
- Тучкова Н. А. К вопросу о педагогических традициях селькупов (воспоминания селькупки М. Н. Тагаевой о жизни, семейных нравах и воспитании) // Образование в Сибири: актуальные проблемы истории и современность. Материалы региональной научной конференции. 22–24 ноября 2002. Томск, 2002. С. 200.
- Тучкова Н. А. Жилища и поселения южных селькупов как компоненты обжитого пространства (XIX–XX вв.): дис. ... канд. ист. наук. Томск, 1999.
- Тучкова Н. А. Пища и домашняя утварь // Народы Западной Сибири. Ханты. Манси. Селькупы. Ненцы. Энцы. Нганасаны. Кеты / селькупы. М., 2005. С. 304–385.
- Тучкова Н. А. Селькупская ойкумена. Обжитое пространство селькупов южных и центральных диалектных групп. Томск, 2014.
- Тучков А. Г. «Раньше огородов не было, а сейчас и двух огородов мало...» (к вопросу о внедрении земледелия в охотничье-рыболовческую культуру среднеобских селькупов) // Томский журнал лингвистических и антропологических исследований. 2014. Вып. 4 (6). С. 64–73.
- Шатилов М. Б. Остяко-самоеды и тунгусы Принарымского края (Путевые заметки). Томск, 2011. С. 72–119.
- Шатилов М. Б. Ваховские остяки. (Этнографические очерки) // Труды Томского краевого музея. Томск, 1931.
- Шунков В. И. Очерки по истории земледелия в Сибири (XVII в.). М., 1956.
- Хомич Л. В., Ириков С. И., Аюпова Г. Е. Тазовские селькупы. Очерки традиционной культуры. СПб., 2002.

Тучков А. Г., кандидат исторических наук, доцент.  
**Томский государственный педагогический университет.**  
Ул. Киевская, 60, Томск, Россия, 634061.  
E-mail: agtuchkov@yandex.ru

Материал поступил в редакцию 5 сентября 2015.

*Tuchkov A. G.*

## FLOUR AND BREAD IN SELKUP CULTURE

In this article, on a wide factual material addresses the issue of entry into the culture of the Selkups of flour and bread as food. Comparative cross-cultural analysis of ways to use flour and making bread: information from Selkup are compared with data collected from people living in adjacent territories – Vasyugan, Wachowski, Yugansk Khants, North (the fans) Selkups, kets, Nenets and other peoples of Western Siberia. The result of the study were the following conclusions: firstly, the widespread of bread in the culture of the Selkups refers to the period of settlement of the Narym Russian (XVII century); secondly, which appeared as an innovation, the bread has a firm place in the system of their traditional culture and production, life-supporting, social normative.

**Key words:** *flour, bread, traditional culture, power system, baking oven, hearth bread, middle Ob Selkup, Vasyugan-Vakh Khanty.*

## References

- Aypin E. D. *U gasnuhsh'ego ochaga* [The dying hearth]. Ekaterinburg; Moscow, 1998.
- Alekseenko E. A. *Kety. Istorico-Ethnographicheskiye ocherki* [Kety. Historical and ethnographic essays]. Leningrad, 1967.
- Alkvist A. *Sredi hantov i mansi* [Among the Khanty and Mansi]. Tomsk, 1999.
- Anikin A. E. *Etimologicheskii slovar' russkikh dialektov Sibiri: Zaimstvovaniye iz uralskikh, altayskikh i paleoaziatskikh iyazykov* [Etymological dictionary of Russian dialects of Siberia: Borrowings from Uralic, Altaic and paleo-Siberian languages]. Moscow, Novosibirsk, 2000.
- Bardina P. E. *Materialy o pohoronno-pominal'nom obryade russkogo naseleniya Srednego Priob'ya v konce XIX – nachale XX vv.* [Materials about the funeral rites of the Russian population of the Middle Ob region in the late XIX – early XX centuries]. Tomsk, 1990. Pp. 166–178.
- Belyavskiy F. *Poezdka k Ledovitomu moryu* [A trip to the Arctic sea]. Tujmen, 2004.
- BES – Bolshoy Enciklopedicheskii slovar* [Great encyclopedic dictionary]. Moscow, 1994.
- Vehi paternalizma: sudby korennykh malochislennykh narodov tomnskogo severa v sisteme Rossiyskoy gosudarstvennosti (nachala XIX v. – 30-gg. XX v.)* [Milestones of paternalism: the fate of indigenous peoples of the North of the Tomsk in the Russian state system (early XIX century – 30-XX century)]. Tomsk, 2006.
- Gemuev I. N. *Sem'i u selcupov (XIX– nachala XX v.)* [Family Selkup (XIX– early XX century)]. Novosibirsk, 1994.
- Donner K. *U samoedov v Sibiri* [Of Samoyeds in Siberia]. Tomsk, 2008.

- Zelenin D. K. *Vostochnoslavjanskaya etnografiya* [East Slavic Ethnography]. Moscow, 1991.
- Kar'yalaynen K. F. *Religii iugorskikh narodov* [The religion of the peoples of Ugra]. Tomsk, 1994. T. 1.
- Kar'yalaynen K. F. *Religii iugorskikh narodov* [The religion of the peoples of Ugra]. Tomsk, 1994. T. 2.
- Kim A. A., Kudryashova T. K. *Pil-Ed i kult losj. Materialy i issledovaniya kulturno-istoricheskikh problem narodov Sibiri* [Selkup holiday in pil ed and the cult of the elk. Materials and research cultural and historical problems of the peoples of Siberia]. Tomsk, 1996. Pp. 205–212.
- Kremleva I. A. *Pohoronno-pominalnye obychai i obryady. Russkie. (Seriya: Narody i kultury)* [Funeral customs and rites]. Moscow, 2003. Pp. 517–532.
- Kulemzin V. M., Lukina N. V. *Vasyugansko-vakhovskie khanty v konce XIX – nachale XX vv.* [Vasyugan-Vakh Khanty in the late XIX – early XX centuries]. Tomsk, 1977.
- Lipinskaja V. A., Voronina T. A. *Pishch'a i utvar'. Russkie (Seriya: Narody i kultury)* [Food and utensils]. Moscow, 2003. Pp. 354–397.
- Lukina N. V. *Hanty ot Vasjugan'ya do Zapol'arya* [Khanty from the Vasyugan land to the Arctic]. Tomsk, 2004. T. 1.
- Lukina N. V. *Hanty ot Vasjugan'ya do Zapol'arya* [Khanty from the Vasyugan land to the Arctic]. Tomsk, 2004. T. 2.
- Pelikh G. I. *Proiskhozhdeniye sel'kupov* [The origin of the Selkups]. Tomsk, 1972.
- Prokof'eva E. D. *Starye predstavleniya sel'kupov o mire. Priroda i zhelovek v religioznykh predstavleniyakh narodov Sibiri i Severa* [Old ideas Selkup about the world. Nature and man in the religious ideas of the peoples of Siberia and the North] Lenigrad, 1976. Pp. 106–128.
- Sel'kupy. Ocherki tradicionnoy kul'tury i sel'kupskogo yazyka* / Tuchkova N. A., Glushkov S. V., Kosheleva E. Ju., Golovnev A. V. Baidak A. V., Maksimova N. P. [Selkups. Essays on traditional culture and Selkup language]. Tomsk, 2011.
- Sirelius U. T. *Puteshestviye k hantam* [Journey to the Khanty]. Tomsk, 2001.
- Slovcov P. A. *Istoricheskoe obozreniye Sibiri* [Historical review of Siberia]. St. Petersburg, 1886.
- Spafariy N. G. *Puteshestviye cherez Sibir' ot Tobol'ska do Nerchinska russkogo poslannika Nikolaya Spafariya v 1675 g. Zemlja Verhneketskaj* [Journey through Siberia from Tobolsk to Nerchinsk and the borders of China the Russian Ambassador Nikolay spafariy in 1675]. Tomsk, 1997. P. 239–256.
- Tuchkova N. A. *K voprosu o pedagogicheskikh traditsiyakh sel'kupov (vospominfniya sel'kupki M. N. Tagaevoy o zhizni, semeynykh nravakh i vospitanii). Obrazovanie v Sibiri: aktual'nye problem istorii i sovremennost'* [To the question about the pedagogical traditions of the Selkups (memories of Selkup M. N. Tagaeva about life, family morals and upbringing)]. Tomsk, 2002.
- Tuchkova N. A. *Zhilish'a i poseleniya yuzhnykh sel'kupov kak komponenty obzhitogo prostranstva (XIX–XX vv.)*. Dis. kand. ist. nauk [Homes and villages in Southern Selkups as a components of lived space (XIX–XX centuries)]. Tomsk, 1999.
- Tuchkova N. A. *Pish'a i domashnyaya utvar'. Narody Zapadnoj Sibiri. Hanty. Mansi. Nency. Ency. Nganasany. Kety. Sel'kupy* [Food and utensils]. Moscow, 2005. Pp. 304–385.
- Tuchkova N. A. *Sel'kupsкая oikumena. Obzhitoye prostranstvo sel'kupov yuzhnykh i central'nykh dialektnykh grupp* [Selkup ecumene. Habitable space Selkup Southern and Central dialect groups]. Tomsk, 2014.
- Tuchkov A. G. *"Ran'she ogorodov ne bylo, a se'chas i dvukh ogorodov malo..." (k voprosu o vnedrenii zemledeliya v ohotnich'e-rybolovcheskuyu kul'turu sredneobskikh sel'kupov)* ["Before gardens were not, and now the two little gardens..." (to the question about the introduction of agriculture in the hunting–fishing culutre of middle Ob Selkups)]. *Tomskiy zhurnal lingvisticheskikh i antropologicheskikh issledovanij*. 2014. Vyp. 4. (6). Pp. 64–73.
- Shatilov M. B. *Ostyako-samoedy i tungusy Prinarymskogo kraja (Putevyye zametki)* [The Ostjako-Samoyeds and the Tungus of the Prinarymskij region (Travel notes)]. Tomsk, 2011. Pp. 72–119.
- Shatilov M. B. *Vakhovskie ostjaki (Etnograficheskiye ocherki). Trudy Tomskogo kraevogo muzeya* [Wachowski Ostyaks. (Ethnographic essays)]. Tomsk, 1931.
- Shunkov V. I. *Ocherki po istorii zemledeliya v Sibiri (XVII) v.* [Essays on the history of agriculture in Siberia (XVII) V]. Moscow, 1956.
- Homich L. V. Irikov S. I. Aypova G. E. *Tazovskiye sel'kupy. Ocherki tradicionnoy kul'tury* [The fans Selkups. Essays on traditional culture]. St. Petersburg, 2002.

Tuchkov A. G.  
**Tomsk State Pedagogical University.**  
Ul. Kievskaya, 60, Tomsk, Russia, 634061.  
E-mail: agtuchkov@yandex.ru