

## Глава XVIII

### О ПИЩЕ ЛОПАРЕЙ



После описания одежды, защищающей лопарей от несовершенств сурового климата их родины и прочих вредных внешних влияний, естественно перейти к тому, что является для них, как и для всех людей, источником животной теплоты и жизненной энергии, т.е. к пище. Понятно, что характер ее в значительной степени зависит от образа жизни, и поэтому различается у горных (fiaellapper) и лесных (graanlapper) лопарей.

Источником существования горных лопарей почти исключительно являются их олени; они питаются их мясом, молоком, делают из молока олений сыр и т.п. "Горные лопари, – говорит Самуил Реен, – занимаются оленеводством и почти не прибегают к рыбной ловле, они питаются оленьим мясом, молоком и сыром".

В добавление к обычному для них обиходу они иногда еще покупают у торговцев молочный и мелкий рогатый скот, молоком которого часто пользуются летом. "Отправляясь в Норвегию на ярмарку к Иванову дню, – продолжает Реен, – они покупают там овец, коров и коз, молоком которых питаются в летнее время, к осени же режут их на мясо".

Однако не все лопари имеют возможность приобрести этих животных, да и прокормить их не всегда легко, а зимой и совсем невозможно, т.к. у лопарей, кочующих с места на место, нет для них ни подходящих стойл, ни кормов. Поэтому-то с приближением зимы они вынуждены резать этот покупной скот. Зато оленей обыкновенно лопари имеют в достаточном количестве и благодаря этому почти всегда обеспечены пищей. Зимой они питаются исключительно жареной и вареной олениной. "Осенью и зимой, – подтверждает Реен, – они питаются одним оленьим мясом".

Весной едят сыры и сушеное мясо, приготовленное так, как это вообще в ходу на севере. Мясо выставляется на мороз и под влиянием студеного воздуха теряет влагу и сохраняется от порчи. Об этом виде лопарской пищи пишет граф Ломений: "Лопари употребляют в пищу сырое мясо".

До известной степени он, конечно, прав, хотя его слова вызывают скорее мысль о дымящемся еще мясе только что убитого животного, а, в сущности, мясо, выдержанное на морозе, подвергается от этого особым изменениям, которые, отчасти, аналогичны наступающим при варке, и не является уже сырым в таком примитивном смысле слова.

Летом лопари питаются молоком и сыром, а также сывороткой, остающейся после отжимки сыров. "Любимая пища их, – замечает Иоанн Торней, – оленина. Олений жир и костный мозг считается у них лучшим лакомством". А самым лакомым куском у них считается олений язык и костный мозг.

Вексионий так описывает угощение, предлагаемое лопарями приезжим священникам: "Их потчуют жареной олениной, оленьим языком и костями, нагретыми на огне, из которых, раздробив, высасывают костный мозг". "В оленьих костях, – продолжает Торней, – самое вкусное – костный мозг. Лопари ценят его не меньше, чем мы устрицы или заморские фрукты. Кроме того у них очень распространен еще один вид пищи, а именно оленья кровь, которую они варят в воде наподобие супа".

Лесные лопари (Graanlapper) питаются главным образом рыбой и дичью. "Лесные лопари, – пишет о них Самуил Реен, – употребляют в пищу рыбу и дичь, за которой охотятся в своих лесах. Они питаются ими во все времена года".

Из этого видно, что, в противоположность горным лопарям, пища лесных лопарей не зависит от времени года, по всей вероятности, и потому, что рыба и дичь круглый год водится в изобилии. Именно к лесным лопарям относятся слова из сочинения Олафа Магнуса: "Они не едят хлеба, а живут исключительно рыболовством и охотой".

Особенно большую роль в их питании играет рыба. Недаром же Циглер сравнивал их с эфиопами-ихтиофагами (рыбоеды): "Богатейшие уловы рыбы дают им главнейшую их пищу, подобно эфиопам-ихтиофагам".

Из мяса диких зверей особенной любовью у них пользуется медвежатина. "Медвежье мясо, – пишет Олаф Петерсон, – лопари предпочитают всякому другому и считают его лучшим лакомством". А Самуил Реен добавляет: "Медвежатина считается у них самым изысканным блюдом, которым потчуют своих лучших друзей".

Кроме того, лопари употребляют в пищу и лесную дичь, как, например, куропадок, рябчиков, тетеревов. В качестве приправы к этой основной пище лопари употребляют еще всевозможные лесные ягоды: лесную малину и в особенности бруснику и морошку, а также некоторые коренья; что же касается соли и хлеба, то употребление их почти неизвестно лопарям. Это отметил еще Герберштейн: "Ни хлебом, ни солью, ни другими обычными вкусовыми веществами лопари почти совершенно не пользуются".

"Лопари не сеют и не жнут, – говорит Иоанн Торней, – поэтому хлеб и мука являются для них непривычной пищей, до сих пор еще не вошедшей в обиход. Раздобыв их каким-либо образом, они пользуются ими так скупно и бережно, как будто это какие-то заморские редкости; соли тоже почти не видят и изредка лишь солят свою пищу, да и то очень недостаточно".

Самуил Реен также отмечает скудость этого рода продуктов в обиходе лопарей: "Пища лопарей почти исключительно мясная, она состоит из оленины, из мяса диких зверей и птиц, рыбы и т.п. И зимой и летом лопари

едят ее совсем без хлеба и даже почти без соли". Хлеб и даже отчасти муку лопарям заменяет сушеная рыба, измельченная в порошок.

Об этом упоминал еще Циглер, говоря: "Лопари выставляют на мороз рыбу и затем растирают ее, превращая в муку". "Вместо хлеба лопари круглый год едят сушеную рыбу", – подтверждает это и Самуил Реен.

Иногда для той же цели они пользуются еще и сосновой древесиной, рассказывает нам Олаф Магнус: "Лопари собирают в начале лета сладкую сердцевину сосновых побегов и готовят из нее нечто вроде хлеба".

Вместо соли лопари пользуются особым образом приготовленной сосновой корой. Самуил Реен довольно подробно останавливается на этом: "Лопари обыкновенно сдирают кору с сосен почти у самого корня и тщательно собирают тонкие, как бумага, внутренние оболочки, очищают их и кладут на солнце, чтобы они хорошенько подсохли. После этого их измельчают и сыпают в довольно большие берестовые коробки, которые зарывают в землю, засыпая их песком. Там они остаются целые сутки. Затем над тем местом, где зарыты эти берестовые коробки, разводят большой костер. Содержимое их таким образом проваривается в своем соку под землей и превращается в красную массу, издающую приятный запах".

Этим веществом лопари широко пользуются вместо соли, приправляя им свои кушанья, хотя некоторые и утверждают, что оно заменяет им сахар. Любопытно, что большинство лопарей по средам не ест мяса, а питается рыбой или молоком и сыром. Это относится также и к горным лопарям, несмотря на то, что в обычное время они совсем не едят рыбы. Этот обычай можно рассматривать, как отдаленный пережиток эпохи господства католичества, требовавшего строгого соблюдения постов по средам. "По средам, – пишет по этому поводу Самуил Реен, – горные лопари как будто постятся, т.е. воздерживаются от обычной своей мясной пищи и едят рыбу. Если сами они не могут добыть ее, то покупают у других лопарей. Если даже и таким способом рыбу достать не удастся, то довольствуются в эти дни молоком и сыром".

Приготовление всех перечисленных нами видов пищи происходит у лопарей довольно своеобразно. Правда, они поджаривают мясо, но делают это так недолго, как у нас жарят только рыбу, считая, что мясо от этого остается более сочным, а выделившийся из него при жарении сок они пьют как напиток с большим удовольствием. Этот способ готовки совсем недавно вошел в употребление у лопарей. Барон Сигизмунд Герберштейн, живший около 130 лет тому назад, писал о варке пищи, как об обычае, едва лишь начавшем прививаться среди лопарей: "Лопари становятся культурнее, они уже не едят сырым мясом, а начинают поджаривать его."

В тот же котел, в котором варится мясо, лопари кладут варить и рыбу, такая смесь их несколько не смущает. Что касается мяса, высушенного на воздухе, о котором мы уже говорили выше, то его едят без какого-либо дальнейшего приготовления, что и дало повод графу Ломейну говорить о том, что лопари питаются сырым мясом.

Даже молоко лопари обычно кипятят с небольшим количеством воды или выставляют на мороз, от чего оно свертывается, образуя напоминающий сыр густок, и до-

вольно долго сохраняется в таком виде. "Оленье молоко лопари выставляют поздно осенью на мороз в особого рода больших сосудах. Там оно замерзает и свертывается, превращаясь в плотную массу, напоминающую сыр, которую они потом режут на части."

Подобным же образом они заготавливают и рыбу. Часть ее варят, частью же едят в сушеном виде. Рыбу, однако, сушат обыкновенно весной и летом прямо на воздухе. Для этого только что выловленную рыбу тотчас потрошат и развешивают на особого рода подставках под навесом, который должен защищать ее от дождя, т.к. иначе, намокнув, она гнивет. Под действием солнечных лучей и ветра рыба вялится и сохраняется потом годами. По словам Вексиония, те же результаты достигаются и действием холода: "На морозе лопарям удается вялить рыбу даже без применения соли".

Ту часть улова, которая не предназначается для сушки, лопари едят тотчас же, чтобы не дать ей испортиться. Едят ее или в вареном, или в жареном виде, иногда отдельно, иногда вперемешку с мясом дичи, олениной и т.п., как уже было нами сказано выше.

Приправы, которые за неимением яблок, орехов и т.п. они готовят из всевозможных ягод, делаются следующим образом. Морошку, например, известную у шведов под названием *hiortron* или норвежской тутовой ягоды, лопари варят совсем без воды, в собственном соку, прибавляя немного соли, и затем зарывают ее в землю.

"Когда созреет морошка, – пишет Реен, – ее собирают и варят совсем без воды, в собственном соку, на медленном огне до тех пор, пока она не размякнет. Тогда к ней прибавляют немного соли и приготовленную таким образом ягоду кладут в берестовый сосуд, плотно запаковывают его и зарывают в землю. Осенью или зимой, по мере надобности, выкапывают сделанные летом запасы и находят ягоду такую свежую и спелую, как будто она только что была собрана".

Морошкой, приготовленной таким способом, лопари питаются тогда, когда уже нет никаких других ягод. Со свежей морошкой они любят есть рыбу и из этой смеси готовят еще одно очень странное блюдо. Сваренную в воде рыбу очищают от костей и, перемешав с морошкой, растирают деревянным пестиком так, что получается нечто вроде похлебки, которую затем хлеблют ложками.

Кроме морошки, также поступают и с другими ягодами, о чем сообщает тот же Самуил Реен, у которого мы позаимствовали описание упомянутого нами блюда.

Другое лакомое блюдо лопари готовят из дягильника (*angelica*), очищая его мясистый стебель от тонкой кожицы, кладут мякоть на угли и, когда она пропечется, едят ее. Иногда вместо этого варят его с сывороткой оленьего молока до тех пор, пока варево не станет красным. Самуил Реен так описывает этот способ приготовления: "Мясистый стебель дягильника срезают и, очистив, варят вместе с сывороткой оленьего молока до тех пор, пока все не станет красным, как кровь. Такое варенье сохраняют на зиму в берестовых сосудах". По словам Реена, вкус его очень горек, но в силу привычки оно, тем не менее, настолько приятно лопарям, что слышит у них не только желанным лакомством, но и считается очень полезным для здоровья.

Упомянем, наконец, уже известное нам вкусовое ве-

щество, изготовляемое ими из сосновой коры и заменяющее им соль, которое, как было сказано выше, они зарывают в землю и варят там, разводя над ним огонь. Сами лопари называют его "santopelzi".

Остается сказать еще не сколько слов о масле, не причисляемом обыкновенно к основной пище лопарей, т.к. они пользуются им в очень ограниченном количестве, а по мнению некоторых ученых, его даже нельзя получить из оленьего молока. Впрочем, Реен категорически отрицает это: "Из того же оленьего молока лопари сбивают масло, для этого добиваются свертывания молока в большом котле, дающего сгусток, напоминающий по виду сыр; размешивая содержимое котла палочкой, получают некоторое количество масла темного цвета, которое слегка солят и хранят затем в особом сосуде".

Перейдем теперь к наиболее употребительным в Лапландии напиткам. На первом месте стоит, конечно, вода. Хотя Ломений и говорит, что лопари утоляют жажду растопленным льдом, но я не верю этому, т.к., несмотря на льды, покрывающие зимой поверхность вод, в стране столько озер, рек и ключей, что добыча воды не может представлять в большинстве случаев никаких затруднений. Воду все же держат обыкновенно в котле над очагом, чтобы она не замерзла.

"В котле над очагом, – пишет Реен, – они всегда держат приготовленную для питья воду". Желаящий напиться черпает ее оттуда плоской. В силу того что котел с водой висит над очагом, на котором поддерживается постоянно огонь, лопарям приходится пить не холодную, а теплую воду, это им, однако, нравится, особенно зимой.

По словам Олафа Магнуса, кроме воды пьют еще часто так называемую "laebma", т.е. отвар или бульон, в котором варилась рыба: "Съевши мясо или рыбу, они пьют затем вкруговую отвар, в котором варилось кушанье, и называют его "laebma". К обычным напиткам относится также сыворотка – в противоположность молоку, которое считается у них пищей.

Пиво, так широко распространенное у всех северных народов, совершенно не встречается у лопарей, т.к. в их стране нет ни солода, ни хмеля, а привозное им негде хранить за неимением погребов, что особенно необходимо в зимнее время. Это справедливо отметил Вексионий в своем "Описании Швеции": "Пиво из-за страшных морозов здесь совершенно неупотребительно. Для утоления жажды лопари предлагают воду в берестовых сосудах".

Что касается опьяняющих напитков, служащих не для утоления естественной жажды, а для развлечения, то охотнее всего лопари пьют водку, особенно французскую, и ничем кроме нее нельзя так скоро приобрести их благоволение и дружбу. Водку лопари добывают на больших ярмарках в Иванов день. "В этот день, – сообщает Самуил Реен, – они покупают себе на ярмарке табак и французскую водку".

Пьют ее главным образом на праздниках, во время торжественных пиров, на свадьбах и т.п. Еще более чем к водке лопари питают пристрастие к табаку. Поэтому мы постоянно встречаем его в списках товаров, привозимых в Лапландию иноземными купцами. Этот народ, почти совершенно лишенный хлеба и соли, не может обойтись без индейской (Вест-Индия, Америка) травки. В этом удивительном факте я вижу знамение нашей эпохи.

Местом принятия пищи зимой служит их жилище, и притом правая от входа часть его, занимаемая главой семьи, его женой и дочерьми. Летом лопари едят прямо на земле среди природы. Иногда они обедают сидя вокруг очага и висящего над ним котла. При этом лопари не соблюдают никакого особенного порядка, у них нет почетных мест, и каждый садится, где ему понравится.

Во время еды, где бы она ни происходила, лопари сидят прямо на земле или на оленьих шкурах, поджав под себя ноги. Усевшись в кружок, они едят с некоего подобия стола, которым подчас служит грубая доска или просто колода. Многие лопари не имеют и этого и ставят еду на ту же оленью шкуру, на которой сидят. Пищу вылавливают из котла руками, рыбу и мясо кладут перед собой на кусок грубой шерстяной материи. Более зажиточные люди подкладывают полотняную. Ни блюда, ни тарелки, ни другие столовые принадлежности, включая и скатерти, им совсем неизвестны.

Жидкую пищу, как, например, молоко, похлебка и т.п., наливают в особого рода большой и продолговатый берестовый сосуд. Свою порцию каждый держит в руках – будь то рыба или кусок мяса. Часто бывает, что обедающий сам черпает себе из котла и, за неимением под руками другой подстилки, кладет еду на рукавицу или на шапку. Некоторые лопари пользуются для этой цели круглыми деревянными тарелочками. Жидкую пищу и напитки черпают деревянными ложками, заменяющими у них и бокалы.

Иногда напитки подаются в берестовых сосудах, как мы уже сказали выше со слов Вексиония. Следует заметить, что лопари необычайно прожорливы, что не мешает им, однако, в случае нужды стойко переносить самый невероятный голод и лишения. Олаф Петерсон пишет по этому поводу: "Хотя в дни изобилия они и едят самым невоздержанным образом, но тем не менее, будучи лишены самого необходимого, стойко выносят отчаянный голод... Они весьма далеки от умеренности и прожорливы, как медведи и другие дикие лесные звери, они едят постоянно – и днем, и ночью, и не было случая, чтобы они спрятали или отложили что-нибудь, что можно поглотить немедленно".

Окончив обед или ужин, они никогда не забывают поблагодарить Бога и призвать друг друга ко взаимной любви и верности, протягивая сотрапезникам правую руку в знак связи, которая должна объединять всех обедающих за одним столом и членов единого домашнего очага.

"Покончив с едой, – пишет Реен, – воздают благодарность Богу, моют руки и произносят примерно такую молитву: "Благодарим тебя, Боже, за пищу, которую ты нам дал". Это торжественное выражение благочестивых чувств сопровождается поднятием рук к небу. Таков обычай особенно распространен среди питеоских лопарей.

В Торнеоском округе смысл благодарственной молитвы несколько иной. По-лопарски она звучит так: "Piaomaos Immel laegos kitomatz piergao odest adde mied moaen uniekanieggan taide komiglaek iegn stan", что значит: "Добрый Боже, благодарим тебя за пищу, дай, чтобы она увеличила наши силы".