

Муниципальное общеобразовательное казенное учреждение
«Соболевская средняя школа» Соболевского муниципального района
Камчатского края

«Значение рыболовства в жизни ительменов»

Номинация: «Гуманитарно-экологические исследования»

Работу подготовила ученица 10 класса МОКУ «Соболевская средняя школа» Прохорова Наталья под руководством педагога-библиотекаря Спешневой О.А.



Соболево 2018 г.

На сегодняшний день выделяют четыре основные группы коренных народностей населяющих Камчатку. Это коряки, эвены, чукчи и ительмены. Каждая из них имеет свою культуру, язык и обычаи. Условно, эти народности можно разделить на две категории: те, народы, которые изначально селились на территории Камчатки, и те, которые, пришли позже с других территорий. Так предки коряков и ительменов заселялись еще несколько тысячелетий назад, в то время как, эвены и чукчи переселились на полуостров с материка. Но и те и другие находились примерно на одной ступени общественного развития к моменту освоения Камчатки первыми исследователями.

Ительмены - один из самых малочисленных народов России. Сегодня этот коренной народ Камчатки насчитывает около 1500 человек. Наиболее известен ительменский поселок Ковран, стоящий у речки рядом с сопкой Эльвель, где сегодня живет и работает около 300 человек. В недалеком прошлом, моя малая Родина, село Соболево, считалась национальным селом где проживали ительмены и коряки. В настоящее время проживают камчадалы, потомки ительмен.

Уклад жизни ительменов не менялся столетиями, если не больше, ведь ительмены считаются самым древним народом Камчатки. До сих пор старожилы села рассказывают, как жили их деды, чем занимались, как рыбачили и охотились.

В своей работе хочу проследить, как влияло рыболовство на жизнь и быт ительменов.

Цель работы: изучить традиционный вид промысла ительменов ; как влияло рыболовство на материальную культуру ительменов.

В первой главе работы, не могу ни описать историю своего села. Это нужно для полного понимания того, что в недалеком прошлом Соболево было ительменским селом.

Содержание.

1. История села Соболево.	4 стр.
2. Рыбная ловля- основа хозяйства ительменов.	7стр
3. Заготовка рыбы.	9 стр.
4. Временные промысловые жилища.	12 стр.
5. Средства передвижения по воде	14 стр.
6. Обряды и приметы связанные с рыбной ловлей.	16 стр.
7. Заключение	17 стр.
8. Использованная литература.	18 стр.

**Любовь к малой Родине – это нечто отвлеченное,
это и любовь к своему народу, к своей местности,
к памятникам её культуры, гордость своей
историей.
Д.С. Лихачев**

1. История села Соболево.

Это одно из самых старинных сел Камчатки. Еще до прихода сюда русских казаков, на Гыг-реке, как называлась в те времена Воровская, обитал ительменский род западнокамчатского племени тнумлен, славившийся на всю Камчатку своими воинами.

Алгу, как сами ительмены называли свое село, славилось тем, что здесь не признавали ничьей власти, ничьей силы. Когда же казаки, заключив дружеский союз с верховным вождем-тойном Камчатки Иваром Азидамом, пришли и на Гыг-реку, их встретили здесь вооруженные отряды закаленных в боях алгунских воинов. И разбойными, - воровскими прозвали тогда казаки эти места. Потому и река стала называться с тех пор Воровской. И село тоже два века носило это название – Воровское. Большое оно было. Степан Петрович Крашенинников насчитал здесь только «плательщиков ясака» 80 человек – «собольников» и «лисишников».

В 50-х годах прошлого века путешественник Карл фон Дитмар посетил село и оставил запись о нем в своей книге «Поездки и пребывание в Камчатке в 1851-1855 годах»: «Воровская принадлежит положительно к самым большим и наиболее порядочным местечкам западного берега. В ней 11 домов, а жители – 40 человек мужского пола и 47 женского – владеют большим стадом в 90 коров и 16 лошадьми; огороды обнесены плетнем и содержатся в большом порядке».

Таким Дитмар застал село, когда по нему, как и по всей Камчатке, прошли две опустошительные эпидемии «гнилой горячки» - черной оспы 1768 и 1799 годов, унесших тысячи ительменских жизней и превративших огромный и густозаселенный полуостров в полупустыню.

Кроме того, в Воровской Дитмар встретил даже врача – первого в ительменских селениях того времени. Правда, путешественник сразу и оговаривается в своих путевых записках: «Был здесь и казенный врач, но

своему невероятному невежеству и грубости он являлся здесь совершенно излишним и был в большую тягость населению». Но, тем не менее, случай это был уникальный в истории села – второй врач здесь появится только через полвека. Это будет окружной врач, такой же, как и Дитмар, любитель путешествий, известный исследователь Камчатки В.Н.Тюшов. Он-то и оставит о селе самое подробное из имеющихся записей: «Воровской острожек расположен на большой равнине, сухом луговом месте, на левом берегу одноименной реки. Может быть, благодаря своему более выгодному местоположению, селение это производит на меня и более благоприятное впечатление, чем упомянутые пред ним три другие острожка.

Находящемуся в селении, невольно, прежде всего, бросается в глаза длинный ряд высоких четырехгранных пирамид, поставленных на несколько столь же высоких столбах-стойках. Это тянется ряд рыбных балаганов вдоль самого берега реки. ...Внутренность пирамиды, крытой обыкновенно, как и крыши домов, травой, служит для хранения там запасов юколы, травы и т.п. предметов первой необходимости в домашнем обиходе камчадала. В нижней трети стоек устанавливается также настилка из тонких жердей (корбасин), на которой в летнее время пластается рыба перед ее развешиванием и хранятся другие предметы, как нарты, а в зимнее время года – баты. Подниматься на эту пирамиду нужно по бревну, на котором вытесаны углубления, соответствующие ступенькам лестницы.

...Всех домов в селении 18 штук, из которых два даже обнесены, не в пример пройденным острожкам, небольшими оградками – один из признаков большей домовитости, а следовательно и большей оседлости. Все они крыты или исключительно травой или же травой и ветловой корой (корье), также и все хозяйственные пристройки, как-то: скотный двор (стаи), амбары и ...балаганы. На некоторых крышах домов видны обрубки дуплистых стволов деревьев, заменяющих собою печную трубу.

...В оконных рамках можно видеть здесь, и если не во всех, то в некоторых домах, стекла, а не одни только полотнища из медвежьих кишок и рыбьей кожи. Нет ничего удивительного, что вообще дома камчадалских острожков холодны и угарны, потому что строятся они из сырого тополевого или ветлового леса, с примесью березового – пород легко пропускающих влажность, никогда не проконопачиваются...

Дома в общем и здесь содержатся грязно, да и требовать особенной чистоты при царящей недостаточности нельзя; в доме – одна комната или горница держится всегда более опрятно. Но сильное стремление к чистоте

и опрятности видно в повсеместном обычае – красить, и очень часто, печь, стены и потолок белой глиной».

В то же время Тюшов запишет в своем путевом дневнике: «В свое время я писал о насущной необходимости улучшить медицинскую помощь инородческому населению Камчатки. Но писания и на этот раз, как и всегда, остались гласом вопиющего в пустыне. Что за дело сытым и довольным чиновникам, получающим положенное по штату содержание, до того, что население Камчатки во время эпидемии совершенно беспомощно...»

Но проходило время и ничто не менялось в жизни села - только переносили его, спасаясь разбойного нрава Воровской реки, с одного места на другое. В Центральном государственном архиве Дальнего Востока сохранилось описание села 1907 года, уже устроенного на новом месте:

«Расположено село Воровское на левом берегу реки в 13-15 км от устья... Оно состоит из 21 домика. Часть домиков чистенькие, с двумя половинами и окнами со стеклами. Остальная часть – грязная, с кишечными окнами... Здесь имеется лавка Камчатского торгово-промышленного общества, часовня и недостроенное здание школы. Прежде, эта деревня располагалась на левом берегу реки, но затем ее перенесли на низкую тундру к устью, где деревня затоплялась водою. Тогда лет 12 тому назад жители снова поднялись вверх по реке и остановились на теперешнем месте, на сухой тундре, площадь которой около 50 кв. верст...»

В эти же годы жители Воровского совместно с другими ополченцами-камчадалами отражают набеги японских браконьерских шхун, которые, воспользовавшись русско-японской войной, перекрывали сетями устья западнокамчатских нерестовых рек и забивали трюмы своих шхун отборным лососем.

Когда подходит к концу май, на Камчатке наступает пора большой путины, а на западном побережье в это время заканчивается подготовка к ловле корюшки, которая, как правило, поднимается в устье рек к концу мая – началу июня. Поговорим том, как раньше проходил рыбный сезон у ительменов – древних жителей полуострова.



2.Рыбная ловля- основа хозяйства ительменов.

Хозяйственная деятельность ительменов начиналась в конце апреля, когда мужчины на собаках выезжали на устье рек, где готовили жилье (кажим), снасти, средства передвижения. Здесь же на привязи оставляли собак на лето. Как только река освобождалась ото льда, а в тундре еще лежал снег, на батах (лодках, выдолбленных вручную из ствола тополя) перевозили всех своих домочадцев с нехитрым скарбом на берег Охотского моря, где сельчане жили до окончания рыболовного сезона. В селении оставалось всего несколько человек, как правило, это были старые и больные люди.

Основными орудиями промысла лососевых были запоры и сети. Незначительное количество рыбы добывали острогой. В начале сезона, когда в реках стояла еще большая вода, ительмены ловили рыбу сетями,

сплетенными из крапивных нитей. В их изготовлении существовало разделение труда. Заготовкой и обработкой крапивы, скручиванием из ее волокон нитей занимались женщины, а сети вязали пожилые мужчины. Инструментами при этом служили игла, мерка и вешалка, к которой прикрепляли сеть. Размеры иглы и мерки зависели от того, для какого вида рыбы изготовлялось орудие лова. Поплавки делали из дерева, а грузила — из камней.

Доктор В. Тюшов, на рубеже 20-го века так описывает процесс лова сетями: «В июне месяце... они по ночам промышляют рыбу — чавычу... которая первая поднимается из моря в вершины рек для метания икры... Ловят сетями, или, как они говорят, плавят рыбу, обыкновенно соединяясь в партии по 4 человека на 2 бата, и за одну ночь добывают (уплавляют) до 20-30 штук».

Большую часть рыбы заготавливали с помощью запоров. Их устанавливали почти на каждой реке после спада большой воды и использовали с конца мая до поздней осени. Подготовка частей запора, их ремонт начинались обычно в апреле.

Ительмены строили несколько видов запоров, которые отличались принципами действия, типом ловушки и объектом лова. Пользовались ими коллективно. В мелководье река перекрывалась изгородью, и от количества участников, строящих запор, зависело число устанавливаемых в центре ловушек. В одних видах запоров рыба, идущая против течения, попадала в ловушку через оставленную щель, в других — сгонялась по течению неводом. В. Комаров в начале 20-го века встретил модернизированный тип запора, который бытовал только среди камчадалов и ставился на небольших реках: «Это — ящик во всю ширину реки, передняя и задняя стенки его закрыты решетками из прутьев, привязанными к поперечным брусам, а по бокам устроено два помоста и

около них паевые ящики. Рыба идет по дну и, если нижняя решетка запора приподнята, подлезает под нее. Очутившись в запоре, рыба...

останавливается, и когда ее накопится много, то ловцы становятся на боковых площадках и крючками таскают рыбу из воды, бросая на помост, где ее глушат и распределяют по паевым ящикам».



3. Заготовка рыбы.

Рыбу лососевых пород заготавливали следующим образом: делали юколу, солили, коптили, квасили в ямах, морозили, делали порсу (рыбный порошок).

О способах заготовки рыбы сообщают практически все исследователи Камчатки. Заготовка рыбы впрок производилась несколькими способами: вялением, квашением, замораживанием, солением и копчением. Эти способы практически не изменялись до начала прошлого века, и можно предположить, что они использовались и в глубокой древности.

В начале 20-го века, с появлением соли, коренные жители стали в больших количествах заготавливать рыбу, что позволило дольше ее сохранять.

Рыболовный сезон имел свой календарь. С. Крашенинников отмечал, что камчадалы называют летние месяцы по породам рыб, идущих на нерест.

Первым вылавливали гольца, когда в апреле-мае верховья рек очищались ото льда; в июне — корюшку, которая заходила в реки, в мае-июне — чавычу, в июле начинался массовый лов горбуши; самые важные промысловые рыбы — кету и кижуч — ловили в августе-сентябре; в октябре-ноябре вновь заготавливали гольца. В некоторых местах, особенно у морского побережья, имел место и подледный лов.

Первые сведения о заготовке рыбы аборигенами Камчатки сообщает В. Атласов: «А питаются рыбой и зверем, а едят рыбу сырую, мерзлую, а в зиму рыбу запасают сырую: кладут в ямы и засыпают землею, эта рыба изноет, и тое рыбу, вынимая, кладут в колоды и наливают водою, и, разжегши камень, кладут в те колоды и воду нагревают, и ту рыбу с тою водою размешивают и пьют, а от тое рыбы исходит смрадный дух, что русскому человеку по нужде терпеть мочно».

Со слов Г.Стеллера: «Самый обыкновенный, быстрейшим образом заготавливаемый и чаще всего встречающийся провиант, как для людей, так и для собак, состоит здесь из квашеной рыбы, называемой «кислой»». Для этого обычно в яму, обложенную травой, укладывали свежую рыбу. Сверху ее накрывали слоем травы и затем засыпали землей. Квашеная рыба употреблялась в пищу вплоть до 20-го века. Позднее она шла на корм собакам, а для себя приготавливали лишь квашеные рыбы головы.

Юкола, то есть вяленая рыба, главная их пища, которую делают они из всех рыб лососевых пород. Для приготовления юколы рыбу разделывали, отделяя мясистую часть от хребта. Затем ее развешивали под открытым небом. Через 2-3 дня рыбу развешивали на жердях под крышей балагана на сквозняке, защитив от прямых солнечных лучей, дождя. Для отпугивания мух под балаганом разводили костры-дымоходы. Больше всего юколы делали из кеты и кижуча. Чавыча, писал Крашенинников, «не столь густо идет как прочие, и для того нигде на Камчатке юколы из нее не делают, кроме самой

реки Камчатки, однако и там чавычья юкола не ежедневно в пищу употребляется, но хранится по большей части для праздников и для угощения друзей».

Юкола была основным кормом во время много верстовых путешествий по Камчатке, так как поездки иногда продолжались по 2-3 недели в одну сторону.

Лососевую икру ительмены готовят, как сообщает С. Крашенинников, тремя способами: «1) сушится на воздухе вязкой; 2) вынимается из перепонки... и наливается в стебли или дудки различных трав, а особенно сладкой травы (пучки), и у огня сушится; 3) делается прутьями, и в месте травяном сушится». Четвертый способ приготовления икры встречался преимущественно у коряков: «Свежую икру кладут они в ямы, устланные травой, и, закрыв травой и землей, квасят, и сия кислая икра почитается у них за такое же приятное кушанье, как у нас зернистая икра свежая. Но коряки квасят оную в мешках кожаных, а не в ямах». Никто не отправлялся в дорогу или на охоту без сушеной икры, так как это очень питательный продукт. С ней охотник долго мог продержаться, не имея с собой другого провианта.

Запасали ительмены и рыбий жир. Его вытапливали из рыб разных пород, вываривая в батах с помощью раскаленных камней. Больше других ценился жир сельди.

Круглый год местные жители питаются этой любимой всеми едой. Вот некоторые любимые национальные блюда ительменов: толкуша (силк-сил), кирилка, рыбные котлеты (тэльно), запеченная рыба (чуприк) и др. Кирилка – это одно из самых вкусных блюд, которое готовится следующим образом. Отварить свежую рыбу, очистить от костей, остудить. Затем взять только что собранную шикшу, смешать ее с отварной рыбой. Заправить

блюдо нерпичьим жиром. От такого кушанья все мужчины и женщины молодеют

4.Временные промысловые жилища.

Специфика занятий ительменов в прошлом предполагала сезонный отрыв части населения от постоянных мест жительства. Рыбаки, охотники, сборщики дикоросов значительную часть времени проводили на местах промыслов, где сооружали временные жилища. Наиболее простыми из них были шалаши. Для этого вырубали четыре палки длиной 1.5 2 м с развилками на конце. Из них делали стойки и укрепляли на расстоянии около двух метров друг от друга. На развилки клали жердь, к которой наклонно приставляли срубленные ветви деревьев. Если погода была хорошая, на этом сооружение шалаша заканчивалось. В случае дождя поверх ветвей или приставленных палок настилали траву. Для прикрытия задней части шалаша также использовали ветви деревьев, поставленные комлями вверх.

Иногда на временных стоянках при сильном ветре устраивали заслон - каркас из палок с наброшенной на него палаткой. На местах промыслов бытовали и более капитальные постройки для жилья.

Временная постройка другой конструкции была встречена у ительменов с. Коврана. Она представляла собой двускатный шалаш, со всех сторон покрытый травой. Входом в него служила узкая невысокая дверь, сколоченная из двух досок. Она держалась на деревянных петлях. На середине постройки имелось отверстие, служащее для выхода дыма. Очаг располагался в центре, над ним при помощи кольев укреплялась палка (поперечина), на которую подвешивали крючки для чайников и котлов. Пола не было.

До 50-х гг. прошлого столетия на местах промыслов, во временных поселениях обычно строился один большой шалаш (юрта), внутри которого каждая семья размещалась в отдельной палатке или пологе. Устройство каркаса юрты аналогично каркасу землянки. Отличие состояло в том, что на каркас летнего жилища сначала настилался слой коры тополя, затем сухой травы. Все покрытие скреплялось жердями. Шалаш имел дощатую дверь. Очаг обкладывался бревнами, над ним подвешивали жерди для сушки одежды и обуви. Около очага устанавливали стол и скамейки. Окон и пола не было. На землю настилали высушенную траву, которую по мере загрязнения сменяли свежей.

На местах зимних промыслов строили жилища той же конструкции, что и летние, только снаружи обложенные дерном. На фронтонах крыши делали небольшие окна. В помещении устанавливали железную бочку с прорубленной дверцей и трубой, используя ее в качестве печи; вдоль стен ставили нары, в центре стол со скамейками.

Хозяйственные и подсобные постройки. Некоторые хозяйственные постройки по своей конструкции очень схожи с жилыми. Так, в XVIII в. на летних промыслах делали травяные шалаши, в них они по большей части готовят еду и чистят рыбу в ненастную погоду, а казаки соль варят из морской воды. Эти постройки аналогичны временным шалашам, которыми пользовались в пути для ночлега.

В связи со строительством изб русского типа балаганы стали служить преимущественно хозяйственными постройками



5. Средства передвижения по воде .

В летнее время вся жизнь ительменов проходила у воды и на воде. Рыболовный сезон начинался сразу после ледохода и кончался с первой пургой. Но, несмотря на такой образ жизни, у них не было того разнообразия водных видов транспорта, как, например, у амурских народов. Ительмены изготавливали лишь долбленные колодообразные лодки баты. Такое однообразие водных средств передвижения, вероятно, можно объяснить наличием одинаковых условий путей сообщения на всем Камчатском полуострове (преимущественно небольшие мелководные быстрые реки), единым назначением этих видов транспорта (в основном для рыбной ловли) и низким уровнем экономического развития.

На батах они проверяли ставные невода и рыболовные ловушки запоры, совершали поездки от поселений к местам промыслов, перевозили заготовленную рыбу, дикоросы и кладь. Долбленка очень неустойчива на воде, но ительмены обучались передвигаться на ней с юных лет и с ловкостью и мастерством управляли ею. На бату можно было пройти по труднодоступным мелководным и порожистым местам, какими изобилуют камчатские реки. Благодаря этим преимуществам, хотя и в незначительной мере, они используются до сих пор как ительменами, так и старожильческим русским населением.

При полевых исследованиях полностью восстановлен процесс изготовления батов в XX в. Весной осенью уходили вверх по реке, выбирали прямое дерево необходимого размера, около 1 1.2 м в диаметре. Вокруг него все расчищали, у основания предварительно прорубали сквозное отверстие, чтобы при падении ствол не сломался и не раскололся. Срубленное или спиленное бревно длиной 56 м очищали от коры, придавали форму носу и корме. Вдоль бревна теслом делали узкое углубление и начинали выборку древесины. Чуть продолбленные бревна сплавляли в поселок, где на берегу реки продолжали изготовление лодок: выборку материала, выравнивание толщины стенок и разводку. Чтобы толщина стенок была одинаковой, вбивали в просверленные углубления колышки длиной около 4 см. Как только появлялись их концы, так продолбление заканчивали. Постепенно при выемке древесины ставили распорки, периодически меняя длинные короткими, чтобы заготовка не раскололась. При полной выборке материала начиналась разводка бортов, для чего в бат наливали воду и нагревали ее раскаленными камнями. Чтобы дерево хорошо распарилось, сверху бат чем-либо накрывали. Камчадалы восточного побережья по возможности весь указанный процесс проделывали у естественных горячих источников. В распаренные борта долбленки ставили распорки, круглые в сечении. Их было от трех до пяти штук в каждой лодке. Высота бортов бата. равна 5060 см.

Ительмены, охотившиеся на морского зверя, наращивали борта бата дополнительно досками, а для того чтобы лодка не раскололась от удара морских волн, на дне ее специально делали трещину, которую сшивали китовым усом и конопатили мхом или мягкой крапивой.

На бату обычно ходили по два человека: один стоял или сидел на носу, другой на корме. При езде вверх по течению пользовались шестами, это круглая палка из тальника, длиной 2.53 м, очищенная от коры и сучков и хорошо высушенная. Нижний конец ее немного заострен или иногда обит

металлом. Кроме того, для езды по течению реки изготавливали небольшие однолопастные весла, длиной около 1.2 м.

Для перевозки тяжелого или объемного груза устраивали так называемые паромы, когда сдваивали или страивали баты, скрепляя их поперечными палками, и делали из жердей или досок настил, на который клали груз. Каждая семья имела от одной до трех долбленок.

В прошлом, особенно на озерах, ительмены пользовались небольшими плотами, для чего связывали пять-шесть бревен лыком ивы.



6. Обряды и приметы связанные с рыбной ловлей.

Ительмены почитали хозяина моря Утлейгана, считалось, что рыба – основной продукт питания, в реках поселил дух Митг; в честь него устраивали праздник очищения в ноябре. Камчатское божество Хантай – полурыба, получеловек, что-то вроде русалки. Считалось, что он оберегал ительменов от невзгод. Каждый год проводился обряд очищения, для которого делали нового Хантая. Его 3 раза обносили вокруг ритуального костра, с песнями и танцами. Поставив затем на землю, фигуру украшали и подносили рыбу, ягоды, грибы. Во время праздников исполнялись ритуальные танцы, в которых отражалась вся жизнь: охота на медведя,

рыбалка, жизнь чавычи, которая приходит с моря в свою реку, чтобы оставить в ней потомство.

Ительмены считались весьма любвеобильным народом, исследователи считают, что это связано с их рыбной «диетой».

Чтобы летом в реке было много рыбы, ительмены весной «вызывали» ее из моря. Первую пойманную кету тащили вдоль берега, приговаривая при этом: «Появись много кеты!». Так же поступали и с чавычой, кижучем, горбушей.

Чтобы рыба не исчезла навсегда, нельзя было бросать ее с одного берега реки на другой.

Еще примета: если кижуч не зайдет в реку до 25 августа, то в этом году его уже не будет.

Ительмены всегда были верующими, язычниками, они поклонялись богам, это Кутх и Хантай, изображения которых они ставили в местах своего проживания, там, где собирали грибы и ягоды, чтобы и на следующий год боги помогли собрать им не меньше лесных даров. И, конечно, Хантай стоял на реке и у моря, потому что это еще и рыбный бог - самый главный бог, ведь рыба у ительменов - как хлеб, она заменяла им все.

7. Заключение.

Рыболовство было главным направлением природопользования у ительменов, заселявших прибрежные районы полуострова. При недостаточных запасах юколы часто наступал голод. Поэтому тихоокеанские лососи служили основными объектами заготовок для питания людей и ездовых собак. Кроме того, добывали гольцов, а зимой - навагу. Наиболее распространенными орудиями лова горбуши, кеты, нерки и кижуча служили так называемые запоры - изгородь из кольев и прутьев - которыми полностью

перегораживали лососевые реки. Также применяли сети, изготовленные из крапивных ниток или оленьих жил. В начале XX века для сетей использовали привозную дель.

Судя по заметкам, составленным в начальные периоды российского открытия Дальнего Востока, рыба была одним из нескольких основных продуктов питания береговых народов, в перечень которых еще входили коренья и морские млекопитающие (Крашенинников, 1994). При этом следует обратить внимание на две особенности, которые вряд ли характерны для нашего времени. Во-первых, три упомянутых выше компонента питания составляли почти исчерпывающий список рациона коренных жителей той же Камчатки и сопредельных территорий. Юкола, выступая в качестве главной пищи камчадалов, по мнению СП. Крашенинникова, имела то же значение, что и ржаной хлеб у русских крестьян. Во-вторых, всю добытую рыбу использовали исключительно для собственного потребления, включая сюда и содержание собачьих упряжек, как основного средства передвижения. Ни о каких излишках рыбы, предназначенных для мены или продажи нет и малейшего намека.

8.Использованная литература.

1. Крашенинников С. П. Описание земли Камчатки: В 2 т. — СПб.: Наука; Петропавловск-Камчатский: Камчат, 1994. — Т. 1. — 438 с.
2. Комаров В.Л. Путешествие по Камчатке в 1908 – 1909 гг. - Петропавловск-Камчатский.:Холдинговая компания «Новая книга», 2008 г.
3. Стеллер, Георг Вильгельм. Описание земли Камчатки. — Петропавловск-Камчатский: Камчатский печатный двор: Книжное издательство, 1999
4. Тюшов В. Н. По западному берегу Камчатки. — СПб, 1906.

