

УДК 903 (571.651)+392.8 (571.651)

## ПОСУДА В БЫТУ И ХОЗЯЙСТВЕ ДРЕВНЕГО НАСЕЛЕНИЯ ЧУКОТКИ

И. Ю. Понкратова

*Северный международный университет, г. Магадан*

Рассматривается один из интереснейших аспектов материальной культуры древнего населения Чукотки – посуда. На примере культур эпох от неолита до этнографического времени Чукотского полуострова показаны традиции изготовления и использования посуды, ее место в быту и хозяйстве, а также причины ее вытеснения и замены. Статья основана на изучении археологических и этнографических коллекций, собранных С. И. Руденко, М. Г. Левиным, Н. Н. Диковым, А. А. Ореховым, из фондов Музейного центра «Наследие Чукотки» (г. Анадырь), Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) (г. Санкт-Петербург), Северного международного университета (г. Магадан).

**Ключевые слова:** древнее население Чукотки, посуда, керамика, утилитарная, кухонная, тарная, столовая, техническая, ритуальная.

Любой археологический или этнографический комплекс – это результат производственной деятельности определенного человеческого коллектива в конкретных временных и пространственных рамках. Посуда, изготовленная из различных материалов, является наиболее представительной частью этого комплекса и отражает временной уровень, территориальное своеобразие, культурные традиции того общества, в котором производилась.

Изучение истории древних обществ Чукотки началось с приходом первооткрывателей в XVII в. и продолжается по настоящий день. Но проблемы, связанные с такой частью материальной культуры, как изготовление и использование посуды, не были объектом отдельного исследования.

Изучение традиций изготовления посуды из глины на Чукотском полуострове (Понкратова, Кирьяк, 1999; Понкратова, 2000) показало, что в целом гончарство населения Чукотки было на невысоком уровне по сравнению с более южными или западными соседями. Причин этому много – суровые климатические условия, ограничивающие время занятых гончарством, особенности сырьевой базы, не отличающейся высоким качеством и разнообразием, и пр. Технико-технологический цикл гончарства был построен таким образом, чтобы получать необходимый результат возможно меньшими усилиями и расходом времени (Понкратова, 2000; Жущиховская, Понкратова, 2000).

Но в то же время потребность в контейнерах для хранения, транспортировки, приготовления продуктов питания была всегда и во всех райо-

нах мира начиная с эпохи палеолита. Не исключено, что некоторые палеолитические и ранне-неолитические контейнеры из органических материалов «подсказали» древним гончарам формы гончарных изделий в неолите. Привлечение этнографических данных о посуде из различных органических и неорганических материалов для решения проблемы возникновения и развития гончарства на Чукотке может быть только условным, но тем не менее это позволяет расширить поле наших поисков в будущем.

Задачи статьи – дать краткий обзор посуды населения Чукотки, определить ее место в быту и хозяйстве, выяснить, как и когда произошло вытеснение традиционной посуды.

Базой исследования явились артефакты из археологических и этнографических коллекций, связанные с бытом древнего населения Чукотки, собранные С. И. Руденко, Н. Н. Диковым, М. Г. Левиным, А. А. Ореховым, из фондов Музейного центра «Наследие Чукотки» (МЦНЧ, г. Анадырь), Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) (МАЭ, г. Санкт-Петербург), Северного международного университета (СМУ, г. Магадан). Не всегда определяется точная дата изготовления того или иного предмета – многие сосуды из органики «датируются» этнографическим временем (XVII–XX вв.), но тем не менее известно, что традиции северных народов веками передавались из поколения в поколение и мало изменялись.

Чукотский полуостров от эпохи палеолита до палеометалла был территорией обитания носителей ряда археологических культур – предков сложившихся позднее этносов чукчей, коряков, юкагиров, эскимосов, кереков. В континенталь-

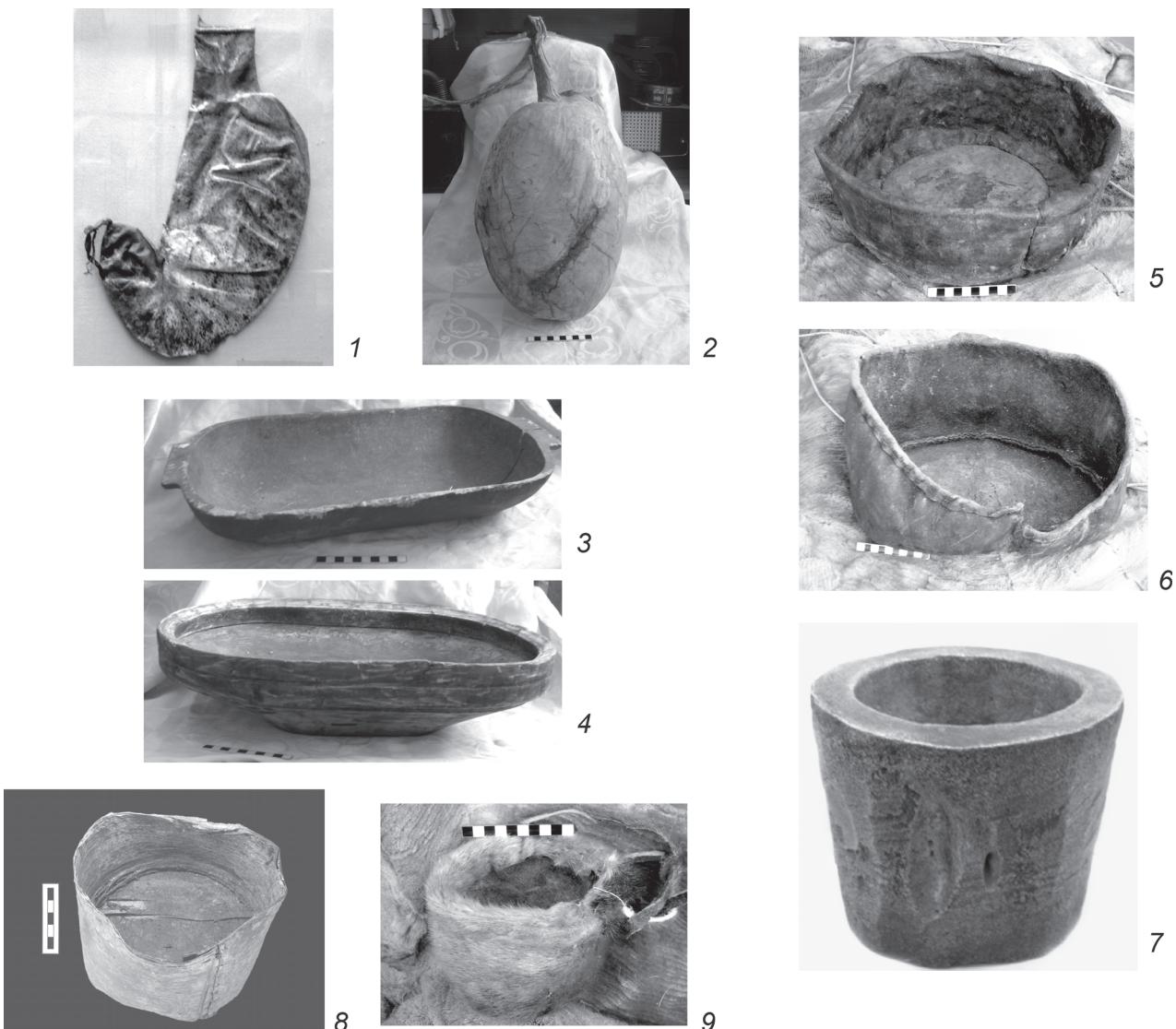


Рис. 1. Тарная посуда древнего населения Чукотки: 1 – сосуд из желудка тюленя; 2 – мочевой пузырь морского млекопитающего; 3, 4 – деревянные корыта; 5, 6 – кожаные сосуды; 7 – ведро из кости; 8 – сосуд из китового уса и дерева; 9 – сосуд из шкуры животного (1, 7, 8 – фонды МАЭ; 2–6, 9 – фонды МЦНЧ)

Fig. 1. Tare utensils used by ancient people in Chukotka (1 – a vessel made of a seal's stomach, 2 – a sea mammal urinary bladder; 3, 4 – wooden troughs; 5, 6 – leather vessels; 7 – a bucket made of a sea mammal bone; 8 – a vessel made of a baleen and wood; 9 – a skin vessel (1, 7, 8 – MAE; 2–6, 9 – LCM)

ных районах Чукотки во II – начале I тыс. до н. э. развивались северочукотская и усть-бельская культуры, в долинах рр. Анадырь и Майн в середине II тыс. н. э. распространяется вакаревская (анадырско-майнская), вероятно, древнеюкагирская культура (Диков, 1979). На побережье Северо-Западного Берингоморья от Анадырского лимана на севере до м. Олюторский на юге во II тыс. до н. э. – XVIII в. н. э. распространилась лахтинская культура (Орехов, 1987). Севернее лахтицев на морском побережье Чукотки развивались культуры предков эскимосов и береговых чукчей (Диков, 1979).

Экономической основой существования населения Чукотки являлись морской промысел, охота на сухопутных и морских животных, ко-

чевое оленеводческое хозяйство, собирательство (Там же). Последующим за добычей продуктов питания этапом была их обработка, и здесь, на Чукотке, как и на всей территории Севера Дальнего Востока, сложился уникальный комплекс адаптированной к экстремальным условиям севера материальной культуры, важным элементом которого являлась посуда – непременный атрибут повседневной жизни любого общества.

При определении места посуды в быту и хозяйстве населения Чукотки в древности можно выделить две ее основные категории: утилитарную (тарная, столовая, кухонная, техническая) и неутилитарную (ритуальная) (деление достаточно условно, так как имел место переход посуды из категории «утилитарной» в «неутилитарную»).

**Тарная посуда** была необходима для упаковки, хранения и транспортировки продуктов питания и воды. Этнографически известно, что для этих целей древним населением Чукотки использовались мочевые пузыри, желудки тюленей, моржей, кишки китов, деревянные корыта, ведра из дерева и кости (Богораз, 1991; фонды МАЭ) (рис. 1, 2).

Внутренности животных тщательно вычищали от жира и слизи и высушивали. В желудках морских животных хранили жир, мясо, юколу и другие продукты (рис. 1, 1). Такая тара была легка и удобна при транспортировке и длительном хранении, предохраняла продукты от сырости, насекомых и грызунов.

Приморские жители для хранения продуктов изготавливали мешки из цельных тюленьих шкур, естественные отверстия которых зашивали. Олennые чукчи делали мешки из старых олениных шкур. Мешки были продолговатой формы с разрезом посередине (Богораз, 1991).

Интересную технологию изготовления кожаных сосудов можно проследить по экспонатам Музейного центра «Наследие Чукотки» (рис. 1, 5, 6, 9). Выделанные шкуры морских животных кроили – вырезали круглые днища, которые затем прочно и аккуратно пришивали тонкими кожаными ремешками или сухожилиями к стенкам – широким полосам кожи. Верхнюю часть стенок или подворачивали наружу на 10–15 см и оставляли необработанной, или подгибли на 1–2 см и прошивали аккуратными стежками. На естественные отверстия или случайные дыры на коже методом аппликации с внешней стороны сосуда пришивали небольшие кусочки той же кожи. Емкости получались прочными и достаточно легкими, удобными для сбора трав, корений, хранения ягод. В них можно было хранить как твердую, так и жидкую пищу.

Основой для изготовления костяных ведер эскимосам служили позвонки китов (рис. 1, 7). Высота ведер 0,7–0,8 м, диаметр устья 0,4–0,5 м, диаметр dna 0,3–0,4 м (фонды МАЭ). Внутреннюю часть ведер полировали, что, возможно, позволяло хранить в них жидкие продукты. Не исключаем, что это предположение спорно – китовый позвонок достаточно порист по структуре, но для хранения твердых продуктов такие ведра могли служить идеальным контейнером.

Эскимосы изготавливали специальные емкости из китового уса (рис. 1, 8). На м. Чаплино С. И. Руденко было найдено большое количество сосудов из китового уса с деревянными доньми, иногда с крышками. Форма сосудов в основном овальная, размерами 13 × 21 или 14 × 17 см, или круглая, высотой 10–12 см. Стенки из полос китового уса скрепляли полоской китового уса толщиной 0,5 см несколькими стежками. Подобные сосуды, как отмечает С. И. Ру-

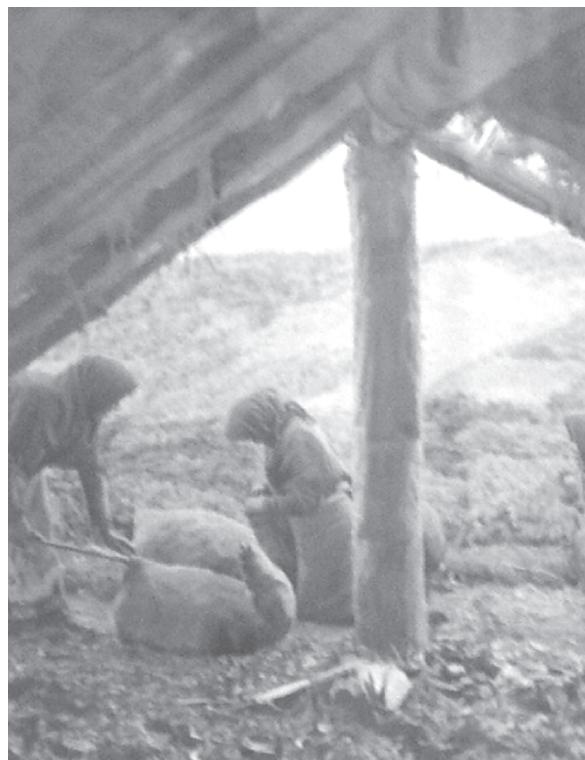


Рис. 2. Женщины наполняют юколой сосуд из тюленьего желудка (из материалов Камчатской экспедиции Русского Географического общества, 1909 г.; фонды МАЭ)

Fig. 2. Women are filling a vessel made of a seal's stomach with dry fish (the Collection of Kamchatka Expedition, the Russian Geographic Society, 1909 MAE)

денко, известны были с древнеберингоморской стадии эскимосской культуры на о. Св. Лаврентия, а также в культуре туле (Руденко, 1947; фонды МАЭ).

Для хранения готового мяса использовали сосуды из дерева (Богораз, 1991; фонды МАЭ, МЦНС). Это были корытообразные емкости большого размера, иногда с небольшими ручками (рис. 1, 3) или без них (рис. 1, 4). Возможно, использовались при разделке и хранении крупных туш морских или сухопутных животных, а также для квашения зелени.

Свидетельства использования керамических емкостей для хранения продуктов питания и воды древним населением Чукотки нами пока не обнаружены.

В **столовых целях** население Чукотки достаточно широко использовало сосуды из дерева. По данным этнографии, это были блюда, чаши, ковши (Богораз, 1991; фонды МАЭ, МЦНЧ, СМУ) (рис. 3, 4, 5).

Деревянные блюда имели в основном округлую или прямоугольную вытянутую форму, длину от 0,4 до 0,7–0,8 м, ширину от 0,2 до 0,3 м, высоту от 0,05 до 0,07 м. Края блюд могли быть закругленными или прямоугольными (рис. 3). Интересно, что блюда имели полифункциональ-

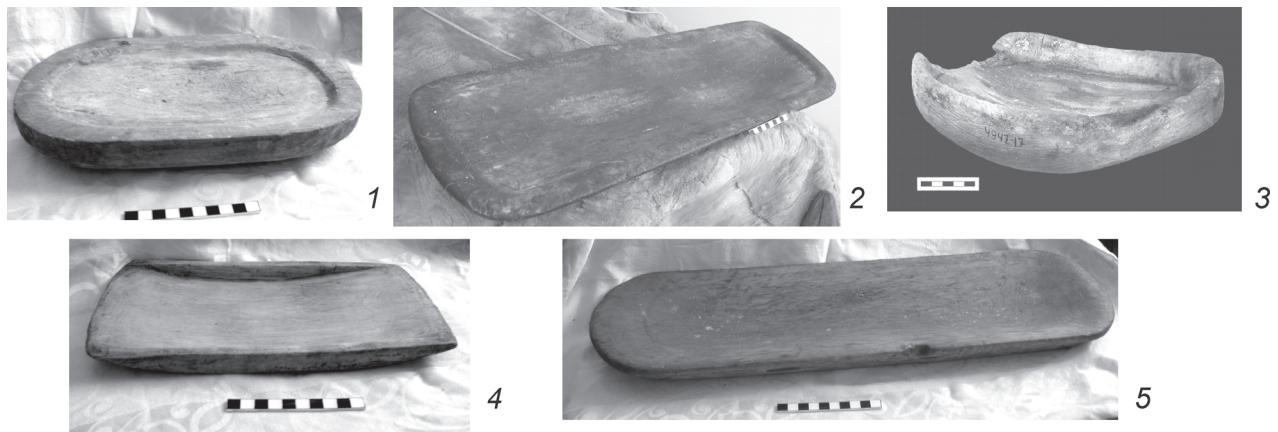


Рис. 3. Столовая посуда древнего населения Чукотки (блюда): 1, 2, 4, 5 – фонды МЦНЧ; 3 – фонды МАЭ  
Fig. 3. Table earthenware items (dishes) of ancient people in Chukotka: 1, 2, 4, 5 – LCM, 3 – MAE

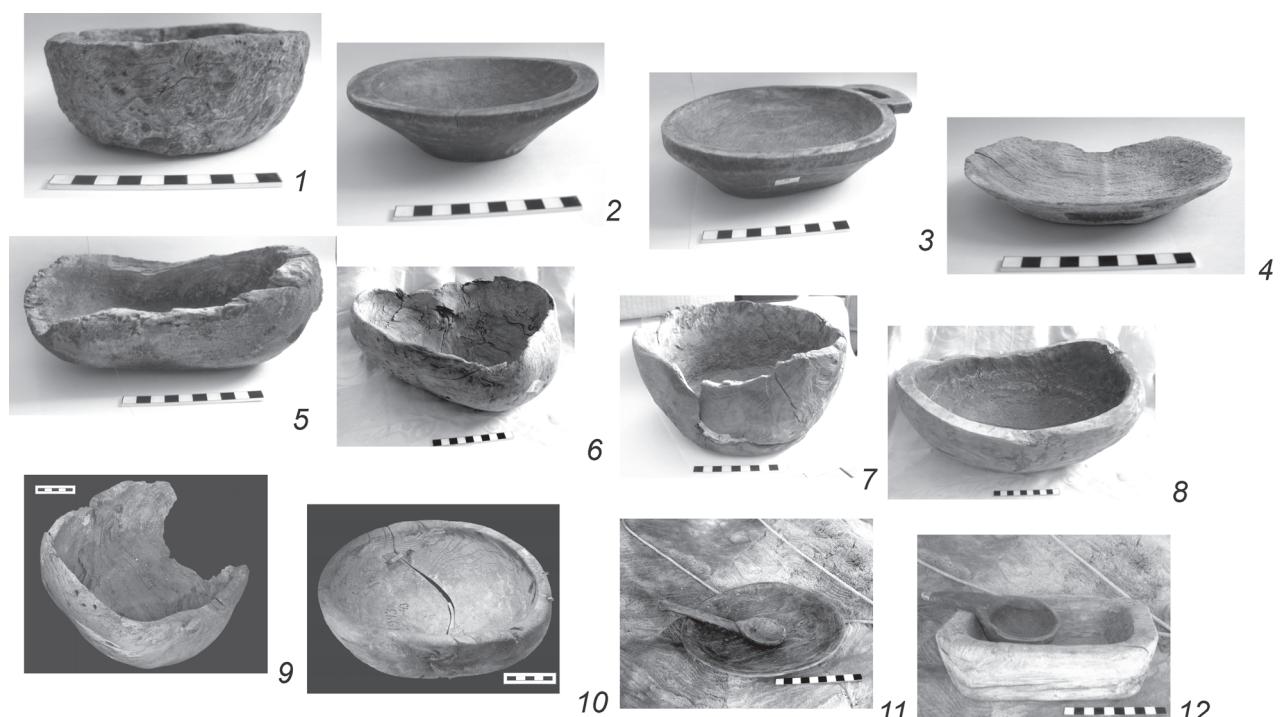


Рис. 4. Столовая посуда древнего населения Чукотки (чаши): 1–8, 11, 12 – фонды МЦНЧ; 9, 10 – фонды МАЭ  
Fig. 4. Table earthenware items (bowls) of ancient people in Chukotka: 1–8, 11, 12 – LCM; 9, 10 – MAE

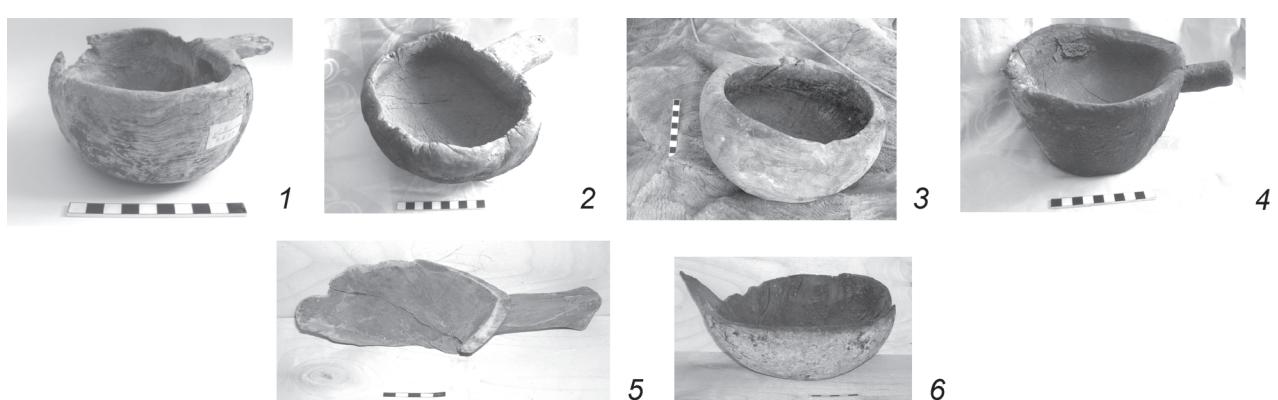


Рис. 5. Столовая посуда древнего населения Чукотки (ковши): 1–4 – фонды МЦНЧ; 5, 6 – фонды СМУ  
Fig. 5. Table earthenware items (ladles) of ancient people in Chukotka: 1–4 – LCM; 5, 6 – NIU

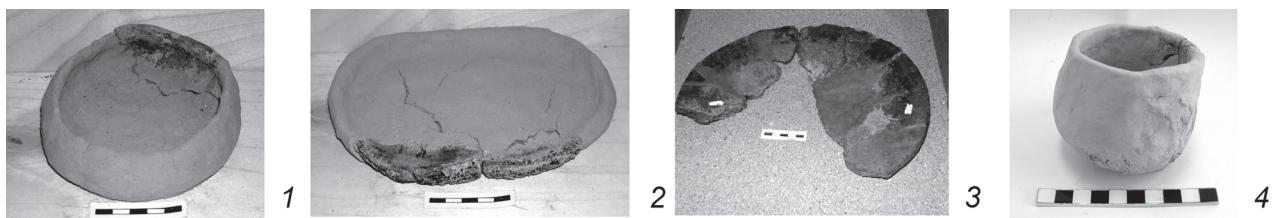


Рис. 6. Столовая керамическая посуда древнего населения Чукотки: 1, 4 – чаши; 2, 3 – блюда (фонды СМУ)  
Fig. 6. Table ceramic items of ancient people in Chukotka: 1, 4 – bowls; 2, 3 – dishes (NIU)



Рис. 7. Столовая посуда древнего населения Чукотки (ложки): 1–4 – фонды МАЭ; 5 – фонды МЦНЧ  
Fig. 7. Table earthenware items (spoons) of ancient people in Chukotka: 1–4 – MAE; 5 – LCM

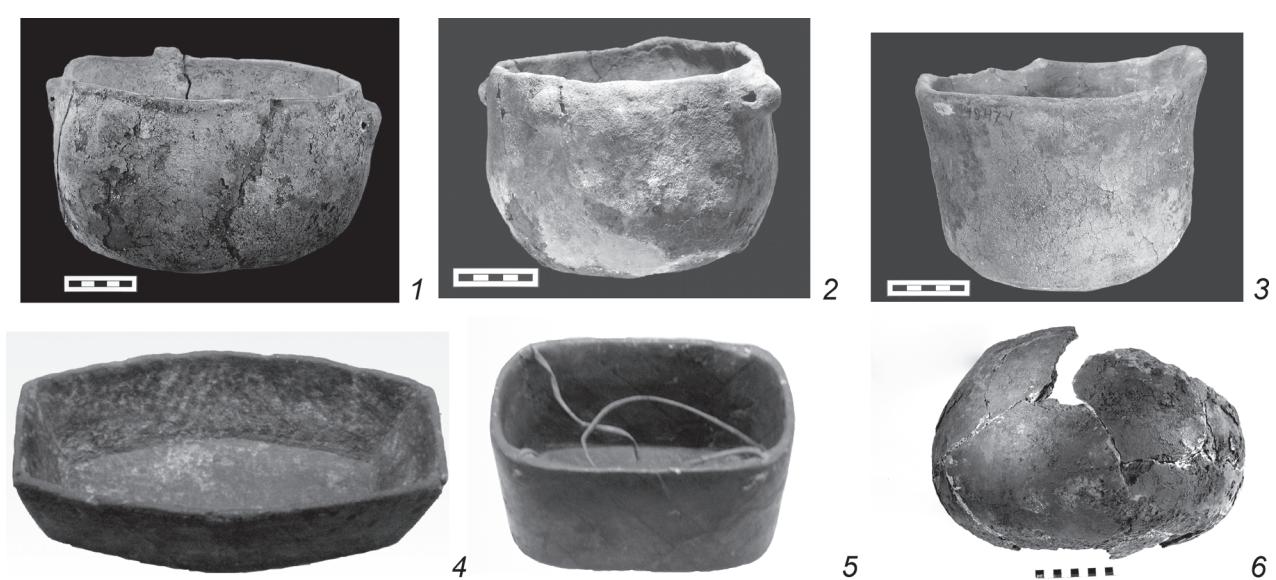


Рис. 8. Кухонная керамическая посуда древнего населения Чукотки: 1–5 – фонды МАЭ; 6 – фонды СМУ  
Fig. 8. Kitchen ceramic items of ancient people in Chukotka: 1–5 – MAE; 6 – NIU

ное назначение. Их использовали как для раскладывания на них продуктов, так и в качестве разделочных досок для обработки продуктов. На внутренней и внешней поверхности большинства исследованных нами блюд наблюдаются неглубокие беспорядочные прорези, оставленные режущим инструментом. На блюда раскладывалась жирная мясная пища. Хранящиеся в фондах Музейного центра «Наследие Чукотки» (г. Анадырь) блюда пропитаны жиром и до сих пор сохраняют специфический запах.

Деревянные чаши по форме были округлыми, прямоугольными, овальными (рис. 4). Имели округлое или уплощенное дно. Изготавливались как из ствола дерева, так и из кала – народа на дереве. Использование кала упрощало процесс изготовления чаши, так как форма и внешние стенки задавались уже самой природой, оставалось только снять кал с дерева и вырезать внутреннюю часть емкости. Каловые чаши могли быть самой разнообразной, даже причудливой формы (рис. 4, 1, 5–7). Чаши ценились, и в случае поломки их фрагменты, так же как и керамика, скрепляли ремнями из сухожилий или шкур животных (рис. 4, 10).

Ковши широко использовались для самых различных целей – для питья и разлива, в ритуальных (обрядовых) целях (рис. 5). Изготавливали их из дерева (или из кала); они имели округлую или овальную форму стенок, округлое дно. Размер ковшей средний. Диаметр устья 15–20 см, высота 10–15 см. Обязательным конструктивным элементом являлась ручка, вырезанная из того же фрагмента дерева, что и основная емкость.

Керамическая столовая посуда встречается в исследуемом регионе крайне редко. Она представлена блюдами, чашами и миниатюрными сосудами в археологических комплексах Берингоморского побережья и Континентальной Чукотки (рис. 6).

Изготовление керамических блюд – одна из традиций гончарства носителей лахтинской культуры (Орехов, 1987; Понкратова, 2000). Блюда были высотой до 7 см с овальным горизонтальным сечением. Размер сечения по экватору 33 × 36 см. Дно изделий слегка округлено. Венчик прямой, с закругленными краями. При формовке блюд раскатывали пласт глины необходимой толщины, которому придавали овальную форму. Его наружные края слегка приподнимали, образовывая небольшое углубление к центру. Толщина стенок постепенно увеличивалась от 0,6 в центре до 1 см к венчику (рис. 6, 3).

Чаши и миниатюрные сосуды известны на поселении Русская Кошка-1 (рис. 6, 1, 2, 4). Использовались они, вероятно, для индивидуального приема жидкой пищи.

Особую категорию столовой посуды представляют ложки, которыми пользовались при употреблении пищи; ложки-шумовки для вынимания пищи из горячей жидкости; ложки-черпаки, применявшиеся при разливе. Ложки изготавливались как из дерева, так и из кости (рис. 7).

**Кухонная посуда** предназначалась для термической обработки пищи, и здесь особую роль играла керамическая посуда.

Керамические традиции на Чукотский полуостров, по мнению Н. Н. Дикова, начинают проникать с III тыс. до н. э. Немногочисленные фрагменты сетчатой тонкостенной керамики обнаружены в ранних комплексах Усть-Бельской стоянки; в бассейне р. Анадырь – на стоянке Камешки встречена керамика со шнуроным орнаментом (Диков, 1979).

Оседлые охотники и рыболовы эпохи позднего неолита конца II – начала I тыс. до н. э. – носители северочукотской археологической культуры – изготавливали посуду из глины с примесью оленевого волоса. Сосуды были среднего и миниатюрного размера с открытым и закрытым устьем, округлым дном. Край венчика всегда отогнут наружу. При формовке сосудов использовались лопаточки с прямоугольными и квадратными ячейками. Большая часть керамических сосудов северочукотской культуры не орнаментирована. Другие сосуды украшались техникой штамповки в процессе формовки изделий (Диков, 1979).

Носители усть-бельской культуры лесотунды Чукотки (начало II тыс. до н. э. – начало I тыс. до н. э.) изготавливали круглодонные сосуды с открытым и закрытым устьем, выколачивая стенки лопаточкой с рубчатой поверхностью. Орнамент выполнялся по всему туловою сосудов (Диков, 1979).

Керамическая посуда у лахтинцев появляется на втором этапе развития (середина I тыс. до н. э. – XVIII в. н. э.). Она многочисленна и разнообразна. Для приготовления горячей жидкой пищи носители лахтинской культуры использовали массивные круглодонные с округлым тулово и овальным горизонтальным сечением сосуды, круглодонные с прямым венчиком и наружными налепными ушками для подвешивания (Орехов, 1987) (рис. 8).

Сосуды вакаревцев (середина II тыс. н. э.) имели закрытое устье, округлое основание, круглое горизонтальное сечение, шарообразные стенки. Изготавливались сосуды из разнообразных формовочных масс («глина без искусственных примесей», «глина с искусственными примесями органического происхождения – рубленой травой», «глина с искусственными минеральными дроблеными примесями»). Формовались сосуды на основе с использованием лопаточек. Орнамент – художественный и техничес-

кий – наносился рельефной техникой (штампованием и прокатывание шнуром). Художественный орнамент располагался в верхней зоне тулов, технический – по всему тулову, за исключением венчика и донышка. В зоне дна технический орнамент, вероятно, затирался, слизываясь в процессе формовки изделий. Результатом технического орнамента явились отпечатки рубчатой лопаточки и лопаточек с квадратными и прямоугольными ячейками (Диков, 1979).

Наши исследования древнеэскимосской керамики Чукотского полуострова из коллекций С. И. Руденко и М. Г. Левина позволяют дополнить представления о производстве керамической посуды эскимосов на поздних этапах.

Изготавливались эскимосские сосуды из сильно запечеченной глины без искусственных примесей или с примесями минерального происхождения, на основе или методом наращивания стенок отдельными пластами массы. Стенки сосудов заглаживались или обмазывались водно-глинистым раствором. Температура кострового обжига была не более 500–600°C. Высота сосудов от 13 до 20 см, диаметр устья от 15 до 30 см. Это были приземистые сосуды с уплощенным или округлым дном (рис. 8, 1–5). Конструктивная особенность керамических сосудов эскимосов – налепные ушки для подвешивания сосудов над огнем или для транспортировки. К ушкам посредством кожаных ремешков или костяных цепочек крепились ручки (рис. 9). Ручки изготавливались из кости – клыка моржа – или из китового уса. Костяные ручки орнаментировались резьбой. Цепочки изготавливались по уникальной технологии – из одного фрагмента клыка моржа, который, вероятно, перед этим вымачивался в кислой среде. Для подвешивания сосудов над огнем использовались костяные крюки (рис. 10).

Свидетельством использования керамической посуды в кухонных целях является наличие нагара на внутренней и внешней поверхности керамических сосудов. Сосуды с прибрежных стоянок имеют мощные следы нагара, что совершенно отличает керамику побережья от керамики континентальных стоянок и свидетельствует о том, что на побережье Берингова моря посуда использовалась для приготовления жирной, мясной пищи (кит, морж, нерпа, лахтак и пр.). Это подтверждает ориентацию экономики населения побережья на морской промысел. Фрагменты сосудов континентальных стоянок Чукотки покрыты тонким слоем нагара, оставленным после приготовления менее жирной пищи. Вероятно, сосуды континентальных стоянок и поселений побережий имели сходное функциональное назначение, но приготавляемая пища была разной, что находит подтверждение и в этнографических источниках (Богораз, 1991; Гурвич, 1983. С. 109; Линденау, 1983; и др.).

**Техническую категорию** посуды древнего населения Чукотки представляют светильники (или жирники), служившие как для освещения, так и для обогрева жилищ, а иногда и для приготовления пищи – в качестве резервуара для огня (Богораз, 1991; Дзенискевич, 1976) (рис. 11). Жирники были частой принадлежностью жилищ населения севера – они позволяли с максимумом экономии топлива (что чрезвычайно важно в долгие снежные и холодные зимы) обогревать и освещать внутреннее пространство жилищ.

Эскимосы изготавливали жирники из глины и камня. Высота глиняных жирников 4–5 см, диаметр 34,5 × 28,5 см, толщина стенок 1–1,5 см. Изготавливали их из глины с искусственными примесями минерального происхождения. Внутри располагались четыре валика, разделенных между собой и повторяющих основную форму. Высота каждого валика от 1 до 2 см (рис. 11, 1). Каменные жирники достаточно массивны, тяжелы и более прочны по сравнению с глиняными. Высота каменных жирников до 10–15 см, ширина от 20 до 25 см. Внутренний валик делился на две, четыре части (рис. 11, 2, 3).

Помимо массивных жирников имели место маленькие светильники, вероятно, предназначавшиеся для обогрева и освещения полога, использования в небольших помещениях или в ритуальных целях (рис. 11, 7, 8).

Светильники из камня инкрустировали стеклянными бусинами (рис. 11, 6).

Особый интерес представляют жирники из дерева, внутренняя часть которых или изготавливалась из металла, или облицовывалась им (рис. 11, 4, 5). Такие жирники изготавливали уже в более позднее время, когда на Чукотку стало проникать железо.

Иногда в каменных и керамических жирниках можно увидеть остатки фитиля – скрученные волокна травы или мха.

**Ритуальную функцию** выполняли сосуды из кости, камня, дерева (рис. 12).

Об использовании при погребальных обрядах керамической посуды свидетельствуют обнаруженные фрагменты керамики, а иногда и целые сосуды в Усть-Бельском, в первом и третьем Энмынытынских, втором Чигитунском, Сешанском и Чинийском могильниках (Диков, 1974, 1977, 1979). Располагали керамическую посуду чаще «в головах» погребенного, «в северо-западном и юго-восточном углах могилы», «возле восточного угла ограды», «справа от черепа» (Диков, 1977, 1979). В Чинийском могильнике «остатки глиняной посуды встречены в могилах безотносительно к их устройству и ориентировке как вместе с охрой, так и без нее...» (Диков, 1974).

На фрагментах керамики из погребений Чинийского могильника имеются следы нагара на

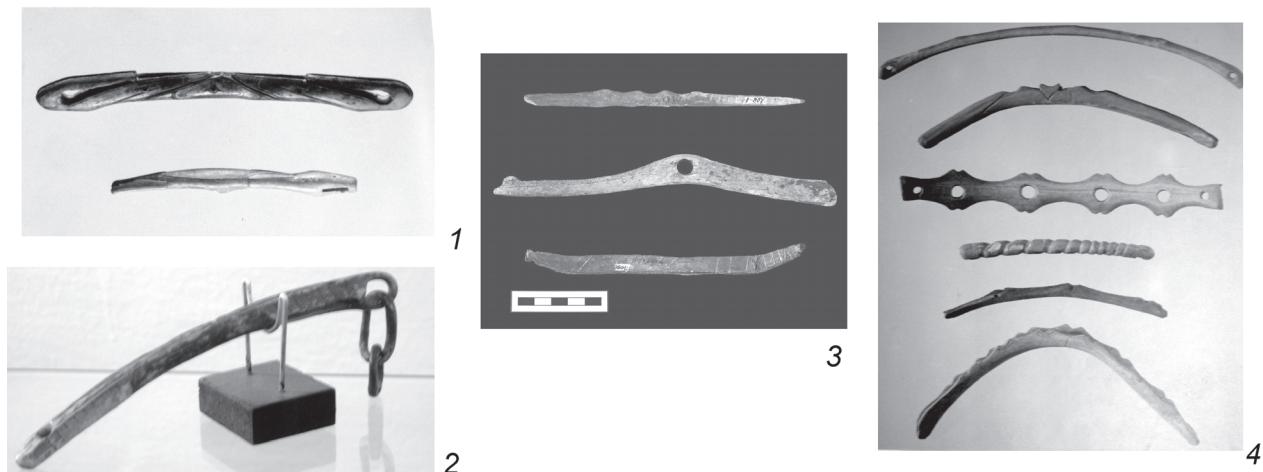


Рис. 9. Ручки сосудов из кости и китового уса: 1, 2, 4 – фонды МЦНЧ; 3 – фонды МАЭ

*Fig. 9. The handles of vessels made of a baleen and bone: 1, 2, 4 – LCM; 3 – MAE*



Рис. 10. Крюки для подвешивания сосудов: 1 – фонды МАЭ; 2 – фонды МЦНЧ

*Fig. 10. Hooks for hanging vessels: 1 – MAE; 2 – LCM*

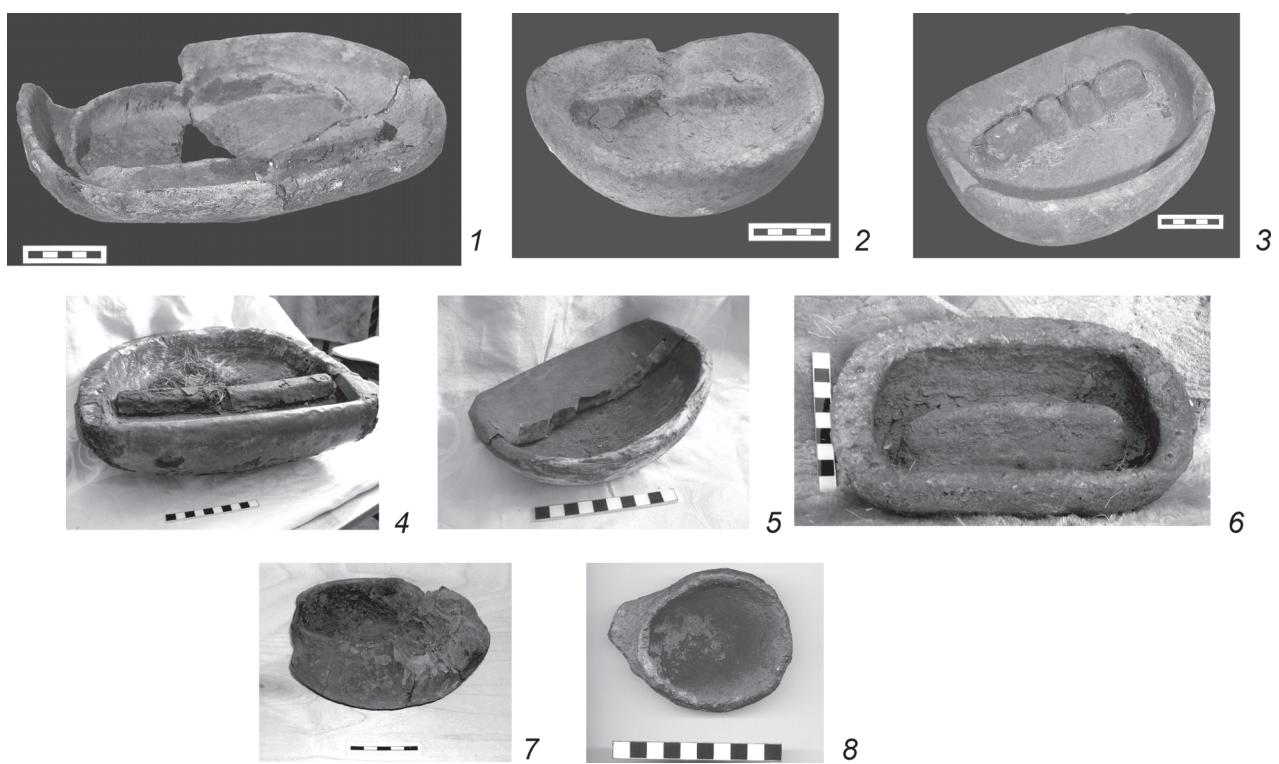


Рис. 11. Жирники: 1, 8 – из глины; 2, 3, 6, 7 – из камня; 4, 5 – из дерева и металла; 1–3 – фонды МАЭ; 4–6 – фонды МЦНЧ; 7, 8 – фонды СМУ

*Fig. 11. Oil lams made of: 1, 8 – clay; 2, 3, 6, 7 – stone; 4, 5 – wood and metal; 1–3 – MAE; 4–6 – LCM; 7, 8 – NIU*

внешней поверхности (Там же), что позволяет предположить длительное использование посуды в быту. Фрагменты керамики без нагара свидетельствуют о специальном изготовлении керамических сосудов для ритуальных целей. Возможно, что иногда при этом сосуды даже не обжигали, так как отмечается, что «при соприкосновении с воздухом» они рассыпались (Диков, 1974, 1977).

По мнению Н. Н. Дикова, глиняная посуда вместе с другими «типично женскими вещами», как сланцевые ножи без отверстий, скребки для обработки шкур, мотыги, является принадлежностью женских (Диков, 1974), а возможно, и детских погребений (Диков, 1977). Н. Н. Диков предполагал, что наличие глиняной посуды в погребениях связано с сохранением пищи для «души умершего» (Очерки ..., 1974).

Деревянные ковши использовались при обрядах, связанных с промыслом животных, например для «кормления» убитого животного (рис. 12, 1, 4). Из деревянных и костяных сосудиков, вероятно, «кормили» домашних духов и обереги (рис. 12, 3, 5).

Таким образом, изучение посуды – одного из материальных аспектов истории населения Чукотки – показывает, что жители этого региона были достаточно хорошо адаптированы к условиям сурового севера. Они были знакомы со свойствами различных органических и неорганических материалов, использовали эти знания при изготовлении необходимой посуды, владели секретами мастерства и навыками обработки камня, кожи, кости, дерева. В то же время набор посуды не отличался большим разнообразием – посуду изготавливали для самых необходимых нужд.

При определении места посуды в быту и хозяйстве древнего населения Чукотки подтвердилась очень ограниченная роль и слабая функциональная расчлененность керамической посуды, что, вероятно, было обусловлено рядом причин.

Суровость климата, детерминирующая весь образ жизни древнего человека, привела к тому, что главной задачей населения стало выживание в экстремальных условиях, где важную роль играла присваивающая форму хозяйства. Главными занятиями обитателей края были охота и морской промысел. Необходимость переработки

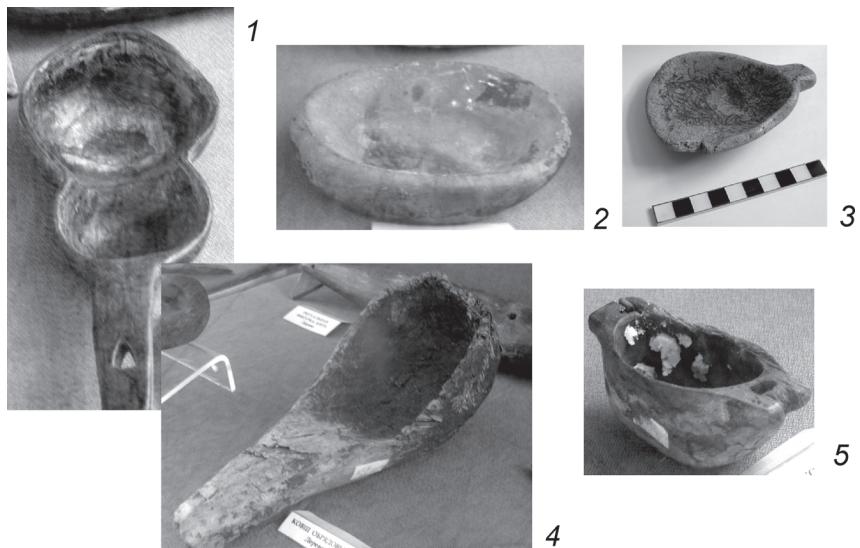
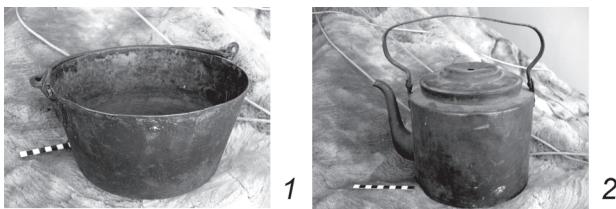


Рис. 12. Ритуальная посуда древнего населения Чукотки: 1, 4, 5 – из дерева; 2 – из камня; 3 – из кости (фонды МЦНЧ)

Fig. 12. Ceremonial utensils of ancient people in Chukotka made of: 1, 4, 5 – wood; 2 – stone; 3 – bone (LCM)

добывого продукта повлекла за собой потребность в специальных контейнерах, какими стали в основном не керамические изделия, а емкости из дерева, кожи, кости, камня. Ограничение возможности производства керамики высокими показателями осадков и влажности, коротким отрезком времени на изготовление керамических сосудов сделали гончарство крайне рациональным. Керамическая посуда изготавливалась в основном для самых необходимых функций – приготовления пищи на костре и в более позднее время – для освещения и обогрева жилищ. Небольшое количество, отсутствие разнообразия и невысокое качество сырья также способствовали ограничению возможностей, в первую очередь технико-технологических, изготовления керамической посуды. Другой возможной причиной слабой функциональной расчлененности керамической посуды является сравнительно небольшое разнообразие форм, что обусловлено традициями технико-технологического порядка. Как показало исследование, керамическую посуду изготавливали преимущественно на основе. Это наиболее простой, не требующий значительного времени, но вместе с тем и не способствующий морфологическому разнообразию метод формовки сосудов (Жущиховская, 1998).

Включение северных территорий в XVII в. в состав Российского государства повлекло значительные изменения, которые «позволили населению преодолеть наследие пережиточного неолита» (Гурвич, 1966). Хотя известно, что в начале XVII в. на Чукотском полуострове русские почти не соприкасались с основной массой чукчей и эскимосов. Внимание служилых и



*Рис. 13. Металлическая посуда: 1 – котел; 2 – чайник (фонды МЦНЧ)*

*Fig. 13. Metal utensils: 1 – pot; 2 – tea-pot (LCM)*

промышленных людей привлекали более южные районы, населенные коряками, хотя и о них имеется мало сведений (Гурвич, 1966). На протяжении второй половины XVII в. контакты русских с чукчами, коряками и эскимосами были также крайне редки (Там же).

В XVIII в. на севере от Лены до Камчатки образовалась цепь разрозненных оседлых русских старожильческих поселений. С этого времени русские жили на севере постоянно. Восприняв образ хозяйства и приемы промысла коренного населения, эти группы оказали сильнейшее воздействие на коренное население: якутов, эвенов, юкагиров, ительменов, чукчей, коряков. Широко распространенные браки между местным населением и русскими (Там же) содействовали смене хозяйственно-бытового уклада, в том числе и посудной утвари.

В середине XVIII в., особенно во второй половине столетия, после прекращения военных столкновений, происходят большие изменения в хозяйстве народов севера – коренное население получило железные орудия, медные котлы, ткани (Там же). По данным этнографии известно, что «юкагиры в середине XVII века имели металлическую утварь – медные и железные котлы, сковороды, вероятно, заимствованные у русских» (Гурвич, 1957). И в это время железные котлы представляли большую ценность. Например, при военных столкновениях с коряками у эвенов в конце XVIII в. предметами добычи наравне с топорами, копьями и луками были металлические котлы (Гурвич, 1966).

Во второй половине XVIII в. в связи с оживленным движением по Охотскому тракту на север стали широко проникать русские товары – ткани, одежда, посуда. «Медь в котлах» вместе с бисером, ножами и пр. завозили служилые люди и боярские дети (Там же).

С 1788 г. к востоку от Колымы на берегу Сухого Анюя ежегодно весной стали устраивать ярмарки. Чукчи ездили на юкагирскую ярмарку на р. Анадырь, где на лисиц меняли копья, ножи, котлы (Линденау, 1983). Но для служилых и промышленных людей Чукотка все еще не представляла интереса. Известную роль здесь сыграли суровые климатические условия (Гурвич, 1966).

В первой четверти XIX в. наблюдались тяжелые голодовки на всем северо-востоке – от северо-запада Якутии до Камчатки, вызванные такими причинами, как недоход рыбы, гибель диких оленей, изменение путей их миграции. Кроме того, увеличиваются налоги правительства, усиливаются злоупотребления чиновников, вспыхивают болезни, эпидемии (Там же). В 1828 г. была разрешена иностранцам беспошлинная торговля – обмен пушнины на спирт и бездешушки (Там же). Американские и японские фирмы начинают вести крупную меновую торговлю.

В конце XIX в. хозяйство северных народов модернизируется – появляется одежда из ткани, разнообразная утварь (Там же). В начале XX в. образ жизни и бытовой уклад практически сблизился с русским (Там же).

Таким образом, начиная с XVII в. под влиянием пришлого населения – русских, американцев и японцев традиционная – грубая каменная, деревянная, кожаная и хрупкая глиняная посуда очень медленно, но постепенно вытесняется более прочными железными и медными изделиями (Богораз, 1991; Гурвич, 1966) (рис. 13).

## ЛИТЕРАТУРА

Богораз В. Г. Материальная культура чукчей. – М. : Наука, 1991. – 222 с.

Гурвич И. С. Юкагиры чуванского рода в середине XVIII века // Сибирский этнографический сборник. [Т.] 2.– М.; Л. : Изд-во АН СССР, 1957. – С. 246–262.

Гурвич И. С. Этническая история Северо-Востока Сибири. – М., 1966. – 276 с.

Гурвич И. С. Проблемы этногенеза оленных групп чукчей и коряков в свете этнографических данных // На стыке Чукотки и Аляски. – М. : Наука, 1983. – С. 96–119.

Дзенискевич Г. И. Жировые лампы сибирских эскимосов // Материальная культура народов Сибири и Севера. – Л. : Наука, 1976. – С. 94–105.

Диков Н. Н. Чинийский могильник (к истории морских зверобоев Берингова пролива). – Новосибирск : Наука, СО, 1974. – 167 с.

Диков Н. Н. Археологические памятники Камчатки, Чукотки и Верхней Колымы : Азия на стыке с Америкой в древности. – М. : Наука, 1977. – 391 с.

Диков Н. Н. Древние культуры Северо-Восточной Азии : Азия на стыке с Америкой в древности. – М. : Наука, 1979. – 352 с.

Жущиховская И. С. Эксперимент в изучении древнего гончарства Дальнего Востока // Историко-культурные связи между коренным населением Северо-Западной Америки и Северо-Восточной Азии : к 100-летию Джезуповской Северо-Тихоокеанской экспедиции. – Владивосток, 1998. – С. 179–190.

Жущиховская И. С., Понкратова И. Ю. Сырьевая база, климат и традиции древнего гончарства (по

материалам культур восточной и северо-восточной Азии) // Вперед... в прошлое : к 70-летию Ж. В. Андреевой. – Владивосток : Дальнаука, 2000. – С. 103–149.

*Линденгау Я. И.* Описание народов Сибири (первая половина XVII века): историко-этнографические материалы о народах Сибири и Северо-Востока. – Магадан, 1983. – 176 с.

*Орехов А. А.* Древняя культура Северо-Западного Берингоморья. – М. : Наука, 1987. – 174 с.

*Очерки истории Чукотки с древнейших времен до наших дней / отв. ред. Н. Н. Диков.* – Новосибирск : Наука, 1974. – 456 с.

*Поступила в редакцию 15.03.2005 г.*

*Понкратова И. Ю.* Гончарство Северо-Востока Азии (как культурно-историческое явление) : автореф. дис. ... ... канд. ист. наук. – Владивосток, 2000. – 24 с.

*Понкратова И. Ю., Кирьяк М. А.* Керамика стоянки Тытыль V (Западная Чукотка) // История, археология и этнография Северо-Востока России. – Магадан : СВКНИИ ДВО РАН, 1999. – С. 21–27.

*Руденко С. И.* Древняя культура Берингова моря и эскимосская проблема. – М. ; Л. : Изд-во Главсевморпути, 1947. – 132 с.

## THE EARTHENWARE IN LIFE OF THE ANCIENT POPULATION OF CHUKOTKA

*I. Yu. Ponkratova*

The article is devoted to one of the most interesting aspects of material culture of the ancient population of Chukotka – to earthenware. On an example of cultures of epoch from a Neolith up to Ethnographic time of Chukotka traditions of manufacturing and using of earthenware are considered, the place in a life and a facilities, and the reasons of its replacement are defined. Article is based on studying of archeological and ethnographic collections. The collected by S. I. Rudenko, M. G. Levin, N. N. Dikov, A. A. Orekhov, from funds of the Museum centre «Heritage of Chukotka» (Anadyr, Russia), the Museum of anthropology and ethnography (Saint Petersburg, Russia), Northern international university (Magadan, Russia).

**Key words:** the ancient population of Chukotka, earthenware, ceramics, utilitarian, kitchen, tare, dining, technical, ritual.