

Н.В. Лукина
СУБСТРАТНЫЕ КОМПОНЕНТЫ В ПИЩЕВЫХ ТРАДИЦИЯХ ХАНТОВ
// Проблемы этногенеза и этнической истории аборигенов Сибири. Кемерово,
1986. С. 63-71.

Как известно, пищевые традиции являются одним из наиболее устойчивых и этнопоказательных явлений в культуре народа. В последние годы наблюдается усиление внимания этнографов к этому разделу культуры, о чем свидетельствует выход специальной монографии¹. Исследование пищевых традиций хантов как источника по их этногенезу и этнической истории до настоящего времени не проводилось. Нет даже достаточно полных описаний этого раздела культуры; исключением являются подробные сведения о пище хантов р. Вах, опубликованные М.Б. Шатиловым². Полевые материалы автора статьи, собранные среди восточных хантов в 1970-х гг., и литературные данные по разным группам обских угров позволяют выявить разновременные и разнохарактерные компоненты в пищевых традициях изучаемого народа.

На первый план выдвигается вопрос о роли рыбы, способов ее употребления и приемов приготовления из нее блюд. В письменных источниках, начиная с XVII в., сообщается, что рыба была основным продуктом питания остяков (хантов). Эти сведения относятся как к восточным, так и к другим группам народа. Самое раннее (1675 г.) свидетельство о пище хантов находим у Н. Спафария: «Сей народ есть, который от греческих и латинских историков именуется ихтиофаги... се есть рыбаеды, потому что все остяки ловят рыбу всякую множество много. И иные и сырую едят, а иные сушат и варят; однакоже хлеба и соли они не знают опричь рыбы...»³. Эти сведения вполне можно отнести к восточным хантам, жизнь которых Н. Спафарий наблюдал; проезжая по Оби от устья Иртыша вверх до устья Кети. Многочисленные свидетельства о рыбе как о главном продукте питания хантов имеются у авторов XVIII, XIX и XX вв.⁴.

Судя по имеющимся данным, у манси рыба тоже была важным продуктом питания⁵, вместе с тем ряд авторов отмечает и значительную роль мяса⁶. Особое внимание на это обратил В.Н. Чернецов, считавший, что «на какой-то первобытнейшей стадии мансийцы не были рыбаками, а были охотниками»⁷. В полевых дневниках 1925 – 1927 гг. он отмечает, что главной пищей коренного населения в бассейне Лозьвы, Сосьвы и Тагила было мясо оленя, лося и медведя⁸. З.П. Соколова пишет, что ханты, в отличие от манси, были в большей степени рыбаками («рыбаками»)⁹.

¹ Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. М., 1981.

² Шатилов М. Б. Пища ваховских остяков. Труды Томск. краев. музея, т. II, 1929, с. 41 – 50.

³ Путешествие через Сибирь от Тобольска до Нерчинска и границ Китая русского посланника Николая Спафария в 1675 г. СПб, 1882, с. 83.

⁴ Новицкий Гр. Краткое описание о народе остяком, сочиненное в... в 1715 г. СПб, 1884, с. 34; Зуев В. Ф. Материалы по этнографии Сибири XVIII века (1771 – 1772). М.; Л., 1947, с. 36, 68; Шатилов М.Б. Указ. соч.; Соколова З.П. Ханты рр. Сыня и Куноват. Материалы по этнографии Сибири. Томск, 1972, с. 32; Кулемзин В.М., Лукина Н.В. Васюганско-ваховские ханты в конце XIX – начале XX вв. Томск, 1977, с. 113; Messerschmidt D.G. Forschungs-rgtse durch Sibirien 1720 – 1724, Teil 4. Tagebuchaufzeichnungen Februar 1725 – November 1725. Berlin, 1968, S. 281; Patkanov S. Die irtysch-Ostjaken und ihre Volkspoesie. I Teil. St.P., 1897, S. 25 и др.

⁵ Сорокин Н.В. Путешествие к вогулам. Труды/Об-во естествоиспытателей при Казанском ун-те, т. III, № 4, Казань, 1873, с. 31; Павловский Вл. Вогулы. Казань, 1907, с. 27; Ahlquist A. Unter Wogulen und Ostjaken. Acta Societatis Scientiarum Fennicae, t. XIV, 1883, S. 103.

⁶ Носилов К.Д. У вогулов. Очерки и наброски. 1904, с. 22, 42, 75.

⁷ Чернецов В. Вогульские сказки. Л., 1935, с. 7 – 8.

⁸ Архив Музея археологии и этнографии Сибири Томск. гос. ун-та. ф. № 869, д. 1, л. 13.

⁹ Этногенез народов Севера. М., 1980, с. 99.

Значительная или даже преобладающая роль рыбы в питании была характерна для некоторых других народов Северной Сибири¹⁰. Она была основным продуктом у селькупов и барабинских татар, у ненцев в безоленных и малооленных хозяйствах. Однако по главенствующей роли рыбы в питании с хантами можно сравнивать не соседние народы, а жителей Дальнего Востока и Камчатки – нивхов, ульчей, нанайцев, орочей, негидальцев, ительменов. На втором месте после мяса или наравне с ним (в зависимости от сезона) рыба стояла у кетов, лесных энцев, долган, северных якутов, нганасан. У эвенков основной пищей была мясная, а в определенные сезоны она чередовалась с рыбной и растительной. Большое значение имела рыба в традиционном пищевом рационе финноязычных саамов Кольского полуострова.

В кругу народов, у которых рыба занимала первое или второе место в питании, некоторые способы ее приготовления и употребления были сходными с хантыйскими, а другие отличались. Характерной чертой, в равной мере присущей всем группам хантов, было сыроедение рыбы (и мяса). Гр. Новицкий отмечал их обычай есть живую рыбу, вынутую из воды. Она считалась полезнее для здоровья, чем вареная или печеная, а зимой приятнее всего была мороженная¹¹. Красочно излагает свои наблюдения В.Ф. Зуев: «Напротив того, большое их употребление сырой рыбы едва позволяет лишние готовить кушанья, да и правда, что их состояние не требует учиться ни варить, ни стряпать, ибо летом и зимой, коли есть рыба, то едят с удивительной жадностью, летом трепещущую, обрезывая до костей большими ремнями, обмачивая в кровь... Зимой же мерзлую стружат ломтями и так трескают с великим аппетитом»¹². О сыроедении хантов и манси сообщают и другие упомянутые выше авторы. И.С. Поляков сравнивает остяков и самоедов с «везерскими троглодитами», потому что те и другие употребляли в пищу преимущественно сырую рыбу и мясо¹³.

В связи с исследуемым вопросом большой интерес представляет объяснение причин деления манси на две фратрии, записанное В.Н. Чернецовым на р. Сосьве в 1931 г. и позднее опубликованное¹⁴. Впрочем оно сводится к тому, что одни люди ели мясо полусырым, с кровью, а другие ожидали, пока мясо уварится как следует. Верхний дух Нуми Тормперх назвал «Пормах», а второй «Мощмах». В. Штейниц зафиксировал у северных хантов представления о том, что люди Пор и люди Мось противостоят друг другу и при этом первые выступают как глупые, грубые и плохие, а последние – как культурные и добрые¹⁵. Во фратрии Пор названные исследователи видят этнический компонент североазиатских охотников и рыболовов, а во фратрии Мось – угорский элемент, связанный с кочевниками степи¹⁶. Приведенные данные позволяют отнести сыроедение у обских угров к древним местным чертам охотничье-рыболовецкой культуры.

Заслуживает внимания тот факт, что, будучи сыроедцами, ханты ни в коем случае не ели сырыми или плохо проваренными мясо и части медведя, не пили сырую кровь. То же можно сказать о кетах¹⁷. М.Б. Шатилов подчеркивает, что в этом отношении остяки и вогулы отличались от амурских народов, которые пьют кровь, едят сердце и печень медведя в сыром виде¹⁸. Это особенно обращает на себя внимание потому, что амурские народы были в меньшей мере сыроедцами, чем ханты, а культ медведя имел у них более

¹⁰ Приведенные ниже сведения о значении рыбы в пищевом рационе разных народов даются здесь без ссылок на литературу. Они весьма многочисленны и содержатся в другой моей работе.

¹¹ Новицкий Гр. Указ. соч., с. 35.

¹² Зуев В.Ф. Указ. соч., с. 37 – 38.

¹³ Поляков И.С. Письма и отчеты о путешествии в долину р. Оби. СПб, 1877, с. 175.

¹⁴ Чернецов В.Н. Фратриальное устройство обско-югорского общества. Советская этнография, 1939, II, с. 21.

¹⁵ Steinitz W. Totemismus bei den Ostjaken in Sibirien. Ethnos, 1938, N. 4 – 5, S. 129.

¹⁶ Там же, с. 131 – 132, 139. Этот автор ссылается на мнение В.Н. Чернецова.

¹⁷ Алексеенко Е.А. Кеты. Л., 1967, с. 123.

¹⁸ Шатилов М.Б. Ваховские остяки. Тр./Томск. краев. музей, т. IV, 1931, с. 114.

развитые формы. Но противоречие снимается, если учесть процесс развития культа медведя у обских угров по взглядам В.Н. Чернецова¹⁹. Во-первых, само употребление мяса медведя – явление более позднее, это результат ослабления полного запрета. Изначально запрет был связан, очевидно, с фратрией Пор, которая ведет свое происхождение от медведицы. Вместе с тем поедание мяса медведя не могло быть табу для представителей угорского кочевнического элемента – фратрии Мось. Как предполагалось выше, с этой же фратрией связывается и варка мяса. Таким образом, влияние угров-кочевников по двум линиям вело к расшатыванию древних местных традиций.

Сыроядение было характерно и для других народов Северной Сибири. По сведениям авторов XIX в., предпочтение сырому мясу и рыбе отдавали самоеды. Мерзлая рыба считалась у них «превосходнейшим предохранительным средством против скорбута»²⁰. Сыроядение отмечено у лесных и тундровых ненцев. Поедание мяса только что убитого оленя являлось у них своего рода праздником, ели они и свежую рыбу в сыром виде²¹. Сыроядение было присуще кетам, нганасанам, энцам²².

Этого нельзя сказать о народах Дальнего Востока и Северо-Восточной Сибири. Поедание рыбы, мяса или отдельных частей животных в сыром виде было известно, но не являлось преобладающим у ульчей, ительменов, коряков, чукчей²³. По анализируемому признаку среди сибирских народов особое положение занимают эвенки. Мясо и рыбу в сыром виде среди них ели линяты группы, связанные взаимобрачными отношениями с западными, соседями – энцами, нганасанами, селькупам, хантами²⁴ – и, очевидно, перенявшие у них сыроядение. Тюркоязычное и монголоязычное население Сибири не употребляло сырой рыбы, а у животных сырыми ели лишь отдельные части. Это отмечено у шорцев, алтайцев, кумандинцев, бурят, тувинцев, барабинских и томских татар²⁵. Северные якуты ели сырое мясо только в мороженом, а рыбу – в сыром и мороженом видах, но сыроядение не было у них основной формой питания²⁶.

Итак, самый древний способ употребления рыбы и мяса был в Сибири наиболее характерен для хантов и манси, самоедоязычных народов и кетов. По некоторым данным можно предполагать, что сыроядение рыбы было более присуще хантам, а мяса – ненцам. Так, у южных остяков бытовало прозвище по отношению к самоедам: «сырое мясо едящие оленные самоеды». Отметивший это С.К. Патканов предполагает что в противоположность самоедам остяки не всегда употребляли мясо в сыром виде²⁷. По

¹⁹ Tschernetzow V.N. Barenfest bei den Ob-Ugriern. Acta Ethnographica Acad.Sciat. Hung., T. 23 (2 – 4). Budapest, 1974; см. так же прим. 14.

²⁰ Кастреп А.М. Путешествие по Лапландии, Северной России и Сибири (1838 – 1844). Магазин земледелия и путешествий, т. IV, М., 1860, с. 175.

²¹ Рычков К. Береговой род юраков. Записки /Зап. Сиб. отд-ние Русск. Геогр. об-ва, т. 38. Омск, 1916, с. 169; Городков Б.Н. Краткий очерк населения крайнего северо-востока Западной Сибири. Изв. Русск. Геогр. об-ва, т. 58, вып. 2, Л.; М., 1926, с. 66; Хомич Л.В. Ненцы. Л., 1966, с. 134.

²² Алексеенко Е.А. Указ. соч., с. 123; Попов А.А. Нганасаны. Вып. 1. Материальная культура. М.; Л., 1948, с. 96, 99; Васильев В.И. Лесные энцы. Тр. Ин-та этнографии АН СССР, т. 84. М., 1963, с. 61.

²³ Смоляк А.В. Ульчи. М., 1966, с. 94; Старкова Н.К. Ительмены. Материальная культура XVIII в. – 60-е годы XX в. М., 1976, с. 129 – 133; Антропова В.В. Культура и быт коряков. Л., 1971, с. 64 – 65; Богораз В.Г. Очерки материального быта пленных чукчей. СПб, 1901, с. 5.

²⁴ Василевич Г.М. Эвенки. М., 1969, с. 122.

²⁵ Адрианов А.В. Путешествие на Алтай и за Саяны, совершенное в 1881 году. СПб., 1886, с. 161; Потапов Л.П. Пища алтайцев. Сборник Музея антропологии и этнографии, XIV. М.; Л., 1953, с. 54; Он же. Очерки народного быта тувинцев. М., 1969, с. 137; Сатлаев Ф. Кумандинцы. Горно-Алтайск, 1974, с. 126 – 129; Вяткина К.В. Очерки культуры и быта бурят. Л., 1969, с. 93; Титова З.Д. Барабинские татары. Из истории Сибири, вып. XIX, Томск, 1976, с. 123 – 125; Томилов Н.А. Пища томских татар в конце XIX – начале XX вв. Из истории Сибири, вып. XIX, Томск, 1976, с. 151.

²⁶ Гурвич И.С. Культура северных якутов-оленьеводов. М., 1977, с. 75 – 76.

²⁷ Патканов С.К. Тип остяцкого богатыря по остяцким былинам и героическим сказаниям. СПб, 1891, с. 36.

наблюдениям Б.Н. Городкова, на Агане: «В отличие от самоедов и пян-хасов остяки редко употребляли мясо в сыром виде. Едят сырой лишь свежую рыбу...»²⁸.

У восточных хантов автор наблюдала прием, сформировавшийся в местных условиях, который можно считать первой ступенью к термическому воздействию, – непродолжительное прогревание у огня рыбы, надетой на заостренную палочку. Поджаривание рыбы или мяса на рожне – наиболее простой и, видимо, самый древний способ получения горячей пищи. Он широко известен как на территории Сибири, так и у многих несибирских народов. Устойчивости этого способа несомненно способствует как простота приготовления, так и хороший вкус получаемой пищи. Для целей исследования важно выяснить, какую роль играла жаренная на рожне рыба в традиционной кухне разных народов Сибири. Получить более или менее определенный ответ на этот вопрос затруднительно, если опираться на опубликованные сведения о приготовлении рыбы для немедленного употребления. Обычно они сводятся к сообщению о существовании такого способа, и здесь трудно выявить соотнесимые данные. Это можно сделать лишь в отдельных случаях. Например, по данным А.В. Смоляк, ульчи жарили рыбу на костре на охоте²⁹, т.е. это не было домашним способом приготовления. В качестве сравнения отмечу, что у восточных хантов обычным было и остается поджаривание рыбы на рожне не только на открытом воздухе, но и в жилище – на костре, чувале или на современной железной печке.

Более определенные результаты дает выяснение вопроса о том, каким был основной способ заготовки рыбы не для повседневного употребления, а впрок. У исследуемых групп хантов это было поджаривание на рожне у костра или горячее копчение над костром с последующим высушиванием на легком огне. Большая роль жарено-сушеной рыбы у них подчеркивается тем обстоятельством, что из нее готовили еще один продукт – рыбную муку. Ее важность отмечал А.А. Дунин-Горкавич: рыбная мука служит главным пищевым продуктом, которым запасается остяк, идущий на зимний промысел³⁰.

По этому показателю с восточными хантами можно сравнивать селькупов и кетов³¹. У народов-ихтиофагов на восточной окраине Сибири главным способом заготовки рыбы впрок было вяление, что подчеркивается многообразием видов вяленой рыбы и приготовляемых из нее блюд³². Этого нельзя сказать в целом о народах Западной Сибири. Роль вяленой рыбы среди них не была одинаковой. Наименьшее значение она имела у восточных хантов. Насколько позволяют судить литературные данные, для северных хантов вяление рыбы было более характерно, чем для восточных. Оно было главным способом заготовки рыбы впрок у ненцев и нганасан³³. Определенный результат дает и сравнение способов вяления. Ненцы, нганасаны и северные ханты у рыбы удаляли внутренности и голову, разрезали хребет вдоль хвоста; делали на внутренней части поперечные надрезы и подвешивали хвостовой перемычкой на Шесты или перекладины нарт. При этом внутренние части с надрезами выворачивались наружу. Вялили и одни боковые вырезки. Эти приемы были проще, чем у народов Дальнего Востока, но все-таки более продвинутыми по сравнению с техникой вяления у восточных хантов, селькупов и кетов которые не отделяли голову и хребет, а лишь разрезали рыбу вдоль и делали поперечные надрезы внутри. Несовершенство приемов приготовления вяленой рыбы

²⁸ Городков Б.Н. Указ. соч., с. 71.

²⁹ Смоляк А.В. Указ. соч., с. 94.

³⁰ Дунин-Горкавич А.А. Тобольский Север. Тобольск, 1911, с. 86.

³¹ Народы Сибири. М.; Л., 1956, с. 672; Алексеев Е.А. Указ. соч., с. 125.

³² Ларькин В.Г. Орочи. М., 1964, с. 53; Сарычев Г.А. Путешествие по Северо-Восточной части Сибири, Ледовитому и Восточному океанам. М., 1952, с. 55; Крашенинников С.П. Описание земли Камчатки. М.; Л., 1949, с. 394, Антропова В.В. Указ. соч., с. 64 – 65, Таксами Ч.М. Основные проблемы этнографии и истории нивхов. Л., 1975, с. 15; Сем Ю.А. Нанайцы. Материальная культура. Владивосток, 1973, с. 106; и др.

³³ Городков Б.Н. Указ. соч., с. 66; Хомич Л.В. Указ. соч., с. 136; Попов А.А. Указ. соч., с. 99.

восточных хантов, селькупов и кетов согласуется с данными о малой ее роли по сравнению с жарено-сушеной.

Характерно, что у хантов не зафиксировано квашение рыбы. Очевидно, этот способ заготовки рыбы впрок они не применяли. У кетов отмечено лишь непродолжительное хранение рыбы и линной дичи в ямах, а квашение не упоминается³⁴. У селькупов рыбу квасили с ягодами³⁵. Эти сведения относятся, вероятно, к тазовско-туруханской группе, так как в описании пищи нарымских селькупов этот способ не упоминается³⁶. Заквашивание рыбы отмечено у восточных, приенисейских ненцев, долган, северных якутов³⁷. Этот способ ферментации рыбы очень популярен на Дальнем Востоке и Северо-Востоке: у ительменов, нанайцев, нивхов, коряков³⁸. Эскимосы, чукчи и ительмены квасили также мясо и растительные продукты³⁹, что еще более подчеркивает типичность этого способа в указанном регионе. В Западной Сибири он был известен, видимо, лишь в контактной зоне с восточносибирскими народами и не относится к числу местных черт.

Высказанное выше положение о неодинаковой роли сыроядения у разных народов Сибири вполне согласуется с данными об источниках удовлетворения человеческого организма в витаминах и микроэлементах. Имеется в виду различная роль растительной пищи у народов с рыбно-мясным или мясо-рыбным рационом. Если сравнить набор растительных продуктов и способы их употребления у хантов, кетов, селькупов и ненцев, с одной стороны, и народов Дальнего Востока и Северо-Восточной Сибири – с другой, то выяснится, что первые намного уступают в указанном отношении вторым. Кроме полевых наблюдений автора по восточным хантам, можно сослаться на записи в дневниках В.Н. Чернецова на Лозьве и Сосьве: «Растения являются только случайной пищей и специально не собираются, кроме Иван-чая, идущего вместо напитка». Далее отмечается, что дикий лук, морошка, брусника, голубика идут в пищу лишь в сыром виде⁴⁰. Представляет интерес высказывание С.И. Руденко о том, что природа в достаточной степени наделяет пищей население Северо-Западной Сибири, но в то же время пища здесь «исключительно животная, растительной – нет абсолютно никакой»⁴¹. Правда, последнее утверждение – явное преувеличение, хотя бы уже потому, что несколькими строками ниже этот же автор сообщает о заготовках ягоды остяками и вогулами. Но определенно, что некоторые съедобные растения, например, крапиву, кипрей и т.п. западно-сибирские народы, в отличие от дальневосточных и саяно-алтайских, не употребляли.

Вопрос о роли растительной пищи в культуре охотников на оленей Северной Евразии рассматривал Ю.Б. Симченко. Он подчеркивает слабое использование съедобных растений у нганасан по сравнению с береговыми чукчами⁴². В отношении хантов специального исследования такого рода не проводилось, но есть немало примеров, говорящих о более разнообразном использовании одного и того же растения или ягоды у дальневосточных народов по сравнению с западно-сибирскими. Роль собирательства в пищевом рационе первых была несомненно больше, и его выделяют, даже в специализированную отрасль⁴³. Там собирательство поставляло много витаминов, а сыроядение животной пищи было распространено меньше, чем в Западной Сибири. На Саяно-Алтайском нагорье основным источником витаминов служила молочная и

³⁴ Алексеенко Е.А. Указ. соч., с. 125.

³⁵ Народы Сибири, с. 673.

³⁶ Шатилов М.Б. Остяко-самоеды и тунгусы Принарымского края. Тр./Томск. краев. музей, т. I, 1927; Пелих Г.И. Происхождение селькупов. Томск, 1972.

³⁷ Рычков К. Указ. соч., с. 170; Народы Сибири, с. 746; Гурвич И.С. Указ. соч., с. 74.

³⁸ См. литературу в прим. 32.

³⁹ Народы Сибири, с. 908, 931; Старкова Н.К. Указ. соч., с. 125.

⁴⁰ Архив Музея археологии и этнографии Сибири Томск. гос. ун-та, ф. № 869, д. 1, л. 13.

⁴¹ Руденко С.И. Инородцы Нижней Оби. Тр./Об-во землевед. при Спб унив., III, Спб, 1914, с. 7.

⁴² Симченко Ю.Б. Культура охотников на оленей Северной Евразии. М., 1976, с. 82 – 84.

⁴³ Этногенез народов Севера, с. 209.

растительная пища. И, напротив, у угрозычного, самоедоязычного населения и кетов эту роль играли сырая рыба или мясо. Эта традиция была воспринята и пришлым русским населением. Даже некоторые авторы исследований, жившие непосредственно в среде указанных народов, сами приобщились к сыроядению или, по крайней мере, признавали его целесообразность.

Одна из характерных черт пищевого рациона хантов – смешивание рыбных продуктов с ягодными. Приготовление блюд из смеси рыбных или мясных продуктов с ягодами известно почти у всех сибирских народов, основой питания которых служили рыба или мясо диких животных (не отмечено у северных самодийцев). Очевидно, это древняя общесибирская черта. Но кушанья, приготовленные по этому принципу, и их набор далеко не одинаковы у разных народов. Особенно разнообразны они были на Дальнем Востоке. Хантыйские рыбно-ягодные блюда наиболее близки кетским. Характерно, что у хантов мало применялись термальные и нетермальные способы приготовления растительных продуктов. Они, как и многие народы Северной Азии, готовили горячие напитки из чаги, плодов и листьев, а в тяготеющих к югу районах пекли лепешки из черемуховой муки. Но эти и другие примеры не были определяющими, так как основная часть растительной пищи – ягоды, дикий лук и пр. – съедались в необработанном виде. Иначе обстояло дело у дальневосточных и северо-восточных народов. Там известны многие приемы ферментации и термического воздействия на растительные продукты.

К числу древних общесибирских черт относится, с одной стороны, употребление мухомора в качестве возбуждающего средства и, с другой стороны, – неупотребление и даже отвращение к остальным видам грибов. Несомненно, древней традицией является у хантов и неупотребление в пищу мяса собак. Оно находит объяснение в представлениях о необычайной близости человека и собаки, доходящей до их идентификации. Идеи такого рода уводят в глубокую древность у народов Северной Азии.

Итак, среди пищевых традиций хантов, сформировавшихся в древности, в условиях рыболовецко-охотничьего быта одни входят в широкий североазиатский круг, а другие имеют западносибирскую основу. К первым относятся следующие традиции: смешивание рыбы или мяса с ягодами непосредственно перед едой, приготовление горячих напитков с использованием местной флоры, употребление мухомора как возбуждающего средства при игнорировании остальных видов грибов, а также особое отношение к мясу медведя. Западно-сибирскими субстратными компонентами можно считать сыроядение рыбы, мяса, растительных продуктов и слабую роль последних. Здесь не была характерна ферментация продуктов, а из способов термального воздействия наибольшее значение имело поджаривание рыбы на рожне у костра, при этом важную роль играл конечный продукт – рыбная мука. Формирование западно-сибирских пищевых традиций, очевидно, происходило в среде древнего уральского населения. Имеющиеся данные говорят о том, что наиболее устойчиво они сохранились у хантов. Можно ожидать, что подробное исследование пищи манси покажет такую же степень устойчивости древних традиций.