

1 | 2018

DIEÐUT



Системы питания коренных народов Арктики –

роль традиционных знаний
для устойчивого развития



Sámi allaskuvla
Sámi University of Applied Sciences



**Nordic Council
of Ministers**

Čujuhus /Address: Hännoluohkká 45, NO-9520 Guovdageaidnu, Norway

Telefuvdna /Telephone: +47 78 44 84 00

Šleadjaboasta/E-mail: postmottak@samas.no

Ruovttusiidu /Website: www.samas.no

DIEĐUT lea mánggadiedalaš čálaráidu mas dutkanbohtosat leat almmuhuvvon 1974 rájes. DIEĐUT-ráiddus leat monografijat ja artihkalčoakkáldagat servodat – dutkamis, gielladutkamis ja láhkadiehtagis. Almmuheamit leat sámeh-, dáro-, ruota-, suoma-, engelas- ja ruoššagillii. DIEĐUT-čálaráidu ášahuvvui Sámi Instituhta dutkanbohtosiid almmuheami várás. Sámi Instituhta laktojuvvui Sámi allaskuvlii 2005:s. Sámi allaskuvla vuodđuduvvui 1989:s, ja dat lea oahpahus- ja dutkanášahus man ulbmil lea seailluhit ja ovddidit sámegiela, kultuvrra ja servodateallima buotsámi perspektiivvas. Davviriekkaid ministtarráđdi (NORDEN) ja Máhttodepartemeanttat Suomas, Ruotas ja Norggas leat mielde ruhtadeame Sámi allaskuvlla dutkama.

DIEĐUT is a multi-disciplinary research series, in which research findings have been published since 1974. The series publishes collections of articles and monographs in the social sciences, linguistics and law. DIEĐUT publishes in Sámi, Norwegian, Swedish, Finnish, English and Russian languages. DIEĐUT research series was established in order to publish research findings of the Nordic Sámi Institute (NSI). NSI was affiliated with Sámi allaskuvla in 2005. Sámi allaskuvla / Sámi University College (SA/SUC) was established in 1989. SA/SUC is an institution of high education and research. SA/SUC's purpose is to strengthen and develop the Sámi language, society and culture. SA/SUC's research is partly funded by the Nordic Council of Ministers (NORDEN) and the Ministries of Education and Research in Finland, Sweden and Norway.

DIEĐUT является научной серией, с 1974 года публикующей результаты научных исследований. В данной серии выходят как монографии, так и сборники статей по различным областям естествознания, языкознания и юриспруденции. DIEĐUT включает публикации на саамском, норвежском, шведском, финском, английском и русском языках. Первоначально серия была создана для публикаций Саамского института (Каутоейно). В 2005 году Саамский институт объединили с Высшей саамской школой, основанной в 1989 году и работающей в целях укрепления и развития саамского языка и культуры. Саамский научно-исследовательский институт является преемником Саамского института.

Фото на обложке Ellen Inga Turi, ICR/IPY EALÁT

DIEĐUT 1/2018

People Food System – the role of traditional knowledge for sustainable development / Scientific edited by Svein D. Mathiesen, Liudmila Gashilova, Svetlana Chernyshova, Alena Gerasimova

Системы питания коренных народов Арктики – роль традиционных знаний для устойчивого развития / Под редакцией С. Д. Матисена, Л. Б. Гашиловой, С. Л. Чернышовой и А. Е. Герасимовой

Bordip/Макет/Layout: Издательский дом «Паулсен» / Paulsen LLC

Deaddilepmi/Печать/Print: Издательский дом «Паулсен» / Paulsen LLC

ISBN 978-82-7367-045-8

ISSN 0332-7770

СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ КОРЕННЫХ НАРОДОВ АРКТИКИ – роль традиционных знаний для устойчивого развития

ARCTIC INDIGENOUS PEOPLES FOOD SYSTEMS – the role of traditional knowledge for sustainable development



Paulsen

Москва 2018

РЫБА И РЫБНЫЕ БЛЮДА В ЯЗЫКЕ И КУЛЬТУРЕ ЮКАГИРОВ

РАГТЫНА ТЫМКЫЛЬ, ВЕРА ЧЕБОКСАРОВА

FISH AND FISH DISHES IN LANGUAGE AND CULTURE OF YUKAGHIRS

RAGTYNA TYMKYL, VERA CHEBOKSAROVA

Об авторах

Тымкыль Рагтына Ильинична (юкагирка), студентка 3-го курса бакалавриата по направлению 44.03.01 «Педагогическое образование», профиль «Филологическое образование» ИНС РГПУ им. А. И. Герцена. Научные интересы: лексика юкагирского языка, морфологический строй юкагирского языка.

Чебоксарова Вера Евгеньевна (юкагирка), ассистент кафедры палеоазиатских языков, фольклора и литературы ИНС РГПУ им. А. И. Герцена. Научные интересы: лексика юкагирского языка, морфологический строй юкагирского языка, словообразование, морфология, фонетика юкагирского языка.

Authors:

Tymkyl, Ragtyna (Yukagir), third year bachelor student in the study of «Teacher Education», program «Philological education» at the Institute of the Peoples of the North of the Herzen State Pedagogical University of Russia. Scientific interests: lexicon of the Yukagir language, morphological structure of the Yukagir language.

Cheboksarova, Vera (Yukagir), teaching assistant of the Department of Paleo-Asiatic Languages, Folklore and Literature at the Institute of the Peoples of the North of the Herzen State Pedagogical University of Russia. Scientific interests: lexicon of the Yukagir language, morphological structure of the Yukagir language, word-building, morphology, phonetics of the Yukagir language.

Аннотация. В данной статье авторы описывают традиционную культуру питания юкагиров, отмечают, что основу пищевого рациона юкагиров составляют рыбные блюда. Также рассматриваются способы ловли рыбы; сопутствующие рыболовные принадлежности; виды промысловых рыб, обитающих в регионе проживания юкагиров. В работе исследуется лексика, связанная с этой тематикой; дается этимологический анализ слов. Необходимо отметить, что примеры данных лексем из сохранившихся языков современных юкагиров обозначаются самоназванием двух существующих подгрупп юкагирского этноса – *одулы* (O) и *вадулы* (B).

Abstract. In this article, the authors describe the traditional culture of nutrition of the Yukagirs, note that the basis of the Yukaghir diet is fish dishes, they also consider: methods of fishing; associated fishing equipment; acquaint with the types of commercial fishes living in the region of residence of the Yukagirs; explore the vocabulary associated with this topic; give an etymological analysis of words. It should be noted that examples of these lexemes, from the surviving languages of modern Yukagirs, are denoted by the self-name of two existing subgroups of the Yukagir ethnos – odula (O) and vadula (B).

Ключевые слова: традиционная культура питания, юкагиры, родной язык, традиционная культура, рыболовные принадлежности.

Keywords: traditional food culture, Yukaghirs, native language, traditional culture, fishing accessories.

Введение

В определении этничности неотъемлемыми компонентами являются особый язык, традиционные обычаи, хозяйственная специализация, ведение определенного быта. Кроме этого, большое значение имеет система питания. В культуре каждого этноса есть свои предпочтения в питании, они зависят от климатических условий и от разнообразия флоры и фауны региона проживания.

Проблема исследования

Интерес к уникальной культуре питания юкагиров вызван слабой изученностью этой проблематики. По данным исследователей, юкагиры являются древнейшим этносом, проживающим на северо-востоке России. В. И. Иохельсон, этнолог, исследователь юкагиров, писал: «Можно сказать, что всю площадь с запада на восток между Леной и Колымой и с севера на юг между Арктическим морем и Верхоянскими хребтами (которые включают в себя на востоке Оймяконское плато) следует рассматривать как древнюю территорию юкагиров...» [3, с. 29] Основным видом традиционной хозяйственной деятельности юкагиров являлась охота на лося и дикого оленя, подспорьем служили добыча мелких лесных зверей и дичи, сезонный сбор дикоросов. Позже юкагиры освоили домашнее оленеводство, но рыболовство всегда играло ведущую роль в промысловом деле северного этноса. Современные юкагиры и сейчас, благодаря традиционному промыслу, питаются вкуснейшей колымской рыбой, которая изобилует витаминами и микроэлементами, необходимыми человеку, проживающему в арктических регионах.

Основные положения исследования

Юкагиры, как и многие народы, жили около озер, вдоль рек и морского побережья. Они являются искусными рыбаками, чукчи их называют *вэмыльыт* – «речные люди» (от *вээм* – «речные» + *-ы-* + словообразовательный аффикс *-ль* (являющийся) + *-ы-* + *-т-* (показатель мн. ч.)). Рыба является основным компонентом пищи юкагиров. «Несмотря на большую протяженность территории юкагиров, растительность здесь ограничивается лишь немногими видами. Это объясняется географическим положением региона и суровостью его климата» [3, с. 40]. Флора не изобилует разнообразием. Благоприятный сезон для плодоношения растений непродолжительный и не позволяет делать большие запасы лесных ягод и грибов. Зима суровая и длинная, в этот период юкагиров спасали только охота и рыболовство. Мясные блюда из дичи и диких животных в юкагирской кухне имеются в большом количестве, но рыбным блюдам все-таки уступают.

В традиционном представлении юкагиров о мире все окружающее имеет дух, все вокруг живое. Они поклонялись духам – хозяевам пресной воды – *Оджин-погиль* (O) и моря – *Чобун-погиль* (O). В образах матери-природы существуют понятия *Оожшид эмэй*(O) – «вода-мать», *Унууд эмэй* (O) – «река-мать». Это объясняется тем, что вода дает жизнь и пропитание. В традиции юкагиров развита экологическая культура, это прежде всего бережное отношение к окружающей среде. С детства прививались понятия, основанные на экологической этике, требующие соответствия определенным обязанностям, таким как непричинение вреда природе и невмешательство в ее естественный ритм. Например, если улов превышал потребность в рыбе, то юкагиры без колебаний отпускали часть его обратно, тем самым сохраняя популяции разнообразных рыб в родной природе.

В данном исследовании были поставлены следующие задачи: познакомить читателя с видами промысловых рыб, дать описание способов их ловли, заготовки и хранения, сделать семантическую классификацию и морфологический разбор лексических единиц, связанных с рыболовством, а также дать обзор блюд юкагирской кухни.

Рыболовные принадлежности

Юкагиры традиционно добывали рыбу копьями, по-юкаг. *йуэлдөйчэ* (B), *чобинэ* (O). Затем стали ставить ловушки или верши, по-юкаг. *ньанмэйэвийэ* (B), *пабуль* (O). Юкагиры пользовались неводами из крапивного волокна или сетью, по-юкаг. *саабандьи* (B), *йоуйэ* (O). Рыбу ловили неводами из ивы или перегораживали реку запрудой и устанавливали ловушки. Ловлю рыбы с помощью неводов из ивы описал В. И. Иохельсон: «На реке устанавливалось ивовое ограждение. Один конец ограждения



Фото 1. Юкагирская кухня. Очищенная и разделанная рыба чир, по-юкагирски муоха (В), *изрильбэ* (О). Фото Лебедевой А. А. (Якутск, 2017)

закрепляли на берегу, а второй, свободный конец тянули по направлению к берегу». Сейчас юкагиры ловят рыбу сетями, неводами и ловушками.

Виды рыб, обитающих в регионе проживания юкагиров

Существуют два сезона рыбной ловли. Первый сезон – весна и лето, когда рыба из Арктического океана поднимается в реки, а второй сезон – осень или начало зимы, когда популяция спускается к морю или к устьям рек. «В арктических реках имеются два вида, которые коренное население называет «проходящей» и «постоянно проживающей» (в реках) рыбой» [З, с. 535]. К мигрирующей рыбе относятся: нельма, по-юкаг. *чомониш* (О), *нунгэ* (В) – «велика рыба»; омуль, по-юкаг. *анйа* (В), *оомуль* (О); муксун, по-юкаг. *муоха* (О), *анил* (В); сельдьятка, или кодевка (не путать с сельдью, которая не водится в полярных реках). Кодевка относится к семейству лососевых. Также к мигрирующим рыбам относятся осетр, по-юкаг. *ишсьэ* (О), *энул ньудыййаа* (В) – «заостренный» или «копьеголовый», и стерлядь, по-юкаг. *ичэдийэ* (В) – «маленький осетр». К рыбам, встречающимся в полярных реках, относятся лосось, *араййэ* (В), в ареале проживания одулов встречается *ароойо* (О) – ленок, который относится к семейству лососевых, хариус, по-юкаг. *угурчиэ* (О), *угурчиэ* (В).

К постоянно обитающим в озерах и реках, где проживают юкагиры, относятся такие рыбы, как: чир, по-юкаг. *муоха* (В), *изрильбэ* (О); сиг, по-юкаг. *йархадьэ* (О), *суокур* (В); щука, по-юкаг. *шуужэдьэ* (О), *умуйэ* (В); налим, по-юкаг. *ньатньууйаа* (О), *көслэ* (В); окунь, по-юкаг. *охилляа* (О); *амундьаа* (О), *оруу* (В) – «чебак». В озерах и протоках водятся *бараңатта* (О), *лимха* (В) – пелядь и *йалгиданил* (О) – карась. В лесных озерах встречаются мелкая рыба и карась, которых называют *мунду* (В), *йалгиданил* (О) и *морбулльун* (О) – гольян, *момушаа* (О) – каталка.

Юкагирские блюда из рыбы

Блюды из рыбы у юкагиров много. «Ее едят свежей, сушеной, вареной, жареной, печеной, а зимой – мороженой. Головы едят сырыми, особым лакомством считаются их хрящи. Рыбьи головы имеют особое название – *кока*, в то время как для головы существует общее название *йоо*» [3, с. 589]. Из белой рыбы готовят и северный деликатес *чахээ* – строганину. Особенно ценят икру ценных пород *лэбиэдуу* (О), *иңидуу* (О), *ньуңудуул* (В) – «икра рыбы». Часто готовят *анилийанльидьэ* (О), *альба пунэ* (В) – уху. *Лексема анчуу* (О), *альгадьуул* (В) служат для обозначения вареной рыбы. *Тэльиэдальба* (В), *йукулэ* (О) – юколу – готовят из крупной рыбы хорошего сорта. Свежую рыбу очищают от чешуи, потрошат. Затем отрезают хребтовую кость до хвоста, мясо отделяют от хребта. Филе нарезают на четыре пластины, не задевая кожу, делая с внутренней стороны надрезы в виде клетки или «елочкой». Сушить рыбу надо на вешале сначала в солнечном месте. Когда она высохнет, но не до твердости, снимают с вешалы и вешают над очагом в уресе. Здесь юкола доводится до полного копчения.

Оригинальное блюдо юкагирской кухни называется *кулубаха*, от русского слова «кулебяка» – пирог с икрой и рыбой. Свежую рыбу очищают от чешуи, вынимают внутренности, затем освобождают от костей и варят. Приготовленное филе нарезают на мелкие кусочки, перемешивают



Фото 2. Юкагирская кухня.
Напиток из икры *лэбиэдуу*.
Фото Лебедевой А. А.
(Якутск, 2017)

Таблица 1. Названия видов рыб, употребляемых в пищу юкагирами, их морфологическая структура, этимология слов, блюда, которые готовят из рыбы

Название рыбы, русский язык	Название рыбы, юкагирский язык (В – вадульский, О – одульский язык)	Этимология	Названия блюд из данной рыбы	Перевод названий блюд
Чир	О: <i>Йэрильбэ</i> В: <i>Муоха</i>	О: основа <i>йэриль</i> – «живот» + <i>бэ</i> , аффикс им. сущ. В: корень <i>муо</i> встречается в таких топонимах – названиях озер, как <i>Муотэгэ</i> «Большой Муо» + <i>-ха</i> , аффикс с качественным значением	1. В: <i>Ондьэдальга</i> О: <i>Он, дьоон</i> 2. В: <i>Тэлыэдальга</i> 3. <i>Кульбаха</i> 4. <i>Порса</i> 5. В: <i>Анил кэрилэ</i> О: <i>Анчуу иллэгул</i> 6. <i>Не</i> 7. В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i>	1. Сырая рыба 2. Юкола 3. Кульбаха 4. Рыбная мука (из юколы) 5. Рыбная мука (из отваренной рыбы) 6. Напиток из икры 7. Строганина
Нельма	О: <i>Чомонии</i> В: <i>Нунгэ</i>	О: основа <i>чомо</i> – «большой» + <i>-н</i> соед. морфема с оттенком прилагательного + <i>-ии</i> , аффикс им. сущ.	1. <i>Кульбаха</i> 2. <i>Порса</i> 3. В: <i>Анил кэрилэ</i> О: <i>Анчуу иллэгул</i> 4. В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i>	1. Кульбаха 2. Рыбная мука (из юколы) 3. Рыбная мука (из отваренной рыбы) 4. Строганина
Сиг	О: <i>Йархадьэ</i> В: <i>Суокурэ</i>	О: от <i>йарха</i> – «лед» + <i>дьэ</i> (словообразовательный аффикс им. сущ).	1. <i>Ондьэдальга</i> О: <i>Он, дьоон</i> 2. <i>Порса</i> 3. В: <i>Анил кэрилэ</i> О: <i>Анчуу иллэгул</i> 4. В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i>	1. Сырая рыба 2. Рыбная мука (из юколы) 3. Рыбная мука (из отваренной рыбы) 4. Строганина
Пелядь	О: <i>Бараңатта</i> В: <i>Лимха</i>	Неэтимологизируемое слово	1. <i>Порса</i> 2. В: <i>Анил кэрилэ</i> О: <i>Анчуу иллэгул</i> 3. В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i>	1. Рыбная мука (из юколы) 2. Рыбная мука (из отваренной рыбы) 3. Строганина
Голец	О: <i>Ньюодьийэ</i> В: <i>Ньюодьийэ</i>	Неэтимологизируемое сущ.	1. <i>Порса</i> 2. В: <i>Анил кэрилэ</i> О: <i>Анчуу иллэгул</i> 3. В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i> 4. В: <i>Ондьэдальга</i> О: <i>Он, дьоон</i>	1. Рыбная мука (из юколы) 2. Рыбная мука (из отваренной рыбы) 3. Строганина 4. Сырая рыба
Хариус	О: <i>Угурчиэ</i> В: <i>Угурчи</i>	Именная основа + словообразовательный аффикс <i>-чиэ</i>	1. <i>Порса</i> 2. В: <i>Анил кэрилэ</i> О: <i>Анчуу иллэгул</i> 3. В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i>	1. Рыбная мука (из юколы) 2. Рыбная мука (из отваренной рыбы) 3. Строганина

Название рыбы, русский язык	Название рыбы, юкагирский язык (В – вадульский, О – одульский язык)	Этимология	Названия блюд из данной рыбы	Перевод названий блюд
Щука	О: <i>Шуукэдиэ</i> В: <i>Умуйэ</i>	О: От русского слова «щука» + словоизменительный аффикс <i>-диэ</i> (с уменьш.-ласк. знач.) В: Неэтимологизируемое сущ.	1. <i>Умуйа моньйдавур</i> 2. <i>Порса</i> 3. В: <i>Анил кэрилэ</i> О: <i>Анчуу иилэгул</i> 4. В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i>	1. Желудок щуки 2. Рыбная мука (из юколы) 3. Рыбная мука (из отваренной рыбы) 4. Строганина
Налим	О: <i>Ньатньууйаа</i> В: <i>Кэсльэ</i>	–	1. <i>Кульибаха</i> 2. <i>Порса</i> 3. В: <i>Анил кэрилэ</i> О: <i>Анчуу иилэгул</i> 4. В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i>	1. Кульибаха 2. Рыбная мука 3. Рыбная мука (из отваренной рыбы) 4. Строганина
Осетр	О: <i>Иисьэ</i> В: <i>Энун ньуобдьйаа</i>	О: От слова <i>иись</i> «иголка» + <i>-э</i> . В: <i>Энун</i> «речная» + <i>ньуобдьйаа</i> «голец». Дословно «речной голец»	В: <i>Ньунудуул</i> О: <i>Лэбиздуу</i> О: <i>Кульибаха</i> В: <i>Монил</i> О: <i>Эн, ул</i> В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i>	1. Икра 2. Кульибаха 3. Брюшки 4. Строганина
Омуль	О: <i>Оомуль</i> В: <i>Айа</i>	О: От русского слова «омуль» В: Неэтимологизируемое сущ.	1. В: <i>Монил</i> О: <i>Эн, ул</i> 2. В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i>	1. Брюшки 2. Строганина
Муксун	О: <i>Муоха</i> В: <i>Анил</i>	О: Неэтимологизируемое сущ. В: омоним – <i>анил</i> «подарок»	1. В: <i>Чагадьалга</i> О: <i>Чаахэ</i> 2. В: <i>Анил кэрилэ</i> О: <i>Анчуу иилэгул</i>	1. Строганина 2. Рыбная мука (из отваренной рыбы)
Карась	О: <i>Йалгиданил</i> В: <i>Мунду</i>	О: От слова <i>йалгил</i> – «озеро» + соед. аффикс <i>-д</i> + <i>анил</i> – «рыба» (озерная рыба)	1. Жареный карась	–



Фото 3. Блюдо юкагирской кухни *кулубаха*.
 Фото Чебоксаровой В. Е. (Санкт-Петербург, 2018).
 На фото Тымкыль Рагытна Ильинична – юкагирка,
 студентка 3-го курса ИНС РГПУ им. А. И. Герцена

с ягодами голубики, сюда же добавляют *ньаниль* (O) – рыбий жир и *лэбиэдуу* (O) – икру.

Оцдьон – это блюдо из свежей очищенной рыбы. Рыбу отделяют от костей, хвоста и плавников, разрезают на ломтики, немного солят, добавляют голубику. Все перемешивают и подают к столу.

Блюдо *порса* готовят следующим образом. Рыбу вялят на воздухе, но так, чтобы она не пересушивалась. Затем освобождают от костей, мясо нарезают на мелкие кусочки и жарят в рыбьем жире. После этого укладывают в мешок или бочонок. Такой продукт удобен для похода, поэтому охотники брали его с собой в длительное путешествие.

Анил кэрилэ (B); *анчуу иилэгул* (O) – дословно «рыбная мука». Очищенную рыбу варят до полуготовности. Отвар сливают, а рыбу сушат на солнце, разложив на специальном настиле. После сушки толкут в мельчайшую массу. Рыбную муку хранят в мешках из шкурки налима. Употребляют зимой. Для этого ее отваривают в воде, добавляют оленью кровь, перемешивают и доводят до готовности. Солят по вкусу.

Блюдо из рыбьих потрохов: вычищенные, вымытые потроха крупной рыбы варят, отвар сливают. Потроха перемешивают с ягодами шиповника и заливают рыбьим жиром. Этой смесью заполняют берестяные туеса и замораживают. Данное блюдо готовят зимой.



Фото 4. Юкагирский деликатес *чахээ* – строганина из чира.

Фото Лебедевой А. А. (Якутск, 2017)



Фото 5. Юкагирский деликатес *чaxээ* – строганина.
Фото Лебедевой А. А. (Якутск, 2017)

Монил (В), *энул* (О) – блюдо из брюшков рыбы. Очищенную рыбу, обычно омуля, разделявают, вырезают брюшки и готовят из нее отдельное блюдо. Хорошо очистив, их поджаривают на сковороде в жире, затем сушат на лотке и толкут. Перемешивают с ягодами, толченой икрой и рыбьим жиром. Это очень питательно и вкусно.

Лепешка по-юкагирски. Свежую рыбу очищают от чешуи, плавников, отрезают голову и хвост, потрошат, промывают в холодной воде и варят. После этого тщательно освобождают от костей, нарезают на очень мелкие кусочки. *Лебиэдуу* (О) – свежую икру – очищают от пленок, толкут, соединяют с кусочками рыбы, кладут соль по вкусу, хорошо перемешивают. Добавляют муку, замешивают крутое тесто и раскатывают лепешку круглой формы, укладывают ее на смазанную жиром сковороду и пекут. Перед употреблением лепешку нарезают или разламывают на ломтики, подают с растопленным оленьим жиром или маслом.

Напиток из икры. *Лэбиэдуу* (О) – свежую икру, обычно чира, тщательно толкут до жидкого состояния, добавляют соль, перемешивают, разливают в чашки и подают в качестве прохладительного напитка. Это очень полезное и вкусное блюдо готовили с давних времен.

Альганьянир (В) – рыбий жир – применяется для жарки рыбы, пирожков, рыбных котлет [2, с. 49]. *Альгадальаай* (В) – рыбную печень – едят сырой в замороженном виде: нарезают на мелкие кусочки и солят.

Тогорол – блюдо из рыбы, которую освобождали от костей, измельчали, клали на сковородку с жиром и тушили с небольшим количеством воды до полной готовности.

«Выловленную рыбу не только вялили на солнце, но и квасили. Для этого возле озера копали небольшое углубление во мхе, клали туда рыбу слоями, сверху закрывали мхом, затем тальником, поверх тальника шкурой оленя, чтобы не проникали не только воздух, но и мухи. Такое блюдо называли *молду* или *молдодьа*, от молдай – «гнить» [2, с. 50]. Квашеная рыба была очень полезна во времена страшных болезней и голода. Такая рыба помогала справиться с цингой и болезнями желудка. Сушеная измельченная рыба в виде муки придавала охотникам сил в дороге, когда они должны были преодолевать большие расстояния. Из такой муки быстро готовили вкусную кашу и лепешки – два в одном. Юкагиры научились готовить из рыбы буквально все, что нужно для выживания в суровых условиях. Рыба стала основным источником внутренней энергии и сил юкагиров.

Результаты исследования

В данной работе мы выделили и описали те виды рыб, которые юкагиры чаще всего употребляют в пищу. Юкагиры готовят из рыбы практически все – от лепешек до сладких каш и напитков. Рыба употреблялась и в качестве лекарства от различных болезней. Вся циркумполярная зона богата рыбными ресурсами. Сейчас в Колымском регионе объем добычи рыбы составляет свыше 60 тысяч т в год. Молодое поколение юкагиров сохраняет традиции культуры питания предков. По сей день рыбные блюда занимают главное место в рационе. Как эвены говорят: «Нет оленя – нет эвена», так и юкагиры могут сказать: «Нет рыбы – нет юкагира».

Использованная литература

1. Атласова Э. С. Юкагирско-русский тематический словарь. – СПб.: Филиал издательства «Просвещение», 2007. – 143 с. Пособие для учащихся 5–9-х классов общеобразовательных учреждений.
2. Данилова А. А. Бытовая лексика юкагирского языка: Материальная культура. – Сер.: Памятники этнической культуры коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока. – Т. 2. Юкагиры. – Новосибирск: Наука, 2004. – 88 с.
3. Иохельсон В. И. Юкагиры и юкагиризированные тунгусы. – Пер. с англ. В. Х. Иванова; Институт проблем малочисленных народов Севера. – Новосибирск: Наука, 2004. – 676 с.
4. Курилов Г. Н. Современный юкагирский язык: учебное пособие. – Якутск: Офсет, 2006. – 280 с.
5. Курилов Г. Н. Юкагирско-русский словарь. – Новосибирск: Наука, 2001. – 608 с.
6. Курилов Г. Н. Юкагирско-русский словарь. – Якутск: Якутское книжное изд-во, 1990. – 353 с.
7. Николаева И. А., Шалугин В. Г. Словарь юкагирско-русский и русско-юкагирский. – СПб.: Изд-во «Дрофа», 2002. – 224 с.
8. Федорова В. Н. Блюда народов Якутии. – Якутск: Кн. изд-во, 1994. – 204 с.
9. Шадрина А. Е. Русско-юкагирский разговорник. – Якутск: Бичик, 2009. – 88 с.
10. <http://arctic-megapedia.ru>

СОДЕРЖАНИЕ

Свейн Д. Матисен, Людмила Гашилова, Светлана Чернышова, Алена Герасимова. Системы питания коренных народов Арктики – роль традиционных знаний для устойчивого развития.	3
Нечей Сэротэтто, Марина Люблинская. Терминология процесса забоя и последующей обработки оленя в языках ненцев и саамов	9
Анна Чуприна, Светлана Чернышова. Сезонность традиционной культуры питания долган	23
Марта Окотэтто, Мария Бармич. Традиционные знания о жире оленя в ненецкой культуре питания	37
Алена Герасимова. Табу в культуре питания оленеводов Севера, Сибири и Арктики (на примере запрета на употребление кончика языка оленя)	45
Светлана Авелова. Национальная специфика концепта «пища» в эвенкийском языке (лингвокультурологический аспект)	61
Эльвира Окотэтто. Традиционные знания ненцев о травах и ягодах	68
Людмила Гашилова. Рыба как основной компонент традиционной кухни нивхов	79
Ангелина Терлецкая, Светлана Чернышова. Традиционные знания кулинарной культуры коренных народов чукотки (производство, переработка и хранение пищевых продуктов)	95
Аркадий Гашилов, Дмитрий Туркс. Традиционная пища селькупов как элемент этнической самобытности	106
Зоя Рябчикова, Елизавета Першина. Соматическая лексическая система – уникальный источник традиционных знаний народа ханты	115
Анна Спирякова, Зоя Рябчикова. Роль традиционных знаний в рыболовстве народа ханты	126
Рагына Тымкыль, Вера Чебоксарова. Рыба и рыбные блюда в языке и культуре юкагиров	134
Олеся Болотаева, Ганна Шестопалова. Лингвокультурные особенности лексики корякского языка (на материале наименований рыб и продуктов рыболовства)	144