



РЕАЛЬНОСТЬ ЭТНОСА



Издано по заказу Комитета по науке и высшей школе, в соответствии с пунктом 1.12 Плана мероприятий по реализации программы «Толерантность», утвержденного постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.09.2010 г. № 1256 Программы гармонизации межкультурных, межэтнических и межконфессиональных отношений, воспитания культуры толерантности в Санкт-Петербурге на 2011–2015 гг. (программа «Толерантность»)

Редакционная коллегия:

д-р пед. наук, проф. **В. П. Соломин** (*председатель*);
д-р филол. наук, проф. **С. А. Гончаров**;
д-р филос. наук, проф. **В. А. Рабош**;
д-р филос. наук, проф. **И. Л. Набок** (*научный редактор*);
канд. филол. наук, доц. **Л. Б. Гашилова**

Р 31 Реальность этноса. Образование — культура — экономика в устойчивом развитии Российской Федерации: Сборник статей по материалам XVI Международной научно-практической конференции в рамках Конгресса коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации. Санкт-Петербург, 27–29 мая 2014 г. / Под науч. ред. И. Л. Набока. — СПб.: Изд-во РГПУ им. А. И. Герцена, 2014. — 551 с.

ISBN 978–5–8064–2023–8

Сборник содержит статьи, написанные по материалам докладов и научных сообщений участников XVI Международной научно-практической конференции «Реальность этноса», проходившей в рамках Конгресса коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации 27–29 мая 2014 г. в РГПУ им. А. И. Герцена и посвященной теме «Образование — культура — экономика в устойчивом развитии Российской Федерации». Целью конференции было определение путей и методов реализации научно-образовательных, этнокультурных и социально-экономических ресурсов сохранения и развития коренных малочисленных народов как важнейшего фактора устойчивого развития регионов Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации. Материалы сборника отражают результаты теоретических и прикладных исследований ученых, педагогов, представляющих учреждения высшего и среднего профессионального образования, школы, научно-исследовательские центры, музеи, культурно-просветительские учреждения Санкт-Петербурга, Москвы, Якутска, Салехарда, Ханты-Мансийска, Сургута, Нарьян-Мара, Дудинки, Сыктывкара, Мурманска, Петрозаводска, Анадыря, Камчатского края, Сахалинской области, Алтайского края, Улан-Удэ, Абакана, Владивостока, Хабаровска, Читы, Новосибирска, Челябинска, Оренбурга, Ставрополя, Тамбова, Смоленска, Нижнекамска, а также Канады, Финляндии, Эстонии, Казахстана, Республики Беларусь. Книга рассчитана на специалистов в области образования и культуры, учащихся средних и высших учебных заведений, а также широкий круг читателей, интересующихся проблемами развития регионов Арктики, Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации.

ББК 70я43

ISBN 978–5–8064–2023–8

© Коллектив авторов, 2014
© О. В. Гирдова, оформление обложки, 2014
© Издательство РГПУ им. А. И. Герцена, 2014

<i>Новожилова А. М. (Санкт-Петербург). Роль пейзажа в лирике Евдокии (Огдо) Аксеновой</i>	466
<i>Островский А. Б. (Санкт-Петербург). Новый источник для изучения поэтики нивхского эпоса</i>	469
<i>Гашилова Л. Б., Гашилов А. И. (Санкт-Петербург). Эпический фольклор нивхов в творчестве В. Санги</i>	474
<i>Петрова Т. А. (Якутск). Традиции экологического воспитания детей в творчестве эвенского писателя Андрея Кривошапкина</i>	478
<i>Белолобская В. Г. (Якутск). Предания и мифы эвенов рода Готнинкян Оймьяконского района Якутии</i>	481
<i>Демидова Г. И. (Санкт-Петербург). Г. И. Варламова-Кэптукэ о роли родного языка в сохранении этноса</i>	483
<i>Осипова М. В. (Хабаровск). К проблеме функционирования языков коренных малочисленных народов Севера на территории Ульчского района Хабаровского края</i>	488
<i>Морозова О. Н. (Благовещенск). Речь норских эвенков: фонетический аспект</i>	492
<i>Чебоксарова В. Е. (Санкт-Петербург). Свообразие лексики, связанной с наименованием продуктов питания и блюд юкагиров</i>	496
<i>Кириллова А. И. (Петропавловск-Камчатский). Эвенский язык: история и обучение ему на современном этапе (на материалах Быстринского района)</i>	500
<i>Терлецкая Т. А. (с. Кебереем Билибинского района ЧАО), Чернышова С. Л. (Санкт-Петербург). Современное состояние изучения и развития культуры и языков коренных малочисленных народов Чукотского автономного округа (на примере Билибинского района)</i>	504
<i>Жукова А. Н. (Санкт-Петербург). К вопросу о сохранении и развитии языка и культуры коряков</i>	508
<i>Бродский И. В. (Санкт-Петербург). Роль образования и науки в сохранении вепского языка</i>	510
<i>Сотникова И. А. (Петрозаводск). Роль печатных изданий в сохранности и развитии вепского языка</i>	513
<i>Хозяинова Е. А. (с. Ижма, Республика Коми). Традиции и современность народного праздника Луд Ижемского района Республики Коми</i>	515
<i>Иванова В. С. (Санкт-Петербург). Сватовство и свадьба у северных манси</i>	519
<i>Сэрпио С. Е. (Салехард) Обрядовые границы женского пространства культуры (на материале ненецкой традиционной культуры)</i>	523
<i>Чернышова С. Л., Беллова Е. Е. (Санкт-Петербург). Лексико-семантические особенности танцевально-пластической культуры эвенов</i>	528
<i>Сем Т. Ю. (Санкт-Петербург) Шаманизм в современных отечественных трудах этнографов и культурологов (к проблеме сохранения культуры коренных народов Сибири)</i>	532
<i>Жеребина Т. В. (Санкт-Петербург). Развлекательный элемент в шаманском камлании у верховяских якутов (к проблеме этнической и этнорегиональной идентичности)</i>	536
<i>Шор Т. К. (Тарту, Эстонская Республика). Кафедра финно-угроведения в Тартуском университете (1946–1947)</i>	539
Список авторов.....	544

является гласный среднего подъема переднеязычный /ε:/ — 149 мс, самый длительным — гласный верхнего подъема заднеязычный /u:/ — 344. В группе кратких гласных та же закономерность. Самый краткий из всех эвенкийских кратких гласных переднеязычный /ε/ — 68 мс, самый длительный гласный заднего ряда /u/ — 95 мс. В итоге, на нашем материале относительно длительности эвенкийских гласных существуют следующие закономерности. В группе долгих гласных отмечено, что чем более закрытый гласный, тем больше его квантитативная характеристика. В группе кратких гласных самыми длительными являются гласные основного треугольника /i-a-u/. Самой меньшей длительностью в обеих группах обладают гласные /ε:-ε/.

Таким образом, обособленность норской группы эвенков рода Кангагир, обусловленная труднопроходимостью мест проживания, отсутствием автомобильных дорог и ж/д транспорта, способствовала сохранению фонетических особенностей речи, отличных от речи эвенков с. Ивановское Селемджинского района. Тем не менее зафиксированные особенности не мешают и не мешали взаимному общению с эвенками других ареалов проживания и представляют собой интересный объект для дальнейшего исследования.

Примечания

1. Булатова Н. Я. Говоры эвенков Амурской области. Л., 1987. 168 с.
2. Василевич Г. М. Эвенкийско-русский словарь. М.: Гос. изд-во иностр. и нац. словарей, 1958. 802 с.
3. Зиндер Л. Р. Общая фонетика. М.: Высш. шк., 1979. 299 с.
4. Об утверждении перечня мест традиционного проживания и традиционной хозяйственной деятельности коренных малочисленных народов Российской Федерации [Электронный ресурс]: распоряжение Правительства РФ от 08.05.2009 № 631-р. Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».
5. Цициус В. И. Сравнительная фонетика тунгусо-манчжурских языков. Л.: Гос. учебно-педагогическое изд-во Министерства просвещения РСФСР, Ленинградское отделение, 1949. 342 с.
6. Morozova O. N. Duration of Evenki Vowels (on experimental data) // Proceedings of the 10th Seoul International Altaistic Conference. Suncheon National University, Korea. 2011. P. 99–104.

В. Е. Чебоксарова (Санкт-Петербург)

СВОЕОБРАЗИЕ ЛЕКСИКИ, СВЯЗАННОЙ С НАИМЕНОВАНИЕМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И БЛЮД ЮКАГИРОВ

В методических пособиях по преподаванию родному языку, рекомендуется использовать анализ лексики по тематическим группам. Подобные группы формируются на основе связей предметов и явлений реальной действительности. Эти слова являются единицами языка, между ними существуют и собственно языковые связи: они являются членами определенных подгрупп и объединений. Исследуемая лексика богата лексическими единицами, тематически объединенными близкой семантикой. Внутри тема-

тических групп выделяются лексико-семантические группы, которые широко используются для системного анализа семантики языка. Лексико-семантические группы слов представляют собой объединения двух, нескольких или многих слов по их лексическим значениям. Исследование особенностей лексики путем изучения отдельных ее частей или по лексико-семантическим разделам предполагает предварительное их вычленение из словарного состава языка. В данной работе рассматривается лексика верхнеколымских юкагиров, связанная с наименованием продуктов питания и исконных национальных блюд.

Как и у всех народов северного края, в рационе юкагиров преобладает мясная и рыбная пища. Так же употребляют дикорастущие ягоды, съедобные травы и некоторые виды грибов. По способу приготовления мясо и рыбу: варят, жарят, пекут, сушат, вялят, коптят и замораживают

На Колыме и Индигирке в билии водятся такие ценные виды рыбы, как осетр, стерлядь, омуль, чир, муксун, белорыбица, пелядь и сельдь. Перечислю названия некоторых рыб:

иисъэ	осетр
йиэрильбэ	чир
муоха	муксун
нунгэ, чамани	нельма
сокуор	сиг
йархадие	шокур
лимха	нельдь
нюодьийэ	голец
угурчизэ	хариус
оомуль	омуль
ароойо	ленок
умуйэ, шуукэдиэ	щука
момушаа	каталка
амундьаа	чебак
йалъиданил	карась
ньатнюуйаа	налим

Чир, нельму, омуль и другие «белые» рыбы обычно употребляют в натуральном виде, например, готовят знаменитую юколу. Юколу готовят из крупной рыбы. Свежую рыбу очищают от чешуи, потрошат. Мясо отделяют от хребта. Филе разрезают на пластины, не задевая кожу, делают с внутренней стороны надрезы в виде клетки или «елочки». Сушат вначале на солнце. Затем над очагом в уресе и доводят до полного копчения. Кэрилэ — еда юкагирских охотников: юколу молотят до получения рыбной муки, в кипящую воду кидают рыбную муку, затем добавляют немного обычной муки до получения крем-супа. По вкусу добавляют соль и приправу.

Из белорыбицы готовят и северный деликатес *чахээ* «строганина». Особенно ценят икру ценных пород *инидуу* «икра рыбы». Часто готовят *анилийанльидэ* уху. Лексема *анчуу* служит для обозначения вареной рыбы.

Рыбьи головы имеют особое название *кока*, в то время как для головы существует общее название *йоо*. Процесс копчения рыбы называется *ладь-ит*. Рама для вяления рыбы *орпондыра*, а связка сушеной рыбы — *нофиль*. Половинка вяленой рыбы — *чала* [1].

Постную рыбу, главным образом мелкого омуля, варят, толкут и сушат на солнце, получая в результате род муки *корилэ*, которая может долго храниться. Ее едят с рыбьим жиром и свежими ягодами, этот деликатес тоже называется *корилэ*. Муку называют *луллегул* или *йуллегул*, то есть дымленая пища.

Еще одно 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 с ягодами голубики, сюда же добавляют рыбий жир и икру. Рыбий жир — *ньаниль*.

Ондьон блюдо из свежей очищенной рыбы. Рыбу отделить от костей, хвоста и плавников. Разрезать на ломтики немного посолить, добавить ягоду голубику. Все перемешать и можно подавать к столу.

Из рыбы можно приготовить юкагирские лепешки. 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. 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 на смазанную жиром сковороду и пекут. Перед употреблением лепешку нарезают или разламывают на ломтики, подают с растопленным оленьим жиром или с маслом.

Из рыбьей икры можно приготовить очень полезный напиток: свежую икру чира тщательно толкут до жидкого состояния, добавляют соль, перемешивают, затем остужают. Разливают в чашки и подают в качестве прохладительного напитка.

Мясная пища так же один из основных видов рациона юкагири.

Приведем названия тех животных и птиц, которые употребляются в пищу:

<i>толоу</i>	дикий олень
<i>чомоолбэн</i>	лось
<i>монобо</i>	горный баран
<i>мээмээ</i>	медведь
<i>чоловро</i>	заяц
<i>оожии нодо</i>	утка
<i>орут</i>	шилохвстка
<i>йанрэ</i>	гусь
<i>понрубэ</i>	глухарь

ньатлэбиэ куропатка
хаџиэл гагара [3]

Раньше добывали лебедей *йумусьумэ*.

Юкагирское название мяса *чуул*, сырого *ондьэдьуул*, отварного — *пундьэдьуул*. Мясо оленя и лося варят, жарят, из него делают шашлык и строганину. *Эбалэ»* — кушанье из сушеных на солнце кусочков оленьего мяса с салом». *Чоџудиндьи»* — жилы с костей ног» употребляют в свежем, сыром виде. В настоящее время варят, чтобы получить студень и костный жир для жарки. *Чоџул* — «костный мозг ноги». *Пэкчидуо»* — мышцы с берцовой кости», «икры» едят в мерзлом виде как строганину.

Юкагиры очень любят жир, особенно олений. В зависимости от того, из какой части тела взят жир, он имеет различные названия. Общее названия жира *шубон* или *шугон*. Подкожный жир — *чончэ*, топленое сало — *понгичэ*.

Мясо оленя и лося варят или тушат, но иногда делают мясную строганину. *Кэйлодьэ чуул* — сушеное мясо диких животных. Сохранился рецепт старинного блюда — *эхананг*. Куски оленины разрезали на продолговатые пласты, нанизывали на сухожильные нитки и развешивали на продуваемом солнечном месте. Достаточно провяленное мясо мелко дробили, затем их пересыпали в мешочек. Мясные икринки хранили в сухом прохладном месте. Перед употреблением измельченное мясо смешивали с мелко нарезанными кусками оленьего кишечного жира и жарили. Если не было оленьего жира, его заменяли рыбьим жиром. Подавали как самостоятельное блюдо.

Из дичи верхнеколымские юкагиры наиболее часто употребляли в пищу зайцев «*чолвро*» и куропаток «*ньатлэбиэ*». Дичь едят только в вареном виде. Летом собирают ягоды и дикий лук. Также собирают грибы и используют в качестве приправы к супам или маринуют. Исследователь юкагирской культуры и языка В. И. Иохельсон отмечал, что в древние времена запасались сушеными толчеными кореньями «*пульки*»: «Этот весьма ценный продукт не раз спасал людей от голода. Из очищенных, высушенных кореньев в деревянной ступе толкли муку. Из него пекли кавардак не только юкагиры, но и русские старожилы. Пульки добавляли в чай, в рыбные пироги». Съедобные корни называются *лэбийэ-лэгуль*, то есть земляная пища.

«Исходя из разнообразия названий *лэбэидиягод*, мы можем сказать, что юкагиры — хорошие классификаторы», — пишет Владимир Иохельсон.

кэйлэбэйдии «красная ягода» — брусника.

одунлэбэйдии «юкагирская ягода» — голубика.

В. И. Иохельсон дает еще одно название ягоде голубике *ньатнэмуя* (ср. *ньатлэбимэ* «белая куропатка», можно предположить, что *ньатнэмуя* переводится как «ягода куропатки», так как в зобе куропатки всегда можно обнаружить голубику).

Юагиры также любят *шэбисьэ* шиповник. Заготавливают его на зиму, едят в мороженом виде или заваривают в чай. Весной любят пить *шааллиль* — сок тополя или ивы.

Раньше в пищу употребляли и внутреннюю часть ивовой коры. Так, Н. И. Спиридонов пишет, что ее сдирают с дерева, размельчают и варят с рыбой или без нее. Однако к такой пище прибегали только в голодные времена [2].

Грибы юагиры различают по месту нахождения и сравнивают с понятием *паай* женщина: *шаанпаай* «дерево-девушка» — гриб на дереве и *аранпаай* «на земле девушка».

Шуоль эшишка кедровая. Маленькие орешки карликового кедра считаются несъедобными, называют их *шоулийэ*, то есть каменный.

Таким образом, в результате исследования мы пришли к следующим выводам, что лексика, связанная с наименованием продуктов питания и блюд юагиров, восходит к исконной лексике и является устойчивым словарным составом языка, а также служит базой для образования новых лексических единиц и описательных наименований.

Примечания

1. *Иохельсон В. И.* Юагиры и юагиризованные тунгусы. Новосибирск: Наука, 2005. С. 589.
2. *Спиридонов Н. И.* Одулы (юагиры) Колымского округа. Якутск: Северовед, 1996. С. 56.
3. *Николаева И. А., Шатугин В. Г.* Юагирско-русский и русско-юагирский словарь. СПб.: Дрофа, 2002.

А. И. Кириллова
(с. Елизова, Камчатский край)

ЭВЕНСКИЙ ЯЗЫК: ИСТОРИЯ И ОБУЧЕНИЕ ЕМУ НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ (на материалах Быстринского района)

На Камчатке в Быстринском районе проживают эвены-быстринцы, официально их родным языком считается эвенский, это показывают и данные переписей 2002 и 2012 гг. Согласно современным концепциям этнологии, родным для человека является язык, который он использует в быту, в межличностном общении, в именовании предметов [5]. Исходя из этого, основным эвенский является лишь для людей старшего поколения, молодежь и люди среднего возраста, а также дети в основном говорят на русском (его используют не только в официальном делопроизводстве, но и в межличностном общении). На эвенском молодое поколение говорит лишь в рамках обучения языку в детском саду и школе, а также во время исполнения традиционных танцев и песен, а также при общении с представителями старшего поколения, которые используют эвенский для общения и именовании предметов и явлений окружающей действительности, то есть