

АЙАИТ

ОРГАН АССОЦИАЦИИ
НАРОДОВ СЕВЕРА

ГОНМЭЙ БЫСТРИНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ РАЙОНТЫ

Мутн,ил Италиятки Кимадда Ичукатнадавар

Праздниктани мут райондулат ичукачиддэгтэй артистал ансамбля «Нургэнэк» эбдэндэлбээ эвдеку, нургэм ичукаватта, унтуунч эвнишкан. Чэлэвэн эбдялкуватта, коечиддил таммота нон,мутан аплодисменты.

Нон,мутан ар мут райондулат Камчатка ан,илида ибдириин. Дермян дюрба ани,ану нон,артан мэрдачур эвикав, нургэм ичукатта смотралдула, конкурсала. Нон,ардтуан аплодирийрин Петропавловск-Камчатский, Магадан, Хабаровск, Москва. Эрэх колектив дипломант зональный смотр (коядик) самодеятельности Дальнего Востока, областной фестивальду.

Анн,интан ичукачидми нон,артан унтэкитам эвидэку мэр программалавар аввотта, коплациларда ода, ипта. Костюмэлбурда илкэн орочтыв кимнитан. Элиэртэн нургэнэмн, алтан ансамблья Лилия Егоровна Банаканова, Галина Инданова, Ангелина Мандярова, Василий Адуканов, Сергей Кавав, Кирилл Ичанга,

«Нургэнэк» касагд исуурин эрэх колектив одай. Тик нон,артан мулгунтандали одни «Нургэнэк» — Быстринский ансамбль урдин ичукатнадин Италиятки.

Нон,ан ичукачин мэр эвидекур Международный фестивальда, тадук унэт таду чэлэв атакикам ичукачидкин.

Урустэда, тадук ответственный приглашение. Тэмида нургэнакам, ал манрудчидда, аймакан кимдавар мэр программавар. Таду ичукандир

Л. Банаканова, В. Жданова, мэркэр артистал мэрур эеччта.

Мэркэр анилдивн, авар истук, нисадук, икэридук (тан, нядук), модук, кивадук кимадда.

Генеральный репетицият бидин 18 по 23 июля, мут районнти одякан инэн, на. Эрэв илэх, у августадук амаски июльтаку нэдитэн.

Урэдилрэктэн нон, нюнтан гургэвчидин Раиса Ефремова специалист северныил ибдири эвидеекли.

«Нургэнэк», нон,ан 14 коплачим, ан, эвим, этэн Юрий Николаевич Зыбин, ансамбль «Нулгур» эгдэн, элтэн — Майя Ломовцева, Наталья Григорьева элэкстукун представляйдир мут ибдиривут баргиндуга. Италияла. Эгдэн, этэн бидин советник губернатора северам, ал ибдирилитан — Енна Апельковна Мандярова.

3 августа артистал Москвала биннатан, уйдир дюткивар 10 сентября.

Эрэв инэн, у документалбутан кимадда. Эрэв гургэ эсни ёумкун бисэ.

Унэт артисталду нада эгдэр отарамда сумкал. Koch коммерсантал бэлэсэндир, эмудир сумкалба. Костюмал бур, деданур як ячикалду урудир. Айда бимчи уурэктэн мэрньюмур видеокамерав. Koch эрэв дяпкадир район отдел культурын.

Дабдукандасана желайра фестивальду!

З. КИЧИГИНА.

НУЛГЭДЯК

Дюганиду орамн, ал нулгэвваттэ оронч. Инуучалду орамн, ал деданур, юртавурда инуваччоттэ нулгэми. Элбэтэн, ур уурноттэ, талаттада аликалбур екалбур уруноттэ. Аймакан уурүүндири ууруми, кэнэличинуу ууруми чэлэвэн дедани бридини.

Нудидекту мэнда инуча дис, титэл 20 ойдалин инуча бивээтэн.

Амаски кун, алда уичка нулгэвата, кучукам кун, ав бэбэду инуваттэ. Бэбэла кун, акан тэгээтан, гадган мун, гра бивээтэн. Эгдер туттотил кун, ал бадуватта дурэлкан.

Мун, гэрэлби аймакан индинри, эдэн гасамра, кэнэлич инриди нян эгэрэдилдини. Юртай аталадякан этиду ар ман, икакантатта, уурандияканда, этэнтэйтэ гасамра аич нэдинри, тицэл ирэнич улкуччотта уурэндатэн.

Омнэт нуддавар гулдэвавтта, иду турду уриндип, муда далила бидан, мода. Бадикар постухал орбур илбэр, илуддэ, дубэддэ. Асал орамн, ал юртавар укал аталлотта, уур нотта

орал эмэклэтэн. Тадук инучалбур дявра, мурагбүр элеур.

Чэлэдюр гургэвир, ида эсни ач гургэлэ бидэв. Нулгэл дюлла орротта, ортан амардадутан.

Амаски инучалбэ элгэвавтэ асал, мэркар учихуу бадуникаан. Оя инуча бисэкэн отумчада инучэбэ элгэвавтэн. Анда муранаач бадур. Нулгур амалта нулгэвавтта. Нулгэвавтта дяпкадин эмдэвар уримкандула, 4-5, адунда 8 километру.

Или нулгэдир нулгур ирэнич гулдэвавтта, окатсигу или давдир, урэжчам или аланчидир.

Учику, инучав таткачидякан ман, икакантада. Орон бэйгачинтада мэн характеристи дявэтан, анда нумак, анда кукий бивавттан. Аич таткача инуча, учихуу, аич бею долчавттан.

Амаски орамн, ал дяваччотта 40, ойдалин инучав, по 2-3 учик. Тиктэкан эду инэн, ду, алантакан ордула инучэлтан бисэ. Эгдэн нулгэвавтэ дюганиду муранаач, түгэниду «буранч».

Наш корр.



Редактор Б. Р. Говейный.
Линотиписты А. Черканов,
Е. Черканов.
Метранпаж Г. Солодиков.
Переводила
М. Е. Черканова



ЭН,УТ

Мут титэлрэпчи эрэв эн, уту диптиг. Балдун кун, а исумнинта, эрэгэр эн, уту чакадиддэта, Эрэклэ эн, уту оя гяки бег бисни. Итэсэн эн, элрэкэн, эн, уту бисэкэнда икутич кикли бүин, дюдү кимчай нэн, ни дубли. Итэс окта этэн энса. Титэл орочил эрич эн, утач итур бегдаччотта. Эн, утла аввотта каилки н, ин, тэван (корень шеломайнника), унэт тала аввотта олгиччав колалив.

Нидэ эч иччи эниврэ. Мут тик тэгэски гиркачандип эрэв эн, уту түгэнклен кимдавар. Оки атикар бис — он ногартан бугэски урдир.

Бэлэктэн муту айда бимчи. Умэнюру 3-х литровую банкав таракадан, нян түгэннөн дюганив ден, чиддин. Нэн, ни эн, уту як бейтыкан деббottan. Деббottan орон, корава, кобалан, бон, гачан.

Нон, анаси чэлэдүкун нечадук дюлла иватэн. Тэмида чэлэдюр нон, ман деббottte.

Ни, аявран ити нод бидан эн, уту дигэрэлрээ. Кусин биддэкэн, бу кун, ал, эрич эн, утэх ис суддивун. Чакридюр картопинун чариточу, нян чэлэвэн инэн, у эвиддү. Аймакан чэлэдюр этудавар эн, уту. Амнакат н, и муралкан машналкан, таралтакан эн, уту дубдир.

М. ЧЕРКАНОВА.

Илэгча эн, утнуун картопинюн.

75 г. картопив, 10 г. морковкав, 10 г. репчайтый луку, 10 г. масла (маргарим), 75 г. эн, уту 320 г. улрэв, иллон оладис, мэркар таракадис, ан, илив спечияв нэдис.

Үйсилда мула, картопив гигриди умидинри, уюкандинри 10-15 минутав, нян умидинри түшненую марковку, лук. Уидилан картопив оладинри.

Ярун, асан, далрач дигээдлирэ!

Эн, уту тэсчис, илкадис, ниргитич гигдис, эн, тукукан таракадис. Тэвдис таракабасандан 1 чилэ, витамины.

СОГЛАСИЕ

БЮЛЛЕТЕНЬ БЫСТРИНСКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО РАЙОНА

№ 6 (58)
июнь, 1994 г.

Украшением любого праздника в районе является выступление народного национального ансамбля «Нургэнэк». Зажигательные национальные танцы под ритмичный перезвон бубнов всегда воспринимаются зрителями восторженно, поднимают настроение и непременно награждаются дружными аплодисментами.

Творчество ансамбля известно не только в районе и на Камчатке. В его двадцатидвухлетней биографии выступления на смотрах и конкурсах, победы. Таланту артистов аплодировали Петропавловск-Камчатский, Магадан, Хабаровск, Москва. Коллектив является дипломантом зонального смотра художественной самодеятельности коллективов Дальнего Востока, областных фестивалей.

С каждым выступлением, из года в год участники ансамбля совершенствовали программу, оттачивали свое мастерство, скрупулезно работали над костюмами. Костяком ансамбля являются прежде всего Лилия Егоровна Банаканова и признанные танцовщицы Галина Инданова, Ангелина Мандягина, Василий Адуканов, Сергей Кавав, Кирилл Ичанга.

«Нургэнэк» настойчиво пробивался в свет. И вот его мечта близка к воплощению в реальность. Быстринский национальный эвенкийский ансамбль приглашен в Италию. Он примет участие в Международном фестивале и останется на гастроли в этой солнечной стране на целый месяц.

Почетное и очень ответственное приглашение. Поэтому нургэнэковцы очень серьезно работают над программой. До совершенства оттачивают уже известные зрителям номера, такие как «Нургэнэк», «Свадебный обряд», игровую сценку «Гулыдек» — «Охота на медведя» и другие, готовят новые танцы, особенно веселые, народные. Трижды в неделю идут ре-

петиции. Работает с ансамблем Валентина Жданова — бывшая солистка знаменитого ансамбля «Мэнго».

Очень тщательно готовятся недостающие костюмы, обновляются имеющиеся. Над их изготовлением работают Октябринка Николаевна Инданова и Лилия Егоровна Банаканова. Отличную замшу из шкур оленя для костюмов выделяет местный мастер Александр Матвеевич Новиков.

Не так-то просто сотворить нарядный национальный чисто эвенкийский костюм. Нужны специально выделанные кожа, мех, украшения из бисера, монисто. Последние достать сегодня не просто. Приходится собирать у знакомых. Благо, народ в Анавгае отзывчивый, добрый. С пониманием относится к нуждам своих артистов.

Большие трудности с изготовлением бубнов. Для них нужна особая, августовского забоя оленя кожа. Да и сделать хороший звонкий бубен может только специалист.

Трудностей в подготовке к гастролям хватает. Но руководители ансамбля Л. Банаканова, В. Жданова и артисты настроены оптимистично, упорно готовятся к поездке. Сами изготавливают национальные сувениры из кожи, меха, бисера, кости, из бересты и дерева.

Генеральной репетицией перед гастролями станут выступления «Нургэнэка» на празднике района в конце июня, его творческие отч-

ты в Анавгае и в Эссе. Традиционная «неделя Быстринского района» с августа будет перенесена на июль. Предварительно с 18 по 23 июля.

На заключительном этапе подготовки к поездке за границу с ансамблем будет работать специалист по северным национальным танцам областного управления культуры Раиса Ефремова.

«Нургэнэк», в составе которого 14 танцоров, акомпаниатор Юрий Николаевич Зыбин, руководители и солистки эвенского фольклорного ансамбля «Нулгур» Майя Ломовцева и Наталья Григорьева впервые в истории района будут представлять культуру быстринских эвенов в дальнем зарубежье, в Италии. Возглавит делегацию советник губернатора Камчатки по работе с народами Севера Енна Апелькова Мандягина.

Третьего августа артисты должны быть в Москве, а домой они вернутся только 10 сентября.

В эти дни оформляются документы на выезд. Дело это не простое

А еще у артистов трудности с дорожным снаряжением. Очень нужно пять больших сумок. Может быть кто-то из коммерсантов района возьмется обеспечить быстринских артистов такими вещами?

Пожалуйста, помогите. Костюмы и другие свои реквизиты не повезут же артисты в ящиках или коробках. Хорошо бы взять с собой и видеокамеру. Этот вопрос, наверное, будет решен с районным отделом культуры.

Хочется пожелать ансамблю победы на фестивале и творческих удач на итальянских гастролях.

З. КИЧИГИНА.

КОЧЕВКА

Основным транспортом у оленеводов в летнее время является олень. На оленях перевозили весь нехитрый скарб — в том числе и юрты, конечно, в разобранном виде.

Для перекочевки с одного стойбища на другое обычно требуется не менее 10 ездовых.

Раньше на оленях перевозили и маленьких детей. Для этого изготавливали специальные колыбельки.

Упаковать переметные сумки — мунгры, правильно завьючить оленя — требуется большое умение. А разобрать быстро юрту, подготовить ее к перевозке на верховых оленях тоже совсем не просто, нужна сноровка.

Обычно с утра оленеводы готовятся к кочевке. Пастухи со стадом рано утром уходят на намеченные по маршруту пастбища, а оставшиеся на кочевье люди — мужчины, женщины, дети, позавтракав, принимаются за дело. Все четко знают свои обязанности. Руководит обычно кочевкой старшая чумработница. Ведет ездовых опытный пастух, или сам звеньевой на олене или пешком, иногда на лошади. Остальные едут на лошадях. Караван выстра-

ивается в строгом порядке. Движется так, чтобы к вечеру успеть не только прийти на новое место кочевки, но и обустроить ночлег. Обычно это через 4-5 километров от прежнего стойбища. Иногда кочуют и дальше.

Причем, маршрут кочевки, место нового стойбища всегда предварительно обсуждаются в звене.

Обучить ездового оленя тоже умеет не каждый. Для этого нужны определенные знания, опыт и немалая физическая сила. Хорошо обученный ездовой олень послушно выполняет команды оленеводов, надежен в пути.

Раньше в звеньях имелось по 40 и более ездовых. К сожалению, теперь только отдельные звенья имеют достаточное количество ездовых оленей. Пастухи предпочитают кочевать на технике и на лошадях. Хорошо, конечно, кочевать на вертолете, на «Буранах». Но жизнь заставляет вспомнить былое. Дороговизна технического транспорта, горючего, непостоянство в сроках обслуживания, сезонность поневоле обязывают оленеводов всерьез заняться ездовыми оленями. Олень — это всегда надежно и дешево.

Наш корр.

добавляют мелко нарезанную черемшу.
Быстро и очень вкусно. Попробуйте.

Салат из черемши

Черемшу очистить, промыть и мелко нарезать, немного посолить. Дать отстояться примерно около часа. Заправить растительным маслом. Отличное витаминное блюдо.

ЧЕРЕМША

Испокон веку не только эвены, но и другие народы, проживающие на Дальнем Востоке, Камчатке, использовали черемшу в пищу. В ней есть летучие вещества — фитонциды, витамины. Да и растя начинает едва снег сойдет, первая зелень. Не только человек ее употребляет на первых порах пока зелени мало — ее едят олени, медведи, другие звери. Молодая зелень всем годится. Еще ее употребляют в смесях — как-то добавляют к черемше сухую икру, туда же добавляют корень шеломайника. Этую еду мы ели во время Великой Отечественной войны. Вот так и жили, благо олени были личные.

Можно было съездить за черемшой в березники, если стадо паслось вдали от черемшаников.

И теперь черемшу эвены готовят впрок — солят, сушат. Сухие листья — отличная витаминная приправа к мясу, к рыбе и всяким другим блюдам.

М. ЧЕРКАНОВА.

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЧЕРЕМШОЙ

75 г картофеля, 10 г моркови, 10 г репчатого лука, 10 г масла (маргарина), 75 г черемши, 320 г мясного бульона или воды, соль, специи.

В кипящий бульон или воду закладывают нарезанный кубиками картофель, варят 10-15 минут, добавляют предварительно потушенные на сковороде морковь и лук. За 7-10 минут до окончания варки