СВЕТЛАНА ТАГЬЁК

ЯҚУҚ — *КРЫЛО ПТИЦЫ*

Записки журналиста о наследии эскимосов

Санкт-Петербург
Алмаз-Граф
2023

УДК 373:811.511.2
ББК 81.2 Эскимос-9
Т13

Книга издана при финансовой поддержке
некоммерческой организации
«Фонд социального развития „Купол“»

Перевод с эскимосского языка на русский *С. А. Тагьёк*

Тагъёк, Светлана Александровна.

Т13 Яқуқ – крыло птицы. Записки журналиста о наследии эскимосов. – Санкт-Петербург : Алмаз-Граф, 2023. – 103 [1] с. : ил.

ISBN 978-5-6050568-6-7.

В книге представлены основы этнопедагогики, этнофармации, национальной кухни одного из малочисленных народов Арктики – эскимосов, в состав которого входят этнические группы инуитов и каалитов (гренландцев). Как жили, чем питались, как лечились и воспитывали детей в древние времена? В книге публикуются интервью со старейшинами знатоками эскимосской культуры, традиций, обрядов, а также материалы, собранные автором, журналистом Тагъек С. А. в период с 1980-го по 2000 год.

Издание предназначено, прежде всего, для преподавателей школьной и дошкольной образовательных учреждений, эскимосской молодежи, родовых общин, общественных организаций. Может быть полезно исследователям, историкам, путешественникам и другим специалистам, интересующимся эскимосской культурой.

УДК 373:811.511.2
ББК 81.2 Эскимос-9

ISBN 978-5-6050568-6-7

© ООО «Алмаз-Граф», 2023
Все права защищены

Светлана Александровна Тагъёк

Автор фото *Александр Крымов*

Содержание

Введение ... 5

Натылӈут питутат аӷакаӄатки юпигыт. *Какие растения использовали эскимосы в старину* ... 6

Пагунӷит Айуам. *Ягоды Чукотки* ... 21

Самыӈ ныӄыкаӄсяӽтат юпигыт аюмирухлъяк. *Национальная пища эскимосов* ... 32

Аюмиӄ апыӽтусят таӷнуӽаӷнун натын аюмиӄ апыӽтуӷиӄсяӽтат. *Методы развития и воспитания детей в старину* ... 51

Лилиӽтутыт. *Пословицы и поговорки* ... 58

Скороговорки. *Скороговорки* ... 60

Ӄапшагналӷит наӷат. *Подвижные игры* ... 61

Налъуюхсяӷан. *Загадки* ... 61

Аюминыӷыт. *Бесценные рассказчики и сказители* ... 62

Мытыӽлъюхлъяк ынкам сикихаӄ. *Ворона и евражка* ... 64

Ӄатыӷъеӷаӽанкук мытыӽлъюгынкук. *Ворона и птенчик* ... 66

Мыкылӷиӽанкук апакуталӷик. *Бабушка с внуком* ... 68

Афсыӈаӽаӄ. *Мышонок* ... 69

Аӷнаӷаӄ ынкам аӷвыӄ. *Девушка и кит* ... 71

Уӈипамсюк апӽума Тыӈам. Ылъӈа Сиӷиныгмиӈуӄ. *Рассказ старейшины с. Сиреники Тыӈа (80 лет)* ... 72

Ӄуйилъхаӷыт кигми увалъяӈит. *О празднике оленеводов* ... 73

Уляпылъӽыт. *Спорт* ... 74

Рамкыт. *Кланы эскимосов* ... 79

Алигнаӽтуталя. *Шаманский язык. Шаманские традиции* ... 84

Юпигыт нунаӈит. *Эскимосские поселения с древних времен* ... 87

Мыӈтыӷапигат юпигыт. *Зимняя яранга эскимосов в старину* ... 92

Юпигыт сиӄлъюгит. *Эскимосская мясная яма* ... 94

Натылӈут инӷутыт малихтысӄаӄатки юпигыт. *Какие есть запреты* ... 95

Аюмиӄ сивунымта агани малихтыкат. *Традиции* ... 98

Приложение ... 101

ВВЕДЕНИЕ

Памяти деда Паӈаугье,
бабушки Илгыӈауын,
матери Аӈқаӈы.

Дорогие мои предки, вы завещали нам родной язык, традиции, искусство. Я, выросшая в эскимосской яранге, вскормленная традиционной пищей, в память о вас решительно настроена сохранить культурные традиции и язык теперь уже в рукописях и экспонатах.

Эскимосская культура, как и любая другая культура народов Арктики – особенная, и особенности эти объясняются в первую очередь природно-климатическими условиями. Неповторимая поэтичность языка, пластика танца, узоры орнамента на одежде – во всем этом заключается ценность эскимосской культуры.

Я очень много размышляла о том, как сохранить, хотя бы в бумажно-наглядной форме, культурное наследие. В процессе своей журналистской деятельности я попутно записывала на магнитофонную пленку и в блокнот рассказы старейшин об их жизни во времена *ныӈлю* (земляное жилище эскимосов), охоте, промыслах, изготовлении кожаных байдар, одежды, обуви, способах лечения, приемах воспитания, спортивных состязаниях, собирала рецепты национальных блюд.

Нравственный кодекс эскимосского народа и разнообразен, и суров. Историко-эволюционный смысл геокультурного воспитания состоит в передаче культуры человекосбережения в исконной природно-климатической среде обитания. Он заключен в этнопередаче фольклорного, культурного наследия.

Источниками для написания этой книги послужили также этнопедагогика, этнофармация, национальная кухня одного из малочисленных народов Арктики – эскимосов, в состав которого входят этнические группы инуитов и каалитов (гренландцев). Как жили, чем питались, как лечились и воспитывали детей в древние времена? В книге публикуются интервью со знатоками, материалы, собранные мною в период с 1980-го по 2000 год.

При подготовке к изданию данной книги автор опирался на материалы книги «Земля эскимосов». Выпуск I. «Съедобные растения» (Авторы Л. И. Айнана, И. А. Загребин, 1994/1997).

В книге использованы рисунки *В. Кавры* и *Р. Вамингу*, фото *С. Исаковой, И. Исаковой*.

Самое деятельное участие при формировании книги принимали эскимосы: *Аӈқаӈа, Тыӈа, Умқаӈауын, В. Выйе, Уамия (Аляска), Сайуақ, Тыӈаӈа, Пётр Напаун, Тули, Ю. Пухлюк, Светлана Исакова, Аӷнаӷаҳпик, Акульми, М. В. Аягуткаӄ (с. Уэлькаль), Г. Алексеева*.

Светлана Тагъёк

НАТЫЛӇУТ ПИТУТАТ АҒАКАҚАТКИ ЮПИГЫТ

Айуани ныкӈунани юк каялилъыкуӄ. Лялюрамкыт матынлъю ныкыпигмыӈ наӷигалӈут паныӷнаяӽтут, акмакын ныкмыӈ тагинъаниӷяката.

Игиӷумаӈа игакуӷналюки питутат ныӷакыхкаӈит, аӷакакыхкаӈит аюмиӄ юпигыт. Тамакын ныкыкыхкагуӄ наӈиӽакаӷ Аӈкаӈа, ататака сивуӈаӷми Укыӈлиӷаӄ, апака Паӈаугье, ныӈьюка Илгыӈауын. Лъяӷаӈхуа сиванлъыгуӽлъютыӈ авиӷускат. Аптыканка иляӈит атиӽтухтыки.

Ататама Укыӈлиӷам, кияӽтыкам Номыми, аликам Пугугилыӷми киӽками Сивукаӄ, уӈипаӄ апӽума хуаӈамнун: Иляӈани икусимит тувами аӈьяӷниӽтыт. Куля аӷныӷыт сикум кайӈани каваӽтамат. Ныкыпигмыӈ ныӷигасякумыӈ, пилюгупигисякумыӈ, паныӷнаяӽтут налини ӽунаяӽтут. Ынкам юпигыт апыӽтуӷакит аӈлинӽат ныкыпихтукаюгускылъюки ынкам саӷнакаюгускылъюки ныӷьяӽкат питутаӷит нунивагым. Лисимаксяӽкакаси натылӈут питутат ныӷьяӽкауат. Натылӈут аӷаксяклъыгуат.

Тауатын уӈипамсюгусиматӈа юпилгутыма, апкуӷаӷаксямки. Иляӈит алаӈгунатун авиӷукускат. Сӽакун наӈиӽакаӷа Аӈкаӈа, ныӈьюӽакаӷа Илгыӈауыӈ нуналгутынка Тыӈаӈа, Тыӈа, Умкаӈауын

КАКИЕ РАСТЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАЛИ ЭСКИМОСЫ В СТАРИНУ

На мысль собирать материал о национальной кухне, медицине, педагогике натолкнули меня моя 85-летняя мама и двоюродный дядя Укыӈлиӷак, который жил в Номе на Аляске. До глубокой старости они готовили в основном блюда национальной кухни и лечились народными средствами. Может, в этом и заключается секрет их долголетия...

Действительно, издревле северяне сами добывали и заготавливали пропитание. Несмотря на то что Чукотка – суровый край, мы никогда и мысли не допускали о том, что нам нечем питаться, что нет витаминов. Все это есть. Нужно только знать о тонкостях жизни на Крайнем Севере и передавать детям и внукам знания: о том, какое растение съедобное, а какое – лекарственное, о том, как обеспечивать себя растительным и мясным питанием в зимнее время, ведь жизнь в экстремальных условиях Севера требует калорийной пищи.

Нынешнее поколение коренных жителей Чукотки должно обязательно сохранить знания о съедобных и лекарственных растениях, полученные ими от своих предков.

Вот что мне рассказали мои сородичи Умкаӈауын и Тыӈа,

Растительность Чукотки

ынкам иляӈит углялӷит. Талгуа аласкаӷмит юпигит – Уамия, Тони, Аӈиӈигалӈуӄ, Лыграӷаӄ, Тапҳаӷми, Акилӷуми, Акульми иляӈит. Ылъӈит ныӄыпигмыӈ ныӄыкыхкат, лъяӷанхуа аӷьюҳлъяглютыӈ авиӷускат.

Уӈувалюни **Умӄаӈауым** пикаӄаӈа. Лъӈа аватминуяҳтуӄ.

– Углялӷи ныӄыпут питутаӄ ныӷнаниӷаҳпут. Хуаӈа аӈликагуӈа ныӄыпик ныӄыклъюку. Нунивиӄсяҳтукут угляӷлюку уксюҳӄуткаҳӄамыӈ. Нунивинаӄнымта ысныӈани найвам саӷнаснаниӷаӄинкут. Тыспагани уяваҳпани гаӷаӄсяӷит ӄувыхсит, ауатаҳпахкун канаҳӄутаӄлъюки. Аглыӄыҳлъягьяӷат тана. Ӄаюҳлъягӈуӄ тыпаӈаныӈ нунивагым наӷунъыӷмини, иӄалъюк кымгисӄуаӷаӷаӄуӄ.

Икиуан ӄуйӈим ананыӷминигу ӄайӈа сикуӈан найвам амалъыӄа к сожалению, ныне покойные. Первая родом из села Аван, вторая – из села Имтук. Обе дожили до глубокой старости и знали, как правильно питаться в суровых условиях Крайнего Севера. Они всегда стремились сохранить традиции своего народа, поэтому были несказанно рады, когда смогли поделиться со мной несколькими способами заготовки растительной пищи и применения северной растительности для лечения тех или иных заболеваний.

Умӄаӈауын: Родом я из села Аван. Жили мы на косе, чтобы быть ближе к морю. Жизнь эскимосов всецело зависела от моря. Оно нас кормило и одевало. По другую сторону косы – озеро Аван. Сейчас это озеро снабжает питьевой водой поселок Провидения. Когда-то озеро Аван было

Горец. Кувыхси

кымгиғакуқ иқалъюк. Матын алңунак иглыхтақылғит улъхитат алъяхинат. Мысиххусихпагним ифлъяста углялғи иқалъюк налини палясиста. Итыгам питутам нагулъха каялиқ. Уин хуа алъяхинақ ныгъяхқақ ағакахқақ тугуяқлъыгуқ нунамың.

богато рыбой. Мы очень бережно относились к озерной рыбе.

На косе нет растительности. Чтобы заготовить на зиму съедобные и лекарственные растения, аванские женщины ставили палатки или летние яранги в поселке Урелики. В период сбора листьев, кореньев, ягод и жили в этих ярангах. Но собранные травы не разрешалось перевозить на байдарах через озеро, ведь от запаха растительности рыба могла похудеть или изменить место нереста. Так что женщинам приходилось на себе тащить заготовленные растения по суше или оставлять на время у родственников и знакомых, живущих в Уреликах. Щавель варили тоже вдали от озера, а посуду из-под него оставляли на месте сбора.

Сейчас вот сетуем на то, почему в озерах рыбы стало меньше, а кое-где и вовсе она пропала. Нарушение даже такого, вроде бы нелепого, запрета – одна из роковых причин. Раньше по озеру и оленей не разрешали перегонять. Моча, помет, запах оленьего стада приводила к пропаже рыбы. Почему стало мало рыбы? Из-за нарушения традиционных, выработанных поколениями правил. Сейчас ведь ездят по озерам вездеходы, машины и другая техника.

Тыңа: Мы к мясу относились бережно, потому что в поте лица оно добыто. На зиму сушили внутренности морзверя. Жир складывали в емкость (в желудок

Сҳақун қувыхси хуа лыган нагуюхатаңаның ныҷақат. Аумун мысиҷақлъюки ыхтыкулиҷлюки. Қувыхси угляҷлюку саҷналюку гаҷақат. Аюмиқ тагани ыслъятми хлъюңлъяҷглютың гаҷақсяҷат қувыхси. Пылимьягунъыҷаку укихтақат қулмысин, ныңлисиҷақат. Тахкын укималъыхтуқамың путарагмың қалюлюку, нивуҷақат акмагутамун. Аюмиқ қантақақсаҷит ауатаҳпагыт. Мыся қувыхсим алъқимаңляҷақат. Атиҷақат тана алъқимақ аслик. Қуйңим ауакун уҳыслъюку влъягуа, қалъякулҷимун мысянун қувыхсим кувақат. Тахкын авыкыңылътақақ тунуқ канаҳтақат тауавык алъқимаҷъяҳқамун. Углянҷани мыся қувыхсим афлъыңакақат ныңлыкыгми. Ухкытусиқақат налини маңтапигыт тауани қугисиҷақит. Иляңита тауатын мыҷақит. Сихлъыхини аҷаңуқ.

Қувыхси аюмиҳаның аҷакақат ақсялъиқныҷмихни қилъют ақнинҷата. Киныңлъяҷглюки қувыхсит. Тахкын тугақит 20 грамм атасимун тамлямун. Қалъякутыстақит 10 минута. Мыҷақит атасиқ алъқутақ пиңаюның налини талъиманың, атасими аҷныҷми.

Сюңақ анысқылъюку қувыхси аҷаңуқ тыңухлъиқылҷини (при желтухе). Атасими аҷныҷми мыся қувыхсим атасиқ алъқутақ кувикақат авнық, тамлям има. Итагнаҳтуқ қувыхси ахтукылҷини қысилъҳини.

Ныкыкақит ынкам аҷакақит ауқит қувыхсим. Сиклъяҷглюки амуляҷақит қувыхсим аукит.

морзверя или пых-пых – поплавок из шкуры нерпы).

Также заготавливали разную растительность, корни.

Щавель арктический (кувыхси) собирают в большом количестве. Затем, перебрав, добавляют воду из расчета 1 литр воды на 3 килограмма растения и варят на медленном огне в эмалированной посуде. Готовность проверяют так: берут листик и мнут пальцами. Если листик легко превращается в кашицу, значит готово. Когда щавель остынет, его двумя руками или дуршлагом перекладывают в другую эмалированную посуду.

На рассоле щавеля можно сварить кашу, например, манную. Как раз в августе начинается осенний забой оленей на одежду

Сиклъяӷлюку икуӄаӄ нуна пыӷусӄаӄат, инӄун алъя питысӄылъюку ӄувыхси.

Калӈагмун канаӽтаӄит сиклъаӄат. Иляӈит киныӈлъяӷаӄит. Аӷакакит ама. 20 грамм кагимӄуӄаӄ акуа ӄувыхсим кувикаӄат атасим тамлям има мыӄ. Ӄалъяӄутыстаӄат. Ныӈлисиӷлюку мыӷаӄат атасиӄ алъӄутаӄ пиӈаюныӈ аӷныӷми. Мамнаӽтуӄ тана пупилыгни.

Уксюлъӄусиӄ таӈиӷаӄут ситывакӈлъютыӈ ынкам аӽтыӄакӈлъютыӈ ныхсям ныӄаӈаныӈ уӄаныӈ.

(угмытаӷалиӄ). Вот со свежей кровью и салом получается полезная, сытная похлебка на соке щавеля. Чтобы приготовить это блюдо, берут полстакана оленьей крови, в ней размешивают 2 столовые ложки муки. В кипящий рассол щавеля, постоянно его помешивая, вливают кровь с мукой. Сдабривают кашу мелко нарезанным салом оленя. Иногда вместо сала добавляют сахар. Получается очень вкусно и полезно.

Рассол щавеля также можно закрыть в банки и подавать к мясу.

Сочный лист щавеля – одно из первых весенних растений, употребляемых в пищу. Он хорош и в обычном супе, и в зелёных щах, и как начинка для пирогов.

Щавель издавна применялся как средство, улучшающее пищеварение, уменьшающее гнилостное брожение в кишечнике. Иногда сок щавеля употребляли для борьбы с диареей, особенно у детей. Отвар готовили так: 20 граммов щавеля кипятили в стакане воды в течение 10 минут. Принимали по столовой ложке 4–5 раз в день.

Как желчегонное средство щавель помогает при желтухе и других заболеваниях печени. В день надо выпивать 1–2 чайные ложки сока, отжатого из листьев и растворенного в половине стакана подслащенной воды.

Хорошо действует и отвар листьев как кровоостанавливающее средство при кровохаркании и других кровотечениях: 1 ст.

ложку залить 20 ст. ложками воды. Кипятить на паровой бане 15 мин. Принимать примерно по трети стакана 3–4 раза в день до еды.

Настой листьев, которые собирают в августе, помогает при стоматитах и простуде. Берут 1 столовую ложку листьев (можно также взять и корни щавеля) на полтора стакана кипятка, кипятят на паровой бане на слабом огне 20 минут. Употребляют по столовой ложке 3 раза в день. Полость рта необходимо полоскать до и после приема пищи при воспалении слизистой оболочки.

Травы и корни малого щавеля использовали при болях в пояснице и ломоте в костях и суставах. Столовую ложку травы или корней кипятили в полутора стаканах воды в течение 30 минут, затем настаивали 1 час и пили по 2 столовые ложки 3 раза в день.

Корни щавеля тоже употребляют в пищу, полезны они и в качестве лекарственного средства. Их собирают в конце августа, а в восточной части тундры – в сентябре и октябре. Корни щавеля выкапывают с помощью специального приспособления, после чего лунку аккуратно засыпают. Бережное отношение к суровой земле окупается сторицей.

Из высушенных корней щавеля готовят отвар, улучшающий обмен веществ, укрепляющий организм. Примерно 20 граммов корней кипятят в стакане воды. Применяют по 2 столовые

Кипрей (Иван-чай). Аӈукаӷ

Аӈукаӷ. Тана питутаӷ таӈиӷаӷат нагунҳалюку кавыӈгум слъываганыӈ ситывиӷлюку ынкам уӄулиӷлюку. Аӈукаӷ киныӈляӷлюку аюмирухлъяк салин ӷайилъюку ӷаюӷаӷсяӷат. Сяма аӷакаӷсяӷат. Мамнаҳтуӄ кимун алъяпытӷа аҳсяӄуми. Амалъыӷа ӷаваныӷмыӈ аҳтуныӷмыхни унугми ынкам пупикымлыӷами ама ложки 3–4 раза в день перед едой. Настои и отвары корней иногда используют в качестве примочек при кожных заболеваниях.

Корни щавеля также заготавливают в большом количестве на зиму. Зимой, когда добывают первую нерпу, замораживают жир, печень и мясо, корни очищают и едят с жиром, мясом или печенью.

Щавель арктический используется и для приготовления красителей.

Кипрей, или иван-чай (аӈукаӷ) так же, как и щавель, заготавливают на зиму. В летнее время его едят с икрой рыбы и жиром нерпы. Некоторые люди добавляют иван-чай при квашении *нунивака* (или родиолы розовой, которую еще называют «золотым корнем») для употребления в пищу зимой.

аӷаӈуӄ. Кагимлыӷуаӷаныӈ аӈукам ифкаӽӄуӷвикаӄит кит налини питутаныӈ сапаӄит ынкам имгутаӄит. Мамнаӷниӄат. Атасиӄ алъӄутам има кувакат атасим тамлям иманыӈ калъякунӽаӷмыӈ. Атасиӄ алъӄутаӄ мыӷакат пиӈаюныӈ аӷныӷми.

Нунивак. Тана питутаӄ ынтаӄун хуавымун лисимакат ынкам саӷналюку ныӷакат. Танӄими лъӈаӷвигми (июнь) саӷнаяӽӄаӽтаӄуӄ нунивак. Нагунӽалюку таӈиӷакат ынкам ӄугисиӷналюку саӷнаӽлъягакат. Авуӷакат малъямыӈ тахкын авгуӷакат сюкалъюку мысюӈысӄылъюку. Аюмиӄ тагани кывитхун канаӽтаӄсяӷат. Матын акмагутакун налини аӈиӽуталыхкун ӄулмыситыӽлъякун, ӄалътакун. Тауатын ӄугисиӷакит. Умгакит. Сивукун сямыӈ сяплъюки ӄайӈакун уӄихтулӷимын уйӷагмыӈ ӈихтакит. Уйӷак тана ӷывсиӷуаӷлюку.

Ӄугахныӷмини нунивак мысюӈыӽлъягакуӄ. Ыннаталь тауа синумун ныӈлыкыгмун атыӽтакат. Нунивак аӷакыпихтыкакат аюмиӄ тагани аӷаӈилъюку таӽтаӈилъюта.

В народной медицине кипрей – сильное противовоспалительное средство, особенно хорошо помогающее при язве желудка. Также он применяется при бессоннице, золотухе, воспалении уха, слизистой оболочки полости рта и носа. Порошок из листьев кипрея показан при лечении ран, но можно прикладывать к ранам и свежие листья.

Также кипрей используется как копорский чай. Раньше местные сушили его и использовали для заваривания: одна столовая ложка сухого иван-чая на 2 стакана кипятка, пить по 1 столовой ложке 3–4 раза в день. Можно заваривать в термосе на ночь.

Листья ***родиолы розовой (нунивак)*** коренные жители Чукотки очень ценят и любят. Особенно полезен первый сбор, который стараются употреблять в пищу как можно чаще. В конце июня, а в восточной части тундры в начале июля начинается сбор листьев родиолы розовой. Их нужно успеть собрать до появления желтых или тёмно-фиолетовых цветков, то есть пока листья сочные и нежные. Собирают их в большом количестве.

В старину для квашения этого растения заранее готовили специальную посуду, ведь тогда не было привозной эмалированной посуды или деревянных бочек. Для этого брали старую изношенную обувь с высоким голенищем из нерпичьей шкуры, отрезали нижнюю

Родиола розовая. Нунивак

часть, стирали и обрабатывали. Затем одну из сторон закрывали круглым полотнищем из нерпичьей шкуры. Получался «бидон» небольшого размера.

Если семья большая, то требовалась емкость побольше. Тогда нерпу разделывали «чулком». С головной части снимали шкуру, обезжиривали, стирали, выделывали. Получался небольшой бочонок, как его называли эскимосы «ауатаҳпак» или «пых-пых».

В качестве посуды для заготовки листьев родиолы розовой годится и желудок моржа. Сначала скребком вычищают внутреннюю часть желудка, затем несколько дней вымачивают желудок в воде, ежедневно меняя воду. После этого желудок надувают и высушивают.

В настоящее время для заготовки листьев родиолы розовой используют ведро или большую кастрюлю, обязательно эмалированные, а также деревянную бочку (железная не годится).

Прежде чем поместить листья в посуду, их перебирают, отделяют мусор и шинкуют. Собранные листья советуют обработать в тот же день, поскольку они «варятся» в собственном соку и могут за ночь пожелтеть.

На 3 килограмма листьев берут литр воды. Если листья не очень сочные, то их заливают полутора литрами воды. Затем их нужно придавить гнетом, для чего можно использовать вымытый булыжник.

Обычно на следующий день эта масса оседает, и тогда вы должны снова сходить за растениями. Попутно нужно собрать для добавки малый щавель и мертензию морскую (*мытҳаґрак*). Обычно они растут на косе, стелются по песку.

Нунивак, подобно капусте, квасится три дня в теплом месте. Затем посуду выносят в кладовку. Перед заморозками из нее выливают лишнюю жидкость, чтобы не повредилась эмаль. Рассол родиолы розовой можно пить: он очень полезен.

Весь зимний период родиолу розовую местные жители употребляли в пищу. В замороженные листья добавляли толканину из нерпичьего свежего мяса или печени и толченый жир.

Издревле эскимосы готовили лакомства из родиолы розовой. Так, на 1 килограмм квашеных листьев брали 100 граммов костного мозга или оленьего сала и сахар по вкусу. Листья мелко нарезали, костный мозг оленя или сало растапливали на медленном огне, после чего остужали, но не доводили до затвердения. Затем заливали листья жидким жиром, добавляли сахар и хорошенько перемешивали, после этого оставляли в холодном месте. Блюдо готово к употреблению.

Родиола розовая очень ценится в народной медицине. Издавна чукчи и эскимосы заметили, что листья, сок и корни бодрят и регулируют кровяное давление.

Сақлъягыт-акуит нунивагым налҳунаҳтут қинуюлғини. Пағьюлғит нынығмыхни нунивагмың пыкугақут. Сяма ауит асивақаюгыт налини қулвақаюгыт нунивагым питутаның, акуаның налини мысяның нынығмыхни игиғақыфтуқ ауым иглыҳтылъҳа.

Углялғит аңлинҳат юпигыт, қуйилъхағыт кукшиқақылғит нунивинығмың, қувыхсим галыҳқа ынкам қуқуңақ натын нығылъыҳқа.

Ағнат алъяҳинатун нунивиқут. Хуаңа наңиҳағма уңипамсюгусимаңа, аюмиғңуқ тагани калңахкун нунивиқсяҳтут. Калңагыт тамакут улимақсяғит кыплъюки утуқат камгыт тахкын ығвигуағлюки рыпаль аҳсюҳқуаслъюки, киныңлъяғлюки алъюңиғақит.

Қувыхси сағнақат сялин қувыхси анағустыхпынан. Қувыхсит гағлюки, ныңлисиғлюки аюмиқ тагани ақсяҳқуанун айвығым (сиғнақ) канаҳқутақат. Сивукун аҳсяҳқуа айвығым кылигағақат, киныңлъяғақат. Налиғмың иляңит ауатаҳпагмың қантақақсяҳтут. Ауатаҳпагыт тамакут улимақит хуатын. Ныҳсям амира насқуан туңаңаның қапиқат. Укмаңиғуағлюку, ығвигуағлюку амирақ киныңлъяғақат. Аюгилңуқ қантақ алъхығақуқ.

Аюмирухлъяк тагани танпыҳмың улиматақсяҳтут нуниватаҳқамың ынкам қувыхсилғутаҳқамың. Қипат укинимун улимақсяғит йвалюңаның ағвығым. Лъяғанхуа лъңағигатут тауатылңут қантаҳқат. Усқалғит акмагутаҳсюгнилңут қантаҳқат улимақит тауатын.

К сожалению, в настоящее время ***корни родиолы розовой (сақлъяк)*** выкапывают варварски, что грозит их полным уничтожением. А ведь это основной источник витаминов для жителей Крайнего Севера, которые готовили сытное, полезное, богатое витаминами блюдо, заливая корни родиолы розовой жиром морзверя.

Иляӈит нунивикамыхнун илятаӄит палъяӷаӷмыӈ мытҳаӷрак. Тауатын уксҳӄуткаҳӄаӄ апыӷиӷаӄат.

Ӄукуӈаӄ. Тамана питынҳалюку саӷнаӄат, упынӷаяӷалюку ӄукуӈат таӈиӷаӄат. Ынкам уӄфилъыгат ӄайӈит иклъюки ама таӈиӷаӄит ситывалиӷлюки, уӄулиӄлюки. Упынӷами нагунҳалюки ӄукуӈат кагимлъюки акутаӈлъяӷаӄит. Унакынҳам ныҳсям алӈунак айвыӷым ауаныӈ ынкам мысиӷмыӈ акутаӄит. Игуӷмылъюки акутаӄит. Ныӷъяҳҳаӄ ныӄниҳтуӄ.

Карликовая береза и ива (уӄфилъыгат) тоже служили источником пищи. Листья и молодые побеги ивы – любимая «зелень» коренного населения Чукотки. В свежем виде они содержат больше витамина С, чем апельсины. Ранней весной собирали ветви, снимали с них кору и ели с мясом и жиром. Сочные, очищенные от коры побеги ивы

Карликовая береза и ива.
«Земля эскимосов». Выпуск I. Съедобные растения. Л. Айнана, И. А. Загребин, стр. 47

Ағнат укфилъыгамың қысюграғакут кукуңалыгмың. Ағналъкуалғыт рамкыми сипыхтикут кукуңамың. Қантамун канаҳлъюки қайңакун сапакит кукуңитның камгуағым ынкам нихтакит самың укихтулғимың. Тамакут ыстухкуағыт ыслъями киныңлъяглюки кукакит. Аюмик тагани кугисягакут. Ынкам уңагак қысюграгаклъюку кусиғаксяхтут. Сяма тамана уңагак сағнаҳлъягаксяғат натитмун макакутңулюку.

Кукуңат ынкам акут ныкниҳтут сяма югусимун ағаңут. Апҳакит ученыт углятук витамина С кукуңами талгуа апельсинымың. Аюмик тагани кукуңат ынкам акут мысиғмың кувиклъюки тугмахтаксяғит. Мулюлютың лъяғанхуа навигатыфтут.

Пикут сивукун аспирина улимаюхакакат қайңаның укфилыгағыт. Кимун мамыстикаюгук. Тамана сяма глюкозалгук, аскорбиновым кислотаңаның. Қалъякутыслъюку мыккун қайңа укфилыгам ағакакат сихныгмыхни, пуклъыганыгмыхни, ныкқуаҳлъикныгмыхни, иҳсялъкаҳлъикныгмыхни, иңкаҳлъикныгмыхни. Сҳапагумат нанғикулюку акуа укфилъыгат. Ахтукылғинун ағаңук. Мыся укфилъыгам нуямун пинитун нагунаҳтук ынкам маңалъкут икакут кымганың наскум. Кагимлъюки акут ынкам тахкын тугакит ими малғук алъкутак авнык литырмың. Мыгмың кувиклъюку қалъятакат 10 минута, ныңлисиглюку нуят аңиҳакит қулинъакныгмыхни.

имеют сладковатый вкус, их можно есть как сырыми, так и специально приготовленными. В июне, когда листья еще молодые, сочные, из них делали блюдо, похожее по густоте на пюре. Готовили его так: 1 килограмм свежих листьев березы или ивы прокручивали в мясорубке (раньше, когда не было мясорубок, мололи листья двумя китовыми позвонками), в полученный порошок добавляли полстакана свежего топленого нерпичьего жира и полстакана свежей крови морского зверя или оленя. Тщательно перемешивали. Получалось вкусное и полезное пюре из листьев.

Если листья и побеги залить жиром морского зверя, то можно употреблять их в пищу всю зиму.

Также листья употребляли с рыбьей икрой и жиром. Заготавливали на зиму в большом количестве. Клали в эмалированную посуду и придавливали прессом. Зимой ели с мороженой печенью морзверя, жиром.

Все виды ив съедобны, но лишь некоторые из них приятны на вкус. Обычно предпочитают иву аляскинскую.

Листья ивы можно отличить от других берингийских ив по довольно большим темным листьям, нижняя сторона которых покрыта коротким густым белым пухом. Соцветия у них обычно крупные и появляются очень рано.

Многие национальные культуры открыли для себя ценность ивы как лекарственного растения.

Амалъыкъа ауатаҳпахит кукуңам итагнаҳтут ағаңулютың. 10 процента икнъақытуткылғи ақимля 100 граммымун катагақит 10 грамм ауатаҳпахат. Тахкын 100 граммым има тамлям кувикақат атасиқ алъқутақ ынкам туфтақат. Тана ағаңуқ хтугьюлъыҷми налини иҳсяқуқ фсюгунъыҷаку. Иляңита таҳтат ағакысқақат ималыгмың пупихтанҷата.

Нықыңлъялъық нунивагмың алъяҳинақ кияҳсяҳтуқ аюмиқ тагани. Сҳақун алъқыхкамың гаҷлюки, кагимлъюки, мысилиқаҷлюки акутақсяҷит. Палъқумся саҷнаҳлъягақсяҷат тутмаҷуаҷлютың. Афсыңат уксюҳқуткаҳқамың, ауитугақ, саҷнаҳлъягақут, нунам илювани кахпагақлъюки. Кумлятфагилган тутмаҷуалъхыт налъкутақут тамакын ынкам нусюгутақут кияң палъқумсямың. Сивуңамылңум аҷналъқуаҳам АКУЛЬМИМ пыкхунилюки атимит. Уксюми мугалңут гунастун ныҷақит. Ынкам гаҷлюки, плимыслъюки акутақит. Тана қайя влягуалиҷлюку алъқималиҷақат.

Алъяҳинақ питутақ, акуқ уксюлъқусиқ нықыкақат ағакуман ***қулъикақ, унатақ, қусыма***.

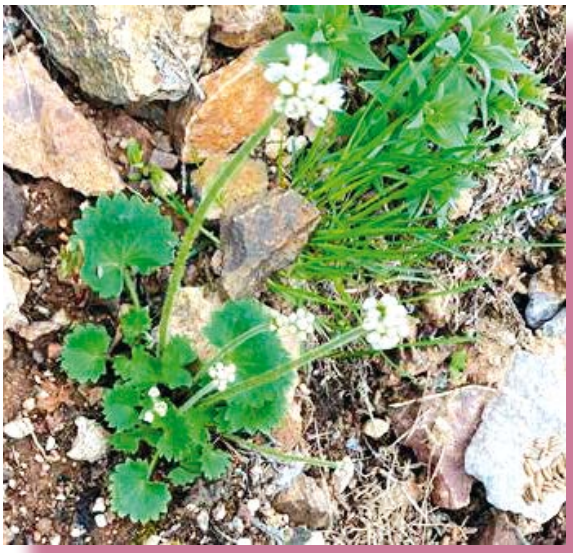
Аюмиқ юпигыт нықыкақат **амълюқирақ**. Кияң кувикақат мысипигмың. Уксюми кумлятақ, ныфкурақ, ныка ыхтықиҷақсяҷат амлъюқирамың. Нунивиныҷмыхни амлъюқирақ илятақат.

Так, первоначально аспирин был получен из коры ивы. Кора ивы – эффективное противовоспалительное средство. Кроме того, что ее употребляют внутрь, из коры делают мази для лечения осиных или пчелиных укусов.

Кора ивы содержит дубильные вещества, гликозиды, аскорбиновую кислоту.

В народной медицине отвар коры ивы употребляют как вяжущее средство при поносах, как жаропонижающее средство, как антисептическое средство для полости рта при воспалении десен, а также для очищения воды от бактерий, при остром ревматизме, малярии. Кора ивы входит в состав потогонных чаев. Отвар коры ивы применяют в основном при лихорадке вместо хинина, как желчегонное средство при катарах желудка, заболеваниях селезенки. Готовят отвар так: одну столовую ложку коры заливают стаканом воды и кипятят 10–15 минут. Принимать нужно по 2 столовые ложки 3–4 раза в день перед едой. При воспалении почек применяют отвар из мужских соцветий ивы (сережек). Иногда это может оказывать глистогонное действие.

Крепким теплым отваром коры моют голову от перхоти, при зуде кожи головы и выпадении волос два раза в неделю. Для этого берут 2 столовые ложки коры, варят в пол-литрах воды и процеживают.



Камнеломка. Амлъюқирақ

Порошок из коры ивы наносят на поверхность раны как кровоостанавливающее средство.

Клинические исследования показали положительное действие 10%-й спиртовой настойки: 10 граммов сережек ивы на 100 граммов водки или спирта, или водного отвара. Одна столовая ложка на стакан кипятка при неврозах, тахикардии.

Некоторые врачи советуют применять при пузырьковой экземе. Применяют попеременно ванночки из отвара березовых почек и коры ивы.

В старину эскимосы употребляли в пищу растение под названием ***каменоломка (амлъюқирақ)***. В основном его заливали топленым жиром морзверя и в зимнее время ели со строганиной и сушеным мясом. Также каменоломку добавляли при квашении родиолы розовой.

Собирали корни ***новосиверсии ледяной (қулъикақ), горца трёхкрылоподобного (пыкхыт / палъқумса), копеечника*** (чукотское название – ***унатақ***) – очень сладкие корни. Их тоже заливали жиром на зиму.

Новосиверсия ледяная (штанишки) – қулъиқа. Преимущественно горное растение. Живые корни, мощные, с наростами, похожими на штанины. Используют от тошноты.

Корень горца трёхкрылоподобного – пыкхыт (палъқумса) – обладает хорошими вкусовыми качествами, сладковат, напоминает по вкусу морковь.

Копеечник (унатаӄ) – травянистый многолетник с толстым, длинным корневищем.

До наступления заморозков пожилые женщины уходили в тундру на поиски «мышиного клада». Как правило, женщины знали такие места, но нужно было «нащупать» клад ногами. Не каждая могла найти клад. Но если он попадался, то семья обеспечивалась надолго витаминами тундровой растительности в виде разных съедобных корней и ценных лекарственных растений.

ПАГУНҒИТ АЙУАМ

Айуани тамаӈани нунивагми пагунҒапик кияхтуӄ. Аюмирухлъяк кияӈ пагунҒапик саҒнаӄсяхпытат. Схаӄун аҒнаҒахалюӈа Сигиныгми кумлясиҒвиӈлъяҒналютыӈ нуна ӄамавык лягумат.

НыӈлюкувинҒаялҒи, ынтаӄун, сайгу акурамат. Тауани налъкумат сягныӄ ималык ***пагунҒапигмыӈ***. Тахкын сисягуинахтуӄ сивунылут пагунҒамыӈ ныӄыкыхкафтут. Танӄими августами иуырӈам аклъяҒахтылъханун пагунҒапик инҒуаӄат. Номыми схаманка юпигыт инҒулҒит кумлясиман пагунҒаӄ. УксяӄыстанҒаку инҒунахтаӄа. Аюмиӄ тагани саӄарыӈилъюку уксюхӄуткахӄалюку тугмахтаӄсяҒат пагунҒапик

ЯГОДЫ ЧУКОТКИ

Несмотря на суровость Севера, здесь тоже произрастают ягоды. Кто не ленив, тот сможет запастись полезными ягодами на всю зиму. Эскимосы считали, что «шикша и брусника для лечения, морошка и голубика для лакомства».

В восточной части чукотской тундры собирают в основном ***шикшу (пагунҒапик)***. Пора сбора шикши совпадает с сезоном забоя оленей для получения тонких шкур, которые идут на пошив кухлянок и штанов. В это время, в конце августа, мясо оленя наиболее полезное. Бульон из мяса летнего оленя очень сытный и имеет зеленоватый оттенок: все внутренности такого оленя как бы напитаны летней сочной

Шикша (водяника)

китмик, ақавзик. Сюғақ қагығьюгумалғи ынкам сағнанҳалюку кияӈ нығақсяғат.

Пагунғапик ынкам китмик акмагутакун канаҳтаксяғат. Ақавзик малъиҳсяғлюку, катаглюку қантамун налини акмагутамун, кувикақат калъяқуҳтыкамыӈ мығмын ныӈликамыӈ. Қайӈа ақавзигым сапақат камгуағмыӈ. Қайӈа камгуағым уқугым сапақа. Якуқлъюку тана ауитақат, қылъпыҳнығмыхтыху умитақ. Камгуағым асиӈани ақавзик лъяӈақа сағнанҳақ. Мыся қугаграк нықнилғи.

Акумыҳтиқут тыӈугакун қуйӈим, нығуфкакун питийыкун, растительностью тундры. Кровь оленя, собранная в этот период, используется для квашения, заправки супов и так далее.

В блюда из печени оленя, мозгов, в похлебку из оленьей крови как раз и добавляют шикшу.

Печень и мозги отваривают, затем толкут или пропускают через мясорубку, солят по вкусу. Добавляют жир морского зверя, в настоящее время можно добавить и растительное масло. Все тщательно перемешивают до получения паштета. Получается вкусное блюдо с ягодами.

Шикшу можно таким же образом добавлять в икру рыбы или кровяную кашу из муки.

В народной медицине шикша также незаменима. Водочную настойку или отвар травы шикши использовали при головных болях, общем утомлении, параличах или как противоцинготное средство. Настой оказывает успокаивающее действие на центральную нервную систему. Также его используют при заболеваниях почек и при сибирской язве.

Собирают надземную часть растения во время цветения, сушат в тени в хорошо проветриваемом месте.

илъқуакун айвыҕым, маклъягым, слъывахкун ынкам вляуакун. Сивукун тыӈугыт гаҕақит. Тахкын пылимтақит.

Акутақит мысилиқаҕақлъюки. Ныҕуфка, питийя/ауаныӈ куйним улимақат ынкам тиулята акумыҳтисиқақат уксяҕми, туқутиныҕмыхни. Слъывак қагыҳқуглюку, акулъюку акумыҳтисиқақат.

Утуқаниҳтыкақ илъқуа айвыҕым ныҳқуаҕиглюку ихымыӈ плимтақат тахкын уқаҕусиҕақат мысипигмыӈ. Акутақат, қылъямрук нусюграҕақлъюку.

Ныҕуфкат тугуақит нанқыӈаныӈ қуйӈим. Влягуа мыҳқун акулъюку ынкам ныҕуфкалиҕлюку иулыӈ қиплъыҳсиман, қалъякутыстақат. Мугамсюгнилӈуҕмун алъқимамун катагақат пагунҕақ ынкам акумыҳтақат.

Тиулат улимақат нутаҕақ ауаныӈ қуйӈим. Амалъықа вляуалиҕлюку қиплыҳсиман қалъякутыстақат. Ныӈлисиҕлюку акумақат пагунҕапигмыӈ. Ама уицыныкун акумыҳтақсяҳтут. Тана – утуқаҳтыкақ туӈуя. Нықаӈа ныҳқуаҕиглюку, плимыслъюку, мысилиҕақлъюку акутақат. Такуагун акумыҳтақат пагунҕақ. Пагунҕапик пивагнаҳтуқ ақавзигныӈ, сюҕаныӈ.

Уксюҳқуткаҳқалюку сяҕнаҳлъякаюгат. Қаюҳлъяк қагыныҳлъюк.

Пагунҕапигыт аҕаӈут. Уҳныҕмыӈ аҳтуныҕмыхни ныҕақут.

Ақавзик. Тана пагунҕақ аҕуюгумақ сяма уҟугьюгумақ. Ынкам аюмиқ инҕулюку, тауанистаҳақ ныҕақат. Иуырҥа сиванлъыҕыт уҥипамсюгусиматҥа ақавзик аҕувагилган угляҕлюку сяҕналюку кывитамун налини акмагутамун канаҳлъюку, кувикақат киуым мыҕаныҥ. Ныҥлыкыгмун тугмахлъюку нықыкақат.

Морошка. Ақавзик

Морошка (ақавзик) – любимая ягода. Раньше эту ягоду тоже собирали в большом количестве. Так как не было сахара, мочили морошку. Ее заготавливали так: в деревянную бочку высыпали перебранные ягоды, затем заливали речной водой так, чтобы уровень воды был на 1 см выше уровня ягод. Сверху морошку покрывали чистыми лопухами и закрывали бочку крышкой. Когда зимой открывали крышку, поверх лопухов виднелась плесень. Ее осторожно убирали вместе с лопухами, под которыми были свежие ягоды.

Из морошки эскимосы традиционно готовят десерт. Растапливают сало оленя на медленном огне, остужают его и этим жиром заливают морошку, добавляя по вкусу сахар. Все перемешав, выносят на холод для загустения. Получается морошковое «мороженое».

Морошка содержит много сахара, аскорбиновой, лимонной и яблочной кислоты. В 100 граммах морошки витамина С и В больше, чем в цитрусовых.

В народной медицине используют все части растения. Настой листьев морошки применяют как мочегонное при болезнях мочевого пузыря: 1 столовую ложку листьев заливают стаканом кипятка и настаивают час. Принимать нужно по четверти стакана ежедневно 4 раза в день до наступления эффекта.

Сбор листьев морошки происходит в августе. Когда очищают

Сюғак. Лялюрамкыт пиқут углялғит 30 мың пагунғат, атиғақыхкаңит сюғалюки. Углялъыхпигагут сюғапигат айуани сағнақыхкыпут. Пагуныхқутит тамату сюғам питақут кияң уқфилъыгаҳтуқами, мысяхтуқами нуниваги. Тана пагунғақ атимафтат сюғалюку сюңағьюгутаңаның. Пивакақат сюғақ ныкңулюку, қаюҳлъяк витаминытуқақ. 8 процента сақарылгуфтут пагунғи сюғам, 5 процентыт витамин С. Алъяҳинак, югусимун пиниҳқута кяҳтуқ – магний, кальций, марганец, алюминий, кремень. США-ми сюғақ пивагнатутаңаның питысиғағақыфтат. Атасимың гектарымың сағнақыфтат 30 центнера сюғақ.

Инғунҳақ сюғақ нығақат. Иляңит қагыхқуғлюки пагунғат влягуалиғақут, киселыңлъяғақут, варенияңлъяғақут, мысюқ улимақат. Уксюми ныгъяҳқақ сюғақ сақарылиглюку мылъюкыхлъюку умгақат. Қаюҳлъяк кугахшакыхтуқ сюғақ.

Аюмиқ тагани сюғақ инғунҳалюку нығақат. Пагуныхқутит пиниқит кавиҳтисилюки уйғагнун. Натын улимақатки кавиҳтисит сиванлъыгыт талгуа налъюкат.

Китмихсюгнилңуқ пагунғақ лялюрамкыт атиғақат клюкваңулюку. Тана пагунғақ иляңитнъи ягоды, чашелистики не выбрасывают, а сушат и потом заваривают вместе с чаем или отдельно. Такой отвар помогает при опухолях и как средство от цинги.

Голубику (сюғақ) обычно собирают в качестве лакомства, но она тоже обладает ценными лекарственными свойствами.

Голубика

нунивагни питақуқ. Сҳаґямкун Уиӈыми инґуяґъяма алъякумақа ынкам сяґнаӈигасяґақа. Сюнахуақа клюквақуфтуқ. Инґуяҳқақтақуқ тана пагунґақ сентябырьми. Кавишакыхтуқ иқақта там пагунґам. Питақуқ выгақтуқами мысяхтуқами нунивагми.

Пагунґит клюквам 10 процента сақарылгуфтут, қымак пиӈают процента кислоталгут. Витаминылгут – С, В, В, Р, РР. Лъяґанхуа ақаӈулюни пагунґақ пивагнапихтуқ. Пыкугаґақылґит тамакын пагунґаҳтуныґмыхни сяма тақҳыт нуқутуҳтыстақит. Ақаӈулюки атуґақит клюкват югусиқ витаминымыӈ нунґан ынкам пуқлъыґаныґмыхни. Асиваҳтыстақа угуқналґи пуқлъыґалґим ынкам мықсюхлъягнаниґақут ақнилґит. Клюква ақаӈуқ иҳсялъқаҳлъиқылґини, ныҳқуаґыт ақнинґата. Пагунґам там қинуюк ифлъястақа.

Сяґнақат клюква уксяґми. Угляґлюку инґуныґмыхтыху қантаґлюку кувикақат мыґмыӈ. Матын кумлясиґвигмун канаҳтақат, сақарылиґақат. Аюмик пагуныҳқутит тамаӈита пагунґат қаюқақсяґит.

Китмик ама пиниҳтуқ ақаӈулюни ауыт маюґаҳтанґата.

Клюква.
Журнал «Северные просторы» № 3, 1988, стр. 46

Бруснику (китмик), богатую витамином С, тоже ценят на Севере и в основном применяют в народной медицине как жаропонижающее средство. Листья брусники также рекомендуют при болезнях почек, а ее сок регулирует кровяное давление.

В некоторых местах западной тундры Чукотки встречаются

Айани питаӷук ***сяӄлъягуаӷыт***. Кигми акут ныӄыкаӄит (10–13 см). Ҕаюҳлъяк мугалӈут. Тутмаӷуаӷлютыӈ налъкаӄит афсыӈам ӄырӈуҳтаӷит акут.

Уксюми гаӷаӄит, кагимлъюки акутаӄит. Ҕайа акут влауалиӷаӄат.

Пушица

красная смородина, княженика, клюква. Общее название ***пагунӷаӄ***. Клюква растет в болотистых местах. Некоторые, в том числе и я, не зная, что это клюква, не собирали ее. А между тем клюква очень полезна. Она содержит 10% сахара, 3% кислоты, витамины С, В, Р, РР. Клюква придает бодрость и расширяет сосуды.

Клюкву рекомендуют при авитаминозах, высокой температуре, ангине и болях в суставах. Клюква подавляет активность бактерий.

Из клюквы варят варенье, компоты, а можно просто пропустить через мясорубку и добавить сахар.

В тундре в огромном количестве произрастает ***пушица (сяӄлъягуаӷыт)***. В начале лета местные жители собирают и употребляют в пищу нижние части (10–13 см) бело-розовых довольно сладких на вкус побегов пушицы. Осенью дети ищут запасы толстых корневищ, которые собирают мыши и которые называют «мышиными орехами». Если их прокипятить и удалить верхний черный слой, то останется белое сладковатое ядро, которое можно есть. Иногда из этих белых ядр делали пюре, для чего их долго варили, затем толкли, добавляли нерпичий жир или растительное масло. Отвар использовали вместо молока для варки любых каш.

Для лекарственных целей пушицу собирают во время созревания плодов, когда они обрастают хохолками. Готовят отвар,

Нунамнъи питакуқ алъяқинақ ***уңагақ***. Упыңгами, қуңвақ уңагам сапақа. Уңагақ ныкыкат қуйңит.

Питақут уңагат аюмиқ кукақылгит.

Қуйңим ныкаңит уңагат ақакақсяқит.

Пилгут 70% углеводыт, мысиқ, белок, витамин В12, воск, қытак 30 химических элементат: алюминий, кальций, марганец, магний ынкам иляңит.

Ягель

пьют его и обматывают им тело. Дымом от сжигания трав окуривают больных при миозитах. Отвар употребляют также при простуде.

На Чукотке встречается много разновидностей ***ягеля (уңагақ)***. В июне тундра начинает покрываться ягелем и мхом. Ягелем питаются олени, а мох люди издавна собирали для растопки очага в яранге. Тогда ведь не было дров, особенно в восточной части тундры.

Ягель, которым питаются олени, используют и как лекарство. В ягеле содержатся 70% углеводов, жир, белок, витамин В12, воск, почти 30 химических элементов: алюминий, кальций, марганец, железо, магний, натрий и другие. Есть также кислоты.

Издревле эскимосы знали, что отвар из ягеля помогает при заболеваниях ЖКТ, простуде, заболевании легких, бронхите, туберкулезе, болезни сердца. Чтобы приготовить отвар, нужно в эмалированную посуду налить стакан молока, добавить 1 столовую ложку измельченного ягеля, кипятить на медленном огне в течение 10 минут. Пить горячим на ночь. После приема отвара необходимо лечь в постель. Вместо молока можно использовать воду и пить как чай. Для усиления эффекта в отвар можно добавить 1 чайную ложку меда.

Также ягель собирали в большом количестве, сушили на зиму, толкли в ступе до порошка

Аюмиҳаныӈ юпигыт аӷакумат уӈагаӄ.

Тана питутаӄ аӷаӈуӄ. Кагимтиӄуӄ уйӷамыӈ искагми, тыӈугми таӷьют наплъюми ыӷвуӷаӄит.

Аӷаӈуӄ кымагнаҳлъиӄылӷинун, сихтыми.

Саӷнаӄат питутаӄ ӄукани кигым. 1 има алъӄутам кувиклъюку, ӄалъанҳаӷмыӈ мыӷмыӈ, ныӈлисиӷлюку мыӷаӄат 3–4 раза аӷныӷми.

Одуванчик

и добавляли в пищу. С ягелем варили похлебку, добавляли муку, сдабривали нерпичьим жиром или мелко нарезанным салом оленя.

По рассказам стариков, в Арктике встречается около 2 тысяч видов лишайников, а во всем мире – по крайней мере около 15 тысяч их разновидностей. Я решила выделить наиболее ценные 3 группы лишайников: *накипные лишайники*, образующие корку на камнях, *листовые*, похожие по форме на лист, и *кустистые*, которые ветвятся по мере роста и напоминают миниатюрные деревья или кустарники.

Одуванчик тоже растет на Чукотке. Но мало кто знает, что и его относят к лекарственным растениям. Он применяется как желчегонное, послабляющее, возбуждающее аппетит, улучшающее пищеварение средство, при катаре желудка, для улучшения обмена веществ, при экземе, геморрое, фурункулезе и кожных заболеваниях. Для приготовления отвара берут 1 столовую ложку травы одуванчика, заливают двумя стаканами кипятка, варят 10 минут, после чего настаивают в течение получаса, процеживают и пьют по четверти стакана 2–4 раза в день.

Примочки или свежие листья прикладывали также к поврежденным участкам кожи, с помощью примочек можно промывать глаза.

Хвощ полевой

Такут, питутат ама аҕаҧут иҳсяқуҳлъиқми ынкам иляҧитнъи аҕниҕныҕни.

Хуатын улимаҕат аҕа, 3–4 қуқуҧат, 1 има тамлям қалъаҕутыстаҕит 20 минута.

Мыҕаҕит 1 има алъқутам 3-ныҧ аҕныҕми.

Хвощ полевой известен как мочегонное средство, растворяющее камни в почках, вымывающее соли при подагре и ревматизме. Также его используют при некоторых формах туберкулеза, плеврите, дизентерии, маточных кровотечениях, кожных заболеваниях, не поддающихся местному наружному лечению.

Хвощ полевой собирают в середине лета, 1 столовую ложку заливают двумя стаканами кипятка, настаивают и пьют 3–4 раза в день.

В традиционной медицине экстракт ***горца птичьего (спорыша)*** применяется в гинекологической и акушерской практике, при болезнях почек, язвенной болезни, коклюше, туберкулезе легких (так как он способен укрепить легочную ткань).

В народной медицине экстракт горца птичьего применяли при туберкулезе, простудных заболеваниях, болезни печени и почек, общем недомогании. Также он известен как вяжущее при дизентерии, противоопухолевое средство. Его применяют при нарушении обмена веществ, в том числе при ожирении и истощении. При травмах ног делают припарки из сока спорыша, у пожилых применяют при лечении кожных заболеваний.

Собирают спорыш в июле-августе, после чего сушат в тени. Берут 1 столовую ложку на 1 стакан кипятка, пьют как чай.

Рододендрон

Иҳсялъқуҳлъиқми ыҕвуҕақат игляк.

Багульник ағаӈуқ қиуҕми.

Тыплъюк ағаӈуқ пуқлъыҕами, агрыпыми.

Пықақ угляҕлюку саҕналюку, киныӈлъяҕақат. Макакақсяҕат алинҳат ынкам аҕнат нукыхнаныҕмыхни.

Сяма нанимун атуҕақсяҕат пықалюку.

Полярная роза – рододендрон золотистый – является сильным сердечным средством, снижает венозное давление, повышает скорость кровотока, одновременно усиливает мочеотделение. Бактерициден к стрепто- и стафилококкам, кишечной палочке.

Водные растворы эффективны при лечении десен, стоматитах и ангине.

В народной медицине применяется как желчегонное, мочегонное, тонизирующее (при сильной усталости, в длительных и трудных переходах), при болезнях почек.

Для приготовления отвара взять 3–4 листа на стакан воды, кипятить 20 минут, после чего настоять 2 часа. Принимать нужно по столовой ложке 3 раза в день. При ангине полоскать полость рта 5–6 раз в сутки.

Багульник болотный применяется как отхаркивающее средство при бронхите, бронхиальной астме, коклюше, воспалении легких. Собирают обычно верхушки цветущих однолетних побегов, сушат в тени.

Для настоя берут 1 чайную ложку сухого сырья на 2 стакана воды, кипятят 20 минут, затем настаивают в течение 8 часов. Взрослые принимают по четверти стакана 4 раза в день, дети – по чайной ложке 3 раза в день.

Дудник (тыплъюк). Свое название это растение получило из-за резкого запаха. Глубокой осенью собирали корни этого

растения и высушивали их. При насморке, гриппе и ангине корень поджигали и давали дышать больному, окуривали помещение для дезинфекции.

Листья тыплъюк также собирали, сушили в темном месте и использовали для лечения кашля и насморка.

Мох (пыӷаӄ) использовали в быту при менструации, в качестве подгузников для детей, для фитиля на жирнике.

САМЫҢ НЫҚЫКАҚСЯҲТАТ ЮПИГЫТ АЮМИРУХЛЪЯК

Имам, нунивагым тыгикуся унаклъюку ныӄыкыхкаӄат амалъыӄа иӄалъюк, ӄауак итыгам питутат. Алъяҳинаӄ ныгъяҳӄаӄ улимаӄсяӷат. Иляӈит лискан-ка ныӈьюмныӈ, намныӈ ынкам юпилгутымныӈ уӈипаӄнаӄанка.

Айвыӄ. Камахлюку айвыӄ атуӷаӄсяӷат. Амиӄа танпитаӄсяӷат аӈьяпигмун, маӈтыӷамун ынкам натыҳӄаӄаӄсяӷат. Упыӈгаяӷалюку, аӈьяӷнаҳтаӄа сялин сикулгулюку имаӄ. Унакаӄсяӷат айвыӄ ӄасиӄалык инӄун ӄалъялъюку ныгъяҳӄалюку. Ныҳӄуаӷмун пинилӷит тауатылӈут ныӄыт. Ныгаӄсяӷит кымагнамыӈ иклъюки таӈтаӄрыгат. Капылъкилюки ынкам айвыгым уӄаныӈ ама капылъкилю-

НАЦИОНАЛЬНАЯ ПИЩА ЭСКИМОСОВ

Мясо, сало, конечности, внутренности морзверя, а также разные морские моллюски, ракообразные, рыба широко использовались в традиционной кухне чукчей и эскимосов. Способы их приготовления и заготовки передавались из поколения в поколение. Вот некоторые их них.

Блюда из моржа. Вся туша моржа годится для питания и изготовления одежды. Жилы, кости тоже идут в дело.

«Прежде чем брать у природы дар Божий, нужно тщательно взвешивать, сколько потребуется твоей семье», – так учили наши предки. Я приведу здесь отдельные рецепты, по которым готовили мои мама и бабушка и которыми пользуюсь я.

Пища эскимосов

ки, ныҒақсяҒит. Қылъыпыгрыгат ынкам сакимагмылӈут ныҳқуаҒыт таӈтауҳқит ныҒыхкалютыӈ ныҳқуаҒмун пиниҳтут.

Амалъыка иҒныҒит айвыҒым нықыкыпихтыкақит. Қилют паляҳаҒмыӈ утуқаниҳсиҒлюки қайӈит уҒвигмыӈ кылигаҒақит. АвықыӈыстаҒлюки, мысилиҒлюки, ныҒақит. Қилют сипыхтақит ынкам илыпыӈҒаҒыт гаҒлюки ныҒақит. УпынҒами айвыҒыт қугинталҒит ынкам қилют, услюки, ныфкуриқит.

Ранней весной и в начале лета (апрель, май, июнь) добывали морского зверя для пропитания и заготовки сушеного мяса. Помню, как охотился мой дед Паӈаугье. С первой добычи моржа в пищу шло мясо, богатое кальцием. Это бронхи, хрящи позвонков грудины, *қылъыпыгрыгақ [сердечные мышцы, похожие на резину, не знаю точного названия по-русски – прим. авт.]*. Все это измельчали женским ножом, добавляли моржовый жир,

Моржи

Тыӈуга айвыӷым, кияӈ, кугисиӷлюку ныӷакъсяӷат. Мыся кугикам тыӈугым ухкытусиӄакъсяӷат. Утуӄаниҳсимаӈилӈуӄ ситывакаӄат. **Ауа** айвыӷым, ама ӄалюлюку ӄантамун, ныӄыкакъсяӷат. Унакутаӈани аумыӈ пуглыӷакуӄ мыӷрагмылӈуӄ. Тана алъкутамыӈ ӄаляӄат. Ӄулмысин мысиливрыӷаӷлюку, кувакат аук ӄалюкак. Угутакуӄ ӄатыӷнарак, лъяӈака тоже толченый. Также варили холодец из ласт выпоротка моржа (*ӄасиӄат* – моржонок без клыков или *ункувак* – молодой морж с небольшими клыками).

В пищу шел верхний слой кишок моржа, который снимали специальным скребком. Весной кишки сочные, жирные и очень вкусные. Содранное мясо мелко резали, добавляли нерпичий жир и ели.

Также в приготовлении блюд использовали внутренности кишок моржа *(илыпыӈӄаӄ)*. Их варили, мелко резали и сдабривали жиром моржа или нерпы.

Печень ели в сыром виде с пригодными в пищу растениями и жиром моржа. Также печень квасили. Сок от квашеной печени служил соусом для мяса.

Излюбленная пища эскимосов – мясо головы моржа: ноздри, мозги как в вареном, так и в сыром виде. До того как начать готовить блюда, голову моржа клали в теплое место преть. Ласты тоже квасили и ели в сыром виде вместе с вяленым мясом.

Кровь моржа собирали в большую емкость. Через сутки на поверхности образовывался слой отстоявшейся крови, который собирали ложкой в отдельную посуду. Затем готовили блюдо, которое по-эскимосски называется *ӄулиӷьяк*. Наливали в кастрюлю нерпичий жир и ставили на огонь. Как только жир закипал, вливали отстоявшуюся кровь. Получалось кушанье белого цвета, наподобие

манигмың гақақ. Тана югунқыгмун пинилгиңуқ ныгъяҳқақ. Атигақат тана – қулигъяк.

Айвыгым нықаңа ухкыңулюку ныгақат. Иляңита қалъялъюку. Сакимни Аямми, кияҳтыкам нунагми Олық, ныгюхаҳтуңа **ырақыңуграмың**. Каюсигақа ылъңа гагнақылги. Маңунат кымгит мылъқулгыт икуглюки ынкам нықыт авықыңылътагақит. Тахкын мылигақит ынкам гагақит, гагақит қалъялъюки. Қытулъингата апыгигақит. Қайа ылъқуалигақат налини тыпамың, питутамың канаҳфикақат. Тана ныкнипихтуқ алъқимагъяҳқақ.

Иқуақ налини ушақ, айвыхлъюк. Уксяғми нани танқими сентябрь тухтитақут, сиқлъюгамун канаҳтақит. Сиқлъюгақ сивукун укмаңигақат пуямың. Тахкын мылигақат. Тауавык канаҳтақит тухтат. Кумлятфагилган, тухтат амуқит сиқлъюгамың. Уксюми кумлямиглюку ныгақат налини ағипсян гаглюку. Лъқуалиглюку иляңита ныгақат.

Юпигыт ныкниқақит нықаңа, кымга укувралык. Тамакут мысиҳқун гаглюки ныгақит. Ылъқуаҳтусиқақит кияң уқа айвыгым авгуглюку, канаҳлъюку сямун гывысигақат. Мысиқ мыгракыхтақ алъхыгақуқ. Укуқ ныққъиҳқуагақуқ. Аюмирухлъяк ағаңулъюку юпигыт китиныгмыхни налини килиныгмыхни нутағақ укуқ имгутутақсяғат кимун. Мамнагниқит.

Тугутаңит айвыгым сюқақақсяғит қанрамун, савғасимун қамйинун ама пукақсяғит омлета. Это блюдо очень богато веществами, входящими в плазму крови. А кровь моржа использовали при приготовлении всевозможных блюд из весенних листьев карликовой берёзы или ивы.

Мясо моржа в основном ели в варёном виде.

Готовили и квашеное мясо моржа – *иқуақ (айвыҳлъюк)*. Свежее мясо (мякоть) с кожей на несколько дней помещали в прохладное место. Когда появлялся специфический запах, его отваривали в течение 2–3 минут, чтобы внутри оно оставалось с кровинкой. Едят квашеное мясо с листочками каменоломки, конского щавеля, мать-и-мачехи, с морской капустой, водорослями. Его можно макать в жидкий жир.

Еще одно аппетитное и питательное блюдо – *ырақыңуграқ* – готовится из мелко нарезанного свежего моржового мяса, предпочтительнее самки или молодого моржа. Нарезают мясо вместе с кожей и салом на мелкие кусочки, затем варят в течение 2–3 часов, периодически подливая воду. Также в кастрюлю можно добавить кишки, предварительно вывернув их и тщательно прополоскав. Поскольку кишки нужно вытащить раньше, их мелко не режут, а опускают в бульон кусками.

Незадолго до готовности в бульон кладут по вкусу листочки вербы или иван-чая, морскую капусту, дикий лук, морские водоросли.

уляӷмун, савигмун. Иляӈит улимамсюгаӄсяӽтут тугутмыӈ.

Добыча нерпы

Есть у эскимосов блюдо, которое готовили из мяса моржа с прожилками сала. Его варили в жире, ели обычно с морской капустой.

Жир моржа топили или нарезали кусками, квасили и употребляли с вяленой рыбой, мясом и растениями.

Именно жир моржа использовали в качестве заживляющего средства: им смазывали порезы и раны, прикладывали к ушибам.

Кожа моржа шла на пошив покрытия для яранги, байдар, а также на подошвы для обуви.

Клыки моржа использовали для изготовления полозьев саней для транспортировки байдар и добычи, рукояток женского и других ножей. Из клыков также вырезали различные фигурки.

Ныӽсяӄ ынкам ***маклъяк.*** Тамакут тыӷикусят уксяӷми, уксюми кияӈ унакаӄсяӷит. Уксяӷми аӄлъяӷаӷрахныӷаку ныӽсям ӄилюӈит сипыхлъюки кумлясиӷаӄсяӷит. Ама тыӈугит ынкам искагит. Кумлямиӷлюки ныӷаӄит. Ныӄаӈа ынкам уӄа унакынӽам ныӽсям ситываӄаӄат сяма нуниваӄ илялюку авыӄылътаӷаӄамың

Мясо ***нерпы*** и ***лахтака*** очень нежное, им питались обычно осенью и зимой.

Кишки нерпы тщательно полоскали и на некотрое время опускали в нерпичий жир, затем ели. Печень и кишки замораживали и добавляли к съедобным растениям. Голову животных варили: мозги и глаза были лакомством.

ныкмыӈ, уӄумыӈ ныӷаӄат. Налини ӄилют аӷипита канаӽлъюки мысиӷмун утуӄаниӽсиӷлюки ныӷаӄит. Итыгит, наскуа ныӽсям утуӄаниӽсиӷлюки пиӄит. Амиӄа ныӽсям камкаӄсяӷат. Тауаӈинаӄ кукупагыт пилюгугулютыӈ ӄытустаӽагут ынкам атигатит.

Маклъягым ныӄаӈа ӄытустаӽагуӄ. Ынкам ныфкуриӄат. Ӄилюӈит ӄумалгут ынкам сипыхтыӈуаӷыскаӄит, таклъюку ӄалъятыскаӄит. Наскуӄулъюку, итыгаӄулъюку ныӄыкаӄат. Амира кияӈ натыӽӄаӄаӄсяӷат.

Ныӄаӈа тамаӈан имам тыӷикусян кумлямиӷаӄат уксюми, тагани кумлясиӷвигилъюку. Лъяӷанхуа кумлятаӽтуӷаӄылӷит хутаӈит аепсюгитаӄут. Кумлямиӷаӄут нунивалиӷлюку, ӄувыхсилиӷлюку, таӈиӄалиӷлюку.

Аюмиӄ тагани налини натыӷми ныкыхтаӄсаӷит уйӷагыт ӄайӈит сагрукыхтат. Тауани кауаӄит ныфкурат, кумлямалӷит иӄалъюгыт ӄымиӽӄаӄит, капыӽтиӄсяӽтут уӄаныӈ айвыӷым.

Уксяӽпагми нани танӄими аӄумуӄ ӄагитуӽтаӄа. Тыпаӄуӄ алъяӽинаӄ, аӷнаӷу, кымахлъюӄ, мамаӷуак, кумкуӷнаӄ, риӷнаӄ, амьяк, усюгаӄ, тыӄ, камыкшук, иманаӄ, талгуа иӷныӷуаӷит ныӷнам ынкам ныӷнаӄ. Пыӽтунатун саӷнаӽлъягаӄат уксюӽӄуткаӽӄалюку. Ухкытусиӄаӄат.

Каныӷеныӽсими иляӈани маниӄуӄ снамун иӄалъюгаӄ. Ӄалюӽлъягаӄсяӷат. Ама иляӈани иӄалъюгаӄ тыпыӽлъякаюгуяӽтуӄ.

Лахтачье мясо варили и сушили, жир толкли для заправки жирников. А вот лахтачьи кишки тщательно полоскали и варили долго, из-за того что в них много глистов.

Строганина (кумлятаӄ). Мясо морзверя (моржа, лахтака, нерпы, кита) употребляли в мороженом виде. Оно предотвращает цингу. Едят строганину с листочками каменеломки, залитыми жиром, конским щавелем, мать-и-мачехой, разными кореньями.

В старину в холодной части яранги были специальные морские плоские камни для долбления мороженого мяса, рыбы или сала.

Обычно осенью во время штормов на берег выбрасывало много ***морских водорослей и мелких морских животных***. Их заготавливали бочками: замораживали и ели всю зиму. Вот некоторые из них: *мамаӷуаӄ, кумкуӷнаӄ, риӷнаӄ, кымаглъюк* – белая асцидия, *тыӄ, усюгаӷыт, иманаӄ, ныӷнаӄ* – краб, *амьяк* – ракушки, морские звезды, асцидии и так далее. Из них готовили всевозможные похлебки, также ели с мясом.

Раньше в прибрежных селениях специальными удилищами ловили много ***крабов***. В пищу их употребляли только в вареном виде.

Морской капустой питались круглый год. Весной, когда она

УпынҒамиӈам қиптасимыӈ амуляҒақсяҒат тыпкыхтақ қытустаҳак, ынтақун, нагунҳақ ылъқуақ. Пыриҳлъюку қаякун ухкым ныҒаксяҒат ыҳтықулиҒлюку. Қаюқ нықниҳтуқ.

АҒвық. Алъяҳинақ аҒвық кияҳтақуқ имани айуам, аҒвыпик, аҒвысик, аҒвысяқ, аҒвыҳлъюгақ, аӈтуҳақ ынкам иляӈит. Аюмиқ тагани кияӈ унакақсяҒат аҒвыпик қаюҳлъяк ныкыгмылӈуқ, қапшагуаҳлъягигалӈуқ.

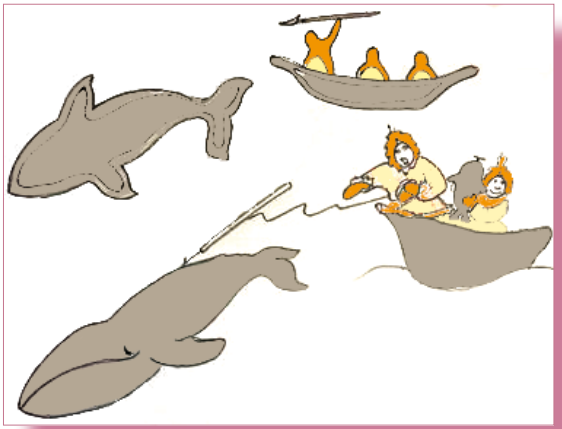
АҒвыҒниҒақсяҳтут кияӈ упынҒаяҒами танкими лъюҒвик. Имақ сикуқалгулюку. Тамакын имақ, имаҳлъюгитақуқ. АҒвыҒниҒақут танқими каныҒьеныҳсими. Ынтақун, уксюми нықылгуяҳқалютыӈ. ЛъяҒанхуа игатиқигалӈут аҒвыӈныҒмыхни.

Нықаӈа, маӈтага, уқа аҒвыҒым пивагнаҳтуқ. ИҒныҒит, искага, тыӈуга, иҳсяҳқуа аҒвыҒым инҒутақат нықӈулюку. Еқай қилюӈит ныҒақит.

Сюҳқат нықыкақит. НыҳқуаҒмун пиниҳтут. АҒвыпигым маӈтага, кымыкшага ныҒақат аҒипан ынкам гаҒлюку. Аюмиқ тагани қугисиҒақсяҒат аҒвыпигым нықаӈа. Уқа капыҳлъюку, гаҒлюку қаякун ухкым, ныҒақсяҒат. Кымыкшагмыӈ прариқсяҳтут қуйӈим тунаныӈ илялюку налини пугнылиҒлюку ныҒақсяҒат. Кымыкшага аҒвыпигым ныфкуриқсяҒат, маӈтага канаҳтақсяҒат. Тауатын уксюлъқусиқ нықыкақат.

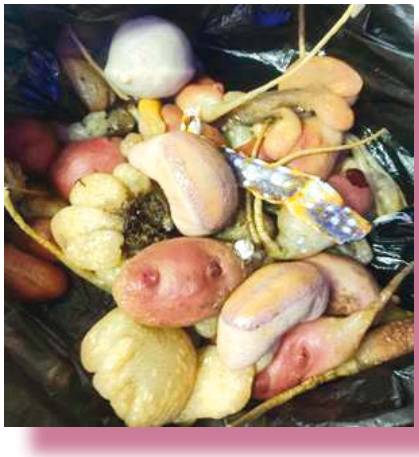
наиболее ароматна и нежна, ее вытаскивали специальными приспособлениями. Запах такой капусты напоминает запах свежих огурцов. Морскую капусту сушили на зиму, ею заправляли бульон из морского зверя, рыбы. Морская капуста вкусна и осенью, когда она приобретает сладковатый вкус.

Существует много разновидностей ***китов (аҒвық)*** с их эскимосскими названиями по размеру, возрасту и т. д.: гренландский кит *(аҒвысиқ)*, зубатый кит *(аҒвыпик)*, кит крупной породы *(аҒвысяқ)*, детеныш серого кита *(аҒвыҳлъюгақ)*,



Охота на кита

Дары моря



Дары моря

небольшой серый кит с коротким усом *(аңтуҳақ)*.

В старину добывали только гренландского кита, он не агрессивен, в отличие от серого.

Охотились на китов весной (в апреле – мае) и осенью (в ноябре – декабре). Мясо кита очень ценили, но внутренности (печень, сердце и т. д.), кроме кишок (которые ели в отваренном виде), не рекомендовали употреблять в пищу.

Десна кита *(сюҳҳат)* – толстый слой хряща на нижней части китового уса – излюбленное лакомство. Кожу кита *(маңтак)* ели как в сыром, так и вареном виде с мясом и без. Также ее квасили в соке щавеля или в соусе от квашеной печени моржа. Сало отбивали, варили в мясном бульоне морзверя и ели.

Ӷамыстит аӷвыӷым ама ныӷаӄит. Югусимун пиниӽтут.

Ӄауагыт. Ауами кияӽтаӄылӷит юпигыт ама ныӄыкаӄат ӄауак. Упыӈгами акмакын тагиӄылӷи алъяӽинаӄ ӄауак иӷнияӽтуӷаӄылӷи. Уӈлюсиӷаӄут пынъани, нунивагми.

Натылӈут кауагыт катаӄат айуанун? Иляӈит хуаӈамнун апӽумит сиванлъымта. Сӽа такуста: алъпа, каӈу, сатылгаӄ, аӽӄулъюк ӄаӄсюӈи, наӷуя, ӄуӄ ӄатыпак, куйкунаӄ, сюкилъпак, лыӽлъыӄ, турик, ӄатыӷеӷаӄ самсыӽаӷаӄ, аӄыргиӄ, ӄупшуӷаӄ ынкам иляӈит.

Ӄатыӷеӷат упыӈгаяӷалюку катаӄут. Ныгаӷаӷаӄит. Ӽитаӷлюки, гаӷаӄит ынкам ӄайя вляуалиӷлюку алъӄутаӷаӄат. Налини акумыӈ кагимтилютыӈ, алъӄималиӷаӄут. Пынъами ныгаӽпаглюки напӄуӽтагаӄит сюкилъпат. Ӽитаӷлюки, паныӷрыӷаӷлюки аӈылӷикун ӄулмыситкун гаӷаӄсяӷит. Ӷаякун ама алъӄималиӷаӄсяӽтут.

Каӈу унакаӄсяӷат упыӈгами килгани. Манигит яхтупихлъыӽит саӷнаӄсяӷит. Каӈут уӈлюсиӄсяӽтут килгани. Алъпат, ӄатыпат иляӈитлъю ӄауагыт пынъани кияӽтаӄылӷит иуырӈам уксяӷмун кынляӈа. Унаклъюки ныӷаӄсяӷит, аӷуляӄфагилгата слъюмун.

Сюкилъпат ӽитаӷлюки, гаӷлюки канаӽтаӄит сиӷнамун мысилыгмун налини ауатаӽпагмун, уксюми ныӷяӽӄалюӄи. Амалъыӄа тукшухсиӷаӄсяӷит ынкам уксюми гаӷлюки ныӷаӄит. Аӄсямугмылӈуӷмыӈ ныӄаӈаныӈ ӄауагым прариксяӽтут. Упыӈгами ӄауагыт

Птица. Коренные народы, в том числе и эскимосы, заселившие и освоившие суровые земли Арктики, использовали в рационе питания мясо птиц, которые прилетали гнездиться на скалах и морских утесах.

Перечислю птиц, которых знаю сама и о которых рассказывали старожилы.

Кайра *(алъпа)*, канадский гусь *(каӈу)*, журавль *(сатылгаӄ(-т))*, мартын *(аӽӄулъюк(-гыт))*, серая чайка, белая морская чайка *(наӷуя(-т))*, лебедь *(ӄук (-гыт))*, белый селезень гаги *(ӄатыпак(-гыт))*, нырок *(сюкилъпак(-гыт))*, гусь озерный, морской *(лыӽлъыӄ(-гыт))*, болотный кулик *(турик(-гыт))*, птички, которые первыми прилетают весной (вестники весны) *(ӄатыӷеӷаӄ(-т))*, болотный кулик *(самсыӽаӷаӄ(-т))*, курица *(ӄауапыраӄ(-гыт))*, куропатка *(аӄыргиӄ(-ыт)). [Может, еще какие птицы есть – можно поспрашивать. – Прим. авт.]*.

Птичек, которые прилетали ранней весной, ловили силками *(ныгаӷаӄ[-ӷат])*. Варили на птичьем бульоне похлебку с корнями растений.

Также в большом количестве силками ловили нырков на скалах. Их ощипывали, варили тушку целиком, так как она была невелика, складывали в емкость (для чего служили желудок моржа или нерпичий мешок) и заливали топленым жиром морзве-

қугинтут, ынкам қугинаның пугниғақсяҳтут.

Уксюми ақыргиғыт ама унаклъюки нығақсяғит. Пинъығани танқиқ лъңағвик манига қауагыт сағнақсяғат. Пынъами укигағлютың қырңуҳтиқут маниганың алъпам, сюкилъпам ынкам иляңит қауагыт. Гағлюки нығақит. Иляңита мығатағақит. Сиргу угутақсяғат. Қулмысита мысилиғлюку, паляҳағмың мылиғлюку кувақит манигым има. Иулың қиплъыҳсиман гағақат каялислъюку хлъю. Игуҳтақуқ сиргу, лъяңақа лялюрамкыт омлетыңистун аюқуқ.

Аюмиқ тагани кумлясиғвигилңуқ. Ынкам гаглюки манигыт канаҳтақсяғит ауатаҳпагмун мысиғмың ималыгмун. Тамакын мулюлюку манихтуғақут.

Юпигыт аюмиҳаның нануқ ама ныққыкақсяғат. Ныққаңа нанум ныққниҳтуқ. Амалъыққа пынъиқ, указиқ ныққыкыпихтақсяғат.

Иқалъюгыт. Алъяҳирағмың иқалъюхтуқ айуа. Нанывгақ Тапҳағми, кияҳтыкақ Сивуңами, апсимақа натулңут иқалъюгит айуам ылъңан лисимакутаңи. Тауатын уңипамсюгусимаңа.

«Иқалъюк киуыгнун итҳаюгуқ. Тана аюмиҳтаҳлъяк апама Нуңугым уңипа. Иқалъюк ныққыкыпихсимат, юпигыт. Иқалъюгыт аңликут киуыгни налини ыснығалыгми найвами. Ныгаҳпагмың напқуғақыхкыпут. Аңликалинғата, иқалъюк анақуқ кылъинун. Кияң амаҳтут, туңуя, иқалъюпик, купнық, ауисю, қитақа. Тамакут иқалъюгыт алъхығвигмыхнун ря. Тушки нырков также сушили на зиму: таким образом люди обеспечивали себя пропитанием дичью.

Гусей добывали в основном весной. А вот уток ели до самого их отлета на юг.

Мясо птицы обычно употребляли в вареном виде. Из мяса грудок готовили *прара* – мелко рубленое мясо с небольшим количеством жира утки. Это блюдо готовили только весной, пока утки жирные. Куропаток ловили зимой.

Также для пропитания издревле охотились на белого медведя, горного барана, зайцев.

Рыба. Так как в старину не было холодильников, коренные жители Чукотки в большом количестве сушили рыбу. Ближе к ранней осени улов складывали в глубокую яму и закрывали. К заморозкам вынимали. Квашенная таким образом рыба называется *канаҳтыкақ* («уложенная вглубь»). Ели ее в мороженом виде, макая в топленый жир морзверя.

Также сушили икру красной рыбы. Зимой ее толкли и варили похлебку. Из свежей икры готовили пасту: специальным приспособлением давили икру, затем

утыӷниӽтутаӄут киуыгнун, лъяӈаӄа иӷнияӽтуӷаӄут.

Сатувагыс тамакут найвам иӄалъюки. Матын ифлъямат тамакут иӄалъюхат. Тагнылӷит кымгит. Кылъини сӽаӷаӄсяӷапут. Уйӷахкун нывӈуаӄаюхат. Иляӈит иӄалъюгыт – ивися, укаӄ каю, таӄиӄ. Аӈлинаӄылъымни тамакут иӄалъюгыт палялъимаяӽтут. Матын нулалятамат. Каю нулюӷлюку амуяӷаӄсяӷат.

Уксяӷми иӄалъюгаӄ малигулъюни таӄиӽӄун каткаюгуӄ. Таӄиӷыт тамакут нанывгамта пилъыгмыхни аӄлъяӷаилӈут. Аӄлъяӷам аӈуксаныӷмыхтыки ӄытӽи ӄамкут ӽуӷаӽныӷмыхниӈуӄ, пуглыӄаюгуфтут. Укатлъю пуглыӄаюгут иляӈаку сӽатаӄукут. Ынкам тыпаӄи укат, кают. Сниткаюгумалӷит. Пыкутаӄ тамана матын ама тыпсягута. Ивисясюгнитаӷат папылгыт. Сӽаӄалютыӈ ӄулмыхныӈ лъяӈаӄа пыкутат. Иӄалъюк гаӷлюку кияӈ ныӷаксяӷаӽпут ынкам кумлямиӷлюку. Амалъыӄа паныӷрыӷаӷаӄлъюку, агаӽтаӄлъюку афлъыӈакаӄит, уксюми ныӷяӽӄалюки. Ӄыӷатхун, киӈугниӷунъыӷани, агаӽтыӽлъягаӄат. Амалъыӄа кумлясиӷлюку ауатаӽпагмун канаӽтаӄаӽпут. Тамакут ӄантаӄыхкит ауатаӽпагыт, ныӽсям амираныӈ улимакаюгыт аӷыюӽтимун итагнапихлъыӽит.

Танаӈуӄ кылыӈакылъымта, лисимакылъымта аӈтальӈа. Пластикыкун матын ӄантаӷаӄыхкаӈит. Тана якуӷнаӽтуӄ. Уӄугаӄлъютыӈ канаӽтыкат, туӄунаӷаӄлъютыӈ, ӄинуюгнаӷаӄлъютыӈ аюӄылӷит. Ынкам хуаӈкута сиванлъыӷыт взбивали, добавляя свежий топленый жир, до загустения массы. Некоторые добавляли мякоть вареной рыбы. Ели с мясом.

Икру гольца летнего улова употребляли в пищу со съедобными растениями.

Горбушу, кету квасили до мягкого состояния. Когда мясо рыбы легко мнется в руках, его чистят от костей. Из мякоти рыбы месят массу, напоминающую паштет, с добавлением топленого жира морзверя. В такой паштет замешивали и ягоды.

Помимо икры и рыбьего мяса, ели головы рыб и даже жабры, поскольку они богаты кальцием. Во время рыбалки эскимосы в большом количестве квасили головы рыб. Для этого они глубоко рыли землю, покрытую галькой. На дно и по бокам углубления стелили кости рыбьих хребтов. Затем складывали туда головы, молоки и печень рыб. Поверх закрывали содержимое костями хребта рыбы, затем толстым слоем дерна. И только через 20–30 дней вытаскивали. Ели в сыром виде. Хрящи головы становились мягкими, сладковатыми на вкус.

Рыбу употребляли и в мороженом виде: в основном это касалось белорыбицы, сайки. Но сайку также варили, квасили. С квашеной сайки снимали кожицу и ели ее вместе с косточками. Такое блюдо называлось *ситыграӄ*. Икру сайки собирали, толкли, заправляли свежим жиром морзверя, и получалась полезная вкусная похлебка.

иныҳтаҳсаҳыпут канаҳтилҷит пластикыкун».

Ынраҳ наӈиҳаҷма Аӈҳаӈам уӈипаҳумит натулӈут ныҷьяҳҳат иҳалъюгмыӈ, ынкам кигми ныгаҳпахкун наптаҳат.

Иляӈит сҳа тамакут иҳалъюгыт найвами, киуыгни, имами кияҳтаҳылҷит. Укаҳ, пыкутаҳ, ҳупныҳ ҳитаҳа, туӈуя, кыӈулык, ҳыпнык, сикаҳ, каю, ҳупныҳ, нельма, хариус, чир иляӈит.

Аюмиҳ тагани иҳалъюк укаҳ ҳитаҳа, туӈуя тауалиӈлъяҷаҳсяҷат угляҷлюку. Уксюми ныҷаҳат ыҳтыҳулиҷлюку. Иҳалъюгаҳ, сикаҳ утуҳаниҳсиҷаҳат.

Уксюми амуяҷакат укаҳ, ҳупныҳ, сикаҳ, ҳыӈулыҳ, ҳыпныҳ, кумлямиҷаҳат. Уксяҷми наптаҳат туӈуя ынкам иҳалъюпик. Ляглюку нуна усҳаҷлюку ынкам тауавык канаҳтаҳат иҳалъюк. Мылъюӈуаҷаҳат уйҷагмыӈ тыҷикусят нусюгнаюкатху иҳалъюк. Тауатылӈуҳ иҳалъюк атиҷаҳат – канаҳтыкаҳ. Утуҳаниҳтыврыҷаҷаҳуҳ ынкам кумламиҷаҳат уксюми. Нака Аӈҳаӈа авгуҷаклъюку иҳалъюк тунутаӈаныӈ угмылыӈыстаҳалюку – тауатын ныҷаҳуҳ. Пимаӈа тана ныҳҳуаҳтуман ныҷылъыҳ итагнаҳтуҳ югусимун. Слъывага иҳалъюгым тукшухсиҷлюку ынкам кагимлъюку алъҳималиҷаҳсяҷат. Нутаҷамыӈ слъывагмыӈ ыслъывиҷаҳсяҳтут. Ҳагыҳлъюки слъывагыт акутаҳсяҷит мысилиҷаҳлъюки. Ухкытусиҳаҳит. Кигминӈам иҳалъюпигым слъывага таӈисиҳаҳсяҷат. Ынкамам туӈуя налини ҳитаҳа утуҳаниҳсиҷаҳат.

Рыбу лососевых пород ели в квашеном виде.

Моя мама строгала рыбу очень тонко с хребта. Она объясняла это тем, что кости рыбы полезны. Они в мелком виде съедаются.

Гольцы сушатся

Плимьягунъыгаку ныкаңа икалъюгым акумыхтисикакат пагунгамун. Сивукун акутакат мыликагаклъюку ынкам укагусигакат ныхсям налини айвыгым мысиганың.

Слъывага икалъюгам сагнаксягат. Кагимлъюку алъкималигаксягат.

Юпигыт улимаксягат алъкутагьяхкак атылык *йюрий*. Игныгит, хигит, килюңит, тыңугит укам авыкыңылътагглюки ынкам мылиглюки икнъакынгилңухкун хлъюкун гагакат. Иулың киплъыхтакат паныгнаюкан. Укагусигакат. Тана ныкнилги ныгьяхкак.

Наскуит икалъюгым ныкникакит. Талгуа асагглягит капылъкагглюки ныгакит. Наскуит икалъюгым утуканихсигакит. Нуна налини кынак ляглюку тысямавык тахкын тана лякам ынкам миңлыңит лъивикугвикакит ныхкуаганың икалъюгым. Тахкын канахкугакит наскуит икалъюгым. 30 налини кафсина кавак нагухныгаку нусюгакит наскут. Утуканиграхлъютың, кытулъилютың таңтаухкит ныкнипихтут ынкам итагнахтут югусимун. Агипита ныгакит тауаңинак калъякукамың мыгмың гывсиглюки.

Уксягми иляңани икалъюгак снывагакылги. Калюмың калякат. Кумлямигакат. Иляңа утукахсиглюку ынкам стыхтаклхюку ныгакат.

Есть у эскимосов блюдо, которое называется *йюрий*. Его готовили из внутренностей трески. Молоки, печень, сердце, кишки, внутренний жир трески мелко-мелко резали. По вкусу солили, добавляли топленый жир и воду так, чтобы только покрыть эту массу, и, непрерывно перемешивая, варили до загустения. Некоторые добавляли щепотку муки, предварительно разведя ее в воде.

Зимой ловят треску, корюшку, ряпушку, навагу, сайку. Ели рыбу как в вареном, так и в мороженном виде (строганину).

Манигыт. Танқими лъңаґвик юпигыт манигьяґақут. Кияң маюґаґлютың, ґаюхлъяк ґауагыт пынъами. Ґуңвами ама манихтақут. Уңлюсиқут тыспагани кияң сатылгат, ґук, ґауапик, ґаумсиґат.

Пынъами – нағуяпик, ңылъґақ, пагругақ, тагра, юагую ынкам иляңит.

Манигыт гаґлюки кияң ныґақсяґит. Сиргулиґақут. Манигыт имит кувлюки, мылиґлюки, мысипилиґлюки гагақит иулың ґиплъыхсимита. Сиргу игуҳтақуқ, лъяңақа омлетыстун аюқуқ.

Аюмиқ манигыт гаґлюки канаҳтақсяґит сиґнамун налини ауатаҳпагмун мысиґмың ималыгмун.

Ґуйңиқ. Иляңит юпигыт синит ґуйңилгуяҳтут. Сҳақун хуаңа ґайңакун апака Эттугье. Тана атака апама Паңаугьем. Синґами ынкам Ґаптигыргыми – тана кияҳтуқ снаңани тыкыган найвам Имтугым – ґуйңиҳқуағақсяҳтуқ. Нықаңа ґуйңим ыулың нықыкигасаґат. Тауа туқутиныґмыхни налини вувалъяныґмыхни, ґуйңим нықаңа кытфаґақсяґат. Аймакыңа ґуйңим амиқутаґлюку атуґақсяґат.

Унугьяҳныґаку, нани августам наңылъҳани, угмытаґақут. Лъяңақа, пилюгухкамың амимың пикыңналютың туқутиқут. Сяма кигми ныґыхкат ґуйңит тунуҳтут, нықаңа нықниҳтуқ. Ґая ухкым рыпаль ґигуґрагуқ.

Яйца. В начале июня эскимосы собирали яйца на «птичьих базарах»: обычно на скалах, прибрежных утесах, где гнездились кайры, каменушки и другие птицы. Ели яйца в вареном и сыром виде.

Готовили блюдо, похожее на омлет. Эскимосы называли его *сиргу*. Взбивали яйца с небольшим количеством топленого жира морзверя, добавляли совсем немного воды и при непрерывном помешивании варили.

В старину делали еще так: яйца варили, в таком виде опускали в емкость (желудок моржа, нерпичью шкуру, предназначенную для складывания продуктов – *ауатаҳпак*) и заливали топленым жиром морзверя. Яйца долго не портились.

Оленина. У некоторых эскимосов было свое небольшое стадо оленей, вот и у моего прадеда Эттугье (отца моего деда Паңаугье) оно было.

Оленина считалась лакомством. Из туши оленя ничего не выбрасывалось, вплоть до шкуры, камуса, рогов.

Оленей забивали в конце августа. Это время называли *угмытаґалиқ*, то есть окончание отела оленей или забой оленей с тонкой шкурой для одежды. В этот период оленья шкура тонкая, но прочная.

Мясо оленя после летнего нагула сочное, жирное.

Из крови оленя варили похлебку (*тиулят* или *тиуляпа*). Это

Олени

Алъяӽинаӄ ныӷъяӽӄаӄ угутаӄат. Ауаныӈ ӄуйӈим угутаӄсяӷат алъӄутаӷъяӽӄаӄ атылык-тиулят. Мыӄ ӄалъяӄунъыӷаку куваӄат ауа ӄуйӈим влъягуалиӷлюку акускаӄ, авыӄылътаӷаӄат ӄугинит ӄуйӈим илятаӄит тиулятмун. Угутаӄуӄ ныӄнилӷи алъӄимаӄ. Амалъыӄа аӽсяӽӄуаныӈ ӄуйӈим алъӄималиӷаӄут. Атӽа там алъӄимаӷъяӽӄам – ныӷуфка. Мугамсюгнилӈуӄ, алъӄимаӄ.

Ауа ӄуйӈим ӄугисиӷаӄат, уксюми ныӷъяӽӄалюку. Сивукун гаӷаӄит тыӈугит, нанӄыӈит ӄуйӈим. Аякаӷаӄит итыгит, сюгругит. эскимосское кушанье из кишок оленя, сваренных с кровью и оленьим салом, мелко-мелко нарезанным.

В нашей семье блюдо из оленьей крови готовили так: на стакан крови замешивали 2 столовые ложки муки. Литр воды доводили до кипения и помещали туда мелко нарезанные внутренности, сало оленя по вкусу, после чего кипятили в течение 5–7 минут. Затем осторожно вливали кровь с мукой, непрерывно перемешивая. Получалась похлебка.

Еще одно вкусное блюдо – сладковатая похлёбка из содержимого желудка оленя. В кипящую воду вливали 1 стакан массы из желудка и добавляли 2–3 столовые ложки муки, предварительно замесив в воде. Варили и заправляли мелко нарезанным внутренним жиром оленя.

Кровь на зиму квасили. Сначала отваривали печень, желудок. Жареные на костре копыта и губы оленя тщательно очищали от копоти. Все это остужали, мелко нарезали, клали в кровь. Квасили в большой емкости *[в эмалированной посуде, не в железной – прим. авт.]*.

Раньше кровь квасили в желудке морзверя или оленя. Это блюдо называлось *вилъмуль* – квашеная кровь. Кушанье считалось сытным, полезным, даже лечебным. Съедобные листья, в основном щавеля и иван-чая, макали в кровь оленя и ели.

Кишки (***ӄилыгьяӄ*** – высушенные тонкие кишки) сушили,

Укмаӈиӷуаӷакит, тахкын канаҳтакит аумун. Синуми ныӈлыкыгми ӄугисиӷакат. Ауа ӄуйӈим иляӈита нунивалиӷлюку мысилиӷлюку ныӷакат. Пиӄут ӄугикаӄ ауа ӄуйӈим ныӷыхкалюни пиниҳӄутӈуӄ югусимун. Ӄуйилъхаӷыт аӷакакат ӄинумсиныӷмыхни. Ауа куйӈим ӄувыхсимыӈ ынкам аӈукамыӈ таӈисиӄакат.

Нутаӷаӄ тыӈуга ӄуйӈим гаӷлюку тахкын плимыслъюку ынкам иляҳтакӷлъюку мыӷмыӈ ама мысилиӄаӷлюку акутакат. Акутамун катаглюку пагуӈгапик акумыҳтакат.

Килюӈит ӄуйӈим тукшухсиӷлюки ныӷакит ама ӄилыгья агаҳтакат. Киныӈгата, ныӷакат.

Алямкыӈит укмаӈиӷлюки ныӷакит мысилиӷлюки. Ама нанӄыт ныӷакит. Илъӄуит, ийӈит ӄуйӈим аӷипита ныӷакит. Иӷуӈит ӄуйӈим патиӷакит. Патҳыт аӷипита ныӄытусиӄакит иляӈита лыган тауатын ныӷакит. Сиӷуӈгит мылъӄуит ама ныӷакит. Талгуа ыйвалюӈит ныӷакит хуткыхтат.

очистив от помета. При выделке шкур кал использовали как дубильное вещество.

Алямка – тетрадь (или книжка в отделе желудка). Очищали от помета, полоскали, мелко резали, добавляли топленый жир морзверя и ели.

Мозги оленя ели как в свежем, так и в сыром виде. Костный мозг *(патык)* с ног оленя употребляли в пищу, это считалось лакомством. Ноги оленя тщательно очищали от мяса, пленок. Затем клали кость и били молотком, чтобы вытащить костный мозг. Его ели сырым или варили вместе с мясом оленя.

Глаза оленя ели в сыром виде.

Когда спадали оленьи панты, их тоже употребляли в пищу. Ели жилы, а также сушили для изготовления ниток.

Использовали в рационе питания и молоко оленя, в основном весной во время отела. Делали

Куйилъхаӷыт улимаӄат ныӷяӽӄаӄ атиӷаӄат ***кымкыма***. Рамкыӈит куйилъхым тамакын улиматаӄут. Вувалъянаӄныӷмыхни кытфаӷаӄат. Тауатын кымкыма улимаӄат. Кывиӄ имиӷаӄат кугинаныӈ куйӈим ынкам авыхтуӄамыӈ ухкымыӈ. Ӄантаӄ ыслъыӄигатат, купаӽнаюкан кывиӄ.

Кымкыма аӈьятаӄаӄат куйӈиӽӄуаныӷмыхни ынкам ӄафсинат аӷныӷыт ӄамилгуныӷмыхни. Тамакын ныныӷмыхни мулюлютыӈ игатигатут. Аӽсяӄуӽлъиӄылгини аӷакаӄат.

Кывиӄ. Тана улимаӄат ама кугинамыӈ. Ӄылъю укмаӈиӷлюку, кылигуаӷлюку имиӷаӄат кугинамыӈ. Мыӈтыӷапигым илютаӈани агаӽлъюку пиӄат. Ныӷаӄат тауатын налини гаӷаӄат. Пиниӽтуӄ ама пугниӷми. Пугниӷаӄат хуатын. Кывим има авыӄынъылътаӷаӄат налини рыпамыӈ кагимтаӄат. Тахкын каялислъюку хлъю каиӄат. Мысиӄ ныӈлинган, нусюгаӄит сиптыкат тунут. Тахкын анигумыӈ налини иӈляӄумыӈ канаӽфиклъюку мысиӄ киплъыӽтаӄат. Ага игуӽтаӄуӄ ***пугныӄ***. Пугнылиӷлюку ныӄытуӷаӄут.

творог, сливки, кефир. Чтобы получить творог, молоко квасили и подольше варили. А для получения сливок молоко варили в течение 3–5 минут. Ели с ягодами, растениями.

Кымкыма – кушанье из оленьего мяса и сала. Сало клали в брюшину вместе с кусками мяса, замораживали и ели зимой.

Кывиӄ – домашняя колбаса из сала оленя. Без этой колбасы не обходилась ни одна семья, поскольку это блюдо считалось ритуальным и готовилось к семейным праздникам. Эта колбаса очень сытная, ее обязательно брали с собой в долгие перекочёвки, при окарауливании стада.

Обычно колбасу готовили молодые женщины под руководством пожилых. Эта колбаса, говорят, очень полезна при заболеваниях желудка. Внутреннее сало рубили и набивали им толстую кишку или желудок, предварительно очистив их, и затем завязывали. Затем вялили или коптили. Также употребляли в сыром и вареном виде. Такая колбаса шла на приготовление *пугныӄ* – кушанья

Ныӷниӽлъяхтуӷ ***прара***. Кияӈ куягмыӈ ынкам нулъюм туӈаӈан ныӷаӈит прариӷит. Ӄуйилъхаӷыт праринаӷныӷмыхни, ӷырӈуӽтатыӈ ныӽӄуаӷит ӄуйӈим, ыӷнылъӄусиӷ ӄалъятаӷит. Ӄаюӷ ныӈлиныӷмини аръапалга игуӽтаӄуӷ. Тахкын ӄалъятӈуаӄаӷ ныӷа кагимтыӈуаӷаӷат плимылъыӷмун кынляӈа. Аръапалга, ныӈлисиӷлюку акумутаӷат плимтыкамун ныӷмун. Акутӈуаӷлюку, аӈвалъюӈлъяӷлюки игуӽсиӷлюки ныӷакит.

Вувалъянаӷныӷмыхни кияӈ прариӷсяӽтут, ныӷниӽтуӷ рыпаль улюми лъяӈаӄа уӷугаӄуӷ прара. Амалъыӷа акутаӄсяӽтут илъӄуӷ, тыӈук. Акумыӽтиӷсяӽтут пагуӈгамын тамагун.

Кымагнит ӄуйӈим аякаӷлюки ныӷаӷит мысиӷаӷлъюки.

Аюмиӷ угляӷлюку туӄутиныӷмыхни аймака ӄымиӽӄылъюку натыӷми агаӽтаӄсяӷат налини канаӽтаӷат самавык илюванун нунам. Тысамани утуӄаниӽсиӷлюку тахкын ныӷыкаӷат гаӷлюку налини кумлямиӷаӷат.

Стыӷыт икуӷлюки иӷуӈаныӈ ӄуйӈим ама агаӽтаӄит. Аӷипсялъюки мысиӷаӷлъюки ныӷаӷит.

Амиӷ, ӄалъюкат пилюгукаӷит, камыӈлъяӷакит. Ийвалюӈаныӈ ӄипиӷут. Хтыкылъӽисаӽтуӷ аймакыӈа ӄуйӈим.

из оленьего сала. Растопленное сало остужали, вынимали шкварки. Затем опускали в него снег или наливали ледяную воду. Месили ложкой до загустения, лишнюю воду сливали. *Пугныӷ* (пасту) ели с мясом оленя.

Лакомством было кушанье, которое называлось ***прара***. Для приготовления этого блюда брали мясо (*ярагуа*) из позвонка оленя или мякоти задней части туши. Сварив мясо, толкли почти до консистенции паштета (ведь раньше не было мясорубок). Затем добавляли топленое сало и месили. Из этого «теста» формировали котлеты и замораживали. Готовили его обычно к празднику.

Чукчи и эскимосы для заправки *прары* обычно использовали костный жир. Его получали из костей оленя, которые собирали в большом количестве. Почти целый день варили кости на медленном огне. Костный жир на треть разбавляли топленым нерпичьим жиром. *Прара* получался воздушным, тающим во рту, как мороженое.

Еще делали паштет из головного и костного мозга и вареной печени. Все это толкли и тщательно перемешивали.

Чукчи также делали колбасы *(кымкыма)*. Толкли мясо, в фарш добавляли мелко нарезанное внутреннее сало оленя, затем брали толстую кишку, предварительно обработав ее, наполняли фаршем, но не плотно, чтобы при варке кишка не лопнула. Варят,

вынимают, после чего можно еще и подкоптить.

Легкие оленя обычно палят на тлеющих углях костра, как шашлыки из мяса. Копоть очищают палочкой. Едят легкие, макая в жидкий нерпичий жир.

Мясо оленя в старину сушили. Оленью тушу разрезали вдоль по позвоночнику и подвешивали. Варили и ели обычно с *пугныком* – пастой из сала.

Мускулы отделяли от ног и тоже сушили. Следили, чтобы мясо не пересыхало. Ели в сушеном виде.

Мясо оленя, забитого ближе к заморозкам, зарывали глубоко в яму и плотно закрывали тяжелым камнем, чтобы тундровые звери не достали его. Обычно такое мясо ели мороженым или варили.

Мясо оленя чрезвычайно полезно, к тому же считается диетическим. Шкуры, камуса, жилы, подшейный волос использовали для изготовления одежды. Рога шли на изготовление выбивалок, чтобы счищать снег, и другие изделия.

АЮМИҠ АПЫҲТУСЯТ ТАҒНУҲАҒНУН НАТЫН АЮМИҠ АПЫҲТУҒИҠСЯҲТАТ

Аюмирухлъяк, игаҳтыӈилъюта аӈаюҡат лъмыхныӈ апыҳтуғаҡит таҕнуҳатыӈ. Уӈипамсюхкун, уӈипаҕаткун инҡаҡит, аӆяҳинат илягатӈиҳат атуҕаҡсяҕит авакутамыхнун. Иляӈиҳат нагаҡуҡанка ынкам игаҡыхканка сҳа такуста.

Уӈувалюку Валентина Выйе игаҡумаҡа уӈипамсюлҕи. Ылъӈа паника Нумылым. Аӈлыгутаӈит Выйим – Вера Кауауа, Каураӈа, Сергей Гухугье ынкам Анатолий Каваугье. Атаӈат Нумылын пинитун авакутани аӈлисимит.

ВЫЙЕ: Апыҳтуғиҡылҕит инҡунамын алӈунасыҕаглютыӈ айҕиҕнаюката. Атавут Нумылын аҕьютаҕьяҳтуҡ. Алӈунаган, пинаҡнымта, иныҳтаҡинкут. Тамана ныҡамикаҡаҳпут.

Ҡаютам ыснъыӈани пинитун ныҕысҡаҡинкут. Ныкыгуаҡ ынкам алыҳҡуҳпынамта пылъяҡ, туфнъаюкамта. Авыхтуҕамыӈ ауаванлыӈуҕмыӈ тугутыснаниҕаҡинкут. Ҡантаҕанлыӈуҕмыӈ тахкын тугутысҡаҡинкут.

Амалъыҡа ҡагавык слъямун тымӈи ҡантаҕанун кувиснаниҕаҡыхкаӈинкут, нукыхнамыӈ катагиснаниҕаҡыхкаӈинкут.

Сиванлъыҕуҳлъюни Нумылын искуҳтикагуҡ нуналгутминун кинкут алӈунак кувилҕинун. Иныҳтаҡыхкаӈит алӈунак антилҕит.

МЕТОДЫ РАЗВИТИЯ И ВОСПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В СТАРИНУ

В старину была своя этнопедагогика. Существовали свои методы развития и воспитания детей. Об этом мне рассказала старейшина села Сиреники Валентина Выйе (тогда ей было 70 лет).

Валентина дочь Нумылина – мудрого, строгого, справедливого. У нее были сестры – Вера Кауауа, Каврана и братья – Анатолий Кауаугье, Сергей Гухугье. Последний оказывал помощь при составлении эскимосско-русского словаря Е. С. Рубцовой.

Валентина Выйе: Отец учил нас добру, справедливости, порядочности, стойкости. Он говорил, что некрасиво разговаривать за едой, брать кусок, который дальше от тебя. Запрещал выливать нечистоты рядом с жилищем, в реку, озеро, в море.

Мальчикам не разрешалось пить чай, чтобы не были потливыми и быстро не уставали при беге и ходьбе. Всем детям давали трудовые поручения.

Раньше строили спортивные площадки, где дети постоянно тренировались для повышения силы и ловкости. Даже в ненастную погоду тренировки не прекращались. В каждой яранге имелись спортивные снаряды.

Девочек с пяти лет учили шить, делать уборку, собирать съедобные растения, корни.

Мыкылҕиҳат тамакут ынрақ ныныҕмың тақынҕата қаюҳтыснаниҕақит, қысиҳнаюката.

Ынкам унугми мыкылҕиҳат ама аҕнаҕаҳат қавамалюки тыҳсяҕақит. Аныстақит, слъя сҳисқылъюку. Упуҕьюгуманаюката. Итынҕата иңаҳтысқақит. Тауатын пыҳқиңлъяҕақит сикныҕмун сяма тыҳсяныҳлъюгуманаюката, упуҳтанаюката. Мыкылҕиҕыт аңликуең иваҕиниҕьяҳқат увганың. Мыкыстаҳалюки апыҳтуқақит тауатын.

Амалъықа апыҳтуҕақит авақутатың кияҳтаҕысқыхпынаки, иңаҳтаҕысқыхпынаки. Лыган иулың қыпҳамсюхтыстақит. Аюмиқ мыңтыҕами қыпҳаҳтупихтыкагуқ.

Аюмиқ қылъюҳқатмың улиматақсяҳтут. Тауани иниқит тапҳат. Слъя навынҕани мыкылҕиҕьягыт итыҕлютың қылъюҳқаҕақылҕит, тапҳакун каялъқираҕутақылҕит. Уйҕагмың итҳутақлъютың. Кинатуқ икнъақа. Уйҕагыт аягаҕақыхкаңит қафсиныгьяк кыстақлъюки. Итыгам пыҕляҕуаҳтыстақыхкаңит лыганқун алъяҳинаҳтыстақит.

КОРР.: Аҕнаҕаҳат натын наңита тагани апыҳтуҕақсяҳтатки?

ВЫЙЕ: Аҕнаҕаҳат укинилъыҕмун апыҳтуҕақит има талъиманың уксюқаҕлюки. Лиқныҳқуаҕыт уйгуқутыстақит. Илюңани укмаңиҳсяҳтыстақит, малиҳтыстақит, саниҳтисқақит қаютамың, сягныҕуаҕның. Малигутыстақит аҕуляҳқумун, инҕуямун. Итыгам акмаҳқуақут снамың нықмын.

Ақсялгыт аҕнаҕат сагиқатисқақит. Иңаҳтаҳтыснаниҕақит

Беременным женщинам не разрешалось много спать и просто лежать. Плод располнеет, и роды будут тяжелыми, а родившийся полный ребенок бывает ленивым.

Женщина и мужчина – каждый должен был знать свои обязанности.

Охотничье снаряжение должно было храниться в специально отведенном месте, где нет постороннего запаха.

Женщина не должна носить одежду мужа, иначе не будет удачи из-за женского запаха. Зверь уходит, почуяв терпкий запах женщины.

Когда дети пускали пузыри изо рта, им делали замечание: «погода испортится». Наверное, просто, чтобы так не делали.

Нельзя было перешагивать через мальчиков, юношей, мужчин: считалось, что они будут неудачливыми или медлительными.

По утрам детей и подростков поднимали рано. В старину в яранге было много работы по дому. Кто много спит, у того нет добычи, тот голоден и беден, у того много проблем.

мулюлютың. Ақсямылңуқ тағнуҳақ қугиликуми нытуғнаҳлъықуқ иғнилъыҳқа. Сяма пиқут қугинталюни алиқақ тағнуҳақ қинутаҳлъяхлъықуқ.

Апыҳтуғақит авақутат инқун ағнақ ынкам юк алъякағмың выхлъюлгуяҳқагут. Санқутағит аньяғниҳтыт – унғат, акмахтат, тапҳат, пилюгугит югыт амлъюҳтыснаниғақит ағнанун. Пилюгугыт атқушаҳтыснаниғақит. Тыпаңа ағнам югусин алъякақат тығикусят.

КОРР.: Қикмит анигукун миңуҳунъығата слъя алъяңуҳниқыхкаңат?

ВЫЙЕ: Қикмит игуаҳтунъығата анигукун пиқылғит амсянаҳнъақнилюку. Сяма амигым сивуңакун иғуаҳтунъығата ынрақ пиқылғит унаңылъықут люрақ. Унаңнамунңук тауатын ныҳлъиқақут қикмит.

Амалъықа иныҳтақыхкаңинкут лъқуақ паныҳтыфқан писқылъюку. Қагиңуҳнаюкан имақ.

Тағнуҳат иныҳтақит пылъялъянғата. Пиқит ыслъялъюгуҳнаюкан. Ынтақун гуамлъюки, инқун нувахлъиҳнаюката. Ныгитуҳқынғата ныҳлъиқниқит. Амалъықа мыкылғиғыт амлъюҳтыснаниғақит. Сюкаңитыҳлъяхлъықунңуқ.

Има мыкыстаҳалюки мыкылғиҳат ынкам ама ағнағаҳат таҳсяғақит. Қаюҳлъяк мыңтығами қыпҳаҳтупихтыкагуқ сяма ағнағаҳат апыҳтуғақит пилюгупиңлъямун. Мыкылғиҳанңам ивағиниҳтыстун унаңулюку

макыскаюгусқылъюки. Қаваныхтуқат, қинуталқит унаңигатут, игатаңнатун кияхтақут сяма қинутам ипа сяңуа анахтылъық атуқақат.

Сивуқахтақңама итхумаңа игаңвигмун. Тауани сханка апыхтуңилқит юпигыт улюңанун, кияхтылхитнун. Талъиманың уксюқалқит апыхтухтыңат – Апийка, маңраңвинлык уксюқылқит игахтыкыфтат **СЮЗЕН УАМИЯҚ**. Нуеклъит апыхтухтыкыфтат **ДЖОН КАУХТАН**. Ағулямун апыхтухтыкыфтат нанывахақ – **ТУЛИ**. Матын авиңускагуқ. Алыхқусимакут Уамияқлъю:

– Хуаңа УАМИЯГУҢА. Апаңалюм паникаңа. Наңиханқа – Гемаңауын. Апака-Угытилын. Игаңвигми қыпханақуңа югинақ уксюқ. Игамың апыхтусихқамың кияң хуаңкунъың улиматақукут. Юпигыт ЫЙЯКА, КЫПЫЛГУ, АЮК, ЛЪИК, АУИТАН пинлихтыкыхкақапут игамың, юпигыстун апыхтусихқамың. Тахкын акмавык, игаңвигым каңқуитнун, туюңапут игат сюмыхтаңаткыхкат лисялъыхқамун. Лъяңанхуа улималюки туюңит укавык, Сивуқамун, Сивуңамун атуқыскылъюки. Игахтыт юпигыт илъқумыхның сюмыхтаңаткумит юпигыт таңнухитнун литусихқат, лъяңаңа наңаңнық малихлъюку.

Сивуқами юпигнун таңнуханың литыстинақақут ТУГҢИ. Тана Юхқутам иңныка. Қиргыңауын, қайгыңуткақ.

КОРР.: Натылңут илягатңихат апқахқи апыхтуткақыхкытын?

УАМИЯҠ: сха иляӈа тана:

Кина-кина сивуяхлъи?
Рыпа-Рыпа сивуяхлъи.
Аявиғмың тугулъи,
Ипа хуатысяҳтуқ.

Кина-кина сивуяхлъи?
Рыпа-Рыпа сивуяхлъи.
Ағвығмың нағулъыгли.
Пурутурутуқай.

Ынкам иляӈа. Тана илягаткақаҳпут танқит атилъҳит линъақнымтыки.

Қалювик, назиғаҳсик,
Тыҳиглюхсиқ
Лъюғвик кигым аҳна
Пинағвик, ылъӈағвик
Кумлявик.

Когда я была в Гэмбелле и в Савунге (о. Св. Лаврентия), заходила в школу. Там познакомилась с учительницей **Сюзен Уамияқ, с Джоном Кауфтаном** и 80-летним **Тули**. Первые преподавали эскимосский язык, а старик – танцы и песни. Уамияқ рассказала несколько обучающих стихотворений.

Кто, кто передовой?
Кто, кто стрелок?
Джон, Джон передовой.
Джон, Джон стрелок.

Или:

Кто, кто передовой?
Рыпа, Рыпа передовой.
Взял весло,
Затем гарпун.
Пурутурутукай.

Еще: Этот стишок разучивали, когда изучали тему «месяцы»:

Январь, февраль, март,
апрель, май, июнь,
июль, август, сентябрь,
октябрь, ноябрь, декабрь.

Иляӈа:

Явукуӽу аӈьяӽан
Яклъюку кихуани
Тыӷигнаӄ-тыӷигнаӄ-тыӷигнаӄ-
тыӷигнаӄ
Кияӽлъыӄ ӄаванустун.

Ынкамам иляӈа.

Апайыпиюскуӽаӄ маюӽтуӄ
уӄлъюӽвихкун.
Ыслъялъюгуӽсякуӈуӄ, маӄусимакаӈа.
Сиӄингуӽсякуӈӈуӄ ыслъялъюгита.

Паучок после дождя

Или вот еще:

Греби свою байдару
Тихо к речке.
Здорово, здорово,
Здорово, здорово.
Как во сне!

На байдаре

Еще:

Паучок поднялся по капле.
Капля смыла его.
Но солнышко вышло,
Паучка спасло.

Ынкам апайыпиюскуҳаӄ маюҳтуӄ алъямыӈ.

Иляӈа:

Атасиӄ ихаӄ ӄасяҳӄутыху,
Малӷук игык ӄасяҳтутыкык.
Атасиӄ ийа ӄуныҳпахтаҳтыху,
Малӷук ийык ӄунӄалъыгаҳтыкак.
Атасиӄ итыгаӄ тукаҳтыстыху,
Малӷук итыгак ӄытхаҳтыстыкак.

Иляӈа. Тана элымун апыҳтусиӄ.

Хуанкута игаӷвимнъи
Литаӄапут акузитыт юпигыстун
Иляӈиҳи ысҳа укут.
Ляляӈуаӄ-ляляля-лялюгуая-лялюрамка.

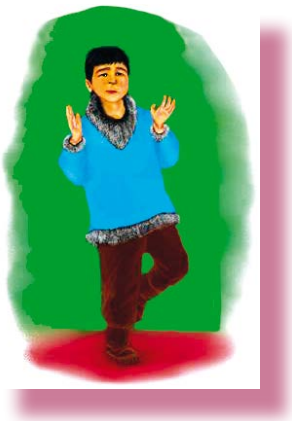
И-мун, Икнаӄынык икнъаӄынык,
искаӄихат, ийа.
Икнаӄынык икнъаӄынык, искаӄихат,
ийа.

Т-мун. Тайӄа, тайӄа, тыӷиглюхсиӄ.
Тайӄа, тайӄа, тыӷиглюхсиӄ.
Таги таги таюҳӄи.
Таги таги таюҳӄи.

Ынкам сҳа таӄут аӈаюӄам лилиҳтуси.

Мылюхтыснанигаӄинкут,
нылъиӄыснанигаӄинкут,
унухсиҳтыснанигаӄинкут.

Тамаӄут лилиҳтутыт агаҳӄуӷаӄанка миӈлыкун. Игаӄуманка сюмымни атуӷьяҳӄат апыҳтуӷилъыӷми таӷнуҳаӷнун.



Одним глазом моргните,
двумя руками хлопните

Еще.

При изучении счета:

Одной рукой хлопни (1),
Двумя руками хлопни (2).
Одним глазом моргните,
Два глаза закройте.
Одной ногой «топ»,
Двумя ногами «хлоп».

При изучении алфавита тоже придумывают стишки.

На стене класса висят плакаты с наставлениями: «Динозавры исчезли, потому что курили, вели себя дурно и гуляли до полуночи», «Ленивый даже пушинку не одолеет».

ЛИЛИҲТУТЫТ

- Ифкаӄата уӄфигамыӈ ӄукуӈат – утаӄагу уксюӄ.
- Ӄауак икнъаӄуӄ яӄумикун, юк илямикун.
- Атасигуӄ югым наӈа, атасигуӄлъю ылъӈан иӷнивига.
- Линъаӄылъыӄ ниӷухтуӄ, линъыӷилъыӄ мамлыхтуӄ.
- Пинилӷи атиҳтуӷьяҳӄаӄ-пинилъыҳпигагуӄ иля.
- Атиҳтутуӄам углялӷи лисимака.
- Ӄыпҳам юк ныӷыстаӄа, иҳсяним нафӄаӄа.
- Иҳсяниталӷи талгуа аӄумганыӷмыӈ мыӷнуӷаӄуӄ.
- Иҳсяниталӷи ӄунпыӈ вувалъямыӈ ӄаваӈуӷаӄуӄ.
- Йилъхикат ависигатут.
- Атасим наскум сюмыӷныӷа пиниҳтуӄ, малӷум – игиҳтинаҳтуӄ.
- Ӄыпҳигалӈуӄ игатиӄылъыӄуӄ, ӄамӈалъыӄук.

Апыҳтуӷаӄсяӷит аваӄутатыӈ уӈипаӷаткун, амьюӷуаӷуткун.

Сҳаӄун иляӈит такут таӷнуҳахпысинун атиҳтугьяӄлъыгыт. **Марра Аягуткам** уӈувалюни апҳума тана уӈипаӄ. Ыльӈа Уалъӄылыӷминут.

– Апама илягатаӈа атасиӄ лисимакыхкыхка илягасиӄумаӄа лътуӷамнун Антонымун. Тана панигма Жаннам иӷныӄа. Апалъи симиӷлюки илягаткаӄаӄа.

Кайӈа кутуӷмылӈуӄ.
Иглыҳтакуӄ уӄфигми

ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ

- Упали листья – жди зимы.
- Птица сильна крыльями, человек – друзьями.
- Одна у человека мать, одна его родина.
- Ученье – свет, неученье – тьма.
- Добрая книга – надежный друг.
- Кто много читает, тот много знает.
- Труд кормит, лень портит.
- Лентяй даже сидя устает.
- Лентяю всегда праздник снится.
- Легок на помине.
- Одна голова лучше, две головы – сила.
- У лентяя дома пусто и темно.

Для развития речи эскимосы придумывали короткие сказки с песнями, а также потешками.

Жительница села Уэлькаль **Марра Аягуткаӄ**, ныне покойная, придумала для внука Антона колыбельную песенку на мелодию своего деда: взяла слова из стишка «Косолапый Мишка» и перевела на эскимосский язык.

Мишка косолапый
По лесу идет,
Шишки собирает,
Песенки поет.

Қырнуҳтиқуқ гунамың.
Илягамағми, нани-нанинани—
нанина-а-а-а
Нани-нани-нани-на.
Сюна гуна ифкаҳта
Катам кайңым қауакун
Угумыюглюни, итыгаминың
кытңъихтуқ
Нани-нани-нани-на-иа-а-а.
Нани-нани-нани-на.

Вдруг шишка отскочила
Прямо Мишке в лоб,
Мишка рассердился
И ногою «топ».

Мишка косолапый

Уалъқылыңмит атуҳтаңита тана сюмыҳтағаткумат. Ама апалъют пиниҳтут таңнуҳаңнун.

Китум паниган гаңулъиңа?
Маңунамың, кымыкшагмың
гаңулъиңа?
Ухкымың игунъақуңа, қаютақ нагу?
Китум паниган гаңулъиңа влягуамың?
Сагныңык нантак,
Алъқутақ нагу?

В репертуаре уэлькальского ансамбля «Имля» есть короткие песни. Они пригодны для развития речи на эскимосском языке. *[Переводы песенок примерные. – Прим. авт.]*

Чья дочь мне сварит?
Мясо моржовое сварит?
Вытащу мясо, где блюдо?
Чья дочь мне сварит
Похлебку из муки?
Где миска моя и ложка?

Такут апҳуми уалъқылыҷмим Галина Алексеевам.

Путукуҳси нагу?
Тысқамани нагу?
Қикмиҷаҳам сигукаҷа нагу?
Қаюҳаҷмың мақалҷимың.
Қумалҷи.

~~~~

Мыҷым тыпа тыпи
Мытыҳлъюгым тыпат ныҷи
Қатылҷим ката мытыҳлъюк
Тыпат ныҷи.

~~~~

Умилык атанық
Умилык икнъақылҷи
Яйықай.

СКОРОГОВОРКИ

Кылгутыки, кылгутыки
Ихыси.
Иҳтыки, иҳтыки
Ихыси.

Тутаҳтык,
Кытңикаҳтық
Итыгаҳпысирың

~~~~

Камигля пигля
Қақатык хуаңкута
Камигля пигля.

~~~~

Где ваш большой палец?
Внутри там.
Где у щенка ушки?
Мне бы теплого бульона.

~~~~

Море выбросило водоросли,
Ворона их съела.
Чайка подлетела к вороне,
Отобрала водоросли и съела.

~~~~

Хозяин силен,
Хозяин — правитель.
Яйақай.

СКОРОГОВОРКИ

Покажите, покажите
Ручки!
Спрячьте, спрячьте
Ручки!

Встаньте,
Топните ножками!

ҚАПШАГНАЛҒИТ НАҒАТ

Ҕауак ынкам ҕауамсиҳат

Ҕауак уӈлюсимаҕ ҕымтами
Маҕаҳтуҕ уӈлютӈа афсыӈат
Иҕалъюгыт иӈа найвами
– Эй, ҕауахай, нагу лъпык иӈлыҕыг?
– Ымам яҕун асиӈани.

~~~~

Ҕуйӈиҕ ныҕнимсюгаҕуҕ.
Сюна тана уҕазиҳаҕ.
Уӈылыхтаҕуҕ:
– Ҕуйӈиҕ, Ҕуйӈиҕ,
Тагиҕуҕ юк!
– Уҕазиҳай, иҕи, иҕи
Уҕфилъыхмун.

~~~~

Тутматык
Малҕуҕныӈ
Патагаҳтык
Пиӈаюнын
Ежики, ежики
Пумсюк, пумсюк
Килгаҕутык
Уҕазиҳат, уҕазиҳат
Ынта атасикун
Ынта ҕырӈаҳпыси:
Аҕнаҕаҳат, мыкыльҕиҳат!

НАЛЪУЮХСЯҒАН

Мылъҕупахаҕ уӈалъхаҕ
Мамамыӈ алюӈкаюк

(пэйи)

ПОДВИЖНЫЕ ИГРЫ

Наседка и утята

Воробей живет под крышей,
В теплой норке – домик мышки,
У рыбок дом на озере.
– Эй, утенок! Где твой дом?
– Он у мамы под крылом.

~~~~

Олень пасется
И глядит вокруг.
Видит, зайка к нему подбегает:
– Олень, олень,
Там идет человек!
– Не дрожи, зайка,
Спрячься под кустом.

~~~~

Два притопа,
Три прихлопа:
Ежики, ежики.
Наковальни, наковальни.
Бег на месте:
Зайчики, зайчики.
Ну-ка дружно,
Ну-ка вместе,
Девочки, мальчики!

ЗАГАДКИ

Пушистый, усатый,
Лакает молочко.

(кошӓшок)

~~~~

Маңтығами кияҳтақуқ
Пиқуқ «гав-гав»

(Ҟаҳаҕиҟиҟ)

~~~~

Аңылги насқуан қайңани
Питақуқ укфалъыгақ.
Саңауа тана?

(Ҟуӣӈиҟ)

~~~~

Саңуа қатығута маңтығани, нунами?

(ӈгинаӈ)

~~~~

Агыпсюқ. Саңауа тана?

(ҟӈшпагаш)

~~~~

Югунғитуқ, нақам уңипағақуқ.

(Ҟагп)

АЮМИНЫҒЫТ

Сивуқами кияҳсимақ ағналъқуаҳақ **АКУЛЬМИ**, сҳағақңамкун ынңаталь тусигалңуқ, упуғанық. Ылъңа ысҳағьюхақақақа 1989 аюмиқулъығми Номыми,

~~~~

Дома живет,
Громко кричит «гав-гав».

(ҟонәҭ)

~~~~

У огромного животного
на голове кустарник.
Кто это?

(оләнҩ)

~~~~

Что вокруг бело на домах и на земле?

(гәнс)

~~~~

Не дым, что это?

(ҟӈмӈш)

~~~~

Не человек, а рассказывает.

(ҟнигаҟ)

БЕСЦЕННЫЕ РАССКАЗЧИКИ И СКАЗИТЕЛИ

В 1989 году я в качестве журналиста впервые участвовала в ежегодной конференции старейшин среди коренных жителей Аляски. Тогда и наши старейшины были

кияӽтақӈан Алясками нуналыхтат сиванлъыӷита қырӈуат. Алъя сӽасямта Сивуқами алыӽӄусимакук. Паникыфта ҚИЛЪЫӼҚУТЫМ. Ылъқуаӽқутынкунун лъиқафтуқ, угиӷьями. Игаӷвигми апыӽтуӷистыӈуақлъюни қыпӽақафтуқ. Амалъыӽа игаӈлъяӽлъякафтуқ юпигыт улюӈистун апыӽтуӷисиӽӄамыӈ. Ынкамам юпигыт уӈипаӷатаӈит аюмиӽтат игақуӽтакақыфтит. Малӷугныӷык игак игаӷвигмун Акульмим тақыхкақит. Амалъыӽа игақагуқ редакцияӈани газетам «Тундра таймс». Туӈсинӷата уӈипамыӈ лыган игақуӷлюни туникагуқ. Сяма аюмим кияӷныӷа, наӈаӷныӷа юпигыт игақуӷақлъюку нарисугитылиӷлюки улимаӽтықақи Акульмим.

Танӄими мартыми 1994 аюмиӄулыӷми Сивуқаӽтақӈама юпигыстун Акульми, Круэсс Слоку угимикун лъяӈақа. Лъӈан апқа уӈипаӷан сӽа тана атиӽтуӽтыху. Тана сюмымни атуӷьяқлъыгуқ акузипигмыӈ литыстинақылъыӷми.

приглашены. Это были незабываемые встречи с нашими сородичами, с эскимосами с острова Святого Лаврентия, которые говорили на чаплинском диалекте.

Конференция проходила в Номе. Я встретила там пожилую женщину, мы говорили с ней обо всем. По-эскимосски ее зовут **Акульми**, по мужу Слоку. Ее американское имя **Круэсс**. Отца звали Қилъыӽқун. Отца мужа – Ылъқуаӽқун.

Второй раз мы увиделись в марте 1994 года в Гамбелле. Тогда она рассказала, что работает над своими рукописями по обучению эскимосскому языку.

Долгие годы она преподавала историю и культуру древних эскимосов в школе Гамбелла. Записывала услышанные из уст старейшин традиции, в том числе культурные, сказки эскимосов острова Святого Лаврентия. Сотрудничала с редакцией газеты «Тундра таймс», которая находится в Номе.

Много материалов Акульми отдала в университет города Фэрбенкса, некоторые из них сама иллюстрировала.

Я записала от Акульми (Круэсс Слоку) сказки. Вот две из них.

МЫТЫҲЛЪЮХЛЪЯК ЫНКАМ СИКИХАҚ

(уӈипаҕан)

Сикихат рихтытуҕат нунами. Тагавык сикихаҕ аҕуляқлъюни ылӈаталь пыкныҕмыӈ сяҕнаҳлъяглюни. Тамакут пыкныҕыт сяҕнақыхкаӈит ихырыҕуаҕлюки, лягуаҕлютыӈ. Ынкам иқыни имиҳлъяглюки наӈиҳам сикихам. Тагиуаҳлъюни, итыҕнақсялҕими рихтыминун мытыҳлъюхлъяк хуа налюглюни рихтыӈан пайӈакун. Сикихам туқлъюмакаӈа мытыҳлъюхлъяк.

– Қуқ
– Ай.
– Итыҕнақуӈа.
– Итыҳтыснаӈҕитамкын.

Ныҕъюкаӈа, туқулъюку ныҕналюку.

Сикихам туқлъюҕлятамакаӈа.

– Қуқ
– Ай.
– Итқаҕляӈа.
– Итыҳтыснаӈҕитамкын.
– А. Қуқ, аҕулякаюгузин?
– Аҕулякаюгулҕиӈакун – мытыҳлъюхлъягым акисимакаӈа.

Сикихам мытыҳлъюк пилятамакаӈа.

– Атунъакамкын нақам. Аҕуля.
– А-а. Аҕулянақуӈа.

Сикихаҕ илягамалҕи.

Қун-қуҕ-люӈ, қун-қуҕлюӈ,
қун-қуҕ-люӈ, қун-қуҕ-люӈ
Куныҳтыпаҳқаҕлюни, қуҕлюӈ.

ВОРОНА И ЕВРАЖКА

(сказка)

Евражка набрала в обе щеки сладкие корни для своих детишек и возвратилась к своей норе. Евражки собирают эти корешки, разгребая землю. Видит, сидит возле норы огромная ворона, и ну никак не пройти ей к норе.

Евражка окликнула ворону.

– Қуқ.
– Ай.
– Дай пройти к норе.
– Не пропущу!

Ворона ведь решила ее убить и съесть. Евражка вновь обратилась к вороне:

– Қуқ.
– Ай.
– Пожалуйста, пропусти.
– Сказала, не пропущу!
– Қуқ, а ты умеешь танцевать?
– Конечно, умею.
– Я спою тебе, а ты станцуй.
– Ладно.

И евражка запела.

Қуӈқуҕлю, қуӈқуҕлю,
қуӈқуҕлю, қуӈқуҕлю.
Глаза-глаза прикрой –
иӈи қуҕлюӈ.

Ворона, прикрыв глаза, стала танцевать. А евражка дальше поет:

Қуӈқуҕлюӈ-қуӈқуҕлюӈ-
қуӈқуҕлюӈ-қуӈқуҕлюӈ.
Расставив ноги, танцуй.

Амынам ӷунӷаҳлъюни мытыҳлъюк аӷулямалӷи.

Афсыӈаҳаӄ ӷишпауиткун гуата илягамалӷи.

Кункуглюӈкуглюӈ кункуглюӈ.
Авлыҳтыпаҳӄаглюни куглюӈ.

Амынам авлыҳаҳлъюни, мытыҳлъюк ӷунаӷми аӷуляӄ.

Кункуглюӈ кункуглюӈ, кункуглюӈ.

Тагавык сикихам атусимакаӈа мытыҳлъюхлъяк.

Хуаӈуӄ амлыҳсян мытыҳлъюк, агаӈуӄ рихтыминут сикихаӄ итӄаҳсималӷи: «Сикырыгырыгыр!».

Нухнъыӷмыхниӄун сикихат ныпилъӈунатыӈ пиӈигалӈут, ыкӈунатыӈ пиӈигалӈут сикихат. Ӄалӷиӷаӄылӷит тауатын, сикырыгырыгыр. Агаӈуӄ итӄаҳсималӷи сикихаӄ рихтыминун. Мытыҳлъюҳлъягымӈуӄ, сҳаӷаӷуткылъюку пакхаҳлъюни амӄыҳӄаӷьяӄминигу папха, ыхмиӷлюку ага тыӈусимакаӈа. Ынкамӈуӄ сҳаҳу хуаӈкута сикихапут папхит такыстаҳат, тахкын има мытыҳлъюхлъягым кыпкаӷаӄӈагу.

Сикихаӄ ӄамаӈуӄ рихтымини папыгминыӈ кыпкаӄамыӈ икфиӄумалӷи. Паниханиӈуӄ кывгаӄумакаӈит:

– Аӷнаӷат, мытыҳлъюхлъяк пияҳтуӄаҳтыху папымныӈ икфиӄнилюӈа. Папхаӄаӈуӄ выӷутаҳлъигу.

Тахкын сикиханӈуӄ аӷнаӷат аглиӷуаҳталъютыӈ мытыҳлъюгмун. Тауаӈуӄ сямӈуӄ ӄайӈани мытыҳлъюк налюхтаӷаӄуӄ. Тыспикавыгӈуӄ пимакаӈат.

Ворона с закрытыми глазами расставила ноги и дальше танцует.

И когда ворона расставила ноги, евражка юркнула между ее ног к своей норе. Ворона схватила клювом хвост евражки и оторвав его, улетела.

Евражка стала страдать от боли и говорит своим дочкам:

– Сходите к вороне. Пусть она вернет мой хвост. Мне очень больно.

Евражата пошли к вороне и передали мольбу своей матери. Ворона им отвечает:

– Пусть она сама придет. Пусть она сама придет.

Ворона и Евражка

– Ӷуӄ.

– Ай.

Илягаткун пимакаӈат.

– Намтаӈуӄ папха выӷутаӽтигу. Уанаӽагуӈуӄ уанаӽагуӈуӄ.

Амынамӈуӄ мытыӽлъюк акитималӷи.

– Ылъминыӈоӄ аӄфалигуӈоӄ, ылъминыӈоӄ аӄфалигуӈоӄ.

Аӷнаӷанӈуӄ сикихат тауиӷаӽлъютың наеӈ пимакаӈат:

– Ылъпыныӈуӄ аӄфагу.

Тахкын ысӽа сикихапут укфигмынъыӷилӈут нунамылӈут папхит такыстаӽат

Тфай. Ӷамахтуӄ.

Вот с тех пор у евражек короткий хвост.

Конец.

ӶАТЫӶЬЕӶАӼАНКУК МЫТЫӼЛЪЮГЫНКУК

(уӈипаӷан)

Мытыӽлъюхлъягым ӷатыӷьеӷаӽаӄ такумакаӈа. Касян ӷатыӷьеӷаӽам мытыӽлъюк пимакаӈа.

– Ынта, иӷупут уйӷагмың ифкаӼфикылътыки.

Мытыӽлъюгым акисимакаӈа ӷатыӷьеӷаӽаӄ

– Ынта сяӄыстами. Хуаӈа иӷухка ыслыгыӽлъялӷик, ылъпык иӷухкык мылъӄустун ыслъыхкакалӷик. Иӷун ыстуӷӈан аӄуми ынкам ӷуныӽлъыӽатын.

Лъяӷанхуа ӷатыӷьеӷаӽаӄ, иӷуни ыстуӷӈаӈ аӄумумалӷи, тахкын ӷуныӽсималӷи, ысӽамсиӷуаӷлюни. Мытыӽлъюгым уйӷахлъяк тугумакаӈа. Тугулюку ӷатыӷьеӷаӽам

ВОРОНА И ПТЕНЧИК

(сказка)

Было так: встретились ворона и птенчик. Птенчик говорит вороне:

– Давай кинем камень на ноги!

– Давай! – ответила ворона. – У тебя ножки тоньше травинки. Мои же – толще.

Птенчик ответил:

– Проверим.

Ворона говорит птенчику:

– Садись и закрой глаза.

Птенчик сел и прикрыл глаза. Но подсматривал. Ворона взяла большой камень и бросила на ножки птенчика. Птенчик быстро согнул ножки, делая вид, что чешется. Ворона, увидев, что ножки у птенчика целы, сказала:

иӷуӈакун ифкаҳсимакаӈа. Ҡатыӷьеӷаҳам иӷуӈиҳани пакшыгаҳсимакык канагани кумкаман. Мытыҳлъюхлъягым пимакаӈа.

– Иӷун айымныҳлъюпигуа. Асяӈси хуаӈа иӷухка айымныҳлъюгулъыӄук.

Ҡатыӷьеӷаҳам акисимакаӈа.

– Аӄуми, иӷун ыстуҳлъюку ынкам ӄуныҳлъыҳатын.

Амынам мытыҳлъюк аӄумумалӷи, иӷуни ыстуҳӄылъюки ынкам ӄуныҳсималӷи. Ҡуныҳсян ӄатыӷьеӷаҳам уйӷахлъяк кывгумакаӈа. Тахкын мытыҳлъюхлъягым иӷуӈанун ифкаҳсимакаӈа. Иӷуӈа ӄымаль айымкамакык. Мытыҳлъюхлъяк ӄиямалӷи.

– Иӷука, иӷука, иӷука-а-а.

Катыӷьеӷаҳаӄ налюҳӄутамаӷми, пималӷи:

Игамсиӄанаҳалык, нама иӷнимаӈа алъӈихкастун аӈкаӷма.
Игамсиӄанаҳалык, нама апыҳтумаӈа пыҳӄинышкахалюӈа.

Ҡатыӷьеӷаҳаӄ аглямалӷи нымину н.

Ҡамахтуӄ.

– У меня толще кости ног. Теперь ты брось камень на них.

Ворона села и закрыла глаза, как договорились. Птенчик взял не очень большой камень и бросил на ноги вороны. Так птенчик сломал ногу вороне.

– Ой, нога моя, нога моя!

А птенчик запел, прыгая вокруг вороны:

Благодарю, что мама
родила меня величиной с бабочку.
Благодарю, что мама
воспитала меня находчивым.

Конец.

Ворона и птенчик

Уӈипаӷаткума сиӷиныгмим Тыӈам.

МЫКЫЛҒИҲАНКУК АПАКУТАЛҒИК

(уӈипаӷан)

Кияҳсималҷи аӷналъкуаҳаӄ ылътуӷалъхаӄ. Тана мыкылҷиҳаӄ яйуалиӈуҳтыкаӄ. Ныӈьюҳан сиӄлъюгам пуякуаҳаныӈ ҳатаҳӄутаӄлъюку, пыгным ныӷыстаӄыхкаӈа. Лыган пыгным аӈаҳӄутаӄыхкаӈа илъыҳӄуаӄ, пуя сиӄлъюгамыӈ таглялъюку гаӷаӄыхкаӈа ныгьяҳӄалюку.

Апаӈиҳаниӈуӄ мыкылҷиҳам уӈипаӷисӄуӷаӷаӄа. Пиӄаӈуӄ:

– А, сямыӈ уӈипаӷаӷляӈа, аваӈитуӈа? Уӈипаӷаӷӈаӷма сянанҷитукут.

Наӄамӈуӄ ылътуӷани анысниҷаӄыхкаӈа, иглыҳтысниҷаӄыхкаӈа талгуа ӄагани. Ӄиямаӷминуӄ ныӈьюҳани сягиӄутаӄыхкаӈа уӈипаӷисӄылъюку. Ӄынгуанӈуӄ аӷналъкуаҳаӄ анӄусималҷи, илягаӷуаӷумаӷми.

Сяӈуа тагили-и-и?
Ныҳсяӄ тагили-и-и.
Ӄулмысиӷыт талъима-а-а-а
Ылгалыма-а-а-а
Мыкыӄиӷи-и-и-и
Салюхсиӷит тыкылке.

Ӄакмаӈуӄ слъятми фтуӷутуӄ. Мыкылҷиҳам пимакаӈа ныӈьюҳани. Ынтаӄун ныӈитугу. Уӄыҳлъистун акузилюни.

Рассказала старейшина с. Сиреники Тыӈа (80 лет).

БАБУШКА С ВНУКОМ

(быль)

Жили старушка и её осиротевший внук. Голодно и холодно им жилось. Бабушка скоблила стены мясной ямы и собирала тину, ворву и варила похлебку внуку.

Однажды внук стал уговаривать бабушку рассказать сказку. Но бабушка отказывалась. Говорила: «Какую же сказку я расскажу?». Мальчик, плача, упорно просил бабушку. И она согласилась. Стала напевать:

Что же придет?
Нерпа придет.
Кастрюлю приготовлю
И сварю.

[Далее на старосиреникском, и мне не перевести. – Прим. авт.]

Во дворе возле яранги что-то грохнулось. Вышли посмотреть, а там нерпенок.

И вновь мальчик стал просить напевать дальше. Бабушка запела:

Что придет?
Лахтак придет.
Кастрюлю приготовлю
И сварю.
Мыкыӄиӷи-и-и.

Сҳагьяҳтугьяқаңа слъятми ныҳсяҳақ тыкисималҷи.

Итыҷлюни ныңьюҳани лыганңуқ гуата уңипаҷискумакаңа.

– Кай. Амьюқытаҳсин уюқ. Ыурңа илягаҷлятамалҷи.

Сяңуа тагили-и-и?
Маклъяк тагили-и-и
Қулмысиҷыт талъима-ама-а-а
Ыгалыма-ма-а-а.
Мыкықиҷи-и-и-и
Салюхсыҷе тыкылке-е-е-е.
Уйгуй-а-а-а.

– Ынтақун ныңитугу.

Камлыгулъятамалҷи қакма. Пияқаңат тауа маклъяхлъяк. Лыганңуқ нықыңуҳтаҳлъягумалҷит.

Тфай, қамахтуқ.

Салюхсыҷе тыкылке-е-е.
Уйгуйа-а-а.

Опять что-то грохнулось. Вышли, посмотрели, а там лахтак.

С тех пор бабушка с внуком не нуждались в мясе.

Конец.

Записала и перевела
С. А. Тагьёк (Ашихмина)

АФСЫҢАҲАҚ

(уңипаҷан)

Имнаңуқ. Афсыңаҳақ найвами сикум қайңани ақумгамалюку папха кумляҳқусимакаңа. Папха нывусималҷи иңляқумун. Афсыңаҳақ қиямаҷми илягамалҷи.

Канаки-канаки-канаки-канаки
Сикум кумлятутаңа қияюглюҳтуңа
Сикик тагиякуни, ҳатаҳнаяҷаңа.

Сюнаңуқ тана сикихақ тагиҳта. Афсыңаҳам пимакаңа. Ауитын папхитутын. Сикихақ ауисималҷи. Афсыңаҳақ илягаҷлятаҳтуқ.

Канаки-канаки-канаки-канаки
Сикум кумлятутаңа

МЫШОНОК

(сказка)

Жил-был мышонок. Он сел на лед, так и примерз его хвостик. Плача, он запел:

Канаки-канаки-канаки-канаки.
Хвостик мой примерз. Я плачу.
Пришла бы евражка, спасла бы.

Пришла евражка. Мышонок ей говорит:

– Уходи. У тебя нет хвоста.

Евражка убежала. Опять мышонок запричитал:

Канаки-канаки-канаки-канаки.
Мне больно. Я плачу.
Горностай бы спас меня.

Амиклъюхаӄ тагиӄуми
ҳатаӷунъаяӷаӈа

Сюнаӈуӄ тана амиклъюхаӄ тагиҳта. Афсыӈаҳам пимакаӈа. Ауитын кымгитаҳтутын. Лъяӷанхуа амиклъюхаӄ ауисималӷи. Алъямыӈ афсыӈаҳаӄ илягаӷлятамалӷи.

Канаки-канаки-канаки-канаки
Сикум кумлятутаӈа
ӄияюглятаҳтуӈа.
Кайӈа тагиӄуни ҳатаҳнаяӷаӈа.

Сюнаӈуӄ тана кайӈыҳлъяк таги. Кайныҳлъягым ихминыӈ патыгъяӄынъи афсыӈаҳаӄ туӄусимакаӈа. Лыган иӷныӷи анӄаҳӄусимакаӈи. Кайӈыҳлъягым ӄиякумакаӈа афсыӈаҳаӄ: «Сяӈавыгӄун мыкыстаҳамазин? Туӄунъалютын пинӷисяӷамкын». Тахкын кайӈым афсыӈаҳаӄ тугумакаӈа. Тугулюку выгаӷмун аглясимакаӈа. Катулъюку пыӷумакаӈа, инӄун маӄаҳӄынъалюку. Кайӈыҳлъягӈам аӷуляӄумалӷи ныминун.

Тфай.

И вдруг, правда, пришел горностай. Мышонок говорит ему:

– Уходи. Ты худой.

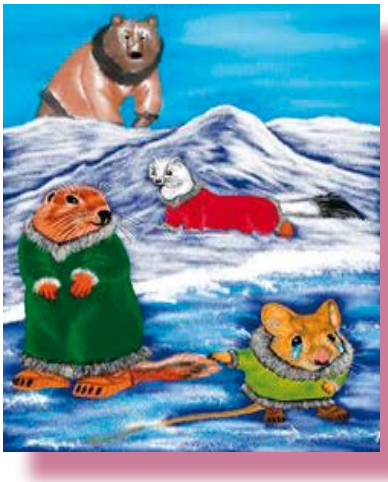
Горностай оставил его. Вновь мышонок заплакал и запел:

Канаки-канаки-канаки-канаки.
Примерз мой хвостик.
Пришел бы бурый медведь
И спас меня.

Медведь тут как тут. Выковырнул хвостик мышки, да и придавил, что аж кишки вышли. Заплакал медведь и сказал: «Что ж ты мал? Не хотел тебя убивать». Он отнес мышку в травы и похоронил ее.

Конец.

Записала и перевела
С. А. Тагьёк (Ашихмина)



Мышонок

АҒНАҒАҚ ЫНКАМ АҒВЫҚ

(уӈипаҕан)

Таганирухлъягӈуӄ ыснами кияӽсималҕик юк нулиӽӄулъӽик. Иныӄсюналҕимыӈ панилгумалҕик. Аҕнаҕаӄ матауитӈуаҕаӄыхкаӈат угиҕысӄынъыгмыӈ. Аҕнаӈлъялҕит иӽсякӈуаҕаӄыхкаӈит.

Ыснъиӽӄуаткылъюку, аляҕраӈ мулюҕаӄылҕи. Ыснамиӈуӄ ысӽапагаӄыхкаӈиннӈуӄ пухтаҕуалҕит аҕвыпигыт.

Иляӈаниӈуӄ сюна аӈлинӽаӄ аҕвыпик ысныӈиӽанун манилюни пимакаӈа хуатын аҕнаҕаӄ: «Хуаӈамныӈ угиҕи». Сюмыӽтаҕаҕлюни аҕнаҕаӄ, аӈҕумалҕи. Аҕуляӄусимакаӈа аҕвыҕым аҕнаҕаӄ уяванун. Тагани илютаӈани найҕат кияӽсимаӄылҕит аҕвыпигыт.

Аюмиӄуяку утыҕниҕумалҕи аҕнаҕаӄ аӈаюӄаминуӈ, иҕнияӽӄаӽсямини. Иҕнималҕи аҕвыӽаҕмыӈ. Мамаӽталюку киуыгни кияӽтысимакаӈат, сяҕуанилӈуҕми мыӈтыҕам. Аӈлилъӄусиҕьямини аҕвыӽаӄ атӽумалҕи имамун, атаминун аҕвыпигмун малигусималҕи.

Упыӈганҕаку ыснываҕаӄылҕит ыснамун. Кияӽфиганун нами ынкам ылъми алиҕвигминун малигутыстаӄыхкаӈиннӈуӄ аҕвыҕыт. Лъяҕанхуа тамакуӽмит аҕвыҕмыӈ унаӈаӄылҕит ынкам игатиӄигалӈут.

Аҕвыпиӈныҕмыхни куякыпихтаӄыхкаӈат аӄылӄаӽтыӈ. Таҕныҕаӈуӄ выҕутаӄыхкаӈат имамун. Тауатын алъхыҕумат вувалъиткылъӽыт аҕвыпигмун.

ДЕВУШКА И КИТ

(быль)

Давным-давно жили муж с женой. Была у них красавица-дочь. Сколько родители не просили ее выйти замуж, она не соглашалась. Сватов выгоняла.

Часто девушка целыми днями бродила по берегу моря. Однажды приплыл молодой кит, вышел на берег. Превратился в красавца-юношу. Так он приплывал несколько раз. Они резвились, играли и полюбили друг друга. Юноша предложил девушке свою руку. Она согласилась. Кит увез ее к себе, туда, где в глубоком ущелье прибрежной скалы обитали его родители. Стали жить счастливо. Через год настало время рожать молодой женщине, и она возвратилась к своим родителям. Там она родила маленького китенка. Пока китенок питался грудным молоком матери, жил на озере, которое находилось возле яранги. А когда вырос, китенка пустили в море к отцу.

Каждый год китенок приводил много китов к берегу, где жила его мать. И поэтому в этом поселении всегда добывали кита и не голодали. Когда добывали, всегда устраивали ритуалы благодарения, праздник в честь «гостя». Так появились традиционные праздники кита.

Записала и перевела
С. А. Тагьёк (Ашихмина)

УӇИПАМСЮК АПҲУМА ТЫӇАМ. ЫЛЪӇА СИҒИНЫГМИӇУҚ

Тыӈа. Увганыӈ хуаӈа тусигатыҳлъяхтуӈа. Лыган аҕьюҳсиҕақылҕиӈа. Атама аҕьигатаӈа. Аӈлыгутма Нунуӈам атутақыхкаӈаӈа аватмит атутаӈитныӈ. Алъяҳинатун аҕуляқылҕиӈа. Ҕуйӈим хайганыӈ сягуяқлъюта. Нунуӈа уюҕақа алигнаҕиқылҕи. Туҕныҕаӈныҕмини қылҕақыхкаӈит илягисқылъюта туҕныҕаӈақлъюта. Туҕныҕаӈыӈгата лыган сяҕуитнъи аҕуляҳтагақылҕиӈа хуаӈа.

Туҕныҕит. АПАПЫКИ, ПУҚЫТИ АПЫТҚУТА ПУҚЫТКИ. Тамакын тымӈи лыган.

Нунуӈам туҕныҕақит (илягаҕақуқ) АЯКУМА ЮКУМА.

Тамакын лыган агуляҳтагақылҕиӈа увганыӈ. Ҕынгуат тахкын хуаӈкутмит такут тақнақныҕмыхни вувалъямун аҕулякаюхалҕит. Нагныҕутым атутақыхкаӈинкут.

Увганыӈ ҕалҕитыҳлъягақсяҳтукут. Уӈазиҕмит Имтугмун тагията Аҳуананкут рамкыӈат. Ылъӈита аҕнаҕит ынкам хуаӈкута ҕалҕитыҳлъягақсяҳтукут слъями упыӈгами сяма кигми. Лъяӈақа иӈлюкулъюта. Кина каялъқилҕи ылъӈаӈухтақуқ каялъқими.

РАССКАЗ СТАРЕЙШИНЫ С. СИРЕНИКИ ТЫӇА (80 ЛЕТ)

С детства я была озорной, веселой. Любила исполнять эскимосские танцы и горловые песни. Мы с младшей сестрой Нунуӈой имитировали шаманские песни. Нунуӈа пела: «Апапыки, апапыки апытқута – пуқытки, – или, – аякума юкума, аякума юкума». А я под эти песни танцевала. Видимо, это наших предков личные шаманские песни.

Часто устраивали соревнования по исполнению горловых песен. Приезжали эскимосы из Чаплино, и вот с ними устраивали конкурс горлового пения. Кто побеждал, тот был лучшим.

Записала и перевела
С. А. Тагьёк (Ашихмина)

ҚУЙИЛЪХАҒЫТ КИГМИ ВУВАЛЪЯҢИТ

Уҥипаҕнаҕыхкыхка уна вувалъя апҳума Василий Кеукейым. Тана атуҳтыҥуҕ ансамбыльми «Эргырон».

Вувалъям атҕа – выльгыҕарат. Тана кияҕутаҕат танҕими пинаҕвик. Насиҕутаҕсяҳпытат тана вувалъя угмытаҕамун сяма югунҕыгмуҥ итагнатун кияҳтылъыҳҕамун.

Унаҕупихлъюку пинлиҕаҕыфтат тана вувалъя. Манигуҕаҕыфтат кияҕныҕ ынкам кылыванун уҳҕанун айуанун, кигуавык ыҳҕуаҕаҕыфтут. Сиҕиныҕлъю манигуҕаҕыфтат.

Тахкын тугулюку ҕаютаҕ, утыҕниҕаҕут мыҥтыҕамун. Сягуяҕ калъяхсиман кумаҳтаҕат туритуриҕ (огниво). Апыҕиныҕмыхни ныҕутаҕут ынкам алъяҳинаҕ уҥипамсюк анҕутаҕат. Ҕайуалымҥа унаҕулъыҕмун алъяҳинаҕ наҕаҕ, уҥипамсюк аҕуля, ҕилҕутқуаҕалъыҕ, атулъыҕ иглыҕутаҕат. Манигуҕаҕыфтат кияҕныҕ пинитун кияҳтылъыҳҕамун.

О ПРАЗДНИКЕ ОЛЕНЕВОДОВ

«Этот праздник проводили в августе, – так рассказал артист ансамбля «Эргырон» Василий Кеукей. – Называется этот праздник „выльгыҕорат“».

Праздник начинается на рассвете с ритуала. Молили Всевышнего о благополучии, о достатке. Затем, подняв деревянное блюдо, шли к яранге, где при помощи огнива добывали огонь. После начиналось сытное угощение, которое сопровождалось ритуальными песнями и танцами, спортивными играми. До самого рассвета рассказывали сказки, предания и просто беседовали друг с другом.

УЛЯПЫЛЪҲЫТ

Аюмиӄ тагани икнъаӄыҳлъягьяҳтут айуаӷмипыстаӷыт. Ҷаюҳлъяк алъяҳинаӄ уляпылъыӄ атуӷаӄсяӷат. Иляӈиҳит апыӷнаӄанка нагаӄуӄаҳанка.

Тагани такырмигуаӷыт уйӷагыт тукуӷамыхтыхун иӈлюхтун нымӷутаӄит. Найӷамун маюӷаӄут, укигаӄут ӄайгыҳныӷмыхни, натыҳлъиныӷмыхни алъя маюӷаӄут. Унулъӄусиӄ ӄауалымӈа тауатын иляӈи уляпаӄсяҳтут. Иляӈани килгаӄутаӄут уяванун. Упынӷами кигми аӈяӷнинъыӷаку узимун аҳпаӄутаӄут. Таӄныӷмыхни, туӷумгатаӄут, матаҳлъюки аткутыӈ. Каялъӄиныӷмыхни утыӷваӷаӄут ынраӄ иляӈита атыӷвикаӄит.

Иляӈани ӄытхыӷатаӄут. Атасимыӈ ӄытхыӷлютыӈ, тунъыӷмыхни алъя ӄытхыӷаӄут, тахкын пиӈаиӷакут. Усюми нуна кумляҳӄынъыӷани налини анигу ӄылъиҳсиӷлюку, тауатылӈугми ӄытхыӷаӷаӄут. Иляӈа ӄытхаӷаӄ кияҳтуӄ. Иӈкын килгаӄулютыӈ, килгаӄулютыӈ тана налъюниӷусиӄ каӈъыӷмыхтыху, налюгутаӄут. Иӈхурухлъяк тутаӄут.

Ануӄлъиӈгаку уксюми, уксяӷми аграм илюӈани пикыхкын пытуглюки аситмун атылгут (спросить как назвается) ӄытхыӷаӄут ӄулмун. Катӄыҳнъыӷатки гуата ӄулваҳӄаӷаӄит. Алъямыӈ ӄытхыныӷмыхни иӷутыӈ ӄулмун ныӈугутӄаҳлъюки, катӄъыҳлъюки итыгам нувукшуганыӈ ахтуӷлюки,

СПОРТ

В древние времена эскимосы строили спортивные площадки, где тренировались и проводили разные спортивные соревнования. К сожалению, многое забыто, не сохранилось. Старейшины рассказывали, что раньше много тренировали молодежь. Готовили выносливых, сильных охотников и защитников. Тогда было много набегов неприятелей.

С раннего детства приучали вставать вместе с солнцем и сразу после утренней трапезы посылали проверять, как на улице и на море. Затем давали трудовое поручение по дому. Жизнь в яранге требовала участия и детей в ведении хозяйства.

Детей тренировали ежедневно, особенно когда из-за непогоды не выходили на промысел.

Вот некоторые виды спортивных тренировок.

Брали плоские камни и привязывали к икрам ног. В таком виде нужно было подниматься на невысокую сопку. Достигнув вершины, нужно было спуститься. Затем вновь подняться. И так несколько раз, все зависело от состояния ребенка.

Тренировали бег. Намечали какой-нибудь объект – сопку, озеро – и бегали вокруг него. Или определяли длину расстояния и бегали на расстояние.

Распространенными видами спорта были борьба и прыжки.

аситмун пиӷаҳныӷмыхтыки, ныкывӷаӷмыӈ тутаӄут.

Игра «Разбей кости»

Раздевшись до пояса, боролись. Прыжки были тройными, через препятствия. Есть у эскимосов спортивный вид, название которого уже забыли. Обычно через зимние яранги полога протягивали кожаный ремень на высоту примерно в один метр, делали прыжок, пытаясь задеть ногой этот ремень. Постепенно высоту увеличивали.

Кияҳтут ынкам *увыхтат*. Тана каялъӄираӄ кияӈ вувалъями атуӷаӄсяӷат. Танпыҳым ӄайӈанилӈуӄ пиниҳӄалӷи юк, аӷнаӄ. Узимун ныкывулъютыӈ танпыӄ, ӄайӈани юлык кывгаӄат. Тахкын нускахлъяган танпыӄ ныӈтаӄлъюку ӄулмун пиӷаҳныӷмыхтыху, ага юк пагавык пытхылӷистун пиӄуӄ. Ӄулваӷлютыӈ аситмиҳныӷмыхни

Любимым видом спорта был *увыхта*. Этот вид спорта был религиозным, поэтому соревнования проводили в основном во время праздника, но до этого тренировались. Несколько человек крепко держали шкуру моржа круглой формы и, резко дернув, подбрасывали на ней вверх желающих в стоячем положении.

лъяӈақа аҳпалъҳистун укигақут, тахкын тутақут танпыҳым ҡайнакун ныкывғаӷмыӈ, иӈаӷмыӈ налини лыган натын. Пыҳҳиӷуақат пилъыхлъягут ынкам пиниҳҳаҳлъяхтут.

Упыӈгами ынрақ аӈҳатақут аӷнат ынкам югыт. Ама амалъҳа уляпақут. Упыӈгами ҡынаӷми аҳпалиӷататақылӷит аӈҳанъыӷмыхни иляӈаку унақумун кынляӈа. Аӈҳақ югым тугунӷаку югмун милюсаҳҳақа, аӷнамӈам аӷнамун.

Аӈҳатақут ынрақ аӷнаӷат. Узимун ныкывулъютыӈ, ҡаўалым итыгмиглюку аӈҳақ, акуҡаӷақат. Алъямыӈ итыгмиглюку ҡулванун укинӷан аӈҳақ, акуҡаглюку тунақат китумун. Тугускам аӈҳамын итыгмигақа иляӈита акуҡаӷнақақат. Малгугныӈ итыгминыӷмыхтыху тугухпынан аӈҳақ амалъка аӷвыӈақут. Атасимыӈ итыгмиглюку акуҡаныӷмыхтыху тауа ныҳсяҳтақыфтут. Пиӈаюныӈ иӈлюлык налини аӷвинлык аӷнаӷат узимун ныкывутақут. Аӈҳалъҳусиӷақут.

Прыжки в длину

Игра в эскимосский мяч

Ынрақ мыкылҕиҕыт *аҕвихтатақут* сягмылҥуҕми. Тазиҥани малҕук айвыҕым аглюкык напаҳтақит. Ҁука тана уйҕагмыҥ лъивикақат. Тахкын атасиқ мыкылҕиҕым напаҕҥалҕит милюҕақит тулимамыҥ. Лъқуҳныҕмыхтыки алъҳит такут напаҕҥалҕит қуканун атҳаҕлютыҥ, сиптыкат напаҕҥалҕит милюҕақит. Лқуҳныҕмыхтыки, тапысиҕақит такут аҥынҕи алҕиҕақит амалъка айвыҕаҕақут. Такут қукаҳқуҳтыт амалъка наҕулъхаҳтыҥуақут. Ынрақ иҥлюҥанилҥут милюныҕмыхтыки, анахнъыҕатки, тапусиҕяҳқат. Иляҥит такут утыҕваҕақут, иляҥитҥам кытфаҕақут. Тауатын аҕвиҳтатақут.

Иляҥа сҳа тана наҕақ: Амыстаҳақ ныҳқуаҕа имам тыҕикусяҥ қайуалымҥа унаҳсиҕуат напаҳтақит ынкам милюҕмигақит. Напаҳтақит напақилҕутаҕаҕмыҥ налини лъюқулюки ылъқуҳнақақит. Тауатын напақилҕутақут.

Иляҥита уйҕагыт напаҳлъюки милюҕмигақит. Кина

Натренированные подпрыгивали высоко, а некоторые из них выполняли всякие трюки.

Весной и летом, когда не было промысла, играли в мяч. Соревнования с мячом проводили на берегу моря. Делились на команды мужчин и женщин или на смешанные команды. Когда наступали белые ночи, играли до утра. Выигравшие дважды – будто выигрывали лахтака, третий раз – моржа.

Детей с подросткового возраста тренировали в меткости. Ставили на расстояние кости челюсти или позвонка моржа, иной раз длинную доску. Затем камнями старались их сбить, иногда метали камни из пращи. Если гарпунер промазал, то он проиграл и выходил из игры. Игра называлась *аҕвихтақ* – игра в моржовые кости.

Для девочек тоже существовали свои виды спортивных тренировок. Вот один из них. Выбирали сугроб вокруг яранги и девочки должны были скатиться на корточках, встать на ноги и не упасть. Кто скатился и упал, тот проигрывал.

лъкуғунъығмини там кахсяҳкувақыфтиннук такут уйғагыт. Уйғагмың уаяғинақнығмини туғумганъықыхсятақут лыган уаятақут. Тана уаяғинығмини лъңаңуҳтақук лъяңака каялъкикук.

Уксюми усқалъҳани қыңағум ағнағат ыстағатақут пығлыҳлъютың. Натыҳлъинығмыхни, маюғлютың алъямың ыстақут. Каялъқирағутақут кина пығлығми стака лъяңака ақумыхпынани.

Амалъыка нахсятақут. Лъяңака накыҳсяғақит авақутат. Ынкамам икнъақыңлъяғақит мыкылғиғыт. Снамың таглялъютың уйғагмың. Тугулюки ныңыгутақит, тахкын қулмун аягақит, итагнатун укихтақит. Тауатын аягағақут. Уйғагыт сивукун ұхихтуткылғит қымак талъима ұхик, ага такуавык ұхихтулғит аягағақит. Икнъақуғиҳлъягақут иляңит.

Аюмик тагани мыкылғиҳат таҳсяғақсяғит сикинғым питылъҳа малихлъюку. Муғусяҳқат, пияяҳқат, аңьяғъяҳқат, қаюҳлъяк унаңупихлъюку иглыҳтақылғит талгуа сялин мамлыглюку уксюми.

Сяма аңлинҳат тымңи ақумгаснаниғақит. Пикит аңлинҳат: «Тымңи ақумгатаҳпынаси. Сямың қыпҳамсюгақитык. Уляпақитык. Қаваныҳтуқат сяма каялңут ҳугақут налини сығлыҳқақут килгани, имами, тувами». Ынкам унақунъыгаку уляпысқақит. Қивгунаҳалык матын юпигыстун уляпыт атуғнаниғит аңлинҳамта. Талгуа иляңит пуйгукыпут. Аюмик тагани ипапик аңлинҳат

пинитун апыҳуғаксяғит. Итыгам ниғухтыкыстаңғани унаңум ныҡаңаныӈ апыгиңғата тағнуҳат ага кывгаҡаҡит ыслъя ынкам ыснаҡ ысҳағысҡылъюку. Ағнылъҡусиҡ итҳумаснаниғаҡит талгуа слъялъюгми. Тауаҡун ануклъиҳлъяңғаку, итҳумастаҡит.

Мыкылғиҳат, ағнағаҳат кывгаҡаҡыхкаңит аҳпаснаҡ сямыӈ уӈипатысҡылъюки налини сяӈуа аглятысҡылъюку.

РАМКЫТ

Алъяҳинат рамкыт кияҳтут юпигни. Уӈазими лъӈит рамкыӈит. Нывуҡами ама лъӈитыстун рамкыт. Сиғиныгмит рамкыӈит апсиманка 1979 уксюми ағналъҡуағмун САЙУАҒМУН. Лъӈа Ратхугьем нулиҳҡа. Сакиӈит – Тагругье ынкам Сайуыӈа.

САЙУАҠ: Рамкыпут тамакут. Хуаӈа Ҡугарым паникыхкаӈаӈа. Лисимакыхкынка хуаӈа рамкыпут – Паӈанто, Ҡияура, Татыгам атаӈа ама рамкыкаҳпут. Атака Ҡугарын кургоғминуҡ. Сҳа такут – атака Ҡугарын, Нанана, Тальпугье, Паӈату, Ҡияура, Татыгам атаӈа. Пиура, наягит ылъӈан – рамкыкутукут Паӈатум наяга Ытырыӈуяҳтуҡ – кургуғминуяҳтут. Атама Ҡугарым аталгутаӈа Сайгугье, Сайгугьем наӈа Ҡалитаӈуяҳтуҡ.

КЛАНЫ ЭСКИМОСОВ

Сайвак: В те далекие времена эскимосы селились в основном на побережье моря. Море кормило, одевало и обогревало жилище. Со времен *ныӈлю* (земляное жилище эскимосов) существовали кланы. Это видно было по землянкам, которые сейчас заросли травой.

Мой отец Ҡугарын из рода *кургуғмит*. К этому клану относятся семьи Паӈанто, Ҡияура, Татыга-отец, Пиура с сестрами.

У Паӈанто сестру звали Ыттырын. У моего отца двоюродного брата звали Сайгугье. Его мать звали Ҡалита.

Аӈҡагье был хозяином селения Сиреники. У него была сестра. Звали ее Нуталӈауын. К этому роду относились семьи Эттугье, отец Паӈаугье, а также семьи Маки, Айӈаугье, Пиура и Паӈаугье.

КОРР.: Алъя натылӈут рамкыт кияӽсяӽтат?

САЙУАҠ: Аӈқаугьем наяга Нуталӈауын. Тана АӇҠАУАГЬЕ нуналыхтаяӽтуӄ Сиӷиныгми, нуналыхтаӈит Аӈқаугьем – Этугьенкут, Макинкут, Айӈаугьенкут, Паӈаугьенкут, Пиуранкут. Имтугмит – Ринтугьенкут, Лъюӈиӷанкут – Илгыӈауым аӈаюқа – рамкыкутут. Такут атама Ҡугарым наӈан кугқит.

НАӇАӇАНКУТ, ИЛЮТАГНЫНКУТ, ҊАПАГЫРГЫНКУТ, НУМТАУИНКУТ, ҚИРГЫЛЪҚУТЫНКУТ – санлиӷмиӈуниқыхкаӈит. Такут наягит ҠАКАНКУТ, ТЫШҚИНКУТ, УАҠАТЫНКУТ – такунӈуӄ ама рамкыкапут.

КОРР.: Санлиӷмит нани кияӽтақсяӽтат?

САЙУАҠ: Тана Нуӈлыграм укалиӷныӽанитуӄ Асунгум ауалиӷныӽани.

КОРР.: Ама тагансяӽтат юпигыт?

САЙУАҠ: А-а. Таукнъа ага акмавык Уиӈым туӈаӈанун нылиқақсяӷат юпигыт.

Таганирухлъяк имани хуаӈкута нунамнъи кияӽтыкалӷит лъяӈақа ныӈиӽқылъӽит рамкыт.

1. САНИҶМЫЛӇУТ. Такунӈуӄ ипа нуналыхсюхаӷуфтут. Уӈазиӷмипигуфтут нуналыхтат. Ылъӈит ныӈат кияӽтаҡсяӽтуӄ уӽқан туӈаӈани. Угалилюни.

2. АКУЛЬҒАГВИГЫТ. Пилъюгаӷрак кияӽныӷани ылъӈит атаҡсяӽпытут аткугым киӷитхун акулӷаӷныӈ. Ныӽқуаӷныӈ

В Имтуке хозяином считался отец Ҡайгыӷоӈ Кукилгын. Двоюродные братья моего отца Ҡугарына по материнской линии – Ринтугье, Аӈқаугье, Лъюӈиӷақ – принадлежали к одному роду (*уқыӽлъыӽмит*).

А вот семьи Наӈаӈа, Илютагнын, Ҋыпагыргын, Нумтаугье, Ҡиргылхқут из рода *санлик*. Этот род жил рядом с нынешним селом Нунлигран, что в районе озера Аччен.

Вот некоторые кланы эскимосов.

1. *Саниҷмылӈут* (Поперечные). Говорят, этот род впервые поселился в черте нынешнего Провиденского района. Это – коренные чаплинцы (Уӈазиӄ) в южной стороне местности.

2. *Акулҷаҷвигыт*. Когда нападали враги, эскимосы этого рода привязывали между кухлянками защиту из костей, по-видимому,

умунаԓныӈ. Лъяԓанхуа панам, уԓлювым тапигасяԓаӈи. Ама, ынтаԓун уӈазиԓмипигуяӽтут. Иуырӈа тауавык илялъютыӈ аюԓсяӽтут ԒИГИМИТ. Такут ныӈит айгуԓлъияӽтут.

3. СИԒУНПАГЫТ. Такут сивунԓит МАСИԒМИӇУЯӼТУТ. Такуани нани ԓамилгукат Уӈазипигмун. Малԓугныԓыт ԓырӈуӽпахлъыԓыт АКУЛИԒАԒВИГЫТЛЪЮ, СИԒУНПАГЫТЛЪЮ. Сяма пагалиялԓит ныӈит айуаниӈутмыхныӈ.

4. ЛЯКАԒМИТ. Сивунԓит Уӈирамкыԓмит сяма Укигьяԓаԓмит. Кияӽсяӽтут Уӈазим ԓукани.

5. АРМАРАМКЫТ – алӈунак атиԓаԓсяԓит УНЫХКУМИТ. Сивунԓит айгысԓкиминӈуяӽпытут, кияӽсялԓит нани тауани апԓыхкаӈатни ныни. Тана тыкыԓаԓ тагани рыпаль ухтыкаюгуяԓнилюку айвыԓмун. Мыӈтыԓаԓвик ныӈлю налъкумат. Тауани сивунымта тауансялԓинӈуԓ катам найвам угалиԓныԓани, кынлыӈани масисю тана нунаӽаԓ атԓысяԓаӈа САВЛИТЫТ. Тагани, ынтаԓун, юга паляӽаяӽтуԓ, ԓаюӽлъяк такут, ынтаԓун САВЛИТЫТ нунаӈитыраԓинат, ныӈлюпыстаӽат. Иуырӈа ипапипыстаԓ тана нунаӽаԓ кияӽфигуялԓи. Ԓаюӽлъягԓун ысԓаԓалюни нысюгнитыпихсяӽтуԓ. Иуырӈа ныԓиӽтам нывуӽлъякалԓи, питыӽлъякалԓи выгаԓмыӈ, Тахкын нани такуани уксюми иуырӈалъю ԓамилгукалԓит катам Уӈазипиггренландского кита. Таким способом защищались от стрел лука и копий. К этому роду примкнули эскимосы из рода Ԓигимит. Они селились в самой северной части поселения.

3. *Сиԓунпагыт*. Предки этого рода сначала назывались Масиԓмит. Говорят, это были переселенцы из Чаплино.

4. *Лякаԓмит*. Их предками были Уӈирамыԓмит и Укигьяԓаԓмит. Они селились в центральной части поселения Чаплино.

5. *Армарамкыт*. Их еще называли *уныхкумит*. Их предки жили севернее на каком-то мысе, куда выходили на лежбище морские животные. Там находили земляные жилища эскимосов. Это селение сами эскимосы называли Савлитыт. Жителей было немного, судя по найденным землянкам. Позднее они переселились в Чаплино.

Затем я беседовала с 80-летней эскимоской по имени **Тыӈаӈа**. Она поведала мне о некоторых кланах эскимосов. Сама она из клана Санлиԓмит. Так называлось поселение около Нунлиграна.

Опять же она упомянула, что хозяином села Имтук был Ныпаугье. Это отец Ԓайгыԓоӈ Кукилгын. А в Сиреникаx – Аӈԓаугье.

мун ынкам нылималӷит тауани, матын сиӄлъюгат ныӄылӷутат сяӷуитнъи. Такут ныт ама ныӈлюӈулӷит. Лягуаҳлъягыт нунами миӈлымаӄыхкаӈит.

Такут иляӈит имтугмит нагаӄуӷаӄыхкынка Кмилъюгьем иӷныӄыхкаӈит накумиӈуат налъюканка такут. Тауаӷинаӄ лисимаканка Ӈыгругьенкут, Макинкут, наягат Аюгьилгыӈ тана накат ТЫӇАҲЛЪЯГЫМ, АЙӇАӇАМ, НУНУӇАМ. Такут налъюканка накумиӈуат. Такуӈинат хуаӈкутмитлъю ынкам сякима Тагругьем аӈаюӄит лисимакыхкынка. Лъӈит сиӷиныгмипыстаӷут. Тыӈантуӈауын атхуай уна ТЫӇУТАГНЫМ – СИӷИНЫГМИӇУТ. Матын сиӷиныгмистун акузикаюгыт наӈыҳлъяхтут. Лыган атасикуӷрак. Акузикаюгут угика Ратхугье ылъӈан атаӈа Тагругье.

Лисимакыхкаӄаӄа ТАНТИ. Ылъӈан панигит – ӇУТХАУЫН ынкам АРЕНТОӇАУЫН. Тана ӇУТХАУЫН нагаӄуӄаӄыхкыхка акма Уалъӄылыми кияҳтаӄуӄ. Сҳагьюпихтаӄсяӷаӄа.

Тахкын игаӄумаӄа алыҳӄутаӈа ТЫӇАӇАМ. Тана ама Ӄугарым паника. САЙУӷЫМ аӈлыгутаӈа.

КОРР.: Натылӈут рамкыт ылъпык лисимаксики.

ТЫӇАӇА: ӇАЙГЫӷОТЫНКУТ, КУКИЛГЫНКУТ, НЫПАУГЬЕӇУӇ атаӈат.

АПАТАӇУӇ наӈат. Имтугмиӈуяҳтут. Ылъӈита аӈаюӄит нуналыхтаяҳпытут Имтугми.

У Ӈыгругье и Маки была сестра Аюгьилгын. Она являлась матерью Тыӈа, Айӈаӈы и Нунуӈы, последняя – мать Петра Тыпыхкак.

Родители Тагругье, отца Ратхугье, – *уӄыҳлъиҳмит* (старосирениковцы).

Помнит Сайвак Танти. Его дочерей – Ӄутхауын и Арентоӈауын. Ӄутхауын вышла замуж и уехала в Уэлькаль. Я ее помню красавицей. Так хочется увидеться.

80-летняя Тыӈаӈа также рассказала, что было очень трудно убедить эскимосов принять артель. Они сжигали, топили свои байдары, охотничье снаряжение, чтобы не работать в артели. Привоз рульмоторов не приветствовали: мол, рокот мотора отпугнет морзверя от их мест.

Первыми вступили в артель Нутаугье. Он приехал в Сиреники из Чаплино. В свою команду убедил вступить мужа Тыӈаӈы – Тиуля, затем братьев Ухтыкак, Тыӈаугье, Кытугье.

Нутаугье вел пропаганду вступления в артель. Постепенно к нему стали прислушиваться.

Есть роды, которые называются по названию места проживания. Например, *силяӄшаӷмит* («имеющие землю»). Этот род никогда не уступал никому, даже при жестких схватках. По названию местности своей земли прозываются и *имтугмит* (имтукские), *аватмит* (аватские, сингакские, *атӄалъӷаӷмит*) мыс Лесовского,

Сиӷинығми нуналыхталюку кыстаӄат Аӈӄаугье. Атаӈа Кауакхыргым. Аӈӄаугьем иӷныни атима Кауакхыргыӈулюку. Уна ПУГЗЯМ угиӈа.

КОРР.: Тагани аӈлинӂалюси кинкут нутаӷамун кияӂталъыӷмун нагаӄуӂсюхаӷнаӄыхкаӄиси юпигыстут?

ТЫӇАӈА: Апыӂтуӷикагут КЫТУГЬЕНКУТ, АЛЯЛЯУЫНКУТ нутаӷамун кияӂталъыӷмун. Уна сюнахуаӄа хуа атуӷьяӂӄаӄыфтаӂпут – тана уӈипамсюкыхкаӄат ӄунпыӈ.

Иӂсяӷуаткаяӂтут артелыӈуӂныӷмыӈ сиӷинығмит, имтугмит. Нутаугье артелымун аӈыӷъюхаӄагуӄ юклъюки-хуаӈа угика ТИУЛЯ, УТЫӁТЫКАӄ ынкам аӈлыгутаӈит ТЫӇАУГЬЕ, КЫТУГЬЕ. Пагапилютыӈ масисю сянӄутыӂлъяк тагинъыӷатху лыган пилюгугаӄылӷикут алъяӂлъюгмыӈ. Пиӄыхкаӈинкут артелымун аӷнаӄнилюта.

Иляӈит кипулъыхтим артелымун итылъыӁӄамун аӈьятыӈ тыӈтыстаӄыхкаӈит, уӂыстаӄыхкаӈит налини паныӂтаӄыхкаӈит. Ивынрутмыӈ тагисята ама кипулъыхтикалӷит. Тыӷикусямыӈ нуяӂӄинаӄнилюки. Иуырӈа ысӂапаглютыӈ сяма Нутаугьем алыӁӄуӷаӄлъюки, нагаӄухтыкит. Ӄакумун итӄат артелымун.

угрилыӷмит (уреликовские) и так далее.

Записала в селе Сиреники
и перевела на русский язык
журналист
С. А. Тагьёк (Ашихмина)

АЛИГНАӃТУТАЛЯ

Алигналӷит хуаӈа сӄамаӈитанка. Тауаӈинаӄ аӄнинымта намта, ныӈьюӄамта аӆыхтуӷаӄыхкаӈинкут, кияӷныӷмун манигутаӄылӷит.

Алигнаӄталъыӄ ама апӄуӷаӷумаӄа. Нутаӷами кияӄталъыӷми алиӷнаӄтаӷаӄнилюки пиӄсяӷит сягуялиӷлютыӈ илягалӷит. Ныӄамикаӄа апама иӷаӄыхкаӈа сягуяӄтыӈ, ӄаюӄлъяк лялюрамкыт кумаӄӄуӄаӄыхкаӈит сягуит юпигытлъю, ӄуйилъхаӷыт. Илягаӷаӄылӷит аӈуиӄуткаӄыхкаӈит. Ӄакумун иуырӈа, ынтаӄун, нагаӄуӷлютыӈ ысӄапахсяӄысягутит аӷулямыӈ сяма атумыӈ.

Аюмирухлъяк тамаӄаӷни нунани алигналӷиныӈ пилгуяӄтут. Сӄаӄун Сиӷиныгми, Уӈазипигми, Нывуӄами, Аватми иляӈитнъилъю нунаӷни алигнаӄтаӄаюгуяӄтут. Алигнаӄтаӄаюгуяӄтут кияӈ иваӷинитыт. Ӄаткутаӄсяӄтут лъӈита наӄпаӄсилъӄит, ӄанымсюлӄит ыслъямун унаӈнилъыӷмун имамун лыган имам аюӄылъӄанун.

Туӷныӷит алигнаӄталӷит ысӄаӷнитут, тауаӈинаӄ нагаӄуӷнаӷаӄут. Иляӈиӄат лисимакыхкатыӈ хуаӈамнун апӄумит. Авиӷуӄускагут. Сӄаӄун иляӈит АЙВЫӄАӄ, АМУЯ, ӄУТЫЛЫН ынкам аӷнаӄ ТЕВЛЯӇАУЫН. Такут уӈазиӷминут. АӇАЛЪӄО ынкам КМО, ЕТУИ, ТАӷЬЮ ынкам ылъӈан иӷныӷа НАНАУН кияӄтыкагут ӄиӄӄами Врангель. Ылъӈит аватмикувиӷагут. Иляӈит апӄит алигналӷит САУАЯ сиӷиныгми, АӷЛЮ, АККРА.

ШАМАНСКИЙ ЯЗЫК. ШАМАНСКИЕ ТРАДИЦИИ

Как таковых шаманов я уже не застала. Только когда мы заболевали, бабушка и мама, а то и дед произносили какие-то слова, причем шёпотом, так что и не слышно было, о чём они говорили. Затем соломой, бумагой или крыльями уток «смахивали» болезнь со всего тела: от головы до ног. Вот и всё, что я запомнила с детства.

Затем, бывая в командировках, я расспрашивала о шаманстве.

В советское время к шаманам были огульно отнесены все без исключения игравшие на бубне. В первые годы советской власти бубны уничтожались, и лишь некоторые сумели их спрятать. Поющий человек безоговорочно причислялся к врагам народа, и поступали с ним соответственно. Потом уже стали создавать песенные и танцевальные группы.

Из рассказа одного эскимоса, ныне покойного, которому в полной мере довелось изведать строгости тогдашнего режима, я узнала, что многие известные сегодня певцы и авторы песен о партии, переквалифицировались в таковых из шаманов и предсказателей погоды под нажимом новой власти.

До прихода советской власти ни для кого из коренных жителей нашего края не являлось секретом присутствие здесь шаманов; они были в любом регионе Чукотки, практически в каждом

Уӈипамсюгумат иляӈанинӈуӄ алигналӷи Ӄутылын уӈазиӷми ынкам алигналӷи АСИСЯӄ иналиӷми алигнаӽтаӷусималӷик. Ӄутылым каялъӄумакаӈа тана юк. Пиӄут алигналӷи Ӄутылын тыӈагаӄсяӽтуӄ ӄауагыстун туӷныӷаӈныӷмини.

Матын тауатылӈуӷмыӈ алигналӷимыӈ аваӈисимаӄ. Ӄаюӽлъяк углялӷи алъяӽӄилъыӄ алъхылӷи. Каялимат алигнаӽтаӷакылӷит.

Алигналӷит алигнаӽтаӷуситыӈ аксяӄыхкаӄит. Иляӈани рыпаль тусаӄнитаӄут сямыӈ алыӽкулъӽит, илягалъӽит.

Кияӽсимаӄ аӷналъӄуаӽаӄ алигнаӷикаӄ. Аявиӽаӷминыӈ тагистаӄсяӷит тыӷикусит ӄуӈвам.

Сыӷлыӷмун алигнаӽтаӄаюгыт, нылъиӄыхкаюгыт, уйвалякаюгыт аликаӄсяӷит ынкам угумикаӄсяӷит. Тауатын пикаюгыт ӄакумун сям акиӄыфтиӈӈуӄ.

Рамкым ӄанымсюгыт китумун алъянун апӽигатит. Ынкам якыстаӽан нагаӄуӷнаӈунатыӈ ӄанымсюгаӄсяӽпытут.

национальном селе, в том числе и в эскимосских.

В таких эскимосских селениях, как Сиреники (*Сиӷиныӄ*), Чаплино (*Уӈазиӄ*), Наукан (*Нывуӄаӄ)*, Аван и других, шаман был в каждой десятой семье. Сильные шаманы в большинстве своем – это опытные охотники. Они редко ошибались в своих предсказаниях, касалось ли это погоды или прихода морского зверя, и зачастую их так и называли – «предсказатели погоды», что еще больше усиливало их авторитет и могущество.

Духи шаманов невидимы для окружающих и, следовательно, никто не знал, как они камлают. Я перечислю имена, которые мне называли мои собеседники. Их уже нет в живых. Это *Айвыӽак, Амуя, Ӄутылин* и женщина-шаманка *Тевлянаун*. Родом они из Уӈазиӄ (Старое Чаплино). *Аналько, Кмо, Етуи, Тагью* (позже его сын *Нанаун*) – с острова Врангеля. Эти эскимосы родом из Авана, что недалеко от Провидения.

Шаман *Кутылен* из Уӈазиӄа, как мне рассказывали, в состязании с шаманом *Асисякам* с американского острова Малый Диомид посрамил последнего своими шаманскими силами. По преданию, он мог летать быстрее, чем птицы. Теперь, считают старики, таких шаманов нет. Люди стали слабее, потеряли былое могущество и шаманы. Сегодня их основное занятие – лечение больных, которым не помогают традиционные средства медицины.

Язык шамана во время камлания (связи с духами) изучению

не подлежит. Он держится в строгом секрете, но иногда бывает, что шаман разговаривает на понятном языке. Так шаман *Уникая* разговаривал со своими духами на чаплинском языке.

Советский полярник Георгий Ушаков в своей книге «Остров метелей»[1] приводит описание шаманских действий со слов самого шамана *Аӈалькӧ*: «Это игра. На самом деле я не глотаю камни и не ухожу из закрытой яранги, а лишь пою под бубен. Другим только кажется, что я это проделываю в действительности».

О своей лечебной практике *Аӈалькӧ* говорит, что одни умирают, другие выздоравливают, но глубоко больным шаман уже не поможет. Это в далёкую старину, по словам того же шамана (1930 год), шаманы могли многое, к примеру, превращались в птиц, летали по воздуху.

Была также старушка-шаманка, которая могла вызвать зверя тундры и затем при помощи своего старенького посоха и, разумеется, при содействии своих недюжинных экстрасенсорных талантов, начинала камлание, лечение и т. п.

В заключение хотелось бы подчеркнуть, что, если вспомнить верования эскимосов Чукотки, то в них ясно говорится, что шаман, совершивший проступок против людей, навсегда терял их доверие, а то и вовсе уничтожался.

[1] *Георгий Ушаков.* Остров метелей. – Магадан: Магаданское книжное издательство, 1982.

И если шаман использовал своих духов людям во вред, это приводило к беде самого шамана. Духи, привыкнув к жертвам, будут требовать всё новых и новых приношений и, когда он откажет им, возьмутся за его родственников, пока без всякого предупреждения их жертвой не станет он сам.

О роли, действиях шаманов можно узнать из многочисленных сказок, легенд эскимосского народа.

Шаманский язык, как я уже говорила выше, не разглашался. Он мог быть передан только родным. Произносилось камлание шёпотом. Так что почти никто не знает языка шаманов.

Записала и перевела
на русский язык журналист
С. А. Тагьёк (Ашихмина)

ЮПИГЫТ НУНАҢИТ

Юпигыт кияҳтақут Россиями, Алясками, Канадами, Гренландиями (лъҥита тана қиҳқақ атиғақат қаалит нунат).

Россиями юпигыт нуналиқақат қымак қамахълъюку ыснаҥа иман айуам. Қамилгуғақлъютың иляҥитнун нунанун.

Углялғит сиванлъыпут лисималғит апқуғағуманка нани кияҳтыкатаҥит юпигыт. Нывуқами, Каҥисқуми, Уҥазими, Сиқлъюгми, Уҥияғами, Қигуами, Аватми, Ыгығами, Атқалъҳами, Аҥытықуми,

ЭСКИМОССКИЕ ПОСЕЛЕНИЯ С ДРЕВНИХ ВРЕМЕН

Российские эскимосы населяли почти все побережье Чукотки. Я интересовалась у старейшин эскимосов, где в основном они проживали. Они называли: Наукан, мыс Дежнёва, Старое Чаплино, Сиклъюк, Унияғак, Киуак, Пловер, Аван, мыс Лесовского, подножие горы Столетия, Имтук, Каптигыргын, пролив Сенявина, Кынлыгак, Кургу, Санли (близь с. Нунлыгран), Аччен, Уэлькаль, Конергино и острова Врангеля, Святого Лаврентия (Аляска).

Имтугми, Сиӷиныгми, Ӄаптигыргыми, Синӷами, Кургуми, Санлими, Асунгуми, Уалъӄылыми, ӄиҳӄами Врангель, ӄиҳӄами Сивуӄаӄ, Иналиӄ.

Матын хуа кияҳтаӄут юпигыт нунаӷни Сиӷиныӄ, Тасик, Уалъӄыля ынкам Алясками ӄиҳӄами Сивуӄаӄ – Сивуӈаӄ сяма Сивуӄаӄ. Атасигуӄ акузилъҳат. Тауаӈинаӄ сиванлъыӷыт лисимат акузипиныӷмыӈ. Аӈлинҳат агаӷуҳлъяӄ има пуйгат улюӈ.

1991 аюмиӄулъыӷми Аляскатаӄӈама касимакут городмун ФЭРБЕНКС. Тукуӄумаӄа юпихаӄ. ЛИНДА АҒНАҒАҲПИК. Аӷнаҳпахаӄ ынмис. Хуатыӈуаӄ акузикаюк. Алиӄафтуӄ Сивуӈами. Юпигыстун апыҳтуҳтыӈуаӄыфтуӄ университетӈани Фербенксым. Матын ылъӈа авиӷускагуӄ. Иуырӈа игаӄыхкат уӈипамсюгит афлъыӈакуманка. Апсимаӄа.

– Сивуӄаӄ апҳысӄылъюку пиӄсяӷаӄа.

– Аюмирухлъяханыӈ има Сивуӄаӄ тана лисимакаӄукут аӈликыстаткылъюку Уӈазимыӈ тагикаслъыҳпут, тагна налиӷныӷа тагикатаӈа укавык Аляскамун. Хуаӈкута сюмытынъи тыспамакын тагиляӷатканилюки ахкурухлъягыт сивуныпут. Матын наӄам иляӈита накын пиныӷмыхни Сивуӄам атҳа сивутмун аюӄутӈаныӈ тыспамавык тауатын атиӄанилюку. Ипапигуӄ, ынтаӄун, ылъпыси тыспамкут сивулиӷаҳпыси атҳаӷвикыхкаӄат ӄиҳӄаӄ Сивуӄаӄ.

Уӈипамсюгуӄ ныӈляӷнаҳӄылъюни. Таӷнуҳаӷнун, ынтаӄун, уӈипамсюӈлъямат. Сивуӄаӷӈуӄ таганиӈани уӈипаӷани улимастыҳлъягым ихыни ӄамавык мыӷмун

Сегодня из сохранившихся эскимосских сел можно назвать Новое Чаплино, Сиреники, Уэлькаль и на острове Святого Лаврентия – городки Савунга и Гамбелл.

В сентябре 1989 года в составе магаданских журналистов я ездила на Аляску. Там же мы посетили город Фэрбенкс. Жила я тогда у немолодой эскимоски по имени Линда Аӷнаӷаҳпик. Родом она была из Савунги. Прекрасно общалась со мной на старочаплинском языке. Сейчас, к сожалению, ее уже нет в живых. Но наша беседа с ней жива и, думаю, будет интересна нашим потомкам из эскимосского народа.

– Не могли бы вы рассказать об острове Святого Лаврентия и о доле эскимосов, живших и живущих там.

– История эскимосов этого острова донесла до нас, что они были переселенцами с противоположного, то есть российского, берега. Эскимосское название острова Сивуӄаӄ, потому что он будто смотрит вперед в сторону эскимосов, живущих на противоположном берегу, то есть туда, откуда переселились их сородичи на этот остров. Наверное, это так и есть, ведь первыми на безлюдный остров переселились эскимосы с берега России.

Уже в мое время родители придумали для детей историю, что Бог создал остров. Он обеими руками поднял со дна моря глинистую почву, сильно отжал и положил поверх моря. И действительно, наш остров выглядит как отжатый, скрученный рукой.

канаҳлъюки, тугулъюни уҳашамың, сивуғлюку лъикақыфта. Ынкам сҳапакалюни қиҳқақ Сивуқақ лъяңақа сивуғлюни аюқылғи. Тымңи тана уңипағаңлъяқагуқ аңлинҳағнун.

– Фербенксыми қафсинат уксют кияҳсин, нани қыпҳағақсин? Ынкам университетми қыпҳалғитын ысҳақымкын. Таналъю апқаҳу.

– Игағьяҳлъяглюңа, каспухсямкун игагьяқ 1953 аюмиқулъығми сивуклъюңа апыҳтуғиңа Юконми. Индейцағмини. Малғук аюмиқулъҳык апыҳтуғисиқлъюкык тахкын Коцебьюми апыҳтуғиңа. Тауани угиҳтуңа. Угика тыңакаюк. Қыпҳағьяғьян Фербенксымун тыңастыңулюни, тагикуң 1956 аюмиқулъығми. Хуаңа апыҳтуғиңа, 33 уксют хуа мани кияҳтуңа.

Матын каюсиғиҳтақуңа университетми юпигыт улюңистун игамың, сяңуат игақмың. Уңипат игақуғақанка игамун итыгьяҳкат. Қавңарухлъяк сивуқаҳмим Напам тыругикалғутаңа таганиҳлъяк 1920 аюмиқулъығми такуани уңипалюку улималяғақақа матын. Игаңлъяғнақникит.

– Сяңуа игақ атуным ынкам сапыни нукалъпигақ каюткылъюку таналъю Майкл КРАУСС мумигыстыху?

– Мумиҳқуғаҳпуң тана атасиғусилюку акузиңлъяғагуқ юпигитнун Аляскам ынкам ылъпыси нунахпысинилъю лилиҳтусятылғутыҳлъяк улимағуқ иглыгами ағвиқилғини, ағвиқами такуани хуаңкунъунлъю, ылъпысинунлъю атуҳқалюки сҳағақлъюки сяңуат. Умьюгамта атасиғутылъҳилъкани тауани игани сҳаглюки атаг

– Ағнағаҳпик, сколько лет вы проживаете в городе Фэрбенксе? Где вы работали? Я видела вас в университете. Кем вы там работаете?

– Много лет я училась и, когда закончила в 1953 году, стала работать учителем в Юконе у индейцев. Я проработала два года, и меня направили учительствовать в Коцебу, что на Аляске. Там я вышла замуж. Мой муж был летчиком, и вскоре его перевели в Фэрбенкс. В 1956 году мы переехали. К сожалению, он погиб молодым. Так я и осталась здесь. Одна растила двух дочерей. Работала в университете Фэрбенкса: преподавала культуру, язык эскимосов. В этом университете учились в основном коренные народы Аляски.

Сейчас я на пенсии, но продолжаю помогать в работе по созданию книг на эскимосском языке, учебников для преподавания родных языков, а также делюсь богатым опытом и знаниями.

В 1920 году Напақ, проживавший тогда в Гамбелле, нарисовал много рисунков на тему жизни эскимосов на острове. К этим иллюстрациям я сочиняю рассказы.

– Какие роды эскимосов проживают на острове Святого Лаврентия?

– Основная часть всех проживающих на острове эскимосов из рода Армарамкыт (то есть «сильнейшего рода»). Они в большинстве своем живут в городе Гамбелле. А род Пугуғилығмит (из селения Пугуғилық) проживает

малихсяӈқалюки. Панинаӈ, ынтақун, уин ылъпыси атиӽтуғақлъюки иглыӽтысяӈқагус тауа.

– Натылӈут рамкыт кияӽтат Сивуқами?

– Сивуқами армарамкыт угляпихтус. Киуағмит Сивуӈами угляғиӽлъягумат. Пугуғилыӷмит амтаяқ угляӽтут.

– Армарамкыт, пугуғилыӷмит, қигуағмит накын касканилюки қиӽқамун пиқатки?

– Армарамкыт тамакут Атаяӽам уӈипамсюгани тыспамакын Уӈазимыӈ атӽақафтут. Уӈазимыткагут има қавӈарухлъяқ сивукыканиӷлютыӈ, ынтақун, иляӈитныӈ рамкыныӈ. Иӽсякыӷӈистыӈуқ қиӽқами Сивуқақ таганиӈаниӈуқ тагиляғасягутут. Ынтақун иляӈит Пугуғилыӽқун сямагуӈ акиӈанилӈуӽқун Сивуқам, нылиляғлюни, нуляӽлъяглюни иляӈа тыспамавык выӷуткагуқ.

Хуаӈкута амтаяқ еғрас тауатын пиниӷлюта аюқыӷитақукут иляӈани. Матын наранӷискаӈа пинақылъыӽпут. Иуырӈа, қиӽқами қыпғағвипагилӈуқ ынкам аӈлинӽапут қыпӽақитақуқ. Амта мыӷнақымлъю ылъмыхныӈ нафқақылғитлъю. Иуырӈа пинақнылъӽит игағьямун пилютыӈ каюсиғиқылғит. Амта иляӈа тамана иныӷныӽлъюк.

Қиуағмит иляӈис сӽа Уқыӈлиғанкут. Ататанкут. Ататам панига тана ДАРЛИН ОРР. Наӈа Кыслиқ. Пугуғилыӷминуқ. Хуаӈалъю нака тахкын армарамкыныӈ тагикагуқ. Атака пугуғилыӷминуқ. Ынкам Қигуағмит Сивуӈами нуляӽлъягумат пугуғилыӷмипыстағулюта аӈлистинкут, в Савунге. Численность этого рода тоже велика.

Есть эскимосы из рода Қиуағмит (из села Киуак), Лякаҳмит (из села Уӈазиқ).

– *Армарамкыт, пугуғилыӷмит, қиуағмит оттуда переселились на остров?*

– По рассказам эскимоса Атаяӽақ, родившегося в 1800-е годы, члены рода Армарамкыт приплыли с российского берега, предположительно из Уӈазиқа (Старое Чаплино). Эскимосы этого рода были первыми переселенцами на остров Святого Лаврентия. Затем стали переселяться эскимосы других родов. Например, члены рода Қигуағмит из поселения Кивак, которое находится ныне в Провиденском районе недалеко от Уреликов. Этот род основал новое место жительства на острове Святого Лаврентия – Пугуғилык. И некоторые кивакские стали называть себя по месту жительства – *пугуғилыӷмит*. В этом селении увеличилась численность жителей. Начались распри и даже набеги друг на друга. Поэтому старейшины решили увезти часть своего рода обратно.

Мой отец из рода Пугуғилыӷмит. К этому роду относятся семьи Уқыӈлиғақ, Атата. Последний является отцом Дарлин Орр.

Были на острове и другие роды, которые совсем исчезли. Например, в 1800-х годах существовало селение Кукулык. Его жители все до единого умерли от жестокого голода. Тогда еще не было ни Савунги, ни Гамбелла, ни других городов.

қаюҳлъяк атапут малихсяғлюки аюқыхкыпут.

– Накын касканилюки Сивуҋамун пиқатки?

– Тыспахкын Қиуаныҋ лъпысиныҋ.

– Пугуғилығминҋам.

– Ама тыспамакын нунахпысиныҋ атҳақагут қиҳқамун Сивуқақ. Тагилютыҋ пугуғилыҋлъяқат. Паҋаугьем уҋипалъҳакун нулаҳлъяглютыҋ сямыҋ апалъюқулъютыҋ туқуқутақлъютыҋ лъигьямыҋ, пилъюгьюгунъакҋамыҋ авыглютыҋ агғималғит илятыҋ выгунъалюки тыспамавык. Ынкам упупыҋ тауатын пималғит. Матын авылъхит таухкут мани хуа нулалютыҋ.

Таганирухлъяк юхтуҳқуаҳлъяглюни қиҳқақ Сивуқақ. Нунат нылиқат – Кукулык. Тана аҋлиҳлъяглюни ынкам Сивуқақ. Пугуғилық. Тамани Сивуҋақ ависяҳтук. Айуан туҋаҋани кияҳсяҳтуқ пуҋуғмит. Таналъю нуляғиҳлъякақ. Ынкам нани 1800 аюмиқулъыгми такуыхкут игатаҋнами паныгаскафтут қафсин тысячат.

Иуырҋа авылъҳат матын хуа хуавымун иглыгунъақақат наҋагныхтыҋ. Ағулялъык, атулъык, акузипик хуавымун атуқнақақат. Ылъмыгыстун юпипыстаҋыстун кияғныхтыҋ иглыгунъақақат.

Ипапик қиҳқаҳтақнъама 1994 аюмиқулъыгми аҋлинҳаҳтумаҋмыҋ, таҋнуҳаҳтумаҋмыҋ акузиқсяҳтут. 2008-ми уксюми пиқҋама тамавык амта каялимақ киҋулиғат акузипилъҳат. Лялюрамкыстун акузинақыҳлъягыт.

Ныгъюмақуҋа ураран қиҳқамитуқ Сивуқақ акузипикаюгулит юпилгукаҋапут.

– Линда, а что мы переводили, я, вы и студент вашего университета, который прекрасно владеет эскимосским языком? Он – японец.

– Мы перевели на эскимосский язык документ по безвизовым поездкам эскимосов Аляски и Чукотки.

Беседовала и перевела
на русский язык
журналист С. А. Тагьёк
(Ашихмина)

МЫҢТЫҒАПИГАТ ЮПИГЫТ

Уксюм мыҥтыҕам ныхҳуаҳта. Мыҥтыҕапигыт улимаҕит аҥвалъюмылъюки тунуҕам кылютаҥани, кылюм туҥаҥани иҕытаҕалъюки угавык паляҳаҕмыҥ амылъкыстамита. Сивукун нунамыҥ ҕулваҕанлъюку иҥлыҕаҳҳусиҕаҕит. Аграм ныкаҳҳа тана атиҕяҳҳагуҕ **иҥлыҕаҳҳутҥулюку.** Тахкын мыҥтыҕам угатаҥан туҥаҥи **ранмынҥут.** Ынкам сивукун ранмым атаҥги нунамун лягулъюки напаҳҳуҕаҕит, тахкын нунамыҥ уйҕагмыҥ узимун канаҳҳуҕвикаҕит. Аюгилъҳи атаҥгыт напаҳҳуҕаҕит, ныкыфтаҕит. Тахкын амик пикымлялиҕлюку улимаҕат. Синумыҥ кынляҥа узимун мыҥтыҕам тунуҕан туҥаҥа **амгарит** напаҳҳуҕаҕит аҕвыҕым тулиманыҥ. Ранмыта такут унаҳсигут. Мыҥтыҕам угатаҥи иныпыхтамун туҳуҳатаҕит унаҳсит. Такут атиҕаҕит РАНМЫТАҤУЛЮКИ.

Ук, таным нывумыҥ нывилъюки мыҥтыҕам тунуҳи ранмымун кынляҥа нывуҳталиҕаҕит узимун канакын нунамыҥ ҕулмун кынляҥа. Таным тахкын иҥлыҳтат такут унаҳсит амгарикун ҕулиҕныҕан туҥаҥакун туҳуҳатаҕит.

Ук, таным тана атаныҳ. **Таури** натҳым ҕукакун напаҳтаҕат. Хуа уин напаҳнъаҕныҕмыхтыху ИҔУЛЮТ пиҥают налиҕмыҥ ыстамат иҥлыҳтакун нымҕулъюки сивукуҥ таным иҕулъюм сивуҥан туҥаҥи таурикун нымҕулъюки

ЗИМНЯЯ ЯРАНГА ЭСКИМОСОВ В СТАРИНУ

Для постройки зимней яранги эскимосы иногда годами собирали материал и затем мастерили необходимый по размеру каркас. Большая семья строила соответственно большую ярангу. Задняя часть яранги была шире передней.

Сначала утаптывали и немного углубляли место, где наметили постройку жилища. Место полога в яранге называли *иҥлыҕаҳҳун* (жилище). *Ранмыт* (жерди) ставили в вырытые углубления. *Ранмыта* – это жерди из досок, которые в передний части яранги прибивались к *иныпытаҳ* (вид жерди). Углубления засыпали землей либо песком и еще придавливали место вокруг жерди камнями. Начиная с осени, вокруг яранги ставили *амгарат* (видимо, специальные жерди) из китовых ребер.

Затем заготавливали дерн, сушили и обкладывали ярангу как можно выше до дверей. *Иҥлыҳтат* (специальные жерди для этой части яранги) сверху прибивали гвоздями или скрепляли специальными прочными ремнями из лахтачьей кожи.

Жердь, которая по-эскимосски называлась *таури*, ставили посередине каркаса яранги. Прежде чем поставить этот столб, прикрепляли или привязывали кожаными ремнями три или четыре

уытку тауа таури напаҳтақат. Таури напаҳнъыӷмыхтыху иӷулютхун ҂УЛӶУТЫТ нымӷутақит, аягусиӷақит. Тахкын ҂улӷутытхун тынпулъюки иляӈи аягутыт напаҳтақит натыӷми. Ынкам иляӈит ИӶУЛЮТ нымӷутақит ҂улӷутытхун ынкам таурикут кахлъюҳӄутақит. ИӶУЛЮМ такут нымӷи атиӷақит тапҳат аепсюгилӈут ӄаюҳлъяӄутӈулюки.

Мыӈтыӷапик уксюми кияҳфихкаӄ тауа апыӷиӷақат, ныкыфтақат. Таурим сивуӈан туӈаӈакун нуна ляглюку угутылъӈат ыслъыгылӷит сявикыӈгаӷыт нахуӄаҳӄун нымӷутақит уаямыӈ. Ӄулмун пикавык тауримун нымӷутақит.

Тана уӈипамсюкума
Юрий Пухлъюгым.
Игаӄума С. А. Таӷьем (Ашихминам)

жерди к зимнему пологу. На жерди, которые назывались *иӷулъют*, привязывали жерди *таури* и только после этого поднимали каркас. На жерди *иӷулъют* крепили покрытие яранги из моржовой кожи или крепкого брезента. Когда все было готово, ставили подпорки посередине яранги.

Прочные кожаные ремни, которыми скрепляли жерди, по-эскимосски назывались *ӄахлюҳӄутыт*. На этом завершали строительство зимней яранги. Перед жердью *таури* рыли землю и привязывали ярангу крепкими цепями, привязав опять же крепкими стальными тросами до верху жердей под названием *таури*.

Рассказал эскимос из села Аван
Юрий Пухлъюк.
Последние годы из-за слепоты
проживал в доме инвалидов
в Анадыре.
Записала и перевела
С. А. Тагьёк (Ашихмина)

ЮПИГЫТ СИҚЛЪЮГИТ

Сиқлъюгат улимақит сивукун нуна ляглюку самавырухлъяк, ынтақун, ныңлыкыгым кынлыңанун. Усқатуткылъюки қымак пиңаюгныгыт метр. Қулиғныгит лякам ағвыгым ныхқуағаның узимун лъиляхтуғвикақит. Тахкын сиқлъюгаҳқам пайңи ағвыгым аглюңаның лъивикақит иңлюхтун ынкам санитмуң, инқунамын нықыт тахун канаҳсяҳқалюки, тухтат каңсугьяҳқахпынаки сяма ауатаҳпагыт ныкмың ималгыт. Ынкам сиқлъюгат килъқусиқ мыгмың ималгуақут лъяганхуа нутаған ныкыт навигатут.

Сиқлъюгат умгақит ағвыгым хайганың. Ынкам уйгагмың аңылғимың лъивикақит умитат, инқунамын қикмит итыгнаюката сяма югыт алъятҳуағнаюката. Сиқлъюгат қайңит нывумың лъивикақит.

Ук, хуа уксяңгаку, ақлъяғаҳныгаку ныкыт, тухтат, ауатаҳпагыт калңакыхкат нусюграғақит. Тахкын сиқлъюгам қайңани кумлясиғлюки, мыңтыгамун таглялъюки тугмахтақит. Мық сиқлъюгамың қаляқат. Мыги қамахнъыгата, югыт налини ағнат сиқлъюгамун итыглютың, сиқлъюгам илютаңа кылихтуғақат. Тауатын укмаңиғуағақат. Пуяңиғуағақат сиқлъюгақ. Нукыхнъақ нусюграглюку, ыхқуғақат налини паныхтақат.

ЭСКИМОССКАЯ МЯСНАЯ ЯМА

Чтобы сделать мясную яму, эскимосы рыли землю на 3–4 метра вглубь, наверное, почти что до вечной мерзлоты. Стены мясной ямы обкладывали костями гренландского кита. Затем на край мясной ямы клали поперек кости челюсти кита. Отверстие делали достаточно большое, чтобы проходили большие куски мясного рулета, мешки из нерпичьей шкуры, куда складывали запасы мяса.

Все лето мясные ямы наполняли водой, преимущественно морской. Поэтому мясо оставалось свежим. Ямы закрывали лопаткой гренландского кита и придавливали большим камнем, чтобы собаки не смогли достать мясо или чтобы человек ненароком не угодил туда. Поверхность мясной ямы застилали дерном. Таким образом, температура внутри ямы была минусовая.

Ближе к осени эскимосы делали рулеты из ляжек моржа и опускали в яму. К заморозкам вытаскивали. Квашенный таким способом рулет очень полезен для здоровья. Об этом сообщали эскимосы Аляски, которые участвовали в исследовании квашения мяса в мясной яме. После того как мясо из ямы вытаскивали, воду вычерпывали и скоблили стены и дно от ворвани. Все вытаскивали и сжигали.

Сиқлъюгат иляӈит атасиуақут. Ук, иляӈит малӷугақут. Айгуқлъит усқаҳтут, уқыҳлъит аққыстаҳагут. Атҳит **наньеқат**. Ӷамнаӈи илютаӈи ӷылъпатут иляӈанун сиқлъюгамун. Такут наӈьеқат киӈгагӈалӷимыӈ имиӷақсяҳпытит – ныфкурамыӈ тукшухсиқамыӈ, иқалъюгмыӈ сяма лыган сямыӈ. Асянут киӈгагӈалӷимыӈ. Ук, маҳқаткаюгут хайганыӈ ағвыӷым.

Иляӈит сиқлъюгат улимақит мыкыстаҳалюки. Атиӷақит **сиқлъюгуагуақулюки**.

Уӈипақумит Юрий Пухлъюгым. Ылъӈа Аванми аликагуқ. Авигусимақ. Айаями сиванлъылӷутами кияҳсимақ Уиӈыми. Игақумақа хуаӈа – Светлана Таӷьем (Ашихминам)

Некоторые делали двойные мясные ямы. Вторая была меньше. Маленькие мясные ямы эскимосы называли *сиқлъюгуагуақыт*. Туда складывали сушеное мясо морского зверя или рыбы, коренья и так далее. Закрывали тоже лопатками кита. Большие ямы назывались *наӈьеқат*.

Рассказал эскимос из села Аван Юрий Пухлъюк. Последние годы из-за слепоты проживал в доме инвалидов в Анадыре. Записала и перевела С. А. Тагьёк (Ашихмина)

НАТЫЛӇУТ ИНҒУТЫТ МАЛИХТЫСҚАҚАТКИ ЮПИГЫТ

Нуналъыхтат айуаҳпигами таӷнуҳатыӈ кынтаӈутун кияҳсягутысқылъюки иныхтыӈуағақлъюки апыхтуӷнақыхкақит. Ҷаюҳлъяк Айгувам кияӷныӷа уқихтукагуқ алъяҳинақ пақнамиқна алъхықаюгуқ. Сҳақун иляӈит такут инӷутыт.

1. Сялин мамлыглюку унаӈупихлъюку има талъиманыӈ уксюқаглюки таӷнуҳат тыҳсяглюки матита натыӷмун атыхтыстақит ага слъяӈьяҳтисқақит. Ага аҳныӷагу кулъихтыслъюки, аткуӈунита аныстақит, аҳпатысқылъюки.

КАКИЕ ЕСТЬ ЗАПРЕТЫ

У народов Крайнего Севера отношение к детям было строгое, даже жесткое. Не потому, что они ненавидели своих детей, – суровая природа Севера требовала сурового воспитания. Приведу несколько примеров.

1. С пятилетнего возраста мальчиков будили в 2 или 3 часа ночи, нагишом выставляли из полога и просили, чтобы те выглянули из яранги и определили, какая погода. А утром, когда было уже светло, до пояса раздетых выпроваживали на улицу. Мальчикам

Ынкам аӈталӈистун уйӷагмыӈ аягаҳтыстаӄит налини тугумиҳтыслъюки ага пыӄылымун майюӷысӄаӄит.

2. Мыкылӷиҳат иныҳтаӄит ӄаюлъыҳӄит талгуа мыӷылъыҳӄит. Тауа ухкым ӄаяныӈ мыӷыстаӄит. Ӄаюҳлъяк ӄысиҳсягуманаюката ынкам пыкаӷьюгуманаюката.

3. Нуеклъит ынкам аӈаюӄат апатаӈит слъыӄысӄаӄит ӄакхутыхпынаки. Алӷиӷлюки лъиляӄат ӄилӷаӷнаӷаӄут. Иуын атасимыӈ лъилялъыӄ слъыӄыхпынан пиӈгатху, иляӈанун лъилятаӄат. Тана сыӷлыӷьюгнагуӄ ынкам ӄилӷаӷнаҳтуӄ. Аӈаюӄит нагасигалӈум авакутам ӄилӷаҳтаӄит. Ынкам аӈаюӄат уатакун авакутатыӈ апыҳтуӷаӄит.

4. Атӄушалъыҳӄа пилюгугит мыкылӷиҳам, атам лыганӄун югым иӈгутаӄат аӷнаӷаҳаӷнун, аӷнанун. Лъянаӄа тапнаюката тыпаӈаныӈ аӷнам. Тыпаӈа аӷнат наныӷмыхтыху тыӷикусят иляӈанун аӷуляӄаӄут.

5. Таӷнуҳат сясӄаӷмысигатут нуеклъит алыҳӄунъыӷата, акиӄуснаниӷаӄит, аҳтираҳтыснаниӷаӄит. Пиӄит: «Ӄымаль улюн аӈлиҳлъяхлъыӄуӄ сигутыхпынун кынляӈа».

6. Иныҳтаӄит ӄаваӷуаӷмун налини тымӈи иӈаҳтаҳтыснаниӷаӄит ынкам аӄумгатаҳтыснаниӷаӄит. Мыӈтыӷапигми ӄыпҳаҳӄалгуаӄуӄ талгуа стаманыӈ уксюӄалӷинун таӷнуҳаӷнун. Налини алъяҳинаӷмыӈ уляпыстаӄит.

7. Аюмиӄ тагани алъякаӷмыӈ выхлъюлгуаӄсяҳтут. Лъяӈаӄа маннужно было взять камни определенного размера и несколько раз подняться на какую-нибудь возвышенность.

2. Мальчикам ни в коем случае не разрешалось пить заваренный чай и даже воду. «Поел, запил бульоном и будь здоров. Иначе потливым будешь, одышка замучает».

3. Слово родителей, старшего по возрасту было законом. Дважды никогда не повторяли. Если просьба или задание не выполнялись с первого раза, то дело поручалось другому. А это было позором в первую очередь для родителей ребенка. Поэтому родители и воспитывали в детях внимательность и исполнительность.

4. Девочкам не разрешалось надевать одежду братьев и отца. Они – охотники, и другой запах, особенно запах женщины, не должен присутствовать на одежде мужчин.

5. Также детям не разрешалось находиться при взрослых, когда те беседуют, и тем более нельзя было перебивать. Говорили: язык вырастет до ушей.

6. Не разрешалось долго спать и просто так лежать. Нельзя было сидеть без дела. В яранге всегда найдется работа даже для четырехлетнего ребенка. В свободное время можно было заниматься спортом: было очень много видов спорта.

7. Девочки и женщины имели свои туалетные принадлежности, мальчики и мужчины – свои. Не

тын алъякамта таулилгуақылғикут.

8. Иуын тагинъыҕатки маңтыҕамун аңьяҕниҕусит налини тапҳат, иныҳтақит аҕнанун амлъюфқита писқылъюки такут.

9. Инҕулъютың аюқсяҳтут паныҳтылъыҳқит ылъқуаҕыт. Ҳагиңуҳтақаңуқ ынкам имаҳлъюгуҳтақа. Аңьяҕниҕутақа. Имақңуқ кыфлъиқақуқ.

10. Ақсялгыт аҕнат иҕнияҳтуқат хуа иңаҳтаҳтыснаниҕақит иулың сяма қаваҳлъяхтыснаниҕақит. Аксямылңуқ таҕнуҳақ қугилистыҳлъягақыфтат ынкам уқихтақуқ иҕнилъық. Амалъыка гуҳтыснаниҕақит нунамун. Якуҕнаҕниқат қумигмун.

11. Ингулъютың аюқсяҳтут юпигни амлъюлъыҳқит иңаҕмылңут югыт, нукалъпигат, мыкылҕиҳат аҕнануң, аҕнаҕаҳаҕнун. Сюкаңинъаюката пиюлъыҕми, кытанқулъыҕми.

12. Ҳаютами авыхтуҕат ауанлыңут ныңуҕлюки тугуснаниҕақит. Манумылңуҕмың тугутысқақит. Ук, алыҳқумаҕмың ныҕылҕит иныҳтақит, туфнъаюката.

13. Тымңи алңунак антиснаниҕақсяҕит. Рамкым анта атасиқ кувияҳтуҕвикақсяҕат.

14. Пылъялъяҳтыснаниҕақит, пиҳтуңуҳнаюкан.

Апхумит такут инҕутыт
наңиҳаҕма АҢҚАҢАМ
Игақумақа хуаңа – Светлана
Таҕьем (Ашихминам)

разрешалось вытирать руки одной и той же тряпкой.

8. Если в ярангу приносили охотничье снаряжение и ремни, женщина не должна была перешагивать через них.

9. В огонь нельзя было бросать морскую капусту, кости морских животных. Говорили: иначе поднимутся волны прибоя, то есть море разгневается.

10. Женщинам на последнем месяце беременности не разрешали много лежать и спать. Иначе плод станет толстым, и рожать будет слишком сложно.

11. Также не разрешали нагибаться до пола, потому что это опасно для плода.

12. Запрещалось перешагивать через лежачего мальчика, юношу, мужчину, особенно женщине, девочке. Иначе он будет медленным в беге и ходьбе.

13. Во время приема пищи не разрешалось брать с блюда (*қаютақа)* кусочки еды, лежащие поодаль. Также не разрешалось разговаривать во время трапезы, чтобы не подавиться невзначай.

14. Запрещали куда попало выбрасывать мусор. Были определенные места для каждой семьи, чтобы соблюдать порядок, экологию.

Рассказала моя мама Аңқаңа.
Записала и перевела
С. А. Тагьёк (Ашихмина)

АЮМИҠ СИВУНЫМТА АГАНИ МАЛИХТЫКАТ

Ҡыпхаҕаҕҥама журналистыҥулюҥа юпигыт акузилъхистун редакциями, касиманка юпигыт кияхфигит нунат. Тагани уҥувакалҕит углялҕит сиванлъыҕыт ныҡамикилҕит аюмим кияҕныҕаныҥ. Лъяҕинан, апҡуҕаҕаҡлъюки, уҥипамсюгит репортерыкун игаҡуманка.

Аюмиҡ аҥлинхат лыган аҥлиҥата аҥҕаҡит ҡырҥуҕутылъыхҡит. Аҥаюҡат лъмыхныҥ налъюниҕаҡит ҡырҥуҕусяхҡат. Тахкын нагаҡуҕнахтуҡ, пиниҡунъыҕитыҕҥата, аҥҕутаҡсяхпытит.

Юпигыт малихтаҡсяҕат лилихтун. Аҥгусигатит аталгутыт ынкам аҕналгутыт. Еҡай такут авакутит анҕутаҡсяхпытит. Ынкам уятулҕит кымыкшагыт ама ҡырҥуҕутыстаҡсяхпытит.

Аҥлиҥата таҕнухат аҥаюҡит нукалъпигам аҕнаҥлъяҕиҡут аҥаюҡитнун аҕнаҕам.

Иляҥани аҕнаҥлъяҕаҡсяҕит талгуа иҕныҕита схамаҥилъкаҥа аҕнаҕаҡ.

Аҥыҥата аҥаюҡит аҕнаҕам, нукалъпигаҡ нухтаҡуҡ рамкыҥанун аҕнаҕам. Тауани, ҡайуалымҥа, атасиҡ уксюҡ нукалъпигаҡ кияхтаҡуҡ, ҡыпхаҕаҡуҡ. Аҥаюҡитаҥуҡ аҕнаҕам ысхапагаҡыфтат ныҥакахҡахтыҥ. Иуын ҡинутаҥҕаҥ унаньюҥгинъыган выгусяҡлъыгат. Наҡамҥуҡ алъякита уҥавигми кияхтыстаҡит.

ТРАДИЦИИ

Традиции связаны с разными этапами в жизни эскимосов: обручением женитьбой, венчанием, выкупом невесты.

Работая журналистом радиовещания на эскимосском языке, я не раз интересовалась этим вопросом. Многие старейшины говорили о том, что раньше жениться можно было тогда, когда становились взрослыми. Вот что рассказал мне тогда уже немолодой Пётр Напаун из села Сиреники.

«Только родители решали вопрос женитьбы. Женили без любви на тех, кого определили старейшины семьи.

Беспрекословно соблюдали обычай или, можно сказать, это был закон эскимосов: нельзя было жениться на двоюродных братьях и сестрах. А вот на их детях можно. И кто дальше двоюродных, тоже разрешали заключать брак.

Когда приходила пора заводить семью, обычно родители жениха приходили к родителям невесты сватать ее».

Напауну было 16 или 18 лет, когда ему сосватали будущую жену. Раньше он с ней не встречался. Когда родители невесты одобрили будущего мужа своей дочери, Напаун перешел в ярангу невесты. Три года он отрабатывал ее. Если будущий зять показывал себя трудолюбивым,

Тауаӈинаӄ нукалъпигамун нулиӽӄылъыӽӷа инӷутаӄат. Уытку сӽапаглюку пиӄыфтат.

Уӈипасимаӈа Пётр НАПАҒУТЫМ лъӈаннуӄ нулиӽӄани пиӈают уксют ӄыпхаткума лъяӈаӄа ныӈауиӄумаӄ. Маӷраӷвинлык налини пиӈаюныӈ иӈлюлык уксюӄлъюни. Пинилӷи нулиӄ налъкынъыӽлъюгуӄ. Ӄыпӽаюӄаӄ, укиникыхтаӄ, илюкыхтаӄ. Тауатылӈут аӷнат мыгнунаӽтут, пивагнаӽтут, акитут. Тагавымун ӄайуалымӈа пиниӄутаӄут аӈгускат аӈлинӽак. Ама тауатыӽпигаӄ юк югункыхтаӄ ныӷьюгуӄ. Тамакын мулюлюку ныӈауиӄыстаӄыфтит.

Ӄырӈуӷунъыӷата вувалъяткигасяӷит. Тауаӈинаӄ аӷнаӽӄаӄ тукфиӽтуӷаӄсяӽпытат лыган сямыӈ-ӄуйӈимыӈ, ӄимухтыкамыӈ ӄикмимыӈ, аминыӈ, амиӄамыӈ. Ынӈаталь тауа аӷнаӷаӄ аӈгунъыӷатху, нухтаӄуӄ аӈаюӄитнун угими.

Аюмиӄ тагани аӈгаӄит малгуныӈ налини пиӈаюныӈ нулиӽӄылӷи налини югык алыӽӄулъютыӈ навӷутаӄсяӷит нулитыӈ. Алъяпытӄа иуын авакутинӷинъыӷмыхни.

Ныӄаӷума Напаӷутым атасиӄ рамка. Аӽтумалӷи нулиӽа югым ӄафсинат уксют аксяӈныӷмыӈ. Аӷнам ӄуӈьятаӷнъаӷми аӈгумакаӈа угини алъя аӷнамыӈ итӽунъаӄылӷи. Лъяӷанхуа таӷнуӽаӈумалӷит.

Тамана аюмиӄ атуӄыхкат юпигыт нутаӷами кияӷныӷми инӷусимат. Кипулъыхсятни юк удачливым, заботливым, то такой выбор одобряли. Невеста переходила в ярангу родителей мужа. У невесты было приданое в виде ездовой собаки, оленя или шкур морзверя, оленя. За время отработки женихом невесты молодым отдельно ставили полог в яранге. Но жених не должен был прикасаться к невесте в постели.

Старик Напаун, подумав, подытожил свой рассказ: «Хорошую хозяйку – работящую, здоровую – в северных условиях с тяжелым укладом жизни немаловажно иметь в яранге. Такая женщина ценилась и потом становилась самой любимой. Да и крепкого, физически здорового, натренированного в силе, ловкости во время охоты неплохо иметь в семье невесты. Поэтому-то и родители „отрабатывающего“ парня строго оценивали, присматривались к невесте. И если девушка в доме мужа показывала себя с отрицательной стороны, ее возвращали родителям. А это было позором».

Свадеб не устраивали. Только приходили родители жениха, чтобы «выкупить» невесту. Не венчались.

Разрешалось иметь двух или трех жен, иногда мужья договаривались между собой и менялись женами. Особенно если жена не беременела. Напаун помнит случай: мужчина женился и очень полюбил жену. Но она была бесплодна. Тогда он взял в жены вторую. Та родила ему двух детишек. Когда пришли

малҒугныӊ нулиҒмыӊ игиҒумалҒи авақутикақ аҒнақ аналюни. Қаюҳлъяк авақутиӊигалӊуқ алъям югым тугунанҒитат. Миуын югым пиниқыҒӊаҒмигу уюқлъиқ нулини пыхтақа. НаӊлъыхталҒит, илюкыхтат, ауимам, тауатын агҒимат. ТаҒнуҳат аӊлисимит сивулиқ нулиҳым катам синит авақутақылҒистун. Итыгам, ауимам, туӊлим нулиҳым антыпыстақани таҒнуҳақ ақниқыхка. Иуырӊа тауатын игигнық аюқумақ .

Амалъықа авақутинҒинъыҒмыхни рамкык навҒутиқыфтут нулимыхныӊ қафсинамун аҒныҒмун.

ИҒниқсяҳтут аграм налини уӊавигым илютаӊани. АҒналъқуаҒыт лисималҒит иҒнистиқсяҳпытут. Сҳақун хуаӊа наӊиҳаҒма Аӊқаӊам талъимат авақутани ылъминыӊ мыӊтыҒами иҒнимит.

представители советской власти, то многоженство стало запрещено, и нужно было оставить только одну жену. Тогда муж стал уговаривать вторую жену уйти и оставить детей. Если первая уйдет, то никто, мол, не возьмет ее, бесплодную, в жены. Скорее всего он просто больше любил свою первую жену. Конечно, вторая очень страдала и скучала по детям. Даже, говорят, тайком от мужа спала у наружных стен яранги: хоть родная мать и уступила бездетной, но очень тосковала. Бездетная вырастила детишек, как родных. Такое вот жесткое правило было у эскимосов.

Бывало в старину и такое что, когда женщина не могла забеременеть от мужа, то муж договаривался с кем-нибудь из других мужчин. И женщина жила у того несколько дней. Насильно ее никто не заставлял. Сами так решали, чтобы зачать ребенка. Рожали детей в яранге. Старушки-повитухи принимали роды.

Рассказал Пётр Напаун.
Записала и перевела журналист
С. А. Тагьёк (Ашихмина)

ЧАСТИ ГОЛОВЫ

Насқуқ [-т] – голова
Тунусюк [гыт] – мозг
Кахкақ [-т] – макушка
Нуят – волосы
Тақупитақ [-т] – виски
Қагуқ [-т] – лоб
Мытығъяк [-т] – брови
Қынңу [-т] – межбровье
Кымығъят – ресницы
Ийа – глаза
Қыңақ – нос
Татык – переносица
Тақуқ – боковая часть лица (от виска до подбородка)
Иқа – щёки
Тамлю – углы губ
Канық – рот
Хутыт – зубы
Қызиқ [-т] – губы
Иңкат, иңқақ – десна
Улю – язык
Тамлю – подбородок
Уякуқ [-т] – шея
Игляк [-гыт] – горло
Аглю – челюсть
Қаныңғу [-т] – болячка во рту
Туңныт – чёлка (прядь волос)
Иглялъқуғрак [-т] – дыхательное горло
Кияғун [-т] – зрачок
Сивақ [ғыт] – зуб резец

НАЗВАНИЯ ЧАСТЕЙ ТЕЛА

Увинық [-гыт] – туловище
Югусиқ [-т] – все тело
Уякуқ [кут] – шея
Туйя [-ыт] – плечо
Сюңуағуақ [-ыт] – грудина
Сякигақ [-ат] – грудная часть
Сякимак [-гыт] – грудь
Татмығрук [-гыт] – спина от шеи до поясницы
Қымик [-гыт] – часть спины около позвоночного столба
Қутуқ [-гыт] – ключицы
Хата [-тыт] – спина
Ақсяҳқа [-гыт] – со спины до поясницы
Қуқак [-т] тафсинық [-гыт] – поясница
Қуңуғрук [-гыт] – горб
Ақся [-ат], ақсякык – живот
Асиқ [-т] – часть туловища ниже пояса
Инғақ [-т] – паховые железы
Каяғыт – мышцы от плеча до локтя (мускулы)
Талъиқ [-т] – рука от плеча до запястья
Икуиык [-гыт] – локоть
Уиғык [-т] – подмышки
Пагнық [-ғыт] – часть ноги под коленом

НАЗВАНИЯ ЧАСТЕЙ РУКИ

Иғныӷуаӄ [-ғыт] – палец
Иха [-ыт] – кисть руки
Тунак [-гыт] – ладонь
Иӄылъӄуӄ [-ӄут] – мизинец
Атҳилык [-гыт] – средний палец
Тыкыӄ [-ҳыт] – указательный палец
Кумлю [-ют] – большой палец
Аӷваӄ [-т] – ребро ладони до руки мизинца
Стук [-гыт] – ноготь

НАЗВАНИЯ ЧАСТЕЙ СТУПНИ ЧЕЛОВЕКА

Итыгаӄ [-ат] – ступня
Кытӈик [-гыт] – пятка
Кумлю [-т] – большой палец ноги
Иӄылъӄуӄ [-т] – маленький палец
Атҳилыӈыстаӄ [-т] – средний палец
Алянӄук [-т] – безымянный палец

НАЗВАНИЯ ЧАСТЕЙ СКЕЛЕТА ЧЕЛОВЕКА

Насӄупак [-гыт] – череп человека
Югусиӄ [-т] – туловище
Ӄымик [-гыт] – часть спины около позвоночного столба
Исӄаӄ [-т] – первый позвонок после шейного
Ӄыниӄан [-тыт] – шейный позвонок
Сайя [-ыт] – грудная клетка
Хайык [-ыт] – лопатка
Ӄымиӷрук [-гыт] – часть спины около позвоночного столба
Узиваӄ [-т] – межпозвоночный хрящевой диск
Иглялъӄуӷрак [-гыт] – дыхательное горло
Алъӄутаӈыстаӄ [ғыт] – мечевидный отрост грудной клетки
Аӈваныӄ [-ғыт] – надключичная впадина
Ихсялъӄуаӄ [ғыт] – кадык
Канагаӄ [-т] – берцовая кость голенища
Куяпыгаӄ [-гат] – позвоночник
Кыниӄан [-ғыт] – шейный позвонок
Ӄухтуӄаӄ [-т] – бедро
Сипсаӄ [-т] – ягодица бедра
Кусныӄ [-ғыт] – копчик
Куяпыгаӄ [-т] – позвоночник

КАРКАС ЗИМНЕЙ ЯРАНГИ (МАӇТЫҒАМ НАӾҚУАӾТА)

Какык – стропила
Атаныӷ – основной столб каркаса
Иӷулюк – жерди верха каркаса
Нулӷун – перекладина, в которую упираются подпорки каркаса
Тусяӷ – гнездо для подпорки
Алӷун – подпорка
Иӈлыӿтаӷ – деревянные перекладины, скрепляющие столбики основания
Амгари – столбик, обычно костяной
Амик – дверь
Пикытля – порог
Амигуаӷ – косяк двери
Амгари [-тыт] – одна из дощечек на потолке каркаса полога
Ранмыт – несущие столбы, которые находятся впереди каркаса. Их устанавливают в глубокие ямы и засыпают, укрепляют камнями
Иныпихтаӷ – один из привальных брусьев
Таури – посреди холодной части столб
Угутылӈа – цепь
Уая – стальной трос
Кисялӷутаӷ – оттяжной камень на ремне
Итӿитаӷ – брус в верху занавеса в пологе

Литературно-художественное издание

ТАГЪЁК СВЕТЛАНА АЛЕКСАНДРОВНА

ЯҚУҚ – КРЫЛО ПТИЦЫ

Записки журналиста о наследии эскимосов

Ответственный за выпуск *Л. Л. Данилова*
Редакторы *М. А. Рачинская, С. О. Исакова, С. А. Тагьёк*
Художники *Р. Вамингу, В. Кавры*
Фото *А. Крымова, С. Исаковой, И. Исаковой*
Обложка *Г. А. Филичевой, Р. Вамингу*
Техническое редактирование и верстка *Г. А. Филичевой*
Корректоры *С. О. Исакова, С. С. Белова*

Подписано в печать с оригинал-макета 13.12.2023.
Формат 60 × 84$^{1}/_{8}$. Бумага офсетная. Гарнитура школьная, рубленая.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,5. Уч.-изд. л. 8,0.
Тираж 500 экз.

ООО «Алмаз-Граф».
198216, Санкт-Петербург, Трамвайный пр., д. 14.
e-mail: almazgraf.spb@gmail.com