

# АЙДАИТ

ОРГАН АССОЦИАЦИИ  
НАРОДОВ СЕВЕРА

## ГОНМЭЙ БЫСТРИНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ РАЙОНТЫ

### Мут, ил Италиятки кимадда ичукатнадавар

Праздниктанна мут райондулат ичукачидлетта артистал ансамбля «Нургэнэк» эбдэндэлбэ эвидеку, нургэм ичукаватта, унтунэч эвиникан. Чэлэвэн эбдлукаватта, кочиддил таммота нон, мутан аплодисментач.

Нон, мутан ар мут райондулат Камчатка ан, иллада ибдирин. Дермян дюрба ан, ану нон, артан мэрдачур эвикив, нургэм ичукатта смотралдула, конкурсала. Нон, ардудан аплодируйрин Петропавловск-Камчатский, Магадан, Хабаровск, Москва. Эрэк коллектив дипломант зональный смотр (коядик) самодеятельности Дальнего Востока, областной фестивалилду.

Ани, интан ичукачидми нон, артан унтэкитам эвидеку мэр программалавар аввотта, коплачиларда ода, ипта. Костюмэлбурда илкэн орочтив кимнитан. Эливэртэн нургэнэм, алтан ансамбля Лилия Егоровна Банаканова, Галина Инданова, Ангелина Мандятова, Василий Адуканов, Сергей Кавав, Кирилл Ичанга.

«Нургэнэк» касагди исурин эрэк коллектив одаи. Тик нон, артан мулгунтан дали оди «Нургэнэк» — Быстринский ансамбль урдин ичукатнадин Италиятки.

Нон, ан ичукачин мэр эвидекур Международнай фестивалыла, тадук унэт таду чэлэв атикам ичукачидми.

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

мут коччалбут номералбур, — «Нургэнэк», «Свадебный обряд», эвидеку «Гуладяк», «Кобалан буюсэк», унэт ан, илив эвидяку. Умэм неделя илракан репетицияр. Нон, нютан гургэвчиддан эду кимадяку — Валентина Жданова — коплачича ансамбляла «Мэнго».

Ойгавар кимадда, ирбэтэн, ур айчидда. Бэлэддэн нон, мутан Октябрина Николаевна Инданова умэтту Лилия Егоровнагли Банакановой, Тэргэсэн, гатан кочаиддан Александр Матвеевич Новиков.

Ман, икаккан ороч ойон ан, анадяк гяки абалчин, исэ, дилгэнкэ исэн, ниса билгапан тик илэдэ тимал бакра. Тачин чакатникан кимадда. Ибдирин бэлэддэн.

Унтургэвэр очидда, этэпри явул ису тулрэ августала тмучэв ису туллоттэ. Авайтакан один.

Ман, и кимадяк, тарма ансамбль эгдэн, элли

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

Мэркар анилдив, авар истук, нисадук, икэридук (тан, нядук), модук, кивадук кимадда.

Генеральный репетициятан бидин 18 по 23 июля, мут районти одякан инэн, на. Эрэв инэню, мут районти одякан июльтаку нэдитэн.

Урэдиррэкэтэн нон, нютан гургэвчидин Расса Ефремова специалист северный ил ибдирин эвидеклин.

«Нургэнэк», нон, ан 14 коплачим, ан, эвим, нэтан Юрий Николаевич Зыбин, ансамбль «Нулгур» эгдэн, элтэн — Майя Ломовцева, Наталья Григорьева элэкэстукун представляйдир мут ибдиривут баргиндула. Италияла. Эгдэн, нэтан бидин советник губернатора северной, ал ибдирилитан — Енна Апельковна Мандятова.

3 августа артистал Москва биннатан, уйдир дюктивар 10 сентября.

Эрэв инэн, у документалбутан кимадда. Эрэк гургэ эсни эюмкун бисэ.

Унэт артисталду нада эгдэр отарамда сумкал. Коч коммерсантал бэлэсэндир, эмудир сумкалба. Костюмал бур, деданур як ячикалду уруидир. Айда бимчи урурэкэтэн мэрньюмур диэокамерав. Коч эрэв дяпкадир район отдел культуран.

Дабдукандасана желайра фестивалду!  
**З. КИЧИГИНА.**

### НУЛГЭДЯК

Дюганиду орамн, ал нулгэваттэ оронач. Иначалду орамн, ал деданур, юртаварда инувачоттэ нулгэми. Элбэтэн, ур урурноттэ, талаттада аликалбур екалбур уруноттэ. Аймакан урурэндинри урурми, кэнэличнун урурми чэлэвэн дедани бридинри.

Нудидекту мэнда инача дис, титэл 20 ойдалин инача бивэттэн.

Амаски кун, алда учикач нулгэватта, кучукам кун, ав бэбэду инуваттэ. Бэбэла кун, акан тэгэттан, гадган мун, гра бивэттэн. Эгдер туттотил кун, ал бадуватта дурэлкан.

Мун, гэралби аймакан индинри, эдэн гасамра, кэнэлич инриди нян эгэрэдилдинри. Юртаи аталадякан этиду ар ман, икакканатта, урурандияканда, этэнтэтта гасамра аич нэдинри, титэл ирэннич упкучотта урурэндатэн.

Омнэт нуддавар гулдэватта, иду турду уриндип, муда далила бидан, мода. Бадикар постухал орбур илбэр, илуддэ, дибэддэ. Асал орамн, ал юртавар укал аталлотта, урур нотта

орал эмэкатэн. Тадук иначалбур дявра, мурарбур элеур.

Чэлэдиор гургэвчир, н, ида эсни ач гургэлэ биддэ. Нулгэл дюлла орротта, ортан амардудан.

Амаски иначалбэ элгэваттэ асал, мэркар учикту бадуникан. Оя инача бисэкэн отумн, ада иначэбэ элгэваттэн. Анда муранач бадур. Нулгур амалта нулгэватта. Нулгэватта дяпкадин эмдэвар уримкандула, 4-5, адунда 8 километру.

Или нулгэдиор нулгур ирэннич гулдэватта, окатсигу или давдир, урэкчам или аланчидир. Учику, иначав таткачидякан ман, икакканата. Орон бейгачинтада мэн характери дяваттан, анда нумак, анда кукий биваттан. Аич таткача инача, учикта, аич бею долчиваттан.

Амаски орамн, ал дявачотта 40, ойдали иначав, по 2-3 учик. Тиктэкан эду инэнду, алантакан ордула иначэлтан бисэ. Эгдэн нулгэваттэ дюганиду муранач, тугэниду «буранач».

Наш корр.



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



### ЭН, УТ

Мут титэлрэпчи эрэв эн, уту диптит. Балдун кун, а исумнинта, эрэгэр эн, уту чакадиддетта. Эрэклэ эн, утлэ оя гяки бег бисни. Итэсэн эн, элрэкэн, эн, уту бисэкэнда икутич кикли буин, дюду кимчаи нэн, ни дилби. Итэс окта этэн энса. Титэл орочил эрич эн, утач итур бегдичотта. Эн, утла аввотта қилки н, ин, тэван (корень шеломайника), унэт тала аввотта олгиччав колалив.

Нидэ эч иччи эниврэ. Мут тик тэгэски гиркачандип эрэв эн, уту тугэниклан кимдавар. Оки атикар бис — он ногартач бугэски урдир. Бэлэкэтэн муту айда бимчи. Умэнюру 3-ех литровую банку такрадан, нян тугэннон дюганив ден, чиддин. Нэн, ни эн, уту як бейтыкан дебботтан. Дебботтан орон, корава, кобалан, бон, гачан.

Нон, анаси чэлэдукун нечадук дюлла иваттэн. Тэмида чэлэдиор нон, ман дебботтэ.

Н, и аявран ити нод бидан эн, уту дибгэрэлрэ. Кусин биддэкэн, бу кун, ал, эрич эн, утэч исуддивун. Чакридиор картопинун чаритточу, нян чэлэвэн инэн, у эвидду. Аймакан чэлэдиор этудаваар эн, уту. Амнакат н, и муралкан машиналкан, таралтакан эн, уту дибдир.

**М. ЧЕРКАНОВА.**

### Илэгча эн, утнун картопинун.

75 г. картопив, 10 г. морковкав, 10 г. репча-тый луку, 10 г. масла (маргарим), 75 г. эн, уту 320 г. улрэв, иллон оладис, мэркар такра-дис, ан, илив специав нэдис.

Уйсила мула, картопив гигриди умидинри, уюкандинри 10-15 минутав, нян умидинри ту-шенную марковку, лук. Уиддилан картопив эрэлбэ каврадау тушилсандинри. Нян эн, уту оладинри.

Ярун, асан, далрач дибэдлилрэ!

Эн, уту тэсчис, илкадис, ниргитич гигдис, эн-тукукан такрадис. Тэвдис такрабасандан 1 ча-су. Авдис растительный маслов. Экича ай дил-лэ, витаминчи.



# СОГЛАСИЕ

## БЮЛЛЕТЕНЬ БЫСТРИНСКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО РАЙОНА

№ 6 (58)  
ИЮНЬ, 1994 г.

### На гастроли в Италию

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

З. КИЧИГИНА.

### КОЧЕВКА

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Наш корр.

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

### НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЧЕРЕМШОЙ

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

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

### Салат из черемши

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

### ЧЕРЕМША

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

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

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

М. ЧЕРКАНОВА.