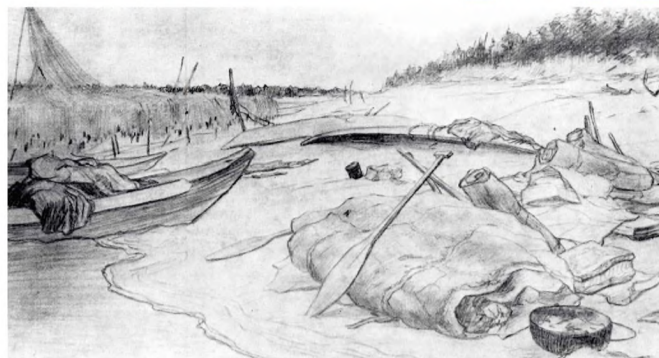


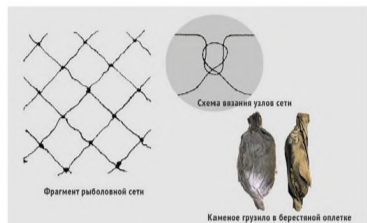
Рыбаки Приуралья пять тысяч лет назад



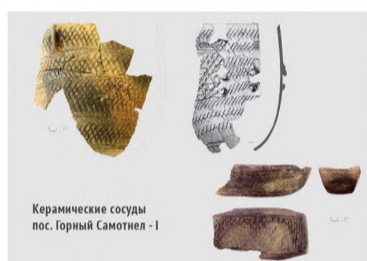
НАУКА

Страницу
подготовила
Надежда МОХОВА.

Ямальские учёные выпустили монографию о рыбаках, живших пять тысяч лет назад в Приуралье. Древние поселения, расположенные на территории Приуральского района, в последнее десятилетие вызывают неподдельный интерес ученых. За это время были раскопаны и исследованы Зеленый Яр, Усть-Васьеган, Горный Сомтнёл-1.



В конце IV - начале III тысячелетия до нашей эры, это примерно пять тысяч лет назад, на территории современного Приуральского района ЯНАО на правом берегу Оби обитали крупные коллективы, ведущие оседлый образ жизни. Посёлок Горный Сомтнёл, который изучался на протяжении нескольких лет, включал в себя пять крупных жилищ-полуземлянок площадью от 300 до 700 м² — это очень много для Севера. В соответствии с усреднённым показателем жилой площади на одного человека, можно предположить, что в каждом жилище проживало от 60 до 140 человек. Итого, в пяти жилищах могло обитать до 400 человек.



Поселение Горный Сомтнёл уникально не только своей материальной культурой — очень богато украшенная ке-



Старший научный сотрудник сектора археологии Научного центра изучения Арктики, кандидат исторических наук **Ольга ТУПАХИНА:**

— В декабре 2019 вышла в свет коллективная монография «Поселение эпохи неолита в городе Сомтнёл-1. Материалы и исследования». В издание вошли материалы полевых и камеральных исследований, опубликованы наиболее яркие артефакты из коллекции, полученной в результате раскопок 2010–2014 годов. В монографии отражены результаты ряда междисциплинарных исследований, дающих богатый материал для реконструкции хозяйственных, экономических, адаптационных аспектов жизни древнего населения Западно-Сибирского Заполярья.

рамка различных форм, развитые традиции камнеобработки. Уникальна и адаптационная стратегия поселения — сетевое рыболовство. В условиях сурового климата при применении технологий каменного века вряд ли представлялось возможным обеспечить многочисленное поселение охотой, собирательством либо примитивным выловом рыбы. Массовый вылов рыбы с помощью сетей, а также заготовка полученной продукции позволяли обеспечить базовые потребности огромного коллектива.

Наряду с рыболовством присутствовала охота. Она тоже играла огромную роль, население активно употребляло в пищу животных и птиц. Судя по обнаруженным останкам, это были гуси, утки, лебеди, олени, лоси, медведи и даже волки, а также морские животные, которые заходили в Обскую губу. При исследовании пищевого нагара на посуде учёные обнаружили интересный факт. Ни на одном из образцов не было обнаружено остатков мясной пищи, то есть мясо не варили, а готовили другими способами:

коптили, вялили, сушили, морозили. А основным пищевым рационом была рыба, которую варили или отдельно, или вместе с растениями как наземными, так и водными.

Анализируя результаты исследований, учёным удалось получить довольно полную характеристику поселения, которое ученые относят к одной из трех групп, бытовавших в эпоху неолита на территории Ямала — это группа оседлых рыболовов.

Книга будет интересна широкому кругу читателей, ценителям древней истории региона.

«Я» - кулинарный бренд Ямала

Древний ненецкий суп с самым коротким названием «Я» официально объявили туристической достопримечательностью Ямала. Об этом сообщил интернет-портал «Отельер и ресторатор».

ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ



около часа. После того как мясо сварилось, его убирают в другую посуду. Потом в отдельной миске разводят с водой оленью кровь. В ней много витаминов и микроэлементов. Кровь животного на севере поддерживает иммунитет ненцев. В эту смесь добавляется мука и все перемешивается. Мука добавляется в бульон и снова хорошо там разводится. Мука и кровь сделали бульон густым и питательным. Всё «Я» готов. Подают горячим с луком в отдельной тарелочке. К блюду подаются обычно хлеб, строганина из сиговых, сваренное оленьё мясо отдельно.

Жизнь в тундре нельзя назвать простой. Женщина выполняет всю работу по дому, включая установку чума. Даже сегодня, когда на дворе 2019 год, ненцы живут по обычаям своих предков. Зимой на полуострове Ямал особенно тяжело. Сил на рыбалку и охоту уходит много, поэтому простая в приготовлении, сытная и полезная еда — первая необходимость.

Например, суп «Я». Здесь его готовили со стародавних времен. На одну порцию требуется 80 г оленины, 20 г ржаной муки, 20 г оленьей крови, 20 г репчатого лука (подаётся отдельно), соль и перец. Готовится он так: из оленины (рубленое мясо с косточками) варится подсоленный бульон. Уходит на это

«Я» наливается у ненцев, как и уха, в кружки. За столом перед началом трапезы ненцы желают друг другу «хорошего живота».

Теперь этот ненецкий оригинальный суп входит во все-российский проект «Вкусная карта России». В рецептурных книгах его можно найти под названием «Суп с мукой».

От ярабца до Ваули Ненянга

Вышли в свет историко-этнографические очерки кандидата исторических наук, ведущего научного сотрудника, заведующего сектором этнологии центра изучения Арктики Галины Харючи «Вавлэ Ненянг» и сборник «Фольклор ямальских ненцев».

БИБЛИОТЕКА ЯМАЛА



Книга «Вавлэ Ненянг» посвящена протестному движению ненецко-хантыйской бедноты Обдорского края в 1820–1840-х годах под предводительством Ваули Пиеттомина, как его именовали в официальных российских источниках. По словам автора, эти события являются важной страницей в истории коренных народов Севера. В памяти ненцев Вавлэ Ненянг долгие годы остаётся народным героем. С его именем связаны многие места на карте Ямала. В то же время в научной литературе и официальных источниках личность и деяния лидера движения не получили однозначной оценки.

В силу недостатка информации факты о Вавлэ Ненянге порой искажаются и преподносятся в конъюнктурных интересах. «Поэтому мы взяли на себя смелость собрать в одном издании все известные сведения об этом движении коренных народов в первой половине XIX века, — комментирует Галина Харючи. — В книгу вошли материалы из опубликованных ранее источников, а также ряд исторических преданий, воспоминаний земляков и потомков, которые публикуются впервые. Собрано и воспроизведено максимально всё — от фольклора до произведений писателей, поэтов и драматургов».



В сборник «Фольклор ямальских ненцев» вошли эпические песни сюдбабц и песни-плачи ярабц, записанные в Приуральском и Ямальском районах автономного округа, архивные материалы газеты «Нярьяна Нгэрм» и некоторые произведения народного творчества из частных библиотек. Составитель сборника — хранительница ненецкого языка Нейко Янгасова. Материалы сборника публикуются на ненецком и русском языке. Редактором русских текстов выступила доктор филологических наук, профессор, главный научный сотрудник Института филологии Сибирского отделения РАН Наталья Кошкарёва. Большую практическую помощь в подготовке издания оказали сотрудники сектора этнологии Научного центра изучения Арктики.

Обе книги представляют большой интерес для этнографов, историков, религиоведов, краеведов, учителей и студентов, а также всех, кто интересуется традиционной культурой и историей народов Севера. Издания будут переданы в библиотеки и учреждения образования ЯНАО.