



ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЗООЛОГИЯ

25 ноября на факультете биологии состоялось празднование десятилетия лаборатории экспериментальной зоологии.

«Вы сохраняете мотивацию к научному поиску, вы четко видите цель, четко определяете задачи и, безусловно, имеете поддержку руководства университета», — такова, по мнению ректора Валерия Соломина, одна из составляющих успеха лаборатории. Ректор подчеркнул высокий уровень осуществляемых

научных исследований и широкое вовлечение в них студентов и магистрантов.

«Лаборатория изначально задумывалась и открывалась как научно-исследовательская — поделился мнением ее заведующий Геннадий Атаев, — но без нее сегодня уже невозможно представить учебный процесс на факультете биологии. Мы открываем новые учебные лаборатории и методы, апробированные здесь, внедряем в учебный процесс».

В поздравлениях проректора по научной работе Владимира Лаптева, проректора по учебной работе

Виталия Кантора, декана факультета биологии Виктора Бредихина были затронуты такие аспекты деятельности лаборатории и ее сотрудников, как грантовая активность, синтез теории и практики, основополагающая роль в организации подготовки студентов по направлению «Биология».

Лаборатория экспериментальной зоологии — одна из наиболее современных в университете. Часть оборудования для нее была приобретена в рамках Программы стратегического развития РГПУ им. А.И. Герцена на 2012–2016 годы.

Антон ДРАЧЕВ

КОЧЕВНИКИ ТЫВЫ

ОДНИ ИЗ КРУПНЕЙШИХ ПРОЕКТОВ РУССКОГО ГЕОГРАФИЧЕСКОГО ОБЩЕСТВА



использованием вполне современного аппарата.

Хозяйка осматривает сохнувшие неподалеку от юрты козьи шкуры. Их обрабатывают при помощи специального инструмента — эдирээш — пока они не станут мягкими и приятными на ощупь. Полученный материал идет на изготовление теплой одежды и покрытия для юрт.

КУХНЯ

Недосол, пересол — все равно (тувинская пословица).

Во дворе обычно стоит длинный стол, за который первым делом приглашают гостей. Будьте уверены, что голодными не останетесь: блюда тувинской кухни по-деревенски простые, но сытные. Отказываться от пищи в Тыве не принято. Несколько блюд необходимо попробовать хотя бы из уважения к хозяевам.

В кухне тувинцев преобладают молочные продукты, и, надо признаться, высококачественные. Практически все, даже алкоголь (арага), здесь из молока: сыр (быштак), закваска (тарак), конское молоко (хымыс) и даже чай. Последний подается соленым и с топленым маслом. Пожалуй, чай — единственное соленое блюдо, которое можно найти на столе. Вся остальная еда довольно пресная.

Помимо молочных продуктов, к нашему столу подали выпечку двух видов: мелкорубленое тесто (борзак) и жареную лепешку (быжыргандалган). Выпечка сладкая и очень вкусная, подобно неизвестному чак-чаку.

Несмотря на значительное поголовье скота, мясные блюда в рационе тувинцев скорее праздничные, чем повседневные. Исторически их приготовление носило жертвенно-обрядовый характер. Тем не менее, за совре-

менным тувинским застольем можно встретить довольно разнообразные и непривычные европейцу блюда: как простые, так и более изысканные. Мясо готовят с добавлением толченых головок дикого лука и укропа, но не отказываются и от использования современных специй.

Отдельного внимания заслуживает далган. Это ячменная мука крупного помола, которую смешивают с тувинским чаем, добавляя топленое масло и сахар. Обладает специфическим сладковато-кисловатым вкусом и по-прежнему далеко не каждому.

Местная кухня — очень сытная, здоровая и натуральная. Тувинцы практически не употребляют жареную пищу. Такой рацион очень полезен, но не привыкшему к такому количеству жирной тяжелой пищи городскому жителю трудно приобщиться к тувинскому застолью.

КОСТЮМ

Хороший узор украшает одежду (тувинская пословица).

Современные кочевники в повседневной жизни используют простую и удобную для работы одежду: спортивные костюмы, легкие хлопковые рубашки с брюками, головные уборы для защиты от палящих солнечных лучей. Тувинцы по сей день хранят народные костюмы в юртах и относятся к ним с глубоким уважением: это и почитание предков, и праздничный наряд для важных событий, и память о былом. В гостях у чабанской семьи нам охотно их продемонстрировали: красочные, узорчатые, с шелковыми поясами.

Кан-Оол Севинович, Сендец Чанзановна и Алдын-Кые Салчаковна много рассказывали об истории своих нарядов: как шили, каким цветам

и почему отдавали предпочтение при выборе ткани. Одежду и обувь изготавливали из шкур домашних и диких животных, а также различных видов тканей и войлока. Верхняя одежда — и мужская, и женская — имеет халатообразную распашную форму и носит название «тон». Тон — с длинными рукавами, закрывающими кисти рук, обязательно запаховывается напролом.

При пошиве придерживаются определенной цветовой гаммы, которая также имеет символическое значение. Праздничные одеяния, по словам Алдын-Кые Салчаковны, шьются из шелка красного, бордового, синего и зеленого цветов, символизирующих благополучие, энергию, жизненную силу и бодрость духа. Красный тон надевает мужчина, зеленый и синий — женщины. Наряды хозяйки и ее дочери украшены более изящно и богато: расшиты затейливыми цветочными узорами и искрятся блестящим тиснением. На тоне Кан-Оола Севиновича, напротив, только золотая кайма по краям. В волосах Алдын-Кые, заплетенных в две косы, «боошкун» — наконечники украшения из бисера. Считается, что они делают женщину красивее, зрительно удлиняют ее прическу.

ЮРТА

На ветвистом дереве птицы гнездятся, в доброй юрте народ собирается (тувинская пословица).

Устройство современной тувинской юрты вполне традиционно: нижняя часть состоит из реек, соединенных в косую решетку; верхняя же сделана из тонких планок, соединяемых сверху кольцом, образуя купол и отверстие для проветривания и отвода дыма (харачо). Сверху деревянный каркас накрывается войлоком и шкурами животных. Такая конструкция позволяет легко сложить юрту, когда у семейства появляется необходимость перебраться на другую стоянку. В юрте пол сделан на удивление просто: из двух слоев войлока, покрытых сверху коврами. Пол теплый, приезжающие в гости к Салчакам внуки спят на нем, положив тонкие матрасы. На стенах юрты такие же ковры, как и на полу. Они закрывают полки, служащие бельевыми шкафами.

Гостеприимно распашнутая дверь юрты традиционно смотрит на восток — туда, где восходит солнце. Слева от входа стоит вешалка для одежды и конской упряжи, а в центре, на месте традиционного очага, располагается вполне современная печка-буржуйка. Левая половина юрты — мужская, правая — женская. Сендец Чанзановна обращает наше внимание на расписной сундук в

женской половине. Отец или брат делают его женщине в качестве подарка на свадьбу. Хозяйке он служит уже 48 лет!

Мужчине в юрте положено сидеть на полу, подвернув под себя обе ноги, женщина же сидит на одной ноге, выставив другую вперед. Опираясь руками на землю при этом нельзя, как говорится — «не взваливай землю на спину».

ПЕРЕД РАССВЕТОМ

Во время нашего разговора стада уходят со своими маленькими пастухами. Им по семь-девять лет. Уже в пять мальчик должен уметь ловить арканом резвых телят, девочка к этому возрасту учится доить козу; а к девяти годам дети уже становятся полноценными помощниками по хозяйству. В период отсутствия и учебы детей скот пасут прекрасно обученные собаки, которые могут его выгнать и привести обратно.

У опустевших загонев хозяйки рассказывают нам и о других особенностях хозяйства. Иногда он ловит рыбу в горной речке возле стоянки. Охотой же современные чабаны практически не занимаются, однако ружье Кан-Оол Севинович держит под рукой — иногда в поисках добычи с гор спускаются волки.

К осени, в августе-сентябре, начинается заготовка сена на зиму. А в октябре чабанское кочевье опустевает. Вместе со скотом семья поднимется в горы, на зимнюю стоянку. Там коз, коров и овец будут держать в маленьких утепленных юртах. Лошади спокойно переносят холода, поэтому остаются в открытых загонках.

Прощаясь, Кан-Оол Севинович просит прислать готовые снимки его сыну, который живет в городе, и дает его почтовый адрес, а также с уверенностью говорит, что будет всегда хранить фотографии как и память о нашем визите.

Мы уходим, а у хозяина и хозяйки еще много дел. Нужно навести порядок на стоянке, заготовить дрова, ведь по ночам в горах холодно. Вечером будет необходимо пересчитать поголовье, подоить коров и снова обработать полученное молоко — летом оно быстро портится. В 11–12 часов вечера большая чабанская семья спешит лечь спать, ведь уже совсем скоро забрезжит рассвет.

Алексей ДРАЧЕВ, Владимир КАРАЕВ, Анна КУШНИР, Алина МАТЛАХОВА, Антон ПУЗАНКОВ.
Фото: Екатерина ЗЕНОВА, Алина МАТЛАХОВА, студенты факультета философии человека

