

DOI 10.31250/2618-8600-2023-1(19)-164-182

УДК 639.181

**В. Н. Адаев**

ФИЦ Тюменский научный центр СО РАН

Тюмень, Российская Федерация

ORCID: 0000-0001-7355-2007

E-mail: whitebird4@yandex.ru

## **Пищевое использование растений в практике тундровых ненцев\***

**АННОТАЦИЯ.** Пищевое использование растений рассматривается в контексте системы жизнеобеспечения ненцев, как один из наименее изученных аспектов их хозяйственного комплекса. До настоящего времени тема не становилась предметом специального изучения. При этом весьма ограниченный набор природных ресурсов в арктической зоне и высокая экстремальность местных условий обусловили то, что дикоросы исторически представляли для тундрового населения важный резервный ресурс питания. В задачи работы входит установление основного круга растений, традиционно использовавшихся ненцами в пищу в пределах тундровой зоны. Данное исследование поможет более полно раскрыть роль дикоросов в хозяйственной практике народа, отчасти и ретроспективно. Всего описано около 20 видов растений, материал по которым распределен на четыре раздела: ягоды; съедобные корни; съедобные стебли и листья; травяные отвары. Полученные данные наглядно демонстрируют разнообразие и глубину знаний тундровых ненцев о съедобных дикоросах. При этом фиксируются признаки более существенного (по сравнению с современным состоянием) экономического и культурного значения ненецкого собирательства в прошлом. Это послужило основанием для гипотезы, в соответствии с которой максимальный потенциал данная отрасль хозяйства проявляла в начальный период освоения ненцами арктической тундры — в процессе становления у них крупностадного оленеводства в XVII–XVIII вв.

**КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:** этнография Сибири, коренные народы Севера, этническая экология, собирательство, структура жизнеобеспечения

**ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ:** Адаев В. Н. Пищевое использование растений в практике тундровых ненцев. *Этнография*. 2023. 1 (19): 164–182. doi 10.31250/2618-8600-2023-1(19)-164-182

\* Исследование выполнено по госзаданию № 121041600045-8.

**V. Adaev**

---

Tyumen Scientific Centre SB RAS

Tyumen, Russian Federation

ORCID: 0000-0001-7355-2007

E-mail: whitebird4@yandex.ru

---

## **Nutritional Use of Wild Plants in the Tundra Nenets Practice**

**ABSTRACT.** The paper discusses the dietary use of wild plants by the Nenets, in the broader context of their subsistence system, as one of the least studied aspects of their traditional economy. This topic has not yet been the subject of a separate study. At the same time, due to a limited set of natural resources in the Arctic and severe conditions, wild plants have historically been a significant reserve food source for the tundra people. The objectives of this paper include identifying the list of essential wild plants traditionally used by the Nenets for food within the tundra zone. The research will help to reveal more fully the role of plants in the Nenets economy and diet, also in the retrospective historical context. The author describes 20 plant species, dividing the data into four categories: berries; edible roots; edible stems and leaves; herbs for beverages. The data demonstrate the diversity and depth of the Tundra Nenets' knowledge of edible wild plants. There are also signs of the more substantial economic and cultural significance of wild plant gathering among Nenets in the past, as evidenced by special gathering tools and a clan naming referring to an edible root. The article concludes with the hypothesis that the economy of wild plant gathering had its maximum potential in the initial formation period of Nenets large-herd reindeer husbandry when the people began to actively penetrate the Arctic tundra, i. e., in the 17<sup>th</sup> and the 18<sup>th</sup> century.

**KEY WORDS:** Siberian ethnography, indigenous people of the North, cultural ecology, plant gathering, subsistence structure

**FOR CITATION:** Adaev V. Nutritional Use of Wild Plants in the Tundra Nenets Practice. *Etnografia*. 2023. 1 (19): 164–182: (In Russian). doi 10.31250/2618-8600-2023-1(19)-164-182

## ВВЕДЕНИЕ

В этнографии ненцев встречаются «простые» темы, которые долгое время незаслуженно оставались лишенными должного внимания специалистов. Представленная статья касается одной из них. Формально эту статью можно отнести к области этноботаники, однако если понимать последнюю как научное направление, изучающее «именно представления» этносов об окружающем их растительном мире (Гресь 2017: 318), то тематика работы находится скорее в несколько в ином поле — этноэкологическом. Пищевое использование растений здесь рассматривается в контексте общей системы жизнеобеспечения ненцев как один из наименее изученных аспектов их хозяйственного комплекса. К слову, еще более перспективной темой, ожидающей своего исследователя, является содержательно близкая проблема — ботанический опыт ненцев, касающийся кормовых растений их домашних оленей (народные знания о полезности, питательности, лечебных свойствах и опасности конкретных биологических видов для оленя, реализация этих знаний в практике выпаса).

До настоящего времени представленная в статье тема не рассматривалась отдельно. В описаниях основных видов хозяйственной деятельности ненцев сведения о потребляемых ими съедобных растениях обычно подавались коротко и фрагментарно (Головнёв 1993: 115, 116; Хомич 1966: 138 и др.), а иногда и вовсе опускались. Такой подход кажется вполне логичным, ведь собирательство в традиционной сфере жизнеобеспечения ненцев имеет сравнительно небольшое значение. Однако если иметь в виду весьма ограниченный набор природных ресурсов в арктической зоне и экстремальность местных условий, становится понятным, что растения исторически представляли для тундрового населения важный резервный ресурс питания. В отсутствие других продуктов, при реальной угрозе голода именно они могли обеспечить выживание человека, поэтому ботанические знания ненцев были весьма востребованы. Как показывают полевые исследования (а к анализу были привлечены материалы, собиравшиеся среди ненцев Антипаютинской, Байдарацкой, Гыданской и Тазовской тундр в 2000–2022 гг.), даже современные тундровики осведомлены о гораздо большем круге съедобных дикоросов, чем упоминающийся в научной литературе. О том же свидетельствуют разрозненные наблюдения из более ранних этнографических источников. Объединение и систематизация сведений об употреблявшихся ненцами растениях позволят, помимо прочего, исправить некоторые перекочевывающие из публикации в публикацию неточности, недосказанности и противоречия.

В задачи статьи входит установление основного круга дикоросов, традиционно использовавшихся тундровыми ненцами в пищу в пределах

собственно тундровой зоны, с фиксацией при этом следующих данных: название на ненецком, русском и латинском языках; назначение растения; обстоятельства сбора и употребления, а также другая сопутствующая информация. Предполагается, что данная работа поможет более полно раскрыть роль растений в хозяйственной практике ненцев, отчасти и в ретроспективном аспекте.

Ниже растения, входившие в круг основных съедобных видов у тундровых ненцев, разделены по четырем разделам: ягоды, съедобные корни, стебли и листья, травяные отвары.

### ЯГОДЫ

Среди потребляемых тундровыми ненцами дикоросов важное место всегда отводилось ягодам. Чиновник В. А. Иславин, путешествовавший по европейским тундрам в 1840-е гг., отмечал любовь самоедов к этому продукту и в числе четырех главных видов называл бруснику, ссиху (водянику), голубель (голубику) и морошку (Иславин 1847: 37).

Первая по времени созревания, а с точки зрения ненцев, и по пищевой ценности — морошка приземистая (*Rubus chamaemorus*), нен. *маранга*. Это ягода с большим содержанием витамина С, благодаря чему она является эффективным противогинготным средством (Матисов и др. 2012: 42–43). Кроме того, она очень сочная и потому хорошо утоляет жажду. Следует упомянуть и ее вкусовые качества, крупные размеры плода, высокую урожайность и широкую распространенность растения в тундре — из-за всего этого оно и получило такую популярность. В качестве иллюстрации к сказанному можно привести два показательных примера. В словаре Н. М. Терещенко только в связи с данной ягодой зафиксировано довольно знаковое ненецкое слово, подчеркивающее ее востребованность: *марангында* — ‘просить морошку’ (Терещенко 1969: 186). Морошкой же в качестве угощения снабжали оленеводы Ямальской тундры работников первых местных факторий (Козлов 1933: 63).

В южных районах тундры морошка созревает в начале июля, в северных — ближе к августу. В целом сбор ягоды ограничен примерно двумя месяцами, во время которых ненцы ее в основном и употребляли в свежем виде — без консервации морошка быстро портится. Свидетельств о том, что кто-то из тундровых ненцев в прошлом заготавливал моченую ягоду, как это было принято, например, у русского населения Севера, не отмечено. После широкого распространения в повседневном меню тундровиков сахара, которое произошло во второй половине XX в., они нередко стали есть подсахаренную морошку (иногда толченую), варить в небольшом количестве варенье. Примерно такие же объемы заготовок делают ненцы и из других ягод.

У тундровых жителей всегда наблюдалось довольно отчетливое деление: самые крупные, экономически значимые объемы морошки собирали небогатые оленеводы или безоленные ненцы. Специалист по северному хозяйству Л. Н. Гейденрейх, анализируя благосостояние канинских ненцев в 1920-е гг., писал о сборе ягод как о типичном занятии бедняцких хозяйств. Он уточнял, что речь здесь идет прежде всего о морошке, которая при этом товарного значения для тундрового населения не имеет (Гейденрейх 1930: 71). Еще более конкретно суждение зоолога А. А. Жилинского, путешествовавшего в те же годы по Канинской и Тиманской тундре: бедные самоеды питаются в основном рыбой и морошкой (Жилинский 1923: 24). Для состоятельных оленеводов сколь-нибудь значимый по объему сбор морошки был нехарактерен по нескольким причинам. Самые очевидные из них — наличие других, более питательных продуктов и интенсивный кочевой ритм, когда на сбор ягод почти не оставалось времени. Кроме того, морошка с большой охотой и быстро поедается оленями, из-за чего в местах ее массового произрастания олени сильно разбредаются: «Так — один дежурный [пастух], а если морошки, то двое уже дежурят. Олени их любят» (ПМА, 2015, Гыданская тундра).

Вторая по популярности ягода — голубика обыкновенная (*Vaccinium uliginosum*), нен. *лынзермя*. Она ценится ненцами за сладковатый вкус. Чаще всего употребляется в свежем виде, из нее иногда делают морс, а после того, как сахар стал обычным в тундре продуктом, — варенье, едят засахаренные ягоды. Распространенный вид десертного блюда — смесь голубики с морошкой. Возможны несколько вариантов: с добавлением сахара или без, цельные ягоды или давленные. Последний вариант больше распространен. Очень сочная морошка удачно дополняет более сухую голубику, а голубика, в свою очередь, улучшает вкус поздней морошки: «Вообще вкуснятина получается. Не обязательно варить — вот морошка же почти отошла — и вот в таком виде можно с ней смешивать» (ПМА, 2022, Гыданская тундра). Голубика созревает в августе, а уже в сентябре начинает опадать с веток — период ее сбора довольно короткий. В необработанном виде она может храниться чуть дольше, чем морошка, но тоже является скоропортящейся ягодой.

Еще одна ягода — брусника (*Vaccinium vitis-idaea*), по-ненецки она называется *ензьдей*, что означает ‘горькая’. Не всем ненцам нравится выраженный горьковато-кислый вкус ягоды, и некоторые по этой причине ее почти не едят. Брусника может употребляться как в свежем виде, так и после более-менее продолжительного хранения — она хорошо хранится без всякой консервации. Тем не менее существенных запасов ягоды кочевое население не делало. Созревает брусника в течение августа и собирать ее можно до выпадения снега. Неопавшую прошлогоднюю ягоду могли есть прямо с куста на первых проталинах. В этом случае она

становилась первым растительным источником витаминов в весенний период (см.: Филатова 2009). В настоящее время ягода нередко употребляется в виде варенья, реже — просто с сахаром. Ненцы хорошо знают о мочегонном эффекте плодов брусники и особенно отвара из ее листьев, который иногда используется для лечения почечных заболеваний (ПМА, 2022, Гыданская тундра).

Выраженным мочегонным действием обладала и еще одна ягода, упомянутая В. А. Иславиным, — водяника, или шикша (*Empetrum*), по-ненецки *тосаля*. Плод ее обладает маловыраженными вкусовыми качествами — в нем почти нет мякоти, а внутри много пресного сока. Одновременно ягода богата витаминами и является эффективным противоязвенным средством (Филатова 2009). Созревает она в июле и не опадает с веток до весны, когда вытает из-под снега. В настоящее время ненцы практически не собирают шикшу, лишь иногда могут съесть по пути небольшое количество ягод для утоления жажды. Тем не менее в прошлом водяника входила у них в число основных потребляемых видов ягод. Опыт некоторых других народов тундровой зоны (саамы, чукчи) показывает, что эта ягода хорошо сочетается с мясными блюдами и удобна для длительного хранения без всякой консервации, отлично переносит заморозку (Дьячкова 2001: 264; Иванищева, Эрштадт 2014: 211–212). От современных ненцев приходилось слышать еще об одном выгодном качестве шикши: она гораздо устойчивее других съедобных ягод к таким погодным неурядицам, как поздние заморозки и сильные ветра, срывающие цвет растений, благодаря чему имеет почти гарантированный урожай (ПМА, 2016, Приуральская тундра). Все вышеперечисленное дает основания предполагать, что в прошлом водяника могла играть заметную роль в питании ненцев и даже заготавливаться впрок.

Завершая рассказ об основных видах ягод у ненцев, остановимся на одном любопытном факте. В собрании Российского этнографического музея хранится приспособление для сбора ягод — украшенные орнаментальной резьбой деревянные грабилки (РЭМ 672-4), которые были привезены А. В. Журавским от ненцев Большеземельской тундры в начале XX в.<sup>1</sup> Судя по внешнему виду, орнаменту, предмет, скорее всего, был приобретен ненцами у соседей — русских или коми-зырян (см. для сопоставления: Смирнов 1941: 150). Тем не менее его использование в ненецком быту привлекает внимание. Кстати, у русских жителей Архангельской губернии аналогичный инструмент использовался для сбора всех вышеперечисленных видов ягод (Смирнов 1941: 149).

<sup>1</sup> Интернет-портал «Российский этнографический музей» (РЭМ). Коллекции онлайн. URL: <https://collection.ethnomuseum.ru/entity/OBJECT/210499> (дата обращения: 20.01.2023).

К приведенному перечню можно добавить еще два вида довольно важных для ненцев ягод. Первый — княженика (*Rubus arcticus*), которую ненцы называют *лэ'мор'нгодя* ('птичья ягода'). Кустики растения встречаются большими группами на возвышенных местах рядом с водоемами. Эта сочная и очень сладкая ягода славится среди жителей тундры своим ярким вкусом. Помимо высокого содержания углеводов, в ней много ценных минеральных веществ, а концентрация витамина С больше, чем в морошке (Лугинина 2019: 224). Ценность княженики как «десертного» продукта питания выше, чем у прочих ягод, еще и потому, что эта некрупная ягода созревает в очень малом количестве и доступна для сбора всего несколько недель в августе: «Вообще дорогая ягода!» (ПМА, 2022, Гыданская тундра). Соответственно, ненцы обычно едят ее прямо с веток, когда оказываются поблизости от мест произрастания. Особенно любят княженику дети.

Второй вид — толокнянка обыкновенная (*Arctostaphylos úva-úrsi*), встречающаяся в южной тундре; вероятное ненецкое название — *мало*. Ее плоды напоминают бруснику, но они очень сухие и почти безвкусные. Тем не менее в них содержится значительное количество витаминов, кислот и питательных компонентов (Linderborg et al. 2011: 2027). Современные тундровики считают толокнянку съедобной, но мало пригодной в пищу, многие вообще ее не знают. Однако, по сведениям Л. В. Хомич, собранным в 1940–1960-е гг., ненцы варили из нее жидкую кашу (Хомич 1966: 138). Известно, что в XIX в. толокнянкой питались и западные соседи ненцев — саамы (Vanhanen, Pesonen 2016: 50).

Если говорить о лесотундровой зоне, то здесь представлен гораздо более широкий набор съедобных ягод, включающий черную и красную смородину (*хэбт*), чернику (*ламдуй*), клюкву (*ибцяда нгодя* или *харё нгодя*) и некоторые другие виды. Однако они были доступны (а нередко даже и известны) лишь ограниченному числу тундровых ненцев, оставшихся в летнее время в южных районах своего этнокультурного ареала. Большинство оленеводов в период созревания этих ягод уходило вслед за своими стадами на гораздо более северные территории вплоть до арктического морского побережья. Имея в виду это обстоятельство, следует отметить, что употребление в пищу лесотундровых растений является для тундровых ненцев локальной практикой и поэтому не входит в поле зрения автора в настоящей работе.

#### СЪЕДОБНЫЕ КОРНИ

Данная категория растительной пищи относится к наиболее питательным продуктам «подножного корма». В этом списке присутствует часто упоминающийся этнографами съедобный корень, который ненцы употребляли в пищу, — так называемый *вануй*. Он хорошо известен

в тундре и считается продуктом, который спасал от голода и служил едой бедняков в давние времена. В ненецко-русском словаре Н. М. Терещенко слово *вануй* переводится как имя нарицательное: «молодые отростки, корешки, находящиеся под землей (у травы)» (Терещенко 1965: 16). При этом в этнографических работах видовую принадлежность растения практически никто из исследователей не указывал. Единственное исключение составляет наиболее ранний письменный источник, где описывается *вануй* (*баддуй*), — «Описание сибирских народов» 1730–1740-х гг., принадлежащее Г. Ф. Миллеру. Немецкий исследователь писал:

*Baddui* — корень, сладкий на вкус, его едят самоеды, а также русские в Мангазейском уезде. Он является видом *hetysari*. <...> Тамошние русские называют его слаткой корень. Он будто бы сладкий как репа, растет в земле многими стеблями, каждый из которых имеет толщину большого пальца или меньшую, а длину — до ½ аршина. Растение этого корня будто бы вырастает на ½ аршина в высоту, состоит из многих стеблей, имеющих мелкие узкие листья и много крупных фиолетовых цветков (Миллер 2009: 257).

В примечаниях к тексту «Описания сибирских народов», составленных А. Х. Элртом и В. Хинтцше, выдвинуто предположение, что под растением баддуй, которое Г. Ф. Миллер относил к виду *hetysari*, возможно, следует понимать копеечник сибирский (*Hedysarum sibiricum* Poir) (Миллер 2009: 262, прим. 27). Полевые исследования 2015 и 2022 гг., проводившиеся на Гыданском полуострове, отчасти подтверждают эту версию. Установлено, что за названием *вануй* скрываются как минимум три сходных растения семейства бобовых: остролодочник грязноватый (*Oxytropis sordida*) (рис. 1а), упомянутый уже копеечник сибирский (он же альпийский) и копеечник арктический (*Hedysarum arcticum*). Яркой отличительной чертой каждого из них являются цветы: у первого они грязновато-белого или желтого оттенка, у второго — лилово-фиолетового, а у третьего — лилово-красного. Так как цветы обоих видов копеечника в той или иной мере красноватые, тундровики иногда называют эти виды *нарьяна вануй* ('красный корень'). Поясняя, что такое *вануй*, ненцы все-таки гораздо чаще указывают на остролодочник: «У него цветок белый вообще бывает и желтоватый» (ПМА, 2015, Гыданская тундра); «Вот эти желтенькие цветочки, на солнышки похожие» (ПМА, 2004, Тазовская тундра). Однако есть тундровые территории, где более распространен копеечник. Ср. высказывание женщины, кочевавшей в районе гыданского Юрибея: «Я только *нарьяна* знаю. У нас только *нарьяна-вануй* рос там, белого не было» (ПМА, 2022, Гыданская тундра).

С точки зрения ненцев, способ добычи и использования, пищевые характеристики *вануя* независимо от его видовой принадлежности не отличаются. Употребляемый в пищу корень — мучнистый



и сладковатый на вкус, содержит значительное количество ценных для организма минералов и питательных веществ (Александрова 1940: 72). Тундровики сравнивают его по вкусу со сладкой картошкой, морковью и даже с бананом. Что немаловажно, наилучшие вкусовые качества *вануй* приобретает по завершении вегетации — в период, когда большинство дикорастущих съедобных растений тундры человеку уже недоступны, а именно — осенью, накануне установления снегового покрова, и весной, с появлением первых проталин. Растет *вануй* на песчаных возвышенностях, нередко по склонам оврагов. Определить наиболее богатые им места обычно не составляет труда: его охотно едят такие животные, как северный олень, медведь и заяц, которые активно перекапывают поблизости почву. Считается, что у оленя в результате употребления в пищу *вануя* особенно хорошо растут рога. Современные ненцы употребляют в пищу очищенный от коры корень растения в сыром виде. Для его добычи немного подкапывают грунт, а затем корень вытягивают руками: «Он, видишь, несильно глубоко под землей, чуть-чуть закрытый. Если его выдергивать, он по земле идет, не вверх, и далеко тянется. Как проволока запутанная. С мизинец толщиной они бывают» (ПМА, 2004, Тазовская тундра).

Ценные сведения о более ранней практике использования *вануя* были собраны известным этнографом В. И. Васильевым в 1960-е гг. Он сообщает, что в прошлом ненцы этот корень сушили, перетирали в муку и добавляли в мясную похлебку. Интересно также, что исследователь зафиксировал специальные орудия для извлечения *вануя* — вогнутые лопаточки из оленьего рога. К 1962 г. такие инструменты уже не изготавливались, но встречались иногда у представителей старшего поколения. В. И. Васильев выдвинул предположение, что название ненецкого рода (фратрии) Вануйта не только напрямую связано с указанным корнем, но и может свидетельствовать о былой широкой практике его употребления в пищу аборигенным населением тундры (Васильев 1979: 54–55).

Еще одно арктическое растение, корень которого иногда используют ненцы, не относится к категории съедобных, но его тоже здесь стоит представить. Речь идет о чемерице Лобеля (*Verátrum lobeliánum*) (рис. 1b), которая очень ядовита и потенциально представляет смертельную опасность для человека (Астахова 1977: 126). Ненецкое название растения *латабцо*, вероятно, восходит к слову *лата* — ‘широкий’. Некоторые оленеводы высказывали версию, что это название можно перевести как ‘выдавливающий’, такой перевод отсылает к мощному корню чемерицы (ПМА, Приуральская тундра, 2016). Тундровые жители не просто хорошо знают о ядовитых свойствах этой травы, но и используют ее корень, в котором высока концентрация токсичных алкалоидов, в качестве средства для лечения и профилактики заболеваний системы пищеварения: «Обычно летом или осенью, когда живот болит — она желудок

очищает. Но нельзя много — человек может умереть. Она все, что у тебя там в кишках, все прочищает полностью. Как новорожденный будешь. Раз в жизни надо обязательно делать» (ПМА, Гыданская тундра, 2022). С этой целью пьют отвар, настоянный на небольшом кусочке верхушки корня, срезанного у молодого растения. По сведениям Б. И. Василенко (1997: 53) и А. Д. Мухачёва (2010: 103), занимавшихся изучением традиционной медицины ненцев, отвар чемерицы был эффективным противогельминтным средством. Пример с чемерицей Лобеля демонстрирует не просто обширность ботанического опыта тундровых ненцев, но и их серьезную компетенцию в понимании свойств растений, потенциального воздействия на человеческий организм употребления их в пищу.

### СЪЕДОБНЫЕ СТЕБЛИ И ЛИСТЬЯ

В этом списке сразу несколько растений семейства зонтичных, которые являются источником многих витаминов и к тому же достаточно питательны для растительной пищи (Берсон 1991: 10–15). Этнограф Е. Д. Прокофьева в свое время писала, что ненцы употребляют в пищу дудник (дягиль лекарственный; *Angelica archangelica*) (Прокофьева 1956: 622) — речь, скорее всего, идет о его молодых побегах и черешках, которые съедобны даже в сыром виде. Современные тундровики хорошо знают это приметное растение и называют его *хути* — вероятно, от *хутийко*, то есть ‘высокая трава’ (Терещенко 1965: 685). Немаловажно, что дягиль, по их рассказам, обычно встречается на старых стоянках: «В детстве хути из лука стреляли, кто их голову [крупное соцветие] снимет — тот меткий стрелок» (ПМА, 2022, Гыданская тундра). Однако воспоминаний о его пищевом использовании зафиксировать не удалось.

Нет информации в современных полевых материалах и о двух других съедобных зонтичных растениях, указанных Г. Ф. Миллером в XVIII в. Он сообщил об употреблении ненцами сныти обыкновенной (*Aegopodium podagraria*) и борщевика сибирского (*Heracleum sibiricum*), причем отметил, что эта практика заимствована: «Пучки снитковые и борщ самоеды научились есть от русских и называют оба растения Palla» (Миллер 2009: 258). В пищу у того и другого растения используются в основном листья, стебли и черешки, чаще всего в сыром или вареном виде (Берсон 1991: 10). В случае ненцев речь могла идти только о локально ограниченном использовании дикоросов: северная граница распространения сибирского борщевика доходит до 70-й параллели северной широты (Берсон 1991: 10), сныть же явно встречалась только в более южных районах. Обращает на себя внимание зафиксированное Г. Ф. Миллером единое название для обоих растений — *палла*, хотя их внешний вид различается существенно. Это свидетельствует не только

в пользу заимствованного характера использования сънги и борщевика, но и в целом о предшествующем малом знакомстве ненцев с данными травами. Этимология названия, кстати, достаточно очевидна: в словаре Н. М. Терещенко слово *палла(сь)* переводится с ненецкого как ‘стоять торчком’ (1965: 369).

Отдельные виды растений представляют ценность в основном как приправа к другим блюдам или богатый источник витаминов. Большой популярностью у ненцев и в наши дни пользуется дикий лук, он же — лук скорода (*Allium schoenoprasum*), по-ненецки — *падъядэй*. Тундровики, как правило, едят его в летнее время, если он встречается им на пути. В пищу употребляются молодые побеги, реже — луковицы: «Я дикий лук вообще люблю. Он же выглядит как обычный — корень у него такой же и белый. Но мы в основном листья кушаем. С рыбой его едим — вкусно» (ПМА, 2022, Гыданская тундра). Показательно, что некоторые оленеводы отмечают для себя места произрастания дикого лука: «В районе Тадебе-яхи есть — там ребята находили его когда-то. А в районе Парисенто, там, говорят, вообще полно его» (ПМА, 2022, Гыданская тундра). Легче всего находят такие места в осеннее время, когда раздавленное растение издает сильный, чувствующийся издали запах.

Б. И. Василенко указывает в числе используемых ненцами съедобных дикоросов также и дикий чеснок (Василенко 1997: 38). Скорее всего, это ошибка: если здесь имеется в виду черемша (*Allium ursinum*), то следует помнить, что ареал ее распространения заканчивается южнее территории расселения тундровых ненцев. То же писал в XVIII в. Г. Ф. Миллер: «О черемше им [самоедам. — Прим. В. А.] ничего не известно, так как она у них не растет» (Миллер 2009: 258).

Хорошо знаком ненцам щавель (нен. *вымня*), в тундре распространены несколько его видов: щавель лапландский (*Rumex lapponicus*), щавель арктический (*Rumex arcticus*) и некоторые другие близкие виды. Щавель едят, как правило, попутно, срывая в основном свежие молодые побеги.

Ложечница арктическая (*Cochlearia arctica*), известная среди русских еще как варуха, морской салат или цинготная трава, — ее употребляли как салатное растение и в качестве приправы к рыбе и мясу (Похлёбкин 1975: 121; Даль 2008: 166) — также относится к растениям, которые ненцы периодически использовали в пищу (Василенко 1997: 38). А. И. Шренк, путешествовавший по землям ненцев европейской тундры в 1837 г., писал, что всем местным самоедам в качестве действенных средств от цинги известны ложечная трава, морошка и неостывшая кровь северного оленя (Шренк 1855: 491). Есть весомые основания полагать, что актуализация двух первых продуктов как противцинготных средств произошла в результате взаимодействия с русскими. Ненцы вряд ли

имели возможность заготавливать то и другое впрок на зимние и весенние месяцы кочевий. Показательно, что у поморов морошка и ложечница относились к числу основных средств борьбы с цингой во время их морских походов и зимовок на арктических территориях. Причем первую они запасали в моченом или квашеном виде, а вторую исключительно в квашеном: «...она трава сушенная быть не может, но отсыревает, и оттого портится...» (Огородников 1889: 705–706). Не случайно и то, что информация А. И. Шренка относится к европейским ненцам — тем, которые имели наиболее давние и тесные контакты с русскими и среди которых в XIX в. было особенно много обедневших оленеводов.

#### ТРАВЯНЫЕ ОТВАРЫ

Напитки, настоянные на дикоросах, служили ненцам для утоления жажды, в качестве источника витаминов, а иногда и как тонизирующее средство. В качестве основы таких отваров здесь представлены некоторые из уже упомянутых растений.

Наиболее известный травяной напиток у ненцев — заваренные листья или целые веточки княженики. Из-за большой популярности княженичного отвара тундровики даже иногда путают его с русским напитком «иван-чай». По-ненецки он называется *лэмор нгодя сяй* ('птичьей ягоды чай') или *я сяй* ('земляной чай'). Последнее название связано с тем, что, по мнению ненцев, напиток имеет запах земли: «Вообще не отличишь от чая по цвету. А так землей пахнет она» (ПМА, Гыданская тундра, 2022). Пьют *я сяй* обычно в конце июля, в августе, когда лист княженики начинает краснеть и приобретает насыщенный аромат: «Собирали иногда ее пучками, сушили, чай делали. С ягодками можно. Он вкусный, да-да» (ПМА, Гыданская тундра, 2022). Б. И. Василенко пишет, что в качестве заменителя чая ненцы могли заваривать и просто сухие ягоды княженики (Василенко 1997: 39).

Помимо плодов морошки, ненцы широко использовали также ее листья для приготовления травяного отвара — *маранга вэб'я сяй* ('морошковых листьев чай'). Этот напиток хорошо известен и сегодня, кроме вкусовых качеств, он обладает тонизирующим действием. Готовят его обычно в конце августа — сентябре: «Листочки у маранги на чай собирают, когда умирает, когда красная становится. Только сушить надо — чтобы ломаться стал. Потом наломать и заваривать» (ПМА, 2022, Гыданская тундра).

Практически неизвестен по этнографической литературе, но встречается у ненцев на обширной территории *то вар сяй* ('озерного берега чай'). Так называют тундровики и растение, из листьев которого этот чай заваривается, — сабельник болотный (*Comarum palustre*) (рис. 1с). По некоторым данным, другой ненецкий фитоним, обозначающий также

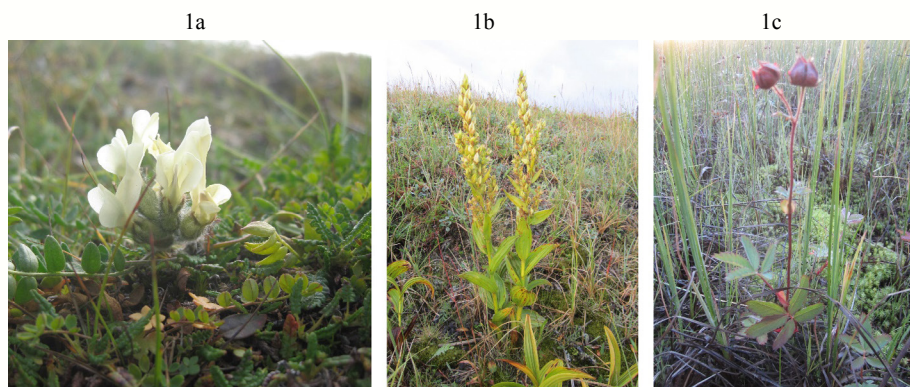


Рис. 1: (а) остролодочник грязноватый; (б) чемерица Лобеля; (с) сабельник болотный. Гыдан, август 2022 г. Фото В. Адаева

Fig. 1: (a) *Oxytropis sordida*; (b) White hellebore (*Veratrum lobelianum*); (c) Marsh cinquefoil (*Comarum palustre*). Wild plants of the Gydan Peninsula, 2022. Photo by V. Adaev

сабельник, — *хоркы нгэ*, то есть ‘куропаточья лапка’, что связано с формой листьев растения. У листьев сабельника есть еще одна любопытная особенность, которую ненцы любят демонстрировать тем, кто незнаком с растением: «Листочки, как елочки, — блестят они так под водой, если опустить» (ПМА, 2015, Гыданская тундра). Сбор листьев сабельника происходит примерно в те же сроки, что и сбор листьев морозики.

В настоящее время лишь немногие ненцы помнят о практике заваривания иван-чая (иван-чай узколистый — *Chamaenerion angustifolium*). Единичные сведения об этом зафиксированы у оленеводов Байдарацкой тундры, упоминает об этой практике в своей монографии и А. В. Головин (1993: 115). По-ненецки растение называется *мара сяй* (‘песчаного берега чай’), что, как и в русском названии, прямо указывает на главное предназначение травы. Включал ли процесс приготовления ненецкого напитка ферментацию листьев, пока уточнить не удалось. Современные тундровики рассказывают чаще о том, что отваром цветов иван-чая ненцы мыли волосы: «Этот красненький, им раньше женщины голову мыли. Да, раньше так ненцы делали — кипятили и этим соком мыли голову» (ПМА, 2022, Гыданская тундра).

Специфический бодрящий кислый напиток ненцы делают, отваривая свежие листья и черешки молодого щавеля. По-ненецки напиток называется *вымня и* — ‘щавелевая вода’, по-русски же они его именуют киселем или компотом. Растение отваривают, пока вода не приобретет красноватый оттенок, в наше время в напиток обычно добавляют сахар: «Щавель — съедобный. Компот из него делают, ребята любят — детишки. Напиток такой делаем, он сладкий. Перевариваем и все. В начале июля примерно, числа 10–15 можно уже собирать» (ПМА, 2015, Гыданская

тундра). Этот же самый кислый отвар, но без добавления сахара использовался тундровиками для мытья головы.

Ягодные морсы современные ненцы обычно делают из голубики и брусники. Скорее всего, это поздняя практика, так как предполагает использование сахара (отвар из свежих ягод с добавлением сахарного песка или разбавленное водой варенье). Кроме того, у морсов не отмечено ненецких названий.

Ненецкий напиток, на который хотелось бы обратить особое внимание, — настой толченого гриба чаги (он же — трутовик скошенный, *Inonotus obliquus*), называемый по-ненецки *тюнаць*'. Настой известен у тундровиков одновременно как тонизирующий напиток и как целебное средство. В качестве лекарства его принимают внутрь — от болей в желудке — или наружно — для промывания воспаленных от весеннего солнца глаз. Особенность этого напитка в том, что делается он из гриба, который в тундровой зоне не растет. Этот гриб с давних времен поступает сюда из лесотундры и даже таежной зоны через торгово-обменные связи, в которых сегодня роль посредников выполняют поселковые ненцы. Помимо чаги последние стабильно распространяют еще несколько востребованных у тундровых ненцев растительных продуктов, которые, правда, не относятся к категории съедобных: жевательный табак (*сяр*) и золу от пережженного гриба-трутовика (*набако*), которую добавляют в табак для придания крепости. Вот как рассказал об этом один из гыданских ненцев: «Вон в Тазовске продают *набако* много. Это ненцы делают. И в Антиаюте тоже продают. Там баночка вроде 800 рублей стоит. Чагу тоже привозят» (ПМА, 2022, Гыданская тундра).

\*\*\*

Представленные в статье данные свидетельствуют о том, что тундровые ненцы употребляют в пищу и используют в лекарственных целях довольно большой круг растений, а также о том, что знания их о свойствах отдельных дикоросов весьма обширны. Из общения с кочевыми оленеводами нетрудно понять, как формировался подобный опыт. Во-первых, ненцы внимательно наблюдают за своими домашними оленями, отмечают, какие растения те употребляют, как часто и насколько охотно, какие при этом возникают эффекты. Неоднократно приходилось слышать от тундровиков, что олень, как и человек, «лечит кишки» с помощью *латабцо* (чемерицы Лобеля), поедая в малом количестве самые первые побеги растения; что он, как и человек, очень любит корень *вануй* и морошку. Многие оленеводы проводят собственные опыты с растениями, пробуют их на вкус, уточняют биологические особенности: «И такие тоже у нас бывают [о растении, представленном на фото. — Прим. авт.]. Я его копал — проверял. У него корень тоже

толстый» (ПМА, 2022, Гыданская тундра). Кто-то пытается экспериментально применить растение в деле, опираясь на его известные свойства и признаки: «У щавеля такие бывают цветочки... Мы с напарником пешком вокруг стада ходили, падеж этот проверяли. И комары нас совсем искушали. А там вот такой [цветущий щавель] рос. Напарник говорит: “Давай таким намажемся”. Попробовали — вообще комары не садятся» (ПМА, 2022, Гыданская тундра). Кто-то с энтузиазмом решает испробовать растение, о съедобных качествах которого только что узнал: «Нет, иван-чай не варили. Он есть у нас такой, надо попробовать» (ПМА, 2022, Гыданская тундра). Последний пример наглядно показывает, как легко борщевик и сныть могли войти в меню ненцев через русских соседей в XVIII в., впрочем, так же легко через некоторое время эта практика могла забыться — при наличии более доступных и более качественных продуктов. Ненцы отличаются легкой восприимчивостью к полезным новшествам, а если речь идет о выживании, то у них подчас теряют значение даже самые устойчивые культурные установки. Неслучайно среди канинских ненцев в первые десятилетия XX в. совершенно обычным стало употребление в пищу грибов, традиционно считающихся у тундровиков сугубо «оленьей едой» (Гейденрейх 1930: 71).

Демонстрируемый на протяжении нескольких веков высокий адаптационный потенциал ненецкой культуры и свойственный ей здоровый прагматизм дают основания предполагать, что современные знания о пищевом использовании растений являются слабым отголоском некогда существовавшей хозяйственно весомой отрасли собирательства. Речь идет о периоде становления крупностадного оленеводства в XVII–XVIII вв. и непосредственно предшествующем ему времени, когда ненцы только начинали активно осваивать пространство арктической тундры (см.: Головнёв 1989; Крупник 1976). Гипотеза состоит в том, что на этом временном отрезке собирательство было хотя и вспомогательной, но жизненно важной отраслью, без которой формирующийся хозяйственный комплекс не мог существовать. Более глубокий анализ доступных материалов и привлечение данных других дисциплин, особенно археологии, в перспективе должны помочь в реконструкции структуры и содержания ненецкого собирательства этого раннего периода. Пока же можно наметить некоторые отправные точки предстоящей работы.

Перспективным, в частности, выглядит сопоставление детальных сведений по собирательству у ненцев с этнографическими данными по другим народам арктической зоны. Уже первичное сопоставление с этнографическими материалами по саамам и чукчам, отчасти проделанное в этой работе, показало значительное количество аналогий и не менее любопытных различий. Особенно примечательным кажется существенное совпадение списка употребляемых в пищу растений у ненцев

и чукчей-оленоводо. У последних в качестве съедобных фигурировали корни остролодочника и копеечника, а также ряд других известных ненцам дикоросов (Дьячкова 2001: 263–268).

Требуется решения очевидная проблема: упоминающиеся в работе дикорастущие растения использовались ненцами в пищу на протяжении очень короткого сезона — с июня по сентябрь, а основная часть — в течение еще более непродолжительного времени, с июля по август. Иными словами, они были доступны всего два-три (от силы — четыре) месяца в году. При этом в известных этнографических источниках отсутствуют сведения о том, что ненцы когда-либо консервировали сколько-нибудь существенные объемы дикоросов тем или иным способом, встречавшимся среди других народов Севера: квашение, мочение, засолка, отваривание, сушка. Также неизвестна у них и практика создания подземных хранилищ для заготовленных впрок растений. В то же время обращают на себя внимание отголоски сведений о наличии у ненцев специальных инструментов для заготовки дикоросов: лопатки для выкапывания корня *вануй* и тех же грабилки для массового сбора ягод (товарным собирательством, как мы помним, данная группа ненцев не занималась). В том же ряду находится отмеченное В. И. Васильевым созвучие названий у съедобного корня и одной из основных ненецких фратрий (Вануйта). Думается, что изучение поставленных вопросов поможет приблизиться к более ясному пониманию истории и сущности адаптационных процессов в культуре ненецкого народа, происходивших несколько веков назад.

#### БЛАГОДАРНОСТИ

Автор выражает благодарность кандидату биологических наук В. А. Глазунову (г. Тюмень) за помощь в определении видовой принадлежности некоторых растений.

#### СПИСОК ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

*Александрова В. Д.* Кормовая характеристика растений Крайнего Севера. Л.; М.: Изд-во Главсевморпути, 1940. 96 с.

*Астахова В. Г.* Загадки ядовитых растений. М.: Лесная промышленность, 1977. 176 с.

*Берсон Г. З.* Дикорастущие съедобные растения. Л.: Гидрометеиздат, 1991. 72 с.

*Василенко Б. И.* Народная медицина ненцев Ямала. Салехард: Красный Север, 1997. 100 с.

*Васильев В. И.* Проблемы формирования северо-самодийских народностей. М.: Наука, 1979. 244 с.

*Гейденрейх Л.* Канинские самоеды // Советский Север. 1930. № 5. С. 56–83.

*Головнёв А. В.* К истории ненецкого оленеводства // Культурные и хозяйственные традиции народов Западной Сибири. Новосибирск: Изд-во НГПИ, 1989. С. 94–108.



Головнёв А. В. Историческая типология хозяйства народов Северо-Западной Сибири. Новосибирск: Изд-во Новосибирского ун-та, 1993. 204 с.

Гресь Р. А. Этноботаника: отечественная и зарубежная парадигмы, направления и перспективы развития // Научный альманах. Науки о земле. 2017. № 1–3 (27). С. 317–327.

Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка: в 4 т. Т. 1. М.: Медиа; Дрофа, 2008. 700 с.

Дьячкова Г. С. Традиции и инновации в питании чукчей-оленьеводов в XX веке // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 262–270.

Жилинский А. А. По Самоедскому берегу. Архангельск: Тип. «Северолес», 1923. 32 с.

Иванищева О. Н., Эрштадт А. М. Словарь лексики традиционных промыслов и хозяйственных занятий кольских саамов (на материале кильдинского диалекта саамского языка). Мурманск: МГГУ, 2014. 250 с.

Иславин В. Самоеды в домашнем и общественном быту. СПб.: Тип. Министерства государственных имуществ, 1847. 142 с.

Козлов В. Полярная фактория. Свердловск; М.: Уралогиз, 1933. 184 с.

Крупник И. И. Становление крупнотабунного оленеводства у тундровых ненцев // Советская этнография. 1976. № 2. С. 57–69.

Лугинина Е. А. Содержание витаминов в плодах дикорастущих ягодных растений Севера // Современные тенденции развития технологий здоровьесбережения: сб. тр. науч. конф. М.: ФГБНУ ВИЛАР, 2019. С. 222–228.

Матистов Н. В., Валуйских О. Е., Ширинова Т. И. Химический состав и содержание микронутриентов в плодах морошки (*Rubus chamaemorus* L.) на европейском Северо-Востоке России // Известия Коми научного центра УрО РАН. Биологические науки. 2012. № 1. С. 41–45.

Миллер Г. Ф. Описание сибирских народов / Изд. А. Х. Элерт, В. Хинтцше. М.: Памятники исторической мысли, 2009. 456 с.

Мухачёв А. Д. Народная медицина ненцев // Мухачёв А. Д., Харючи Г. П., Южаков А. А. Кочующие через века: Оленеводческая культура и этноэкология тундровых ненцев. Екатеринбург: ООО Креативная команда «Кипяток», 2010. С. 99–104.

Прокофьева Е. Д. Ненцы // Народы Сибири / Под общ. ред. С. П. Толстова. М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1956. С. 608–647.

Смирнов В. И. Севернорусское орудие для сбора ягод // Советская этнография. 1941. № 5. С. 149–150.

Огородников С. О. Русские на Шпицбергене в 1747–1748 гг. // Русская старина. 1889. Кн. VI. С. 703–706.

Похлёбкин В. В. Всё о пряностях. Виды, свойства, применение. М.: Пищевая промышленность, 1975. 208 с.

Тереженко Н. М. Ненецко-русский словарь. М.: Сов. энциклопедия, 1965. 750 с.

Филатова С. Н. Сравнительный анализ содержания биологически активных веществ в дикорастущих сосудистых растениях севера Средней Сибири // Биологические ресурсы Крайнего Севера: изучение и использование: сб. науч. тр. СПб.: ГУАП, 2009. С. 143–150.

Хомич Л. В. Ненцы. Историко-этнографические очерки. М.; Л.: Наука, 1966. 330 с.

Шренк А. И. Путешествие к северо-востоку Европейской России чрез тундры самоедов к северным Уральским горам, предпринятое по высочайшему повелению в 1837 году Александром Шренком. СПб.: Тип. Григория Трусова, 1855. 666 с.

Linderborg K., Laaksonen O., Kallio H., Yang B. Flavonoids, sugars and fruit acids of alpine bearberry (*Arctostaphylos alpina*) from Finnish Lapland // Food Research International. 2011. Vol. 44. Iss. 7. P. 2027–2033.

Vanhanen S., Pesonen P. Wild plant gathering in Stone Age Finland // Quaternary International. 2016. Vol. 404. P. 43–55.

#### REFERENCES

Aleksandrova V. D. *Kormovaia kharakteristika rastenii Krainego Severa* [Nutritional characteristics of plants of the Far North]. Leningrad; Moscow: Izdatel'stvo Glavsevmorputi Publ., 1940. (In Russian).

Astakhova V. G. *Zagadki yadovitykh rastenii* [The secrets of poisonous plants]. Moscow: Lesnaia promyshlennost' Publ., 1977. (In Russian).

Berson G. Z. *Dikorastushchie s'edobnye rasteniia* [Wild edible plants]. Leningrad: Gidrometeoizdat Publ., 1991. (In Russian).

D'iachkova G. S. [Traditions and innovations in the diet of Chukchi reindeer herders in the 20th century]. *Traditsionnaia pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniia* [Traditional food as an expression of ethnic identity]. Moscow: Nauka Publ., 2001, pp. 262–270. (In Russian).

Filatova S. N. [Comparative analysis of the content of biologically active substances in wild vascular plants of the north of Central Siberia]. *Biologicheskie resursy Krainego Severa: izuchenie i ispol'zovanie*. [Biological resources of the Far North: study and use]: Collection of scientific papers. St. Petersburg: GUAP Publ., 2009, pp. 143–150. (In Russian).

Geidenreikh L. [The Nenets of the Kanin Peninsula]. *Sovetskii Sever* [Soviet North], 1930, no 5, pp. 56–83. (In Russian)

Golovnev A. V. [On the history of the Nenets reindeer husbandry]. *Kul'turnye i khoziaistvennye traditsii narodov Zapadnoi Sibiri* [Cultural and economic traditions of the peoples of Western Siberia]. Novosibirsk: Izdatel'stvo NGPI Publ., 1989, pp. 94–108. (In Russian)

Golovnev A. V. *Istoricheskaia tipologiia khoziaistva narodov Severo-Zapadnoi Sibiri* [Historical Typology of the Economy of Northwest Siberian Peoples]. Novosibirsk: Izdatel'stvo Novosibirskogo universiteta Publ., 1993. (In Russian)

Gres' R. A. [Ethnobotany: domestic and foreign paradigms, directions and prospects of development]. *Nauchnyi al'manakh. Nauki o zemle* [Scientific almanac. Earth sciences], 2017, no. 1–3 (27), pp. 317–327. (In Russian).

Ivanishcheva O. N., Ershadt A. M. *Slovar' leksiki traditsionnykh promyslov i khoziaistvennykh zaniatii kol'skikh saamov (na materiale kil'dinskogo dialekta saamskogo iazyka)* [Dictionary of fishing, hunting and economic activity vocabulary of the Kola Sami (based on the Kildin dialect of the Sami language)]. Murmansk: MGGU Publ., 2014. (In Russian).

Khomich L. V. *Nentsy. Istoriko-etnograficheskie ocherki* [Nenets. Historical and ethnographic essays]. Moscow; Leningrad: Nauka Publ., 1966. (In Russian).

Kozlov V. *Poliarnaia faktoriia* [Polar trading post]. Sverdlovsk; Moscow: Uralogiz Publ., 1933. (In Russian).

Krupnik I. I. [The formation of large-herd reindeer husbandry among the Tundra Nenets]. *Sovetskaia etnografiia* [Soviet Ethnography], 1976, no 2, pp. 57–69. (In Russian).

Linderborg K., Laaksonen O., Kallio H., Yang B. Flavonoids, sugars and fruit acids of alpine bearberry (*Arctostaphylos alpina*) from Finnish Lapland. *Food Research International*, 2011, vol. 44, iss. 7, pp. 2027–2033. (In English).

Luginina E. A. [The content of vitamins in the fruits of wild berry plants of the North]. *Sovremennye tendentsii razvitiia tekhnologii zdorov'esberezeniiia* [Modern trends in the development of health saving technologies]: Collection of scientific conference papers. Moscow: FGBNU VILAR Publ., 2019, pp. 222–228. (In Russian).

Matistov N. V., Valuiskikh O. E., Shirshova T. I. [Chemical composition and content of micronutrients in cloudberry (*Rubus chamaemorus* L.) in the European North-East of Russia]. *Izvestiia Komi nauchnogo tsentra UrO RAN. Biologicheskie nauki* [News of Komi scientific center UrB RAS. Biological Sciences], 2012, no. 1, pp. 41–45. (In Russian).

Mukhachev A. D. [Folk medicine of the Nenets]. Mukhachev A. D., Khariuchi G. P., Yuzhakov A. A. *Kochuiushchie cherez veka: Olenevodcheskaia kul'tura i etnoekologiia tundroykh nentsev* [Roaming through the ages: reindeer herding culture and ethnic ecology of the Tundra Nenets]. Ekaterinburg: OOO Kreativnaia Komanda «Kipiatok», 2010, pp. 99–104. (In Russian).

Müller G. F. *Opisanie sibirskikh narodov* [Description of the Siberian peoples]. Eds. by A. H. Elert, V. Hintzsche. Moscow: Pamiatniki istoricheskoi mysli Publ., 2009. (In Russian).

Pokhlebkina V. V. *Vsie o prianostiakh. Vidy, svoistva, primenenie* [All about spices. Types, properties, application]. Moscow: Pishchevaia promyshlennost' Publ., 1975. (In Russian).

Prokof'eva E. D. [The Nenets]. *Narody Sibiri* [Siberian peoples]. Ed. by S. P. Tolstov. Moscow; Leningrad: Izdatel'stvo AN SSSR Publ., 1956, pp. 608–647. (In Russian).

Smirnov V. I. [North Russian tool for berry picking]. *Sovetskaia etnografiia* [Soviet ethnography], 1941, no. 5, pp. 149–150. (In Russian).

Vanhänen S., Pesonen P. Wild plant gathering in Stone Age Finland. *Quaternary International*, 2016, vol. 404, pp. 43–55. (In English).

Vasilenko B. I. *Narodnaia meditsina nentsev Yamala* [Folk medicine of the Nenets of Yamal]. Salekhard: Krasnyi Sever Publ., 1997. (In Russian)

Vasil'ev V. I. *Problemy formirovaniia severo-samodiiskikh narodnostei* [Issues of the northern Samoyedic peoples' origin]. Moscow: Nauka Publ., 1979. (In Russian)

Zhilinskii A. A. *Po Samoedskomu beregu* [Along the Samoyed coast]. Arkhangel'sk: Tipografiia «Severoles» Publ., 1923. (In Russian).

Submitted: 03.01.2023

Accepted: 15.01.2023

Article published: 01.04.2023