



МУРМАНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ДВОРЕЦ  
КУЛЬТУРЫ И НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА  
ИМ. С. М. КИРОВА

# Всероссийская фольклорная экспедиция в Мурманской области



4-11 сентября 2023 года  
г. Мурманск, с. Повозеро, п. Умба, с. Варзуга,  
ст. Попарская

- **Черных Александр Васильевич**  
член-корреспондент РАН, доктор исторических наук, директор  
Института гуманитарных исследований УрО РАН (филиал Пермского  
федерального исследовательского центра УрО РАН)
- **Вайман Дмитрий Игоревич**  
кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института  
гуманитарных исследований УрО РАН
- **Вострокнутов Артём Викторович**  
кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института  
гуманитарных исследований УрО РАН
- **Чернышнёва Юлия Сергеевна**  
научный сотрудник Института гуманитарных исследований УрО РАН



МУРМАНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ДВОРЕЦ  
КУЛЬТУРЫ И НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА  
ИМ. С. М. КИРОВА

## 1 день: г. Мурманск

В течение 7 дней было обследовано 5 населенных пунктов, опрошено 56 респондентов в течение 28 сеансов записи. Получены ценные этнографические сведения о культуре и быте Кольских саамов и поморов Терского берега.



Встреча с  
Афанасьевой Н.Е.

Встреча с  
Колечковой М.В.  
Знакомство с  
фондами  
Краеведческого  
музея







МУРМАНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ДВОРЕЦ  
КУЛЬТУРЫ И НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА  
ИМ. С. М. КИРОВА

2 день: с. Ловозеро



Встреча в Северном  
национальном колледже с  
Иваницким Н.В. и в  
филиале Краеведческого  
музея

3 день: п. Умба

Знакомство с фондами филиала Краеведческого музея в п. Умба, встреча с Лушиной М.В.  
Знакомство с центром поморских ремёсел ДК п. Умба, встреча с Аншуковой М.







МУРМАНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ДВОРЕЦ  
КУЛЬТУРЫ И НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА  
ИМ. С. М. КИРОВА

4 день: с. Варзуга



Встреча с Рогозиной А.А.

Знакомство с музеем поморского  
быта с. Варзуга и встреча с  
Заборщиковым П.П.



Поморская кухня от Родионовой А.Е.



Встреча с участницами фольклорного хора с. Варзуга







МУРМАНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ДВОРЕЦ  
КУЛЬТУРЫ И НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА  
ИМ. С. М. КИРОВА

5 день: п. Умба



Поморская кухня от Кожиной Н.В.

Встреча с Волковой И.Л.



Встреча с участницами фольклорного хора п. Умба







МУРМАНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ДВОРЕЦ  
КУЛЬТУРЫ И НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА  
ИМ. С. М. КИРОВА

6 день: ст. Лопарская



## Саамские игры

Саамские  
традиционные блюда  
от Толстенко Е.В. и  
Песковой О.М.







МУРМАНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ДВОРЕЦ  
КУЛЬТУРЫ И НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА  
ИМ. С. М. КИРОВА

7 день: с. Ловозеро



Знакомство с национальным культурным центром,  
встреча с Кожевиной Т.С.



Встреча с  
Коркиной Е.Н.



Встреча с  
Кузнецовым В.М.



## Приготовление обрядового печения «Козуля» у поморов Терского берега

Объект категорий «Техники и технологии» / «Обычаи и обряды» посвящён празднованию Рождества на Терском берегу Белого моря.

Описание объекта затрагивает следующие темы:

- - рецепт теста;
- - правила вымешивания теста;
- - правила катания козуль;
- - значение фигурок козуль;
- - выпекание козуль;
- - обрядовые действия, связанные с выходом детей славить в канун Рождества.

## Техники и технологии обработки кости у Кольских саамов

Объект входит в категорию «Техники и технологии».

Саамское рукоделие делится на твёрдое и мягкое по типу материалов. Твёрдое — резьба по кости и рогу, изделия из дерева, мягкое — изделия из кожи, вышивка бисером, ткачество, шитьё, вязание, плетение из корней.

Из кости вырезали детали оленьей упряжки, изделия оленеводческого хозяйства (дощечки-«метки» для оленей, костяные принадлежности арканов), орудия рыболовства (вязальные иглы и поплавки для неводов) и охоты (приспособления для снятия коры с деревьев) и пр. Изделия украшали орнаментом. Композиция саамского декора отличается четко выраженными осями и строгой симметрией узора.

## Традиционная кухня Кольских саамов

Объект представлен в категории «Традиционная кухня».

Пища саамов издавна состояла из мяса и рыбы.

К концу XIX века основным источником мясной пищи стало домашнее оленеводство. В пищу употребляли практически всего оленя.

Летом и осенью основу питания саамов составляла рыба, преимущественно озёрная: сиг, щука, окунь, налим и др.

И мясо, и рыбу варили, жарили, вялили, реже солили.

Употребляли в пищу ягоды — воронику, бруснику, чернику и морошку. Использовали даже в качестве приправ (клали с суп).





МУРМАНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ ДВОРЕЦ  
КУЛЬТУРЫ И НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА  
ИМ. С. М. КИРОВА

**СПАСИБО  
ЗА ВНИМАНИЕ!**

