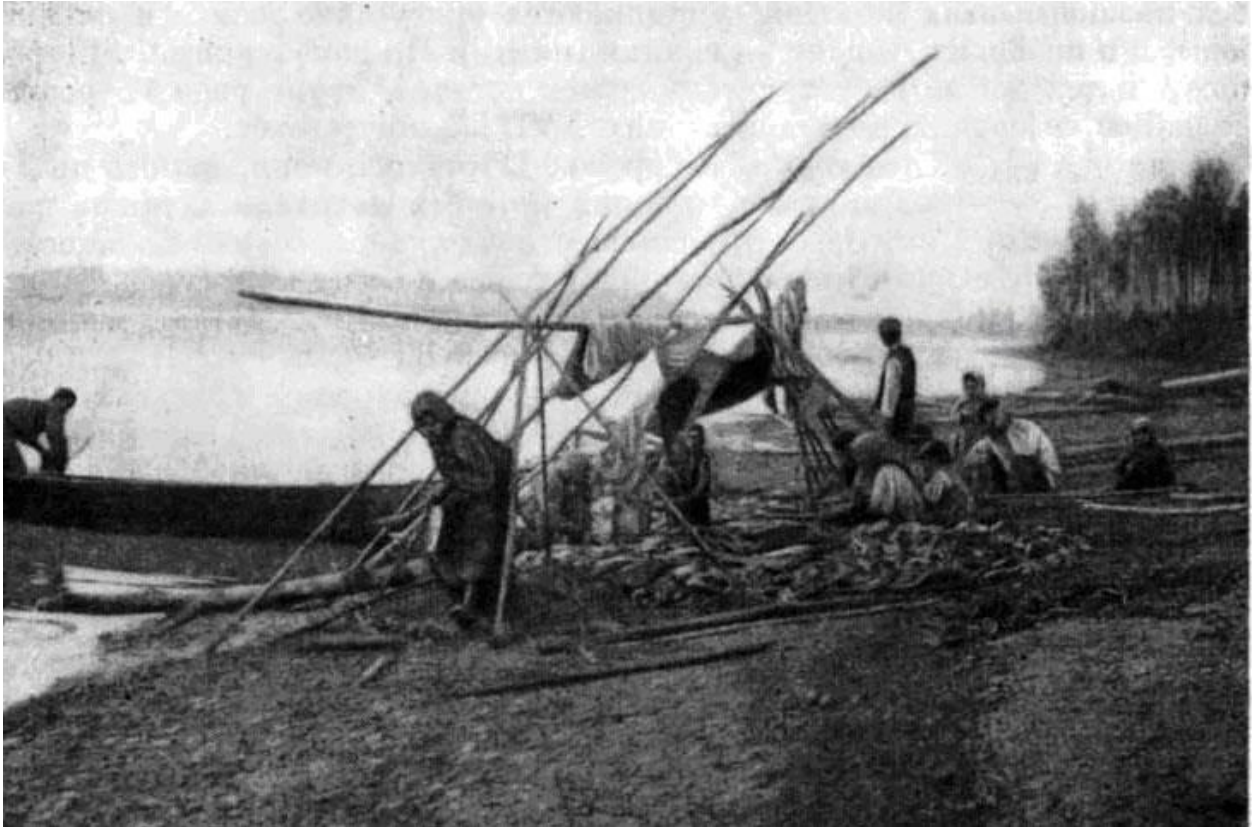


Традиционная пища негидальцев

Каждая семья делала для себя большие запасы лосося на зиму. Пойманную рыбу сушили, вялили, коптили и засаливали. Рыбу ели в вареном, жареном, печеном, сыром (строганина) и вяленом виде. Ее жарили на вертелах, а мясо — на проволочных сетках. Рыбные супы варили с приправами из трав.



Приготовление рыбы к вялению

Рыбий и нерпичий жир добавляли почти во все блюда. На вешалах из жердей вялили юколу. Путем томления рыбы без воды в течение нескольких часов изготавливали жирную массу «септулу», хранившуюся очень долго. Из голов и кишок вытапливали жир.



Сушка кетовой икры в селении Кэврека в нижнем течении Амгуни
фото П.П. Шимкевича, 1894г.

Костяки, оставшиеся от заготовки юколы, сушили, толкли и кормили этой мукой собак. Кожу рыб разных пород использовали для изготовления одежды, обуви, сумок, парусов, покрышек для построек из жердей и т.п.

Питательный суп с черемшой, заправленный крупой или мукой «базух» готовился в семьях негидальцев, также «мосин» - студень из рыбьей кожи. Из рыбы готовили «солан», это рыба, смешанная с толчеными ягодами.



Юкола из двух половинок рыб, с разрезами на спине заготавливалась негидальцами в летний период, сушились рыбы головы «делна». Также заготавливался сорт юколы (вяленая рыба) «йаку», нарезанная кусочками. «Олана» - юкола нарезанная, моченая. Ели также и строганину.

Из мяса готовился «силавун» - шашлык на рожне. Также готовили «талаха» - блюдо из сырого мяса. Сушили мясо мелкими кусочками «хултэ».

Особое блюдо (пережаренная на сохатином жире и разведенная кипятком мука), без которого охотник не уйдет в тайгу - это кушанье превосходно подкрепляет силы. Варили бульон, уху «силэ». Пили чай с лепешкой «капа».