

Диета таежных этносов

В 80-е гг. таежные жители уже не вялили мясо в тайге, как это делали их предки. Быстро росла доля покупных продуктов. О подсоленном зеленом чае с мороженным молоком и строганине стали забывать.

Однако с начала проведения рыночных реформ в России большая часть кетов была вынуждена вновь обратиться к таежным продуктам.

Со второй половины XX века важное место в рационе питания малых народов Сибири начинает занимать оленьё молоко. Доеение оленух осуществляли один раз в сутки. Летом молоко пили только с чаем, часто подсаливая напиток. Зимой из молока изготавливали сметану и масло. Для этой цели использовали весьма необычный способ. Собранное за два дня молоко кипятили, остужали и заливали в плотный полотняный мешок. Молоко начинало вытекать через полотно, а приблизительно три четверти сохранялось в мешке, затвердевало и становилось той массой, из которой изготавливали дальнейшие продукты питания.

Тофы очень искусно использовали кишки животных для хранения молока. Очищенные кишки разрезали на части и каждую перевязывали крепко с одного конца, с другого - надували и тоже перевязывали. Затем подвешивали и сушили. Высушенные кишки складывали гармошкой и хранили до использования. Перед употреблением слегка смачивали теплой водой, а после заливали кипяченным остывшим молоком. Получавшиеся колбаски укладывали на лабаз, где они постепенно затвердевали. При необходимости отрезали от колбаски требуемый кусок и съедали, запивая чаем.

Такая диета позволяла не худеть и быть сытым в течение всего дня. Продолжительность жизни от подобного питания увеличивается. Подобное приготовление молока было известно долгам, нганасанам, эвенкам и тофаларам. Но употребляли они молочную продукцию значительно реже, поскольку основной рацион пищи составляли рыба и мясо.

В 1980-е гг. таежные жители уже не вялили мясо в тайге, как это делали их предки. Убив летом изюбра, лося, охотники старались доставить тушу в поселок, где обрезали чистое мясо, а затем готовили из него тушенку: резали на продолговатые куски и закатывали ее в трехлитровые банки. Точно таким же способом закатывали различные ягоды, варенье, копченую рыбу.

К середине 1980-м годам все таежные этносы научились выпекать домашний хлеб.

В национальной кухне кетов Иркутской области быстро росла доля покупных продуктов. Так, с появлением байхового чая, о подсоленном, зеленом чае с мороженным молоком, в виде, строганины, стали забывать. Популярностью пользовались консервы, крупы, макаронные изделия. Тем не менее, полного вытеснения традиционной пищи – рыбы и дичи, не произошло. В 1989 г. приблизительно 95% всей потребляемой пищи добывали своим трудом - на охоте, рыбалке. С начала проведения рыночных реформ в России большая часть кетов была вынуждена обращаться к таежным продуктам.

Владимир Титов, кандидат исторических наук

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:
- [Телеграм](#)

- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)
эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](#)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

Календарь

Зеркала сайта