

ЗНАЧЕНИЕ ЛОСОСЕЙ В ЖИЗНИ КОРЕННОГО НАСЕЛЕНИЯ КАМЧАТКИ



ЛОСОСЕВЫЕ –
ОСНОВНОЙ ОБЪЕКТ
ПИТАНИЯ
АБОРИГЕННОГО
НАСЕЛЕНИЯ НАРОДОВ
КАМЧАТКИ.



Способы рыбной ловли:

- сети,
сплетенные из
крапивных
волокон
- острога
(били рыбу)
- ловушки-запоры
на реках.



Каждая ительменская община жила на реке, владея
рыболовными угодьями.

Способы
заготовки рыбы:

- вяление,
- квашение,
- замораживание,
- соление,
- копчение.



Копчение рыбы. Начало XX века

Эти способы практически не изменялись до начала XX в. и, можно предположить, что они использовались и в глубокой древности.

С. КРАШЕНИННИКОВ В
КНИГЕ «ОПИСАНИЕ ЗЕМЛИ
КАМЧАТСКОЙ ПИШЕТ:

«ГЛАВНОЕ
ДОВОЛЬСТВО
КАМЧАТСКИХ
ОБЫВАТЕЛЕЙ
СОСТОИТ В РАЗНЫХ
РОДАХ ЛОСОСЕЙ,
КОТОРЫЕ ЛЕТНИМ
ВРЕМЕНЕМ ПОРУННО
ХОДЯТ ИЗ МОРЯ В РЕКИ;
ИБО ИЗ НИХ ДЕЛАЮТ
ОНИ **ЮКОЛУ**, КОТОРУЮ
ВМЕСТО ХЛЕБА
УПОТРЕБЛЯЮТ...»



«... ИЗ НИХ **ПОРСУ**,
ИЗ КОТОРОЙ ПЕКУТ
ПИРОГИ, АЛАДЬИ,
БЛИНЫ И КАРАВАИ ,
ИЗ НИХ **ЖИР** ВАРЯТ,
КОТОРЫМ
ДОВОЛЬСТВУЮТСЯ
ВМЕСТО КОРОВЬЯ
МАСЛА»



Варка жира в бату. Начало XX века

Рыбные блюда аборигенов

Строганина — замороженная свежая рыба в лососевой икре.

Юкола — вяленая рыба

Чуприки — рыба горячего копчения

чинённый истолчёнными

рыбы с клубнями сараны

кая икра, истолчённая и

ы (в XX веке с картофелем)

одновременно в деревянной

ньем, китовом или рыбьем

и, кипрей, сладкая трава,

орошки, шикши,

кий сухой посол лососей



Использованные материалы:

1. Аров В. Н., «Способы добычи и обработки рыбы у коренных народов Камчатки»
2. Крашенинников С. «Описание земли Камчатки», 1755.
3. «Корякия в сердце моём». Фотоальбом. - М., «Пента», 2000.



Работа
учителя биологии высшей категории
Лысиковой Г.В.
Г. Петропавловск-Камчатский