



НОТ-SMOKED BEAR MEAT Медвежье мясо горячего копчения

Zakhar Stepanovich Yaganov

[00:00] Ынкыеп титэ эв',
[00:02] витку-?ат этын титэ-?ач Ынпыцлаволо мургин гэюнэтылқилэн.
[00:07] Ынкыеп эчақ.
[00:09] Нутэк жан никэв'в'и, кэйнуv' нанмыткынав',
[00:14] атти яқ Ынңин нэникэткынэ мэнкыт.
[00:19] Ыволаткын в'а, нэтэйкыткын, никыңун,
[00:22] кокъэльгынақу нымэнұылэн нэшгыткынэ в'ай.
[00:30] Нэнлэнұын, наверно, вот такой Ынкимыч, нэтэйкыткын.
[00:33] Если нымэнұықын кэйңын,
[00:36] вот нымэнұылэн нэтэйкыткын кокъёлгын,
[00:38] нытгылгынолау нитақ метрав'в'э эмыч?ат лыгитвэн нэтэйкыткын.вот побольше.
[00:44] Атти-яқ нэтэйкыткын никыңун,
[00:47] ныквулэн гывгув' нэтив'лыткын,
[00:51] то уйирэт нэтэйкыткын Ынки.
[00:53] Гыв'ув'в'и наңвоткына ачңытың никэк, в'а,
[00:57] кокъёлгык никэк тытгылэвык.
[01:02] Ынңин гыв'гув'в'и так нэнытгылэвыткынэ, что вот...
[01:07] А потом Ынңин гыв'гув' нэникэткын,
[01:10] нэнэрычитыткынэв' тэл нэкаң кокъёлгың аныңкаң.
[01:15] Ынки нэткурыткын атти-яқ, никэв'в'и, упгэву нэнпыткынэ,
[01:21] каждый угол Ынык никэв'в'и, упгэву нэнпыткынэ лыгитвэн.
[01:26] Потом яқҗач?ам на них, никэ, настил делают.в'отынно Ын.
[01:33] Ыччув' в'айи лыгит нэтэйкыткынэ мэч?аң,
[01:39] уттуv' гиллэнҗинэ Ынык нэтэйкылқивыт.
[01:42] Олъха – морыккакыч?энаң гиллэну Ынңинэ.
[01:45] Гиллэну Ытчи нэтэйкыткынэ атти-яқ никэльқык, яқҗач?ам никэв'в'и, ну,
[01:52] гыв'гув'в'и гэтгылэлэн аныңкаңҗач нэникэткын, нэнтыткын.
[01:56] Ынынно настил нэтэйкыткын яқҗач?ам
[01:59] Потом яқҗач?ам кинуңвав'в'и Ынңинэ.
[02:02] Целиком эв'ыт гытканақув' в'айив'в'и наникэткына,
[02:08] Ропта Ын кинуңвав' наель?атыткын мэч?аң нэттиллы?аткын лыгитвэн.
[02:14] Потом лгымэн никэтэ, гиллэнэ, в'а,
[02:17] никэтэ игынңинэтэ наңвоткын ныйпыткын ?оптата амынҗа лгыммэн.
[02:24] Гиллэнэ нэникэткын, атти-яқ,
[02:27] потом ви?ая, ви?ая мэч?аң нэйпыткын ви?ая камлэлың,
[02:33] чтобы нутэлқыт?улу Ынкыт нуңрагла ны?итыт кэноңваң.
[02:40] Ытти Ын нэникэт яқҗач?ам гырҗочаңқал никэтэ наңвоткын Ыр?а...
[02:46] Ыр?а мэч?аң Роптата нэникэткын,
[02:49] нэченчитқуткын,
[02:51] чтобы нигде нэкаң, в'а, гылгыл ноңыңтот ны?итын.
[02:58] Атти мэтэв'кэнаң Ынкыт эв'ыт нэникэткын...
[03:02] Митив' тингэв' кыяв'латкыт, тингэв' нэникэткын,

[03:07] наҥвоткын аккуратно прычкук Җоптат.
 [03:11] Мытэв'ла, ниқыңут, нутэлқытҖул наҥвоткын прычкук,
 [03:15] Җоптат мэчҖаң нэчиститыткын.
 [03:19] Потом яқҗачҖам нэнв'эңэтыткын, нэнвэңэтыт,
 [03:23] такой запах – айя-яй!
 [03:26] Олха Җынықҗал, ники-ңун,
 [03:31] эв'ын никэңун, тыттэль вкус даёт Җынанна Җын какой-то,
 [03:36] вкусное мясо получается
 [03:42] И вот, когда гэнвэңэтэ Җынңинэ никэв'в'и в'айив' никэв',
 [03:48] ноги, атти в'ай лопата,
 [03:51] вот кости торчат Җопта, Җынкимыч хорошо Җынңин.
 [03:55] Там душ... эчақмэл никиңут,
 [04:00] такой вкус, запах такой, ага.
 [04:03] И вот это нанмыт Җытту, Җынңин нэпрыткынэ Җынңинэ кинуңвэв',
 [04:09] кости чинин прыңталлаткын.
 [04:11] ҖЫнкимыч мэчҖаң этэллат.
 [04:13] ҖЫн кинуңвэв' готовые нантырайтаткын,
 [04:17] Җынңин кэйңытҖулу.
 [04:19] Кости эллэ тин, кости эв' чистые Җын прыңталлаткын.
 [04:23] Вот так вот нэкалат, прыңталлат Җопта кинуңвэв'. ҖЫн кинуңвэв' гитиллэңи нантырайтаткын
 Җынңин кэйңытҖылу.
 [04:27] Так чисто нэникэткын.
 [04:30] ҖЫтҖыму никэк, вот костёрык нэникэткын, в'а.
 [04:37] То гымнан чининич тлаҖунэ,
 [04:41] потому что нымқычең гайча...
 [04:43] А потом уңюңув' тыңвона никэк,
 [04:45] гыргочаң тыгьюлэвык.
 [04:48] Мыттэйкыткын ынңин на зиму лықлаңқэнаң Җынңин.
 [04:54] ҖАт гэмэлититытқылэң рёбра,
 [04:57] яқҗа жирные тыттэль, лыгитвэн гэникэлэң, гэмэлитэт, никэ,
 [05:02] и гэныллытэ Җынки.
 [05:05] Эчақ окорок,
 [05:08] такой куснятина, зимой хоть гэникэт,
 [05:10] готовые Җынңин мясо привезёшь қорың
 [05:17] и гаҥвот эв'ыйик игынңинэтэ, готовые.
 [05:21] А всякие, смотря-ван, мэңкимыч никэв'в'и,
 [05:25] кинуңи мэңкыт итылҖу.
 [05:30] В'утукку рарак тоже тытэйкын.
 [05:36]

English

[00:00] A long time ago, I guess,
 [00:02] when our elders were still alive.
 [00:07] It feels like a long time ago.
 [00:09] In the tundra there, you know, bears were killed,
 [00:14] you know, like [did]....
 [00:19] They're starting to make, well,
 [00:22] big holes, big digging pits, here.
 [00:33] If it's a big bear,
 [00:36] they make a bigger pit,
 [00:38] they make a pit, two meters deep, it's big enough for the size.
 [00:44] Now they find, well,
 [00:47] big stones are carried [to the pit],

[00:51] and a fire is made here.
[00:51] They begin to roll the stones,
[00:57] in the pit to heat up.
[01:02] These stones get so hot, here.
[01:07] And then these stones, well, they throw them right there,
[01:10] well, in the pit, down there [inside].
[01:15] They finish here, now, well, they put stakes (sticks),
[01:21] at each corner they put stakes [sticks] like this.
[01:26] Then this decking is made on top of it.
[01:33] Decking like this makes a good job,
[01:39] alder wood is made there.
[01:42] Alder, ГИЛЛЭНУ in our way of saying it.
[01:45] Alder what do they do here as on it now, well,
[01:52] stones heated inside the pit.
[01:52] They make them.
[01:59] Then there's the meat of it now.
[02:02] All at once big paws [bear's] these, well,
[02:08] all this meat is put, well spread out like this.
[02:14] And then again, well, alder, yes,
[02:17] they start to cover everything like that again.
[02:24] Alder, well,
[02:27] then grass, grass is covered well, grass all around,
[02:33] so that the turf [clay] does not fall there, on the meat.
[02:40] And it's, well, now they're starting to put earth [on top]....
[02:46] Clay is good for everything, well, [covered],
[02:49] trampled [with feet],
[02:51] so that nowhere, well, the heat does not come out.
[02:58] Then the day after that, you know.
[03:02] Tomorrow now waking up, now, well
[03:07] carefully taking.
[03:11] Well, so to speak, the ground is starting to be stripped,
[03:15] everything is being cleaned up nicely.
[03:19] Then they open it up, open it up,
[03:23] immediately the smell goes in there - aye-aye.
[03:26] The alder on this one, well,
[03:31] really gives off a strong flavor.
[03:36] It makes some delicious meat.
[03:42] And so, when you open it,
[03:48] these legs or these shoulder blades,
[03:51] these bones sticking out, it means it's well [baked].
[03:55] It's like, well,
[04:00] such a delicious odor [spreads].
[04:03] And this is washing it [meat], taking off this meat,
[04:09] the bones themselves are separated.
[04:11] There [means], the meat is well baked.
[04:13] The prepared meat is taken home
[04:17] it's bear meat.
[04:19] There are no bones at all, they take them off right away, to the point where [the meat] is baked so well.
[04:23] It's the meat that's ready to be taken home, it's bear meat.
[04:27] This is how [meat] is cleaned.
[04:30] The bones, well, in the fire, well, [lay] yes.
[04:37] And I've seen it myself,
[04:41] because I haven't seen much yet..
[04:43] And then he started to teach children,
[04:45] well, upstream [of the river].

[04:48] We make this for the winter.
[04:54] Here are some well-baked ribs,
[04:57] also very fatty ribs, well-baked
[05:02] hang here [to dry].
[05:05] Like a ham,
[05:08] so delicious in the winter, though, well,
[05:10] The meat is ready-made, you bring it here,
[05:17] you start eating it ready-made.
[05:21] And all sorts of things, well
[05:25] there are different kinds of meat [to eat].
[05:30] Here at home [in the village] he did too.
[05:36]

Русский

[00:00] Давно когда-то уже, видимо,
[00:02] когда ещё старики наши жили.
[00:07] Давно будто.
[00:09] В тундре там, ну, медведей убивали,
[00:14] ну вот, как [делали].
[00:19] Начинают делать, ну,
[00:22] большие ямы большие роют вот.
[00:30] Размером, наверно, вот такой делают.
[00:33] Если большой медведь,
[00:36] вот побольше делают яму,
[00:38] делают яму, глубиной два метра, достаточно по размеру делают.
[00:44] Теперь же находят, ну,
[00:47] большие камни переносят [к яме],
[00:51] и костёр делают здесь.
[00:51] Камни начинают скатывать,
[00:57] в яме нагревать.
[01:02] Эти камни так нагревают, что вот...
[01:07] А потом эти камни, ну, бросают тут же туда,
[01:10] ну, в яму, вниз [внутрь].
[01:15] Тут заканчивают, теперь, ну, колья (палки) ставят,
[01:21] у каждого угла колья [палки] ставят вот так.
[01:26] Потом уже на них вот этот настил делают.
[01:33] Настил вот так делают хорошо,
[01:39] дрова из ольхи там делают.
[01:42] Ольха – по-нашему гиллэну это.
[01:45] Ольха что делают тут как на ней теперь теперь-же, ну,
[01:52] камни накалённые внутри ямы самое лежат.
[01:52] Они делают их.
[01:59] Потом теперь же мясо это.
[02:02] Целиком сразу большие лапы [медведя] вот эти, ну,
[02:08] всё это мясо кладут, хорошо раскладывают вот так.
[02:14] А потом снова, ну, ольхой, да,
[02:17] такой начинают закрывать всё вот так опять.
[02:24] Ольхой, ну,
[02:27] потом травой, травой хорошенько закрывают, травой кругом,
[02:33] чтобы дёрн [глина] туда не падал, на мясо.
[02:40] И это, ну, теперь сверху начинают землёй [накрывать]...
[02:46] Глиной хорошо всё, ну, [покрывают],
[02:49] утаптывают [ногами],

[02:51] чтобы нигде, ну, жар не выходил.
[02:58] Потом назавтра там сразу, ну...
[03:02] Завтра теперь просыпаются, теперь, ну,
[03:07] аккуратно снимают всё.
[03:11] Ну, так сказать, землю начинают снимать,
[03:15] всё хорошо вычищают.
[03:19] Потом тут же открывают, открывают,
[03:23] сразу запах идёт там – айя-йя.
[03:26] Ольха вот эта, ну,
[03:31] действительно сильный аромат придаёт.
[03:36] От неё какое-то вкусное мясо получается.
[03:42] И вот, когда откроешь
[03:48] эти ноги или вот лопатки,
[03:51] вот кости торчат все, значит, хорошо это [пропеклось].
[03:55] Словно, ну,
[04:00] такой вкусный запах [распространяется].
[04:03] И вот это моют его [мясо], снимают это мясо,
[04:09] кости сами отделяются.
[04:11] Тут [значит], хорошо пропеклось мясо.
[04:13] Мясо готовое уносят домой,
[04:17] это медвежье мясо.
[04:19] Совсем нет никаких костей, сразу их снимают, до того хорошо пропекается [мясо].
[04:23] Это мясо готовое уносят домой, это медвежье мясо.
[04:27] Так очищают [мясо].
[04:30] Кости, ну, в костёр, ну, [лежат] да.
[04:37] А я сам видел,
[04:41] потому что мало ещё...
[04:43] А потом детей начал, ну,
[04:45] в верховьях [реки] учить.
[04:48] Делаем такое на зиму.
[04:54] Вот хорошенько пропечённые рёбра,
[04:57] хорошо пропечённые,
[05:02] повесьте тут [для сушки].
[05:05] Как окорок,
[05:08] такая вкуснятина зимой, хоть, ну,
[05:10] готовое это мясо, принеся сюда,
[05:17] начинаешь кушать это готовое.
[05:21] А всякое, смотря какое, ну,
[05:25] мясо разное [есть].
[05:30] Здесь дома [в селе] тоже делал.
[05:36]