

tinmamian

kinbalay na' timu ru mami' ku' tinmamian na' Itaal cu' cunga'.

maqiyanux cku' ragragiyax ku' Itaal cu' cunga'. marinuwang kariariax
ru asiki payux ku' timu na' hihhi'. tatimu ku' naniqun la ga payux ku'
niqun. asikina ga, ayhung 'i' magal cubalay cu' timu cku' ragragiyax. kahi
kiya ku' manamananaq 'i' sumilhu cu' nananiqun. lalingaylingay cu' cunga'
ga, ukas ku' panabalaiq 'i' sumilhu cu' nananiqun uwi. kiya la ku'
kinabalay na' timu ru mami' ka tinmamian la. sikabalaiq 'i' maniq ku'
sababuw na' naniqun ka hani. yani magahgahap cku' Itaal cu' sawni ku'
kabalay cu' timamian la.

ukas ku' sasukuan cu' naniqun cu' cunga' na' Itaal. kahi payux ku'
kumayhu cu' kug ru sumilhu cu' tmami' na' naniqun i' kiya. tayhuk cku'
kaal sawni la ru kiya la ku' giquas ka sasukuan cu' naniqun. sukuun cku'
aqhul ini ga imuwaag na' buwinah. si'imag cku' hi' ka matiluq, mami' ini
ga turakis ru timu. asiki matiluq hayhay ku' mami' ru turakis naki ini
pasipaqpap ku' tinmamian. si'imag cu' timu ku' syam ru qulih ru lawaun
cu' qutux cu' gabiyan. aphan na' batunux cu' kincasan ru balaiq tmami la.
ma'naaring 'i' tmami ga, asiki sipaglug cku' matiluq ka syam ku' timu.

sukuun han cu' saym cku' capaang na' ik na' sasukuan ru pakasiyaan cu'
timu' la. muwanimuwani 'i' mababuwinahbuwinah kabalay ru tayhuk cku'
riyatux na' sasukuan la ga samagan na' abag na' lamiquw. aphan na'
batunux ru nababalaiq 'i' umukan. yani naqarun la ku' tmami la.

payux ku' tiniriq ka qaqasinug, ma'usa 'i' tumay, ini ga
mikimatagsayhu ku' Itaal ga ma'usa' 'i' tumami' cu' tinmamian han ru yani
balaiq 'i' sipapayugun cu' pila' ku' tinmamian ka hani. kahabag ka
wawwaw ka hani ga yani 'i' balaiq 'i' summamaay 'i' kabalay cu'
tinmamian. san maha' payux ku' tiniriq ga balaiq ku' qariyat bali maha'
asiki tiriq cubalay ga yani 'i' musa' 'i' qumaluwap. muwani ku' linaglung
na' Itaal la ga qumasug cu' tiniriq la. kiya ku' masiqang na' ga usalan 'i'
tumami la. kiya ku' waw na' tumay ga mararag kahabag ku' qutux cu'
imuwaag. kabalay cu' timamian yani balaiq 'i' musa' 'i' tumay.

payux ku' summawawwaw ru ini baqi' nababalaiq 'i' papatuwwun ku'
waw ga, mararagay ta' san ku' kahabag ka papatagsayhu. sipaqasug ta' cu'
tinmamian ku' muwah 'i' rumag 'i' matawwaw. kai' nku' Matu'uwal ku'
hani maha' masibux. yani san na' Itaal kahabag maha' gaga na' tinmamian.

醃肉

醃肉是泰雅族傳統用鹽和飯醃製而成的製品。

泰雅人生活在高山叢林，流汗消耗鹽分。高山難取得鹽巴，創造出特殊的保存方法。早期沒有妥善方式儲藏，就用鹽和飯醃製成酸鹹的食物，有助於增進食慾，醃肉便流傳了下來。

早期沒有容器，所以只能挖地窖來儲存；近代可用容器來安裝醃肉，放在倉庫或家裡的一角儲存。以生肉混合鹽巴和白米飯或是小米，白米或小米煮半熟。先將生肉或魚類用鹽巴醃上一個晚上，並用石頭壓緊至第二天。最底層灑一層和好的醃製材料，再放置一層新鮮的肉類，就這樣一層材料一層肉。最上層將肉類以醃製材料鋪上，再用芒草葉鋪蓋，然後用石頭壓在上方，最後封緊容器，醃製工作才算完成。

在獵物豐收以及準備迎親時，或想以醃肉當工資來換取農務才會醃肉。運氣好時獵物豐收，會分享給族人，剩肉便拿來製成醃肉。娶親時，同家族都要幫忙蒐集動物肉來醃製，以應所需。

因事耽誤到工時，也會拿醃肉當工資請人工作，汶水語稱為換工。

這就是醃肉文化。