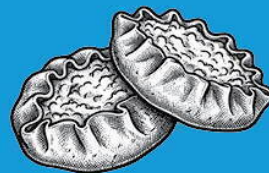




НАТАЛИЯ АРЧАХОВА



ХАЛЯ-МАЛЯ

РЕЦЕПТЫ СЕВЕРНОГО ДЕТСТВА

ИСТОРИИ
≡ СО ВКУСОМ ≡



Кулинария. Есть. Читать. Любить

Наталия Арчахова

**Халя-Маля. Рецепты
северного детства**

«ЭКСМО»

2026

УДК 641.55
ББК 36.997

Арчахова Н. В.

Халя-Маля. Рецепты северного детства / Н. В. Арчахова —
«Эксмо», 2026 — (Кулинария. Есть. Читать. Любить)

ISBN 978-5-04-254810-9

Перед вами книга, в которой рецепты — лишь часть большой и очень личной истории о северном детстве, семье и доме, воспоминания о котором согревают спустя многие годы. Наталия Арчахова приглашает читателя отправиться в Якутию — край долгих зим, суровой природы и удивительно теплых семейных традиций. Здесь самые простые блюда становятся хранителями памяти о близких людях. Через рассказы о маме, бабушке и друзьях автор бережно воссоздает мир своего детства, где умели радоваться малому, заботиться друг о друге и создавать уют, несмотря на обстоятельства. Эта книга посвящена всем, кто хранит воспоминания о доме, рецептах, передававшихся из поколения в поколение. Она подарит щемящее чувство ностальгии тем, кто вырос в советское время, пережил 90-е и, несмотря ни на что, радовался жизни. А тем, кто только начинает знакомиться с севером, книга расскажет об истории и культуре Якутии. Среди личных, семейных историй читателей ждут рецепты северной кухни, рассказы о национальной охоте, обычаях и укладе жизни одного из самых удивительных регионов России. Это книга, к которой можно возвращаться не только за новыми вкусами, но и за ощущением домашнего тепла, которое автор бережно сохранила на страницах. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-254810-9

© Арчахова Н. В., 2026

© Эксмо, 2026

Содержание

Введение	7
Глава 1	9
О национальном спорте и детской зависимости	10
Салат «Индигирка»	13
Глава 2	14
Что есть, чтобы стать трудолюбивым	15
Рецепт супа из дикой утки	17
Охота на уток	18
Глава 3	21
Все прелести зимней рыбалки	22
Рецепт замороженной печени	24
Рецепт саппырыаха	25
Конец ознакомительного фрагмента.	26

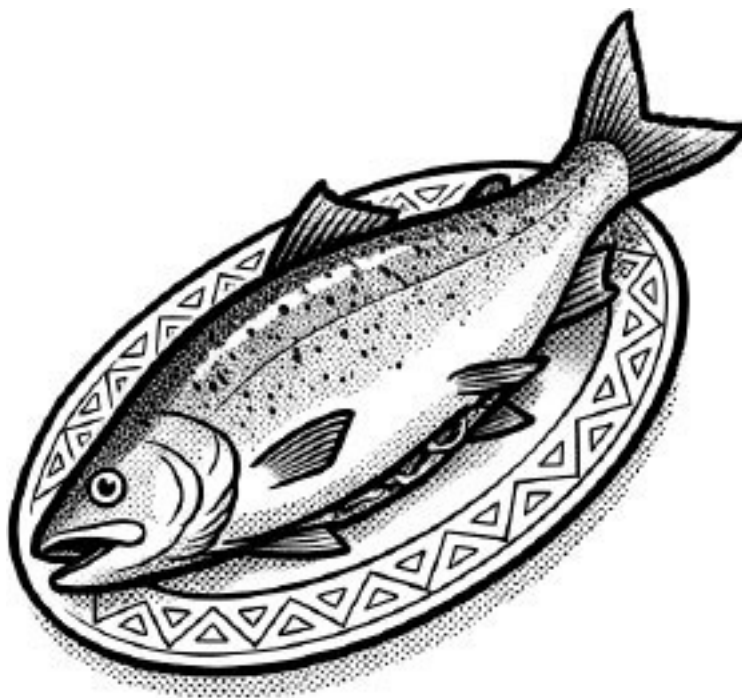
Наталья Арчахова
Халя-Маля
Рецепты северного детства

© Арчахова Н., текст, 2026

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

* * *

Введение



На севере Якутии расположен маленький городок Среднеколымск – город за полярным кругом, на северо-востоке Республики Саха (Якутия), которая в свою очередь расположена на северо-востоке Российской Федерации. Население города – чуть больше трех тысяч человек, в основном это якуты, русские и эвены, что и повлияло, естественно, на особенности национальной кухни. Якутия – это и так север, а теперь представьте север севера. Лето там длится от силы пару месяцев, а вот зима отобрала у весны с осенью столько дней, что можно сказать, большую часть года на Колыме царит холод.

Но в детстве, особенно безынтeрнетном, ты не замечаешь сурового климата. Ты просто живешь так же, как и любой ребенок в мире: радуешься простым вещам, ссоришься и миришься, играешь примерно в те же игры, что и сверстники на другом конце земного шара. Наверное, поэтому мы, вырастая, скучаем по детству – для счастья нам так мало было нужно.

Дома в городишке тогда стояли почти сплошь неблагоустроенные – в квартирах жили только приезжие специалисты, да и не у всех была ванная. В основном люди жили в своих домах. Вот и у нас был деревянный, беленный известкой, с печкой и ВВС. Кто знает, сразу поймет: речь о ведерно-выносной системе, а не о том, о чем вы могли подумать.

Благодаря такому бытовому укладу местное население имело возможность лучше узнать друг друга – причем в буквальном смысле. По субботам все ходили в единственную на весь город баню, она была большая, каменная, и воды там хватало на всех.

Наша городская баня была отдельным миром, а поход в нее превращался в целый ритуал. До сих пор помню запахи влажного помещения, чувство чистоты во всем теле, запах белья, высушенного на веревке во дворе, особенно зимой. Моей обязанностью было проверять и заносить постельное белье с улицы. Летом оно пахло солнцем и немного дымом от коровьих лепешек, которые жгли, спасаясь от комаров, коих у нас тучи. А зимой... Простыни и пододеяльники застывали в таком же виде, в каком ты их развесил. И так ты их и заносишь – огромные квадраты и прямоугольники, которые оттаивают уже дома. До сих пор покупаю, бывает, порошок «Морозная свежесть», чтобы снова вдохнуть тот самый запах белья, просушенного

во дворе в –50. А еще я до сих пор при слове «баня» слышу гул голосов, грохот тазиков и шум воды. Голову после мытья просушить было негде, поэтому мы старались вытереть волосы насухо, надевали меховые шапки и шли домой. По дороге еще влажные пряди замерзали на морозе и покрывались инеем.

А вот дом встречал теплом и уютом. Запах вкусной еды, свежее постельное белье, пуховое одеяло, интересная книга или мультики (позже их вытеснили сериалы «Рабыня Изаура» и «Санта-Барбара»), а впереди – выходные.

Еда в детстве не занимала особого места в жизни. Ели то, что было на столе, никто не спрашивал, чего хочется. Да и мы не привередничали. Конечно, блюда делились на любимые и нелюбимые, но капризов насчет того, чтобы есть только то, что нравится, не водилось.

Наш стол разнообразным назвать было трудно, правило гарвардской тарелки не соблюдалось. Зато у него имелось свое преимущество: ингредиенты в основном были свежими и натуральными. За исключением того, что в Среднеколымске не росло и доставлялось издалека. Но в доме всегда присутствовали свежие рыба, мясо, птица, молочные продукты и хлеб из печи.

Рецепты именно из этих продуктов я и собрала в своей книге. Всем приятных трапез!



Глава 1

Худшее блюдо в мире



О национальном спорте и детской зависимости

В 2023 году Якутию всколыхнула новость: любимый салат местных – «Индиگیرка» – был признан худшим блюдом в мире по версии портала WorldAtlas! Не сказать, что нас это сильно задело, но уж точно удивило. В мире полно блюд, которые не то что есть невозможно – даже смотреть на них не хочется! Живые осьминоги, которые в процессе цепляются за пищевод, обезьяньи мозги, бычьи яйца, скорпионы на палочке... Да те же лягушки или личинки шелкопряда!

Впрочем, местные рестораны не растерялись и не стали исключать салат из меню. Более того, кое-кто даже сделал отдельную табличку на каждый стол с надписью: «Здесь вы можете заказать худшее блюдо в мире!»

«Индиگیرка», кстати, не совсем салат – по крайней мере в традиционном понимании. Скорее это основное блюдо. Хотя даже мы, местные, уже привыкли называть его салатом. На самом деле это нарезанная кусками замороженная рыба, приправленная солью, перцем, репчатым луком и растительным маслом. Есть ее надо, естественно, только в замороженном виде – немного замешкаешься, и она теряет всю свою прелесть.

Название салату дал наш главный и самый знаменитый шеф-повар Иннокентий Тарбахов, который популяризировал национальную кухню и открыл ей дорогу в рестораны. Не могу сказать с уверенностью, но, по легенде, он просто решил приготовить и подать в своем заведении любимое блюдо якутских семей. А Индиگیرка – это одна из местных рек, коих у нас великое множество: более семисот тысяч, общей протяженностью около двух миллионов километров.

Да и озер у нас тоже не счесть – даже больше, чем рек и ручейков. Есть даже свой якутский Лох-Несс – озеро Лабынкыр, где, по слухам, обитает чудовище. Его, правда, так и не нашли, хотя приезжали даже снимать передачу. Пока чудовище водится только в рассказах местных рыбаков.

А если по-научному, то в озере действительно существует аномальная тектоническая трещина, уходящая на глубину 75–80 метров. Так что если есть Несси, то почему бы и Лабынкырскому черту не быть реальным?

Рек и озер много – есть из чего выбрать. Причем рыба у нас водится разная: начиная дорогими осетром и нельмой, заканчивая сибирской плотвой. А вот для «Индиگیرки» подойдет не всякая. В основном салат готовят из свежемороженого чира, муксуна или нельмы. Блюдо получается дорогим, так как в приготовлении используется только мякоть, и купить ее отдельно нельзя – продают целиком. Но мы не страдаем: оставшиеся части прекрасно подходят для ухи.

Кроме «Индиگیرки» якутяне очень любят и строганину. Тут все понятно: замороженную рыбу ставят вертикально головой вниз и строгают – получается что-то вроде крупной стружки. Так ее и едят, просто посолив. Кто-то добавляет и черный перец, и кетчуп, но наша семья предпочитает не портить вкус соусами – блюдо хорошо само по себе.

Строгание рыбы – почти национальный вид спорта. Каждый год во время фестиваля «Зима начинается в Якутии» по нему проводится конкурс. Обычно жюри оценивает стружку по нескольким параметрам: скорость нарезки, качество, техника и эстетичность. Очень важен ее внешний вид. Идеальная должна быть достаточно тонкой, но не ломаться, держать форму и закручиваться в ровные, аккуратные, достаточно длинные спирали.

Коротко и криво нарезать и ребенок сможет, а вот добиться красивой и ровной стружки получится только у опытного мастера. Да и на тарелке она должна лежать красиво, воздушной пышной горкой, не слипаться и не сбиваться в кучки. Правильная строганина – это действительно отдельный вид искусства.

Когда строгает мастер, создается ложное впечатление, что это раз плюнуть. А вы попробуйте! Нарезанную строганину во время фестиваля обычно раздают зрителям, но достается, увы, не всем, а только тем, кто оказался ближе и шустрее.

Обычным кухонным ножом строгать не получится, нужен специальный якутский, который тоже относят к национальному виду искусства. Причем занимаются рыбой обычно мужчины, главы семейств, которые затем передают право своим сыновьям или зятям.

Но это правило не ко всем относится. Вообще, когда услышите: «А у нас в Якутии...» – вспоминайте, что республика состоит из 34 улусов (районов), раскинувшихся на три миллиона квадратных километров и лежащих в трех часовых поясах. Из-за крайней удаленности друг от друга улусы долго сохраняли автономность. Это привело к тому, что, несмотря на общность языка и культуры, различия между ними все-таки существуют. В том числе культурные. Так что не могу сказать за всю республику, но у нас, колымчан, да и у мужа на родине, в Таттинском улусе, строганина – дело мужское.

Раньше мы строга́ли на газете, просто зажав рыбу между колен, на которые набрасывали кухонное полотенце. А сейчас в продаже есть специальные стойки: и простые, и очень красивые. В моей семье мужчины не было, поэтому строга́ла всегда тетя Лина – так тоже можно, не табу. А вот я уже не умею. Раньше строга́ла тетя, а теперь – мой муж.

Если возиться некогда, можно купить готовую. И строганину, и «Инди́гирку». Строганину паку́ют в пластиковую емкость для торта, в ту ее часть, которая обычно служит крышкой, укладывая рыбу особым образом. А «Инди́гирку» прода́ют в обычной одноразовой посуде. Стоит это все довольно дорого, поэтому каждый день питаться вкусной строганиной не получится. А вот в моем детстве рыба просто лежала на веранде, откуда ее заносили в дом и строга́ли.

Чтобы получилась правильная стружка, нужно уметь определять степень оттайки рыбы. Слишком мерзлая, только что с мороза, не строга́ется, поэтому ее заносят в тепло заранее. Но и упустить момент тоже нельзя – иначе сильно растает и ничего не получится.

Вот сколько нюансов в, казалось бы, простом блюде, состав которого: рыба и соль. От того, насколько вы опытни и как владеете этим искусством, зависит вкус. И если вдруг, приехав в Якутию, вы попробуете плохую строганину, знайте: кто-то просто не умеет ее готовить. Вот поэтому не в каждом ресторане она хороша́я.

Традиционное засто́лье – и маленькое семейное, и большое праздничное вроде юбилея или свадьбы – обычно начина́ется со строганины. Когда гости рассаживаются, официанты на больших подносах торжественно вносят рыбу и другие замороженные блюда: мясо жеребенка, сырую печень. Обычно появление подносов сопровождается одобрительными возгласами.

Сначала съедается строганина, а потом начина́ется засто́лье. Правда, в последнее время не все мероприятия открывают именно е́ю. Строганина очень дорогая, и не каждый может себе позволить закупить столько рыбы. На больших мероприятиях стружкой занима́ются работники кухни, потому что сделать заранее и привезти уже готовую не получится. Тает она быстро, а заново замороженная теряет форму и становится совсем невкусной – уж и не знаю почему. Поэтому наши якутские повара и их помощники тоже уме́ют строга́ть.

Главный секрет этого салата – рыба должна быть све́жей. Если она залежалась на прилавках, а тем более заветрилась, вкус становится действительно достойным рейтинга худших блюд.

Ну и стоит, думаю, объяснить, что значи́т «свежезамороженная»: рыбу ловят в пятидесятиградусный мороз, вытаскивают из воды, бросают на лед, и она сразу замерзает. Вот такая рыба самая вкусная. Это называется шоковая заморозка. Еще счита́ется, что она убивает паразитов, но не все ученые с этим согласны. Ну и еще один интересный факт: рыба водится в реках и озерах, не загрязненных отходами человеческой деятельности, а северные улусы Яку́тии – это тысячи километров девственной природы. Поэтому и улов счита́ется экологически

чистым. Но это уже на ваше усмотрение – верить или нет. Ну а мы, якутяне, верим настолько, что и сами едим, и детей кормим.

Одна из самых первых историй из моего детства связана именно со строганиной. Тетя Лина особенно любила ее и рассказывала практически на каждом празднике. Так вот: я с самого детства так любила строганину, что могла съесть слишком много, а это чревато ангиной. Поэтому взрослые старались лакомиться тайком – чаще всего вечером, уложив меня спать. Пока я была совсем маленькой, трюк срабатывал. Тетя каждый раз со смехом восклицала: «Ты каким-то шестым чувством всегда знала, что мы собираемся есть строганину и сразу просыпалась!»

А далее следовала история о том, как я месяцев в девять-десять до смерти их напугала, внезапно открыв дверь в столовую с криком: «Лонг-лонг!» Вот так я начала ходить, замотивившись худшим блюдом в мире.

«Лонг-лонг» на самом деле звучит по-другому немного. Просто в русском языке нет звука, соответствующего якутскому «н», который произносится как английский “ng” – в слове reading, например. «Лон» – это исковерканное мною «тон» от «тонг балык» – «замороженная рыба».

Вот такой небольшой урок якутского. Сейчас я уже давно не девочка из историй с утиными сердечками, я преподаю в вузе английский язык и все, что с ним связано, в том числе межкультурную коммуникацию и страноведение. Так что ждите иногда небольших лекций.

А теперь рецепт – на тот случай, если вдруг где-то в магазине вы найдете хорошую рыбу и решите попробовать худший салат в мире.

Салат «Индигирка»

Нам понадобятся:

Белая рыба шоковой заморозки – чир, муксун, нельма

Лук репчатый – 1 шт. (можно меньше, если не очень его любите)

Соль и черный перец – по вкусу

Масло растительное для заправки

Как готовить:

1. Даем рыбе немного оттаять, затем разделяем.
2. Мякоть нарезаем некрупными кубиками, кладем в салатник.
3. Добавляем нарезанный кубиками репчатый лук.
4. Солим, перчим и заправляем маслом.
5. Сразу подаем на стол. Есть вкуснее с хлебом, но можно и без него. Приятного аппетита!



Глава 2

Сколько сердечек у одной утки?



Что есть, чтобы стать трудолюбивым

Мы сидим с бабушкой вдвоем, обедаем. Мне лет пять или шесть. Мама и тетя, скорее всего, на работе, а я часто болела и оставалась у бабушки. Подозреваю, что просто не очень любила садик, так как не помню себя особо больной. Наоборот, было очень уютно ходить весь день в пижаме, сидеть дома, играть своими игрушками, смотреть мультики, сверяясь по программе в газете, и читать книги. А еще кушать вкусную еду, которую готовила любимая бабушка.

Утку на Колыме добывали мешками. Шесть месяцев в году мы ели ее постоянно, разве что не на завтрак. Помню, весной, перед началом нового охотничьего сезона, папа подруги достал из ледника во дворе несколько мешков дичи и отдал кому-то на корм собакам: столько настреляли осенью, что хватило до весны и еще осталось. У нас на Колыме охота знатная – в окрестностях Якутска уже столько не добудешь, там охотников больше, чем дичи. Не могу себе сейчас представить, чтобы утку мешками собакам на корм пускали – в магазинах сегодня она продается поштучно и стоит недешево.

Современные дети не любят суп из дикой утки, предпочитают курицу с птицефабрик. Оно и понятно: бульон из дичи обычно темный, со специфическим запахом и вкусом. Но мы, дети из СССР, других не знали, и утиный суп навсегда останется волшебным воспоминанием. Особенно с кусочками размякшего белого хлеба.

У каждой уважающей себя якутской хозяйки свой фирменный рецепт. Кто-то варит с домашней лапшой, кто-то добавляет муку. Но суть одна, и все мы в принципе готовим одинаково: ошипать птицу, разделать, поставить на плиту воду и бросить туда тушку.

Тем не менее суп у всех выходит разным, и повторить точь-в-точь чужой семейный рецепт, наверное, почти невозможно. Чтобы получился тот самый вкус, надо сто раз увидеть, как готовит хозяйка, и учиться тоже у нее. Я знаю не понаслышке: никак не могу приготовить суп, как у свекра, сколько бы муж ни учил и ни показывал.

«Главное, не наливай много воды, чтобы бульон получился наваристый», – говорит он. И продолжает: «А еще не вари долго, иначе утиный жир совсем вытопится, а он должен плавать на поверхности».

Я так и делаю, но суп всегда выходит будто диетический. Потому что так варила моя бабушка. В якутских книгах часто встречаются моменты, когда у героев во время еды блестят от жира губы и щеки – так вкуснее. А вот мне вкуснее, когда суп как суп и после трапезы желудок остается легким.

Самая аппетитная часть утки, на мой взгляд – это сердечки. В детстве бабушка оставляла их только мне и, подкладывая в тарелку, а иногда и сразу в рот, приговаривала: «Сизэ, сизэ. Оѳом сүрэхтээх буолуо». Трудно перевести на русский, но смысл примерно такой: будешь есть сердечки – станешь трудолюбивым. Тут все дело в игре слов: в якутском языке «сүрэх» – это сердце, а «сүрэхтээх» (дословно «имеющий сердце») переводится как «работающий».

Повзрослев, я задумалась, где бабушка брала так много сердечек, ведь на всю кастрюлю их, скорее всего, набиралось ну максимум пять или шесть. Вырезала из филе, наверное. А еще мне доставались мягкие и нежные язычки. Я и сейчас их в семье одна ем. Как же не хватает в тексте для книги эмодзи. Я бы их от души здесь расставила!

Бабушка, а потом и моя тетя Лина готовили утиный суп либо с мукой, либо с рисом. Домашнюю лапшу я впервые попробовала уже здесь, в Якутске. Иногда, по праздникам, добавляли картошку. Край у нас суровый, картофельных полей, как в центральных и южных районах Якутии, нет. Картошку доставляли по северному завозу. За ней выстраивалась огромная очередь, и выдавали ее строго по норме, чтобы первые не раскупили всю.

Вот так и жили: деньги есть, но купить определенные продукты невозможно. Сыр, колбаса – дефицит. Оно, наверно, и к лучшему, потому что полно было свежего мяса, рыбы, птицы. И в магазинах свободно продавались компоты, варенья, консервы и конфеты. Не хватало только овощей, фруктов, яиц и колбас с сырами. Ну и лимонада с мороженым, но их можно было достать в Зырянке – поселке тоже на Колыме, но на другом берегу и поближе к Якутску.

Так вот суп у нас получался густой, если его готовили с мукой – скорее похлебка, чем бульон. В нем часто попадались комочки. И тоже только с возрастом я поняла, что бабушка с тетей не очень-то умели всыпать муку в кипящую кастрюлю, из-за чего комочки и образовывались. Но мне они казались вкусными, и я не жаловалась.

А еще обязательный ингредиент – это белый хлеб. Бабушка отрывала кусочки от буханки и бросала в мою пиалу с бульоном. Утку вытаскивали из супа и перекладывали в отдельную большую миску. Мы ждали, когда мякиш немного размокнет, а потом я начинала есть. К слову, всю выпечку мы покупали в местной пекарне, и она была чудесной. Иногда в кастрюлю добавляли нарезанный зеленый лук, и тогда суп приобретал уже совсем другой вкус.

Так мы и обедали с бабушкой. Сидели друг напротив друга в нашей столовой – она нарезала мне мясо, выбирала сердечки, добавляла хлеба. А я все это радостно ела и была счастлива, что осталась дома, где тепло и уютно.

Рецепт супа из дикой утки

Нам понадобятся:

Дикая утка – 2 или 3 штуки в зависимости от размера

Рис – примерно один стакан

Соль – столовая ложка

Лук зеленый (по желанию)

Как готовить:

1. Дикую северную утку ощипать, вынуть все внутренности, кроме сердца, желудка и почек. Желудок обязательно надрезать и очистить от непереваренной пищи – там в основном трава и камушки.

2. Тушку промыть, разделить на части (кто-то лапки отрезает, кто-то нет, но я предпочитаю не видеть ноги в супе, чьи бы они ни были).

3. Пятилитровую кастрюлю с водой поставить на плиту и довести до кипения. Опустить в нее утку и варить, периодически снимая пенку. Это очень важный момент – упустите, и суп получится мутный.

4. Через десять минут добавить рис и варить до готовности.

5. В конце посолить и дать супу вариться еще минут пять.

Способ подачи:

6. Налить в глубокую миску бульон.

7. По желанию добавить нарезанный зеленый лук и кусочки белого хлеба.

8. Утку вынуть из кастрюли и выложить в отдельную тарелку.

9. Есть мясо руками, а суп – ложкой. Очень вкусно.

Говорят, что тот, кому попадет сердце, станет трудолюбивым.

И самое главное – не спешите. При разделке утки не всегда можно нащупать дробинки. Поэтому пережевывайте аккуратно, чтобы не сломать зубы.

Охота на уток

О сложностях жизни якутских мужчин

В детстве я не задумывалась о том, откуда берется утка. Точно знала, что не из магазина. Два раза в год – весной и осенью – открывается сезон, и начинается массовая миграция мужчин на места охоты. Их на это время в городах и селах становится заметно меньше, чем женщин.

С сезонами охоты у якутов связано огромное количество мемов и шуток, которые, если выражаться научно, и составляют основу фоновых знаний.

Немного о том, что такое фоновые знания: в принципе интуитивно понятно, что это та информация, которая присутствует у носителя языка фоном, но давайте на примере. Представьте, что вы в совершенстве овладели якутским языком, и вас заслали в разведку в какой-нибудь улус. Вам нужно внедриться в местное сообщество и стать своим как можно скорее. Уж не знаю зачем – просто представьте.

Вы всем представляетесь якутом, говорите на чистом якутском, рассказываете, что родом из какого-то другого города республики. Так надо, чтобы втереться в доверие: чужаку всегда внедриться сложнее. Вы сидите, общаетесь в неформальной обстановке, и тут все вспоминают некоего Васю. Один из собеседников рассказывает, что Вася поругался с женой из-за сапог. Все посмеиваются над бедолагой. Кто-то говорит, что так ему и надо – уже давно не на тех уток охотится. Кто-то удивляется, что он вообще попался. А вы сидите и глупо улыбаетесь. И дело не в знании языка или обычаях – как вы поняли, все дело в фоновых знаниях.

Как раз тогда, когда вы сидели в разведкорпусе и готовились к внедрению, соцсети облетело видео. На нем девушка в одном из ночных клубов показала троих мужчин, одетых, как на охоту, и сказала: «Вот смотрите, женушки, на какую охоту ваши мужья ездят». Видео собрало огромное количество комментариев, даже поползли слухи, что одного из них вычислили из-за желтой подошвы на резиновых сапогах.

Мужчин сняли со спины и по грудь, лиц не видно, но это-то и стало главной интригой. Каюсь, и я пересмотрела запись несколько раз, хорошенько приближая. Город наш небольшой, слухи-сплетни расползаются быстро, вот и видео с горе-охотниками молниеносно стало местным мемом. Не только потому что смешно, а потому что актуально.

Если совсем серьезно, то и без этого видео полно историй о том, как мужчины пару раз в год уходили в загул, а утку покупали на местном рынке. Сами же это время проводили либо с друзьями, либо того хуже – заводили интрижку на стороне. Это и есть фоновые знания.

Кроме шуток, связанных с изменами и пьянством, есть и другие, не такие триггерные. Например, о том, что якут не может спокойно гулять в парках и зоопарках с водоемами, где водятся утки – обязательно пожалеет, что ружья с собой нет. Но на самом деле это не совсем верно: у якутских мужчин в крови страсть к утиной охоте именно из-за азарта. Того самого, когда нужно соорудить себе схрон на берегу озера и на рассвете замереть с ружьем, боясь даже дышать громко, не говоря уже о том, чтобы чихнуть или в туалет сходить.

Иногда вот так лежат они часами, и все впустую. Встанут, когда совсем невмоготу, чтобы отойти в кусты – а утки тут как тут. Могут и несколько дней так на рассвете ждать, когда птицы выберут их озеро, и не дожидаться. Приходится домой с пустыми руками возвращаться.

А иногда божество охоты Байанай бывает особенно щедрым – тогда мужчины с гордостью вручают женской половине семьи мешок дичи. Социальные сети каждую осень и весну пестрят фотографиями, на которых охотники выкладывают уток рядами и хвастаются добычей. Ну и у кого больше, тот круче. Я про уток.

Сборы на утку – отдельная история. Охотничий магазин – прибыльный бизнес. У мужчин тоже бывает мода: один год одна расцветка камуфляжного костюма, другой год – новая. При чем стоит все это дело весьма недешево. Попадают охотники, которые приедутся дорого-богато, ружье новое, а стрелять не умеют. И в одной компании с такими окажется мужчина в костюме, которому уже несколько лет, со старенькой двустволкой, а утка будто сама ему в руки летит.

И кстати, среди охотников существует свой особый кодекс: всю добычу делят поровну, вне зависимости от того, кто сколько настрелял. Поэтому щеголей-неумех брать с собой не очень-то и хотят. Разве что если неумеха купит провизии побольше, палатку хорошую, патронами поделится и бензин оплатит. Вот тогда им могут простить их слабые навыки.

Есть и поверья, конечно, например: в лесу нельзя кричать. А еще нельзя давать женщинам трогать охотничьи снасти и брать их с собой – они отпугивают охотничью удачу. Хотя мы подозреваем, что дело не в удаче, а в том, что мужчины хотят просто отдохнуть от нас. А вообще мы и сами не жаждем ехать на охоту с мужьями: мерзнуть, не спать ночами, не мыться нормально, лежать на земле молча часами. Брр, спасибо! Уж лучше посидим дома в тепле и подождем наших добытчиков.

Удачу на охоте дарует Баай Байанай – персонаж из якутской мифологии. Но для того, чтобы эту удачу заслужить, необходимо следовать определенным законам. Главное – помнить: лес живой, и нельзя брать больше, чем тебе нужно, чтобы он мог восстановиться. Неправильно полагать, будто, задоблив духа водкой и оладьями, можно охотиться сколько душе угодно.

Ну и пара слов об утке. На самом деле под этим словом скрывается примерно пятнадцать видов, обитающих в Якутии. Они отличаются не только внешне – размерами, оперением, – но и вкусом. Крупные бывают посуше, а мелкие – понежнее. Много зависит от сезона. Весной утка обычно худее, потому что проделала огромный путь из теплых краев и изрядно потрудились. А осенняя – жирная, вдоволь отъевшаяся на просторных лугах и бескрайних озерах.

Ну и вы же любите интересные факты? Вот еще один: охотники не всегда знают русское название всех этих видов. Особенно те, у кого родной язык якутский. Зато они прекрасно в них всех разбираются и могут различить даже издали.

И напоследок урок якутского. У него, как и у английского (сравниваю, чтобы вам легче было понять, так как большинство изучало его в школе), значение слова зависит от долготы гласной. Например, в английском “beach” с долгим «и» – это пляж. Если эту гласную не протягивать, получится другое слово, которое в книге я лучше писать не буду.

На якутском «утка» будет «кус». А есть еще слово «куус» с долгим гласным «у», которое переводится как «обними». Так что если вдруг захотите блеснуть знаниями на рынке, покупая утку, не ошибитесь – иначе какой-нибудь торговец дичью бросится вас обнимать. Ну или ошибайтесь, в принципе, почему бы и нет.

И таких слов в якутском много. Мы справляемся с долготой на автомате, а вот изучающим язык бывает сложно.



Глава 3

Саппырыаха – рецепт, который не найти в интернете



Все прелести зимней рыбалки

Кому бы я ни говорила про это блюдо здесь, в Якутске, никто о нем не слышал. Да и в поисковике вы этого слова не найдете. Начну издалека.

Мне лет девять-десять. Надеваю валенки. Жмут. Снимаю и надеваю снова, поменяв местами. Снова неудобно. Прodelываю это несколько раз. И все равно остается ощущение, что они надеты наоборот. Ходить неудобно. Приходится смириться – меня уже торопят.

Выхожу на улицу, меня уже ждут дядя Андрей с Индусом. Дядюшка тогда жил с нами, а Индус – это наш пес. Он радостно переминается с лапы на лапу в предвкушении прогулки. К Индусу привязаны санки. Дядя помогает мне сесть, и мы отправляемся в путь.

Дорога кажется длинной. Впереди мелькает хвост Индуса, который виляет им в восторге от поездки по заснеженным улицам. По бокам проплывают дома, потом все резко уходит вниз, и вот мы на реке. От белизны на мгновение слепну. Подозреваю, что было морозно, но в детстве холода не чувствуешь, да и шарфик всегда до глаз.

Доезжаем примерно до середины реки. Я вылезаю из санок. Дядя проверяет прорубь. Ура, у нас улов! Дядюшка вытаскивает огромного налима. Мы оцениваем его на вид: брюхо огромное, а значит, и печень у него большая. Вкусно! Рыба лежит на льду и извивается всем телом. Дядюшка спрашивает: «Хочешь сама?» Я киваю.

Он передает мне палку, и я бью налима по голове. Слабовато. Рыба продолжает извиваться. Надо бить сильнее, чтобы она не мучалась. Бью еще раз. Снова не выходит. Скажу сразу: так у меня и не получилось. Дядюшка смеется, берет палку у меня из рук и одним сильным ударом оглушает налима.

На самом деле делать это надо не только из жалости. Если рыба будет извиваться, то и замерзнет в такой позе – криво. А налим должен быть прямым, как бревнышко, чтобы сложить рыбины друг на друга, как полешки в поленнице, и спокойно везти домой. Кривых и в мешок убирать неудобно.

Так мы обходим несколько прорубей. У нас хороший улов. Нагружаем санки. Обратно я иду пешком, потому что они заполнены рыбой.

Индус бежит уже не так бойко – рыба-то потяжелее, чем я. Дядюшка шагает рядом. Я стараюсь поспевать за ними. Валенки чертовски неудобные. Мало того что есть ощущение, будто я перепутала левый с правым и надела их наоборот, так еще и подошва не плоская. Чувствую себя космонавтом на Луне. Унты у меня, кстати, всегда были. Но если в них ходить по глубокому снегу, они быстро потеряют форму. Поэтому по рабочим делам я носила валенки. Но чтобы они стали удобными, их надо разносить. Тогда на мне были новые.

Приходим домой. Затаскиваем санки во двор, а мешок с рыбой – в сени, где нас радостными возгласами встречают бабушка, мама и тетя. Дядя улыбается. Все очень довольны. Пока мы раздеваемся, бабушка с тетей готовят часть улова к разделке.

Я быстро скидываю мутоновую шубу, шапку, ватные штаны и подбегаю к печке, где происходит все действие. И тут начинается интересная часть. Самое главное – это печень. Первый налим пошел – я на глазок прикидываю ее размер. Бабушка берет нож и разрезает брюхо. Медленно показываются внутренности! Ура! Отгадала – печень большая!

Бабушка вытаскивает ее и передает маме с тетей. Все радостно переговариваются. А у следующего брюхо большое, но печень совсем маленькая. Залезть в интернет тогда было нельзя, поэтому многие вопросы так и оставались загадкой. Поизучав их сейчас, я понимаю: все зависит от пола, времени года, возраста и размера, а также индивидуальных особенностей налима. Какая-то рыба добывает больше пищи, какая-то – меньше. Все как у людей. В общем, прикинуть можно только приблизительно. Бывают и небольшие налимы с крупной печенью, и наоборот.

Дальше – разделка. Там уже ничего интересного, все стандартно. Часть печени замораживают – ее мы будем есть с хлебом и солью. Очень сытное блюдо. И крайне полезное.

Сейчас можно купить консервированную печень. Стоимость на маркетплейсах примерно 500–700 рублей за банку в 170 г. Никогда не пробовала и почему-то не хочется.

В детстве налима считался не деликатесом, а повседневной едой. Правда, сезонной, так как круглый год его не ловят, но и не дефицитной. И только с приходом интернета и соцсетей я поняла, как полезно мы питались в моем северном детстве. Мясо налима содержит и аминокислоты, и витамины, а белок, содержащийся в нем, усваивается аж на 98 %! Для примера – белок, содержащийся в говядине, усваивается процентов на 80, а в растительной пище – и того меньше. И это к сведению тех, кто следит за весом, при низкой калорийности. Поэтому блюда из налима считаются очень полезными маленьким детям и беременным женщинам. А вот печень всегда была лакомством. Много ее есть нельзя, но в принципе и не получится даже при желании – уж очень она жирная, наедаешься небольшим количеством.

Вон оно как.

У налима, как и у карася, есть желчь. У мерзлой рыбы ее достать очень легко. Поэтому и проблем с ней никогда не бывало. Мяса у налима много, костей мало – красота!

И еще одна деталь: у нас в Среднеколымске его называют сыангаан, а у мужа в Таттинском районе – сыалыһар. Но это одна и та же рыба. Связано это с тем, что колымчане заимствовали слово «сенаан» у эвенков.

Переходим к рецептам. Их два.

Рецепт замороженной печени

С ней все просто, даже и рецептом не назовешь. Лучше дам несколько советов:

1. Есть печень нужно сразу после того, как ее вынули из морозильника и нарезали, потому что она очень быстро тает.
2. Вкуснее всего она просто с хлебом и солью.
3. Съесть захочется сразу много, потому что очень вкусно, но не советую переедать: печень жирная, и если увлечься, потом может стать плохо. Особенно если вы не перевариваете жирную пищу или есть проблемы с желчным.

На этом все. Обычно в якутских семьях холодные нарезки – строганина, а мерзлую печень налима и жеребенка едят в начале трапезы, перед основными блюдами.

Рецепт саппырыаха

А теперь одно из моих самых любимых блюд – жаркое из налима.

Для него нам понадобятся:

Налим – 1 шт.

Лук репчатый – 1 шт.

Соль – по вкусу

Растительное масло

Как приготовить:

1. Для начала разделайте налима – в разделанном виде я еще не видела, чтобы их продавали, поэтому придется потрудиться. Шкурку с рыбы снимите, но оставьте в одном месте – на брюшке. Голова нам не понадобится. Для похлебки отложите мясо налима и печень. Некоторые также добавляют очищенную и хорошо промытую толстую кишку, но можно обойтись и без нее.

2. Нарежьте мясо на мелкие куски, в процессе варки они должны сильно развариться.

3. Разогрейте растительное масло на дне кастрюли с толстым дном, добавьте репчатый лук и слегка обжарьте – до черноты доводить не надо.

4. Затем выложите кусочки печени и снова немного подрумяньте.

5. Через несколько минут добавьте нарезанное брюшко налима с кожицей. Последней – всю остальную очищенную рыбу. Вам может показаться, что нужна вода, но не торопитесь: налим дает много сока, и скоро ваша саппырыаха будет похожа больше на похлебку. Но если через какое-то время вы увидите, что жидкости не хватает и блюдо может подгореть – добавьте немного воды.

6. Убавьте огонь и готовьте, время от времени перемешивая деревянной лопаткой.

7. Тушите, закрыв крышкой, на слабом огне примерно полчаса. Жидкость постепенно должна выкипать, а куски развариваться.

8. Когда содержимое кастрюли станет похожим больше на жаркое, чем на похлебку, посолите, потушите еще минут пять и выключите плиту.

9. Дайте саппырыахе постоять с закрытой крышкой еще минут десять.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.