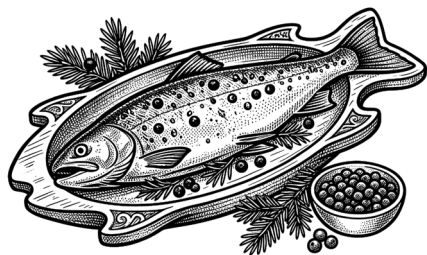


НАТАЛИЯ АРЧАХОВА

ХАЛЯ-МАЛЯ

РЕЦЕПТЫ СЕВЕРНОГО
ДЕТСТВА



хлеб*соль®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва



≡ ОГЛАВЛЕНИЕ ≡

ВВЕДЕНИЕ 4

ГЛАВА 1. ХУДШЕЕ БЛЮДО В МИРЕ

О национальном спорте и детской зависимости 9

Салат «Индиگیرка» 20

ГЛАВА 2. СКОЛЬКО СЕРДЕЧЕК У ОДНОЙ УТКИ?

Что есть, чтобы стать трудолюбивым 21

Рецепт супа из дикой утки 27

Охота на уток 29

ГЛАВА 3. САППЫРЯХА – РЕЦЕПТ, КОТОРЫЙ НЕ НАЙТИ В ИНТЕРНЕТЕ

Все прелести зимней рыбалки 37

Рецепт замороженной печени 44

Рецепт Саппыряха 45



ГЛАВА 4. ЧЕБАК, КОРЧАГА И ЖЖЕНЫЙ ПУЗЫРЬ

Это тонкое искусство плетения корчаги 49

Рецепт сушеного чебака. Идеально с пивом.

(но мы ели без) 53

ГЛАВА 5. КУРЫ И ТЕЛОГРЕЙКА

О жизни в бабьем царстве 56

Рецепт котлет из щуки с зеленым луком 65

Рецепт пирожков с рыбой — щука и налим 69

ГЛАВА 6. ХАЛЯ-МАЛЯ, ИЛИ «Я НЕНАВИЖУ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ»

Масло масляное и журнал «Бурда Модерн» 71

Рецепт халя-маля, или Песочный пирог с вареньем .. 83

Рецепт колобочков из сгущенки 85

ГЛАВА 7. ТЫ РЫБУ ЛЮБИШЬ

- Глава о навязчивом мотиве. 87
Рецепт фаршированного чира 93



ГЛАВА 8. СУШЕННЫЕ ОВОЩИ

- О, ладошки сушеной картошки! 95
Рецепт фаршированной картошки 98



ГЛАВА 9. ОХОТА ЗА ВАРЕНЬЕМ

- О домашних вареньях, детских воспоминаниях
и семейных рецептах 100
Рецепт витаминного варенья из шиповника 116
Рецепт лимонного варенья для иммунитета 119

ГЛАВА 10. ЛЭППИЭСКЭ, КИЛИЭП, АЛААДЫ

- О трудностях перевода 129
Рецепт алгыстаах алаады
(олады с благословением) 138



ГЛАВА 11. «СЫР ВЫБРОСИЛИ!»

- Глава про не дюжее мужество, или
Почему раньше мороженое было вкуснее,
трава зеленее, а воздух чище 140

ГЛАВА 12. ХОЧУ «СНИКЕРС» КАЖДЫЙ ДЕНЬ, ИЛИ НЕ ВРЕМЯ ТРАТИТЬ, ВРЕМЯ ПОКУПАТЬ

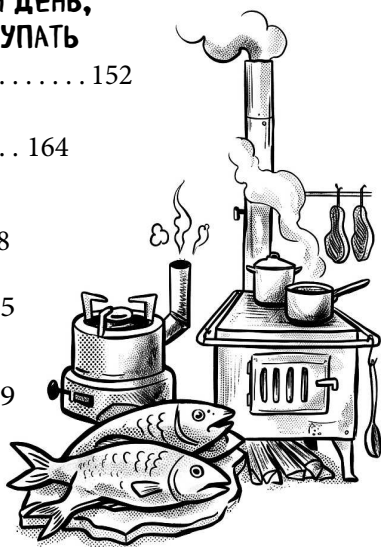
- Почему Дуня была не права 152
Рецепт торта «Сникерс» от Гаянэ
из 90-х 164

ГЛАВА ПОСЛЕДНЯЯ БЕЗ РЕЦЕПТОВ

- Зачем все это было?..... 168

ПОСПЕСЛОВИЕ 175

БЛАГОДАРНОСТИ 179



≡ 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 безынтернетном, 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.

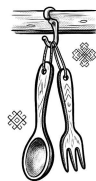
Дома в городишке тогда стояли почти сплошь неблагоустроенные — в квартирах жили только приезжие специалисты, да и не у всех была ванная. В основном люди жили в своих домах. Вот и у нас был деревянный, беленный известкой, с печкой и ВВС. Кто знает, сразу поймет: речь о ведерно-выносной системе, а не о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



ственную 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 занносишь — 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 «Рабьяня 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 при-

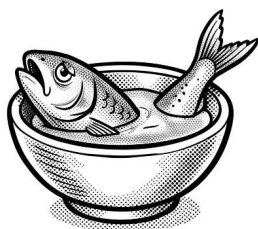


существовали свежие рыба, мясо, птица, молочные продукты и хлеб из печи.

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 — «Индигирка» — 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,



бычи 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!»

«Индибирка», 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 Индигирка — 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: начинающая дорогушими осетром и нельмой, заканчивая сибирской плотвой. А вот для «Индигирки» 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 «Индигирки» 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 строгают 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 «Индигирку». Строганину пакуют в пластиковую емкость для торта, в ту ее часть, которая обычно служит крышкой, укладывая рыбу особым образом. А «Индигирку» продают 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 строгали.

Чтобы получилась правильная стружка, нужно уметь определять степень оттайки рыбы. Слишком мерзлая, только что с мороза, не строгаются, 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 опытны и как владеете этим искусством, зависит вкус. И если вдруг, приехав в Якутию, вы попробуете плохую строганину, знайте: кто-то просто