

В культуре любого народа традиционная кухня — важная часть. Имеют значение и продукты, и способы их обработки, и то, как люди именуют пищу, и время, когда, как и с кем делят трапезу. Через еду можно многое понять — о другом народе, о его способе отношений с миром и о себе. Тогда, когда наше сознание и стол не замусорены ложными стереотипами и квазикультурными проявлениями. Гостям у нас в Югре принято предлагать «местные» деликатесы — слабосолёного и копчёного муксуна, стерлядь,



Виктор Журавлёв,
журналист,
Ханты-Мансийск

Шомох, солomat и подовуха

Как известно, мало только добыть рыбу, зверя или птицу, надо ещё и суметь всё это приготовить. К тому же не в комфортных условиях, когда в распоряжении хозяйки — газовая или электрическая плита, микроволновая печь, духовой шкаф, самые разные кастрюли и сковородки, а на костре или в хлебной печи.

Тут уж без знаний о традиции и без навыка, который теперь и в городских условиях не у кого перенять, не обойтись. В этой связи вспомнился один случай. Как-то один из моих друзей-охотников попросил жену приготовить что-нибудь из лебедя. Та долго мучилась, ощипывая его. Сваренное наконец мясо оказалось несъедобным — оно пахло болотом. И вот, как-то попав на одно из стойбищ в Сургутском районе, я увидел, что на жердях короля сушились чьи-то

В статье использованы фото:
Натальи Семененко,
Юрия Евлахова,
Сергея Шапаренко.

сосьвинскую селёдку, морсы из клюквы и брусники. На самом деле всё это имеет весьма условное отношение к традиционной кухне современных угров – ханты и манси. Правда только в том, что в рационе коренных жителей именно блюда из местной рыбы, оленьего мяса, дичи и дикороссов присутствуют чаще, чем у жителей других национальностей. Традиционная хантыйская и мансийская кухня предполагает свою технологию. Рыбу они едят не столько жареную, сколько сырую и варёную. То же самое относится и к мясу. А основные принципы – не полощи выпотрошенную рыбу как бельё, не держи мясо в воде – соблюдаются неукоснительно. Это в полной мере ощутили на себе участники семинара, который организовали и провели в июне 2011 г. для всех желающих работники Этнографического музея под открытым небом «Торум Маа»* Ханты-Мансийска.

* «Торум Маа» (в переводе с хантыйского языка – «Земля Торума») – первый в Ханты-Мансийском автономном округе этнографический музей под открытым небом.

Сотрудник Этнографического музея «Торум Маа» Зоя Никифорова Лозямова – носитель традиционной хантыйской культуры. У неё всё получается одинаково хорошо – и национальную одежду сшить, и украшения из бисера сплести, и хлеб в хантыйской печи испечь всем на зависть, и рыбу виртуозно разделать.



Шомох, солومات и подовуха



Мария Сергеевна Мерова – носитель мансийской культуры. Несмотря на свой возраст охотно принимает участие в традиционных праздниках обских угров, в семинарах по различным видам ремёсел. На этот раз она показала, как правильно разделать дикую утку и глухаря.

«Хантыйская кухня начинается тогда, когда что-то добыли, – утверждает Зоя Лозямова. – Из этого глухаря знатный солومات получится!»



шкурки. Выяснилось, лебяжьи. Хозяева собирались использовать их для утепления зимней одежды. Мне же предложили отведать горячий лебяжий жир, просто макая в него хлеб, и птичье мясо. К моему удивлению, оказалось вкусно! Расспросил хозяйку. Выходит, что как минимум жене моего друга не стоило было ощипывать птицу, а удалить перья вместе с кожей.

Вот и решили на свой семинар-практикум по традиционной кухне обских угров сотрудники музея пригласить людей, всё ещё живущих в традиции: чтобы не просто рассказали, а показали и приготовили блюда из рыбы, диких уток и глухаря.

Помимо сотрудника музея «Торум Маа» Зои Лозямовой в числе таких знатоков традиционной кухни оказались жительницы Ханты-Мансийска Любовь Кондина, Людмила Зубакина, Вера Паньшина и Мария Мерова. Три дня они знакомили участников семинара с технологиями разделки и вяления рыбы, приготовления рыбных и мясных блюд, выпечки хлеба, пирогов, кровяных оладий. Естественно готовилось всё в походных условиях: рыбу запекали на палочках на костре или варили в котлах, рыбные чипсы (такое название придумали сами участники семинара), хлеб и пироги с муксуном пекли в двух хантыйских печах.

Никогда не думал, что столько способов разделки рыбы. Причём технология менялась не только от вида рыбы, она ещё зависела и от того, какое блюдо будет готовиться. К примеру, если из рыбы готовят подовуху (запекают на костре на палочке), один способ, а если её будут вялить и готовить шомох — совсем другой, для строганины — третий вариант.

К тому же не всякую рыбу чистят. К примеру, окуня, ерша, щуку и налима — нет, а вот муксуна — да. Причём, если чистят, то, как говорят, «против шерсти».

Конечно, подовуху приходилось пробовать и раньше во время командировок по местам проживания коренных жителей. Но тогда, как правило, на способы приготовления пищи мало обращалось внимания — хозяева к приезду гостей готовились заранее.

А между прочим весьма неприхотливый и быстрый способ приготовления свежешпойманной рыбы, который могут легко использовать практически все любители рыбалки и посиделок у костра, особенно если компания небольшая, условия походные, времени на еду не так много, а есть хочется.

Рыбу (обычно небольших размеров) потрошат, распластывают и в таком виде нанизывают по хребту на струганные палочки — берёзовые, ивовые или рябиновые (они заменяют привычные многим шампуры), и под углом втыкают вблизи открытого огня — мясом к огню. Благодаря тому, что рыба свежая (кстати, а в хантыйской кухне всегда готовят только свежешпойманное), а не мороженная, она быстро и легко пропекается. Не шашлык, конечно, но не менее вкусно. Если надо, присаливают: соль — на любителя. Хотя ханты всегда избегали соль. Она, по мнению коренных жителей, связывает суставы и отягощает кости.

Другой вариант — рыбу не чистить. Также насадить на палочку и держать на костре. О готовности рыбы можно будет судить, удалив запечённую корочку ножом. Если она чистится легко, рыба готова. С палочки рыбу не снимают. Чтобы не обжечься, её втыкают в землю вертикально. Пропечённая рыба с прута не соскочит!

А вот если вдруг у вас оказался налим, то непременно сделайте колбаски из налима печени. С технологией их приготовления участников семинара познакомил носитель традиционной культуры северных ханты Любовь Кондина.

Печенью, порезанной небольшими полосками, начинался кишочек (его предварительно выворачивали и промывали). Затем деликатесную колбаску варили вместе с рыбой в одном котле. Отвар использовали либо для приготовления ухи, либо для солomата.

Шомох. Для этого повседневного блюда рыбу хотя бы сутки надо провялить. Удаляют только внутренности, голову не отрезают. Рыба выворачивается, нанизывается на жердь и связкой подвешивается под навесом. На следующий день провяленную рыбу разрезают на кусочки и жарят на рыбьем жире или масле. Многие слышали о том, что ханты едят строганину — сырое мороженное мясо оленя, нарезанное тонкими полосками или пластинками стружки. Но коренные жители едят и мороженную рыбу. Её они называют патанка. И для приготовления патанки используют только благородные виды рыб, чаще всего муксуна.

Основной секрет кровяных оладий в том, что при их приготовлении не используются куриные яйца. На стойбищах ни у хантов, ни у манси кур никогда не было. Куриный белок и желток заменяла оленья кровь — её добавляли в тесто для скрепления. Очень вкусные оладушки, скажу я вам!!!

Шомох, соломат и подовуха

Когда у носительницы традиционной мансийской культуры Марии Меровой спросили, что самое вкусное у глухаря, она сразу же предложила отведать желудок. Но мне и мясо понравилось, хотя на ощипывание глухаря ушло не так уж и мало времени, да варился глухарь на костре долго.

Птичий пух редко когда выбрасывался. Им набивали подушки. Глухариный хвост использовали для украшения жилища или как веер, лапки — для изготовления игрушек, крылья — как веник, а высушенный зоб набивали камешками и давали играть ребёнку как погремушку.

Кстати, на бульоне из глухаря ещё сварили соломат — в кипящую жидкость добавили муку и манку. Это только на воде и молоке из манной крупы получается манная каша. Если же вы добавите манку и муку грубого помола в рыбный или любой мясной бульон, то получится национальное блюдо соломат. Вот только сваренный в домашних условиях, он не будет пахнуть костром и лесом. Соломат — это вариант хантыйской похлёбки, первого блюда. Едят его ложками, а в глуши — по старинке, утиными клювами. Я начал свой рассказ с рыбы — ключевого для хантыйской кухни продукта. А программа семинара, организаторы которого всё-таки представители русской культуры, начиналась хлебным днём.

А какой хлеб без печи?

Надо оговориться, что если в русской культуре отношения хозяйки с печью выстраивались как с сакральным предметом, то у ханты и манси священным считается огонь, костёр. И это понятно — народ всё-таки изначально лесной. И тем не менее печка у ханты особенная. Она не в доме, а на улице. Как предполагают некоторые историки, однажды идею такой печи, сводчатой, где хлеб пекут на поду, ханты почерпнули у русских. Как и многое другое. И будучи вдалеке от благ цивилизации, уже который век сохраняют эти культурные феномены в законсервированном виде у себя в быту. Конечно, даже если эта гипотеза и верна, то взяв основу подовой русской печи, ханты её переосмыслили под свой образ жизни. С учётом постоянных переездов хантыйские печи нередко сооружались на нартах. И лишь на стационарных стойбищах печь устанавливали под навесом. А чтобы её не затапливало (стойбища и юрты находились, как правило, на берегах рек и озёр), печи делали на деревянных сваях или устанавливали на деревянных срубках.



Перед тем, как муксун станет начинкой для пирога, его надо очистить от чешуи, отделить голову (пригодится для ухи), плавники, хвост, вынуть внутренности.



Затем готовую тушку муксуна разрезают на прямоугольные кусочки и удаляют косточки.



Тесто на пирог Зоя Лозьямова никогда не раскатывает, а просто заливает в форму. Укладывает кусочки муксуна, присыпая рыбу луком. Потом так же сверху заливает тесто и ставит пирог в хорошо прогретую хантыйскую печь. Примерно через час пирог готов.

В основе любой хантыйской печи — каркас из прутьев деревьев, обмазанный глиной с травой. Глина хорошо держит температуру, благодаря чему можно выпекать в ней не только хлеб, но и пироги, и ватрушки с ягодой. Ну, нет магазинов в лесу! Так что не сбегаешь за буханкой хлеба, да и у соседей не одолжишь — к ним добираться на лодке или на снегоходе не один час.

Чтобы испечь в такой печи хлеб, её необходимо хорошенько протопить. Дрова должны прогореть до основания. Потом горячую золу выметают веником из хвойных лап, намоченных в воде. Затем ставят формы с тестом, плотно закрывают щитом и подпирают палкой или деревянной лопатой. А чтобы тепло быстро не уходило из печи, щели заделывают мокрым болотным мхом.

Зимой, перед охотой хлебов пекут сразу много — на несколько недель. Чтобы не зачерствел, морозят впрок. Ставить квашню и затевать печь ежедневно в горячую пору лесной работы у этого народа нет времени — ритм жизни здесь подчинён главному промыслу. Как и в каждой культуре.

В культуре обских угров ключом можно назвать разумный рационализм. Не брать у природы больше, чем нужно, не брать без спроса, возвращать природе то, что взяла, выплачивая свой долг, — главные экологические заповеди ханты.

Кстати, каждая современная хозяйка знает, сколько много отходов бывает у неё на кухне. Мусорные баки в городах, набитые до краёв, — тоже привычная картина современного пейзажа. А у коренных жителей отходов практически не было!

От рыбы только кости да плавники, от птицы — перья, от оленей — рога. Практически всему находилось применение в хозяйстве, да и сам уклад жизни предполагал полное самообеспечение. Увы, современная цивилизация успела многое изменить и разрушить. Островков рационального природопользования всё меньше и меньше. Правы, по большому счёту, те, кто пытается сохранить то, что ещё осталось, предпринимает много усилий, чтобы возродить забытое и передать знания новому поколению. И не важно что это — традиционные ремёсла или блюда национальной кухни¹.

¹ Процесс приготовления блюд на практическом семинаре в музее «Торум Маа» был заснят на видео и фото. После обработки материалов будет выпущена телепрограмма о традиционной кухне обских угров и книга, не столько с рецептами, сколько с показом технологии приготовления.