

# ВОСТОЧНАЯ СИБИРЬ



**Полакомиться не удалось**  
Под Красноярском поймали браконьеров, убивших лося

В БОГОТОЛЬСКОМ районе полицейские задержали трех браконьеров. Во время профилактического рейда с представителями Госохраннадзора стражи правопорядка заметили след снегохода, за которым тянули что-то тяжелое. След привел в село Медяково, где в одном из дворов разделяли тушу лося. Браконьеры утверждали, что покупали лицензию, но эта информация не подтвердилась. Теперь им грозит до двух лет лишения свободы.

## Из меню — в Красную книгу

Старинная сибирская кухня уходит в прошлое, уступая массовому вкусу

### ТРАДИЦИИ

✎ Геннадий Васильев, Красноярск

Паста из тугуна, томленая губа сохатого, рагу из дикого зайца, медвежья лапа под брусничным соусом... Что из этих блюд реально приготовить, а что — осталось только в воспоминаниях?

Кстати, все это — не изыски, такие кушанья готовили сибирские рыболовы и охотники, иногда прямо на привале. А еще их подавали в элитных столичных ресторанах.

До сих пор они встречаются в некоторых меню. Правда, медвежья лапа оказывается свиной, а вместо зайца в ход идет обычный домашний кролик. Кто отличит, кроме охотников и гастрономов?

### Ушли из тайги и кухни

Несколько лет мечтал приготовить один из главных сибирских охотничьих деликатесов — губу сохатого. Верхняя губа лося сильно вытянута и чрезвычайно мясиста, заслуживает отдельного приготовления. Хотя возиться сней, как говоруят, приходится долго: сначала опалить, затем тщательно оскоблить, потом много часов томить на медленном огне, — наконец, некоторые после томления уже порезанную на кусочки губу обжаривают. Зато на выходе получается настоящий деликатес, не сравнимый ни с чем.

Описывать рецепт более подробно бессмысленно: исходного продукта все равно не достать. Мечты мои развеялись после разговора с известным писателем и, по совместительству, профессиональным охотником-промысловиком Михаилом Тарковским.

— Губа сохатого? — даже по телефону слышно было, как он неприязненно хмурится. — Ну, это только у браконьеров. С ними я не дружу.

И мне, признаться, искать дружбы с браконьерами тоже не хотелось. Тем дело и кончилось.

Не удастся приготовить и царствующего в сибирских реках тайменя — ни в горшочке, ни в виде уха, ни под майонезом. Кстати: майонез в русской кухне имеет два значения — то, к которому мы привыкли, то есть холодный соус на основе яичных желтков и прочих составляющих, и совершенно иное: холодная закуска из отварной рыбы или птицы, залитая загущенным бульоном, в котором они же варились, с пряными травами и овощами. Таймень под майонезом в ресторанном исполнении был блюдом горячим, его подавали с маринованными овощами, к нему же добавкой шел майонез как соус. Но, повторю, ни в ресторанном меню, ни на домашней кухне тайменя сегодня не увидишь: он запрещен к



вылову. Хотя отдельные рыботорговцы этот запрет обходят, используя лазейки в законе... Но мы — те, кто заботится о сохранности сибирской фауны, — относимся к такому рода обходным маневрам крайне критически.

Некоторые традиционные для старинной сибирской кухни блюда приготовить сегодня невозможно не только потому, что звери и рыбы стадами и косяками вышли-выплыли из тайги и направились напрямиком в Красную книгу. Попробуйте заказать в ресторане блюдо под названием «медвежья лапа». А когда принесут, поинтересуйтесь у официанта — в какой части планеты был застрелен мишка. Он недоуменно даст встречный вопрос: «А при чем здесь медведь?» Выяснится, что вам приготовили банальную свинину, поданную стилизованно, в виде медвежьей лапы. Даже когти есть. На самом деле лапы мишки и правда готовили, и совсем не в ресторанах, а на домашней кухне сибирских охотников. Рецептов множество. В одном случае ее сначала долго варили прямо в шкуре и с когтями, затем «раздевали» и еще очень долго тушили с большим количеством пряностей, чтобы убить специфический запах. В другом — предварительно разделяли, но тоже долго вымачивали в маринаде, варили или томили. Однако ни лапу, ни другие части медведя большинству не попробовать. Не только потому, что отстрел этих животных жестко регламентирован, а из-за большого количества случаев заражения со смертельным исходом. Опасный хищник и на столе огрызается.

Пожалуй, самое доступное из таежной дичи — птица. Рябчики, глухари — не такие уж редкие гости городских прилавков. Знакомый кулинар Павел Капустин обожает готовить глухаря. Подача — целая церемония: он обряжает готовую уже птицу в ее же родные перья, гарнирует овощами и подает на огромном подносе. Даже традиционной котлете по-киевски он умудряется придать региональный акцент, вместо зеленого масла поместив внутрь ягоды облепихи и клюквы.

### Рыбный стол

Тугунок — рыбка, которая водится в низовьях Енисея, в районе Туру-

традиционное для Сибири блюдо — рыба в ящике — лучше готовят мужчины.

таргалетках или просто сделать кнапе с черным хлебом.

До революции в столичных ресторанах сибирский тугунок (иное название — манерка) ценился выше черной икры. В настоящее время цена черной икры улетела высоко за облака, но и тугунок — рыба недорогая. Хотя доступная: в сибирских магазинах найти ее не то чтобы легко, но можно.

Доступен и такой уроженец сибирских рек, как хариус. Его и в свежем, и тем более в соленом виде можно увидеть практически в любое вре-

**Соусы к мясу из лесных ягод — это, как говорил герой одной пьесы, «что-то отдельное»**

ханска. Это самый малый представитель семейства сиговых. Длинной чуть больше кильки, но значительно шире и жирнее. Самый выгодный способ приготовления — малосол, самый презентабельный способ подачи — в виде пасты, или дипа, или, по-простому, намазки.

Можно, конечно, просто взять за хвост, отщипнуть голову — и, замурившись от удвольствия, губами снять с хребта. Вкусно, но не эстетично. Просто так, дома, в кругу семьи куда ни шло, а вот придут гости, да еще усядутся не за простой стол, а за праздничный — тут уж хочется, чтобы красиво.

Делается очень просто. С малосольного тугунка аккуратно, пальцами, снимается филе, очищается четверть луковицы, добавляются каперсы, все вместе сначала пропускается через мясорубку с мелкой решеткой, затем вместе с размягченным сливочным маслом, белым молотым перцем и чайной ложкой куркумы (для цвета в основном) сбивается до однородности в блендере. Заморозить закуску в морозилке — и подать на праздничный стол в

мя года на рынке либо прилавке рыбного магазина. Если он свежего улова и недавнего посола, никаких добавок для подачи не требуется: филировал (то есть отделил мякоть от ко-

### ПОД КАКИМ СОУСОМ?

Сибирь богата не только рыбой и дичью. Разнообразный растительный мир тайги — мечта кулинара. Грибов не убавилось, и все, что съедобно, можно брать смело: никакой радиоактивной заразы они в себе не содержат. Ну а что с ними делать — любой домашний кулинар знает. Не так популярен папоротник-орляк, который нужно собирать в его нежном возрасте, примерно в середине мая. Как и грибы, он готов на все: его жарят, солят, маринуют, замораживают на зиму. В жареном виде он вкусом напоминает благородные грибы. Я делаю с папоротником зразы. Несложно: взять любой мясной фарш, добавить привычные специи, размять фарш в лепешку, в центр уложить ложку предварительно обжаренного на сливочном масле с луком папоротника, залепить — и жарить котлету или запекать ее в духовке. Изумительно вкусными получаются и колдуны с папоротником — обычный картофельный драник, только с начинкой из обжаренного с луком орляка.

Особая статья — лесные ягоды. Варенья, муссы, желе, морсы — общее место, а вот соусы к мясу из лесных ягод — это, как говорил герой одной пьесы, «что-то отдельное». Готовятся они несложно, зато вносят в общий вкус блюда свой неповторимый колорит. К примеру, смешиваем клюкву и бруснику, добавляем немного соли и сахара или меда, заливаем небольшим количеством воды и варим минут 15. Затем протираем ягоду через сито и готовый соус еще немного увариваем до той степени загустения, которая нас устраивает. И подаем к любым мясным блюдам или птице. Похожим способом можно приготовить соус из черной смородины или облепихи.

стей), нарезал поперек, уложил на блюдо, присыпал для красоты мелко порезанным укропчиком — наслаждайся. Но случается — недобросовестный продавец подсунет неопытному покупателю вместо малосольной рыбки пересоленную и лежалую. Что делать? Спасти положение можно, изготовив такой же дип — намазку. За счет разных специй вкус можно существенно отрегулировать под себя. И обойдется такая паста в разы дешевле, чем из тугунка.

Еще одно традиционное для Сибири и вполне доступное блюдо — рыба в ящике. Здесь вообще простор фантазии. Следуя традиции, готовить, конечно, правильнее всего северную рыбу: муксуна, чира, сига, омуля (не байкальского ни в коем случае — он совершенно иного вкуса, чем енисейский, да и размерами не вышел). Только не путайте рыбу в ящике по-сибирски с карельским традиционным блюдом калалатикко, что переводится так же. В Карелии — это рыба, тушенная с картошкой в чугунной посуде. В Сибири для приготовления нужна прямоугольная емкость из нержавеющей стали, снабженная не слишком высокой решеткой, которая устанавливается внутрь. Что-то вроде тех коптилен, которые с недавних пор продаются во многих магазинах, в отделах товаров для дачи. Под решетку укладываются веточки смородины, черемухи или чего душе угодно — это прямо влияет на вкус конечного продукта.

— Обычно на десять веточек смородины кладется одна-две веточки черемухи, — говорит известный сибирский гастроном и исследователь традиционной кухни Игорь Шенин. — А еще лучше использовать смородиновые почки и первые распутившиеся листочки. И если уж совсем подниматься в облака, то не садовой смородины, а дикой, таежной. Можно использовать и ягель, и веточки можжевельника, ольхи. Здесь фантазия безгранична — это, в конце концов, превратится в ваш фирменный секрет блюда.

На решетку укладываются куски рыбы, ящик плотно закрывается и ставится в духовку, если дома, или на открытый огонь — на природе. В тонкости вдаваться не буду, главное — блюдо получается очень насыщенного вкуса.

### ➔ ДЕРЕВЯННАЯ КАША

О каше из топора читали все. А многим ли доводилось испробовать деревянную кашу — березовую, сосновую или лиственничную? К числу сибирских блюд, готовившихся массово, ее отнести трудно — и дерева жалко, да и возникла эта еда, скорее всего, от нужды. Но ведь возникла, и ели. Под слоем коры молодой сосны есть тонкий слой древесины — мяккий, хрупкий, содержащий живицу. Называется он заболонь. Сняв его и порезав на полоски, уже можно приступать к трапезе: такая древесина вполне съедобна. А если добавить грубого помола муку из прожаренных зерен ячменя, залить кипятком, минут пять настоять, добавить масло и соль, получается сытная и полезная каша. Реже использовали заболонь лиственницы или березы.