

# ВОСТОЧНАЯ СИБИРЬ



**Маленький, но бесценный**  
В Сибири зацвел редчайший  
цветок

В ПРИРОДНОМ парке «Ергаки» на юге Красноярского края зацвел ирис тигровый. Это растение включено в Красную книгу России, в стране произрастает не более пяти тысяч экземпляров. Впервые ирис на территории «Ергаков» обнаружили в 2018 году. По словам сотрудников парка, это очень значимая находка, поэтому за растениями следят внимательно. Ведь небольшие изменения среды, случайное влияние человека — и вид может быть утерян.

## Таежные лакомства

Весна в наших краях — время не только подкормиться свежими витаминами, но и заготовить деликатесы впрок

### ГАСТРОНОМ

Василий Казарин, Красноярск

В нынешнем году в Сибири многие процессы в природе активизировались заметно раньше обычного. Даже журавли — и те полетели с востока на родимый запад почти на месяц раньше.

Прежде, чем обычно, березы стали сочиться соком. Но самое приятное — уже во второй половине апреля на рыночных прилавках появилась свежая черемша, а к началу мая она пустила стрелку. Вот-вот придет пора собирать папоротник. Главное здесь — не прозевать, не упустить время, иначе папоротник окрепнет, обретет ненужную жесткость.

Так что весна в наших краях — время не только подкормиться свежим витамином, но и заготовить его на грядущую зиму. В сложившихся условиях карантинных ограничений желанное становится труднодоступным. Но дачные участки и деревенские дома — выход для многих.

#### «Я в весеннем лесу...»

Примерно за неделю до наступления майских праздников звоню человеку по имени Александр, у которого вот уже несколько лет весной покупаю березовый сок. Он живет недалеко от краевого центра, почти в городской черте, при этом имеет возможность беспрепятственно добывать сок на своем участке.

— Что ты, какой сок! — почти слышно, как он машет руками в трубку. — Прозевал! Уже на прошлой неделе листья раскрылись — все, сок никакой, брать его нельзя.

Мой собеседник точно знает — когда нужно, защитившись предварительно от клещей, выходить в тайгу, бережно, с умом, сверлить стволы берез, ставить банки и

Стоит поверить японцам,  
которые называют  
папоротник-орляк  
«эликсиром долголетия»

пластиковые бутылки. Собиратели сока — это почти профессия. Есть несколько способов бережно — по отношению к дереву — заставить его поделиться сокровенным.

Сок никогда не собирают с отдельно стоящего дерева, всегда — только с деревьев в березняке. Выбирается береза диаметром никак не меньше 20–30 сантиметров, дальше — варианты. Можно сделать надрез в виде латинской буквы V, в уголок аккуратно вставить желоб или просто палочку, повесить на веревке или просто поставить внизу емкость — и ждать, пока она наполнится. Можно поступить иначе: сделать в дереве пропил на глубину не более 2 см или высверлить отверстие дрелью — его глубина не должна составлять больше 1 см. Как правило, рана продельвается в нижней части дерева, не выше метра от земли. На березе толщиной 20–30 сантиметров достаточно одного пореза, если дерево толще — можно сделать два с разных сторон. Когда сок собран, рану необходимо аккуратно залатать: замазать садовым варом, пластилином, воском, если нет ничего — просто забить мхом. Дерево не должно истекать соком.



Сезон черемши открыт — эти аппетитные пучки раскупают за пару часов.

Те, кто ежегодно занимается сбором березового сока не только для себя, но и на продажу, часто выбирают несколько деревьев, заготавливают помногу. Александр хранит сок в пятилитровых бутылках на льду. Часть замораживает. Жалуются:

— Воруют бутылки с соком. Я ж не могу весь день сидеть и ждать, пока все наполнится, оставляю, ухожу, возвращаюсь — половину украли!

Чем так хорош березовый сок, что его даже воруют? В свежем виде он заменяет целый арсенал снадобий против самых разных болезней — говорят, что размывает камни в почках, помогает печени справиться с нагрузками, способствует улучшению работы поджелудочной железы и так далее.

— Если у вас проблемы с поджелудочной железой, — говорит доктор Александр Мutowин, — лучший способ справиться с ними — лечебное голодание. Это признает и традиционная — народная — медицина, и официальная. И вот на это время — день-два — замечательный помощник — березовый сок. Подогреть, выпить стакан раз в час в течение дня — и ваша поджелудочная взбодрится. Заодно и чувство голода будет не таким острым.

Хранить сок даже в холодильнике долго нельзя — не больше пары дней. Но его можно замораживать. А из свежего или размороженного сока хорошо готовить домашний квас. Технология — проще не придумаешь: на трехлитровую банку — сахар по вкусу (две-три ложки), три горсти ржаных сухарей, никаких дрожжей — и в теплое место на три дня. Процедить — и наслаждаться вкусом. Летом — в самый раз.

#### Сибирский деликатес

Уже к середине апреля на уличных прилавках — там, где торговля разрешена, — появились пучки с толстыми бледно-зелеными стеблями и широкими листьями. «Откуда черемша?» — спрашиваю, хотя ответ мне известен: из Краснодарского края. Удерживаюсь от соблазна купить.

— То, что к нам привозят с Кубани, не совсем черемша, — поясняет знаток сибирской кухни, автор гастрономических книг

хронического авитаминоза, мы с женой каждой весной садились на электричку, доезжали до станции Водораздел — и в течение нескольких часов набивали черемшой огромный рюкзак. Победный лук любит низинки, где много влаги. Там черемша сочная и ядреная. Потом мы ее солили — и отправляли банки в Эвенкию, спасая тещу с тестем от цинги. А для себя просто мелко резали и замораживали. Зимой великое счастье — достать пакет черемши из морозилки и сварить супчик с головкружильным весенним ароматом.

#### Не орел, но похож

Из более 10 тысяч видов папоротников, известных в мире, в России растут около 100. Из них только два относятся к съедобным: орляк и страусник. Последний в наших местах представлен не очень или просто не пользуется популярностью, зато первый образует порой целые плантации. В Японии папоротник-орляк проходит по разряду национальных блюд. Невероятно популярен он и в Корее — Северной и Южной.

В Сибири и на Дальнем Востоке орляк — обычное сезонное растение, из которого можно приготовить многое. В наших местах его собирают обычно с середины мая, но нынешняя весна, как уже сказано, все поменяла. Те, у кого дачи или деревенские участки расположены в местах, богатых папоротником, уже в ближайшее время повезут в город светло-зеленые пучки с лихо, по-гусарски закрученными верхушками.

Названием своим папоротник-орляк обязан листьям, которые во «взрослом» виде и правда напоминают расправленное крыло орла — тем, кто это крыло видел в природе. Он удивительно живуч, вытоптаный, срезанный и даже выжженный папоротник способен восстановиться очень скоро там, где ни одна трава еще не успеет прийти в себя. Но с точки зрения гастрономической орляк-переросток не интересен. Собирать его нужно только тогда, когда стебли не превышают высотой 15–25 сантиметров, а верхушка скручена, не развернулась в «лапу». Нет ни одного жителя сибирской деревни, кто не знал бы и не собирал это растение. Для остальных поясним: в свежем виде его в пищу не пускают — ядовит. Как правило, орляк сначала вымачивают в воде, чтобы ушла горечь, затем слегка отваривают (не обязательно) — и жарят на масле, как грибы. По вкусу свежий орляк и напоминает грибы. Он хорош и как самостоятельное блюдо, и как гарнир или добавка к гарнирам. Один из самых, пожалуй, распространенных способов долгого хранения папоротника — засолка. В соленом виде он не портится, может использоваться круглый год. Что касается полезных свойств, стоит поверить японцам, которые называют орляк «эликсиром долголетия». Утверждают, что это растение способствует укреплению иммунитета и омоложению организма.

Игорь Шеин. — Это медвежий лук. В Сибири черемшой или колбой называют лук победный. Между ними есть отличия и внешние, и вкусовые.

И правда, краснодарская черемша не так сочна и пахуча, как сибирская, внешне отличается тем, что стебли не имеют темно-бордовой, почти фиолетовой пелеринки. Но появляется краснодарская раньше, а после зимы, когда особенно хочется свежих витаминов, — и она пользуется спросом. И все же стоит дождаться местной. Сначала появляются застенчивые пучки — стебли невысокие, листья небольшие. Но черемша быстро идет в рост, не успеешь заметить, как пустит стрелку, и тогда стебли становятся жестковатыми. Это не значит, что она не годится в пищу, но в таком виде ее лучше перерабатывать. Способов много.

Весной из черемши правильнее всего делать салаты. С вареными яйцами, огурцом, просто из одной только черемши, заправленной хорошим майонезом или маслом. Или, например, приготовить яичницу-болтушку с черемшой: на сковороду — масло, мелко порезанную черемшу, чуть поджарить, залить слегка взбитыми яйцами, посолить, довести до готовности — и на стол. Знаменитый московский бард Вадим Егоров, которого я однажды угостил этим блюдом, поклялся:

— Отныне в Сибири буду просить только яичницу с черемшой! Ничего вкуснее не ел в жизни.

Много лет назад, когда наши родственники жили в Эвенкии, в Туре, и страдали от

#### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СЮРПРИЗЫ

Замечательное и, похоже, наше семейное блюдо — пельмени с черемшой. Мы лепим их летом, отправляем в морозилку — и наслаждаемся вкусом зимой. Мелко нарезанная черемша добавляется в мясной фарш — и весь фокус.

Прекрасной добавкой к самым привычным блюдам может служить и папоротник-орляк. Рекомендуем его использовать как начинку в котлеты: мелко нарезать, сбланшировать (то есть поместить в кипяток на 3–4 минуты) или слегка отварить, поместить в центр будущей котлеты, залепить — и жарить. Примерно так же готовятся на нашей кухне draniki с начинкой из папоротника. Такие draniki обычно называют «колдунами». Вроде привычное блюдо — а с сюрпризом.