



Утром проснулся, посмотрел на солнечко — и получил шикарное настроение! Вот его и надо в течение дня передарить другим людям.

## тюменские известия

Суббота, 9 июня 2018 года, №93 (6926)

# В руках народа ханты

**Северные народы сотни лет назад сумели из скучного пищевого сырья создать здоровую кухню, которая помогала им выживать в суровых условиях и избегать многих заболеваний. Исследователи прошлого восторгались: пища однообразна, но северян не берут ни цинга, ни авитаминоз! Впрочем, в наше время эту еду уже не назовёшь одноликой. Те же исследователи да покорители севера и помогли разнообразить её. Если коренные жители северных земель видели для себя в пище чужаков пользу, они с удовольствием включали её в рацион, подстраивая под свои вкусы.**

Ирина Тарабаева, Павел Анущенко (фото)  
Тюмень

### На святом месте

Достоинство злаков они оценили сразу. И теперь уже невозможно представить хантыйские, мансийские, якутские праздники без традиционной каши-саламат, родной также для бурятов и башкир. Рецептов её приготовления множество. Кащу готовят из прожаренной муки (ржаной, ячневой или пшеничной), крупа (мелкой гречневой или ячневой), на воде или с добавлением молока и сметаны, сдабривают кедровыми орешками, заправляют сливочным маслом или животным жиром. Ханты варят саламат — с мясом птицы.

Журналистов «ПИ» пригласили освоить процесс сотворения каши на природе. Как раз выдался солнечный день, и председатель совета общественной организации «Центр культуры и творчества финно-угорских народов» Любовь Собянина договорилась о содействии с руководством Археологического музея-заповедника на озере Андреевском.

— Там очень хорошо! И чум есть, — обосновала она. — Это святая земля для ханты и манси. Археологи выяснили, что в древние времена на ней жили наши предки.

Отправились туда в компании солистов хантыйской вокальной группы «Хэс» (в переводе — «Звезда»). Встречала нас директор музея Наталья Хвостантцева. Она немедленно поделилась радостью:

— Представители югорского землячества, осмотрев наш чум, заверили, что с точки зрения предметного ряда он лучше, чем в хантый-мансиjsком «Торум-Ма». И я этим горжусь!

Гостеприимная «хозяйка угодий» готова хоть сейчас проконсультировать экскурсию, рассказав обо всех достоинствах заповедного уголка.

— Смотрите, — обводит она рукой пространство, — у музея появились новые экспонаты: качели, карусель, торговые палатки, доставшиеся нам после съёмок фильма «Тобол». Ещё нам передали костюмы и оленьи шкуры...

Женщины тем временем деловито распаковывают сумки и пакеты, раскладывают на столе продукты. Единственный в коллективе мужчина — Иосиф Митрофанович Ерпин (его представили как шамана, и он нам лукаво подмигнул) проверяет оструту ножа.

— Я на съёмках «Тобола» две недели жил, — уведомляет. — Остяка изображал. То есть самого себя. Ой, что только режиссёр не заставил нас делать! Мы

и ислам принимали, и православие. В трюме в цепях сидели...

Ерпин осматривается, ищет затенённое место для своей похлажи — у него с собой замороженный муксун. Ну, действительно, каща, каша, а какая хантыйская трапеза без рыбы?!

— Мне бы чешую быстро снять, — бормочет.

— Сначала следует разжечь огонь. Это самое важное! — напоминает Собянина.

— Рыба имеет свойство таять, — со вздохом замечает «шаман», но идёт в чум. Ловко стругает ножом поленья, и в очаге растёт горка кудрявой стружки.

— Огонь надо поддерживать постоянно, — наставляет Любовь Дмитриевна. — У нас хэнджа должна всё успевать: и за огнём следить, и пищу готовить, и спать. Хантыйская сказка предупреждает: если огонь потухнет, злая пурга займет чум.

Едва Собянина скрывается за пологом, Иосиф Митрофанович с улыбкой просвещает нас:

— Костёр — это женское дело.



Иосиф Ерпин в два счёта расправляет с рыбой.

— Лунный праздник — это хантыйский Новый год, — дополняет Ерпин. — Помню, мы тогда классно повеселились!

— На деревянной лопате блюда подавали, — вставляет Светлана Молчанова.

Ей, повару по профессии, и предстоит варить кащу.



Ездовые осетры и лакомая сметана

В пятилитровом котелке, подвешенном в чуме над очагом, булькает вода, в которой уже полчаса варится рубленая курица. Светлана Васильевна засыпает в бульон ячневую крупу (800 г), помешивает её и уточняет для нас:

— За 15 минут до окончания варки добавим лук и сливочное масло. В целом каша готовится 40-60 минут.

Мы узнаём, что прежде ханты вместо масла использовали гусиный, утиный или рыбий жир. И саламат чаще варили из дичи — уток, глухарей, куропаток



Светлана Молчанова — специалист по каще-саламат.

то. Но жизнь не стоит на месте, сегодня у городских северян под рукой другие продукты.

— Наш отец был рыбак и охотник, заготовитель пушнины. В местной газете «Путь к коммунизму» его фотографии помещали, — рассказывает Молчанова.

— Дичь и рыбу, добывте им, мы хранили в ледниках. До весны запасов хватало. Икру чёрную тазиками засаливали. Мама постоянно пригрозила из муксунов и нельмы стряпала. Помню, отец поймает осетра, несёт его на плече — хвост по земле тащится! Однажды изловил сразу двух, привязал за жабры к дереву, а сам с матерью и старшими детьми уехал на покос. Мы с сестрой Клавой — подруги, к берегу осетров подтащили, уселись на них и давай кататься. Потом один осётр отвязался и уплыл. Погоняла нас отец тогда...

Светлана Васильевна выросла в Юртах Непкинских на Малой Оби в Берёзовском районе. Вокруг стояли черёмуховые леса, где она девочкой собирала не только черёмуху, но и смородину — чёрную и красную.

— Мама из ягод шанекки стряпала, варенье варила. Мы в детстве питались очень хорошо! — заверяет Молчанова.

— А я в детстве очень любила сметану! — признаётся Собянина, выросшая в деревне Тугианы Берёзовского района. — Набегаю на улице, сверну домой, возьму кусок хлеба — и в кладовку, где стоит 10-литровое ведро со сметаной. Наворачиваю прямо из него. Втихомолку, конечно. Потому что, знаю, мама отругает. Она требовала есть только сидя за столом. А мне никогда было рассиживаться. Друзья на берегу ждали!

— Я была полной девочкой, любила жирную пищу. Мне даже прозвище дали — Черока, потому что ходила, как утка, переваливаясь с ноги на ногу, — вспоминает родная сестра Светланы Васильевны

Клавдия Беляева, выучившаяся на радиостанции-оленеводу, но всю жизнь работавшая на тюменском хлебозаводе. — Ранним утром я всегда шла с мамой на дойку. Она надавала парного молока в кружку, и я тут же его выпивала, заедая хлебом. Ещё любила разбирать жирные головы муксунов, язы и сырков. Всё из них высасывала!

Рентген-лаборант Маргарита Ниязова, единственная в хантыйском ансамбле дочь татарского народа, тоже ощущает себя настоящей северянкой, в том числе и в пищевых предпочтениях. Ведь родилась она в селе Янги-Юган Приуральского района, под Салехардом, куда в 1930-х годах сослали её деда.

— Там моя родина, моя земля и мой воздух. Когда я в обществе северян, я — дома, — говорит Маргарита Садыковна.

Она с шести лет вместе с братьями ставила петли на куропаток. С подругами мастерила кукол из утиных клювов. И на всю жизнь полюбила простые северные блюда: строганину из рыбы и оленевого мяса.

Есть памятное блюдо из детства и у Иосифа Ерпина, уроженца ямальского посёлка Питляр, потомка рыбаков и оленеводов. Он вырос на «варке» — смеси, которую готовили из выпотрошенногорыбьего жира, кусочков вяленой рыбы и варёной осетровой икры.

— Ценный продукт! — цокает языком Иосиф Митрофанович.

— Мы его ложками ели. Чаю пили с этой «варкой» — и больше ничего не надо! Сейчас её уже не делают. Осетра ловить нельзя...

**Без рыбы не прожить ни дня!**

В котелке над огнём, выдувая пузыри, доходит каща, а мы подошли к волнующей нас всех (и коренных северян, и русских сибиряков) рыбной теме. В компании не нашлось ни одного человека, у которого при волшебном слове «муксун»



Представители югорского землячества, осмотрев наш чум, заверили, что с точки зрения предметного ряда он лучше, чем в ханты-мансиjsком «Торум-Маа».

Наталья Хвостанцева

# — негаснущий огонь



Свежий воздух, горячая каша, строганина — идеальное хантыйское застолье.

В музее-заповеднике на Андреевском озере 200 гектаров. Здесь проводят Вороний день, День рыбака, День коренных народов Севера, праздник «Нарождение луны».

не засосало под ложечкой. Поэтому когда «шаман» произнес магическое заклинание: «Пора делать строганину!», мы организованно рванули из чума к месту, где в прохладной тени дожидалась нас бла-городная рыбина.

— Вчера вечерней лошадью прислали с Севера, — с улыбкой докладывает Ерпин, распелёны-вая завёрнутого в газеты обско-го красавца.

Первым делом он отсекает рыбьи хвосты, срезает плавники и делает вдоль хребта надрез. Затем снимает кожу вместе с чешуей. Отдаёт приказ: «Готовься!» — и мы замираем, преданно глядя на его умелые руки, в которых ост-рый нож виртуозно делает стружку уже не из полена, а из рыбы.

— Наша женщины этим не занимаются, — комментирует Иосиф Митрофанович. — Разде-лывать рыбу — мужское занятие.

— Бездель вашим женщинам, — завидую публично.

— Ага, везёт! — встрепенув-шись, воскликнет Светлана Василь-евна. — Всё на свете мы делаем!

Ерпин усмехается:

— Когда я привёз жену на Север, она, как и мы, северяне, начала улетать строганину за об щёки!

— Разве ваша жена — не ханты? — уточняю.

— Нет, она на Холодильной родилась. Русская гармошка! — посмеивается «шаман», который 20 лет преподавал в тюменской музыкальной школе № 1 саксофон.

Клавдия Васильевна сообщает:

— Мы с дочкой порой купим свежую горбушу. И она обяза-тельно предложит: «Давай, пока никого нет, поедим сырную».

— От кого таится? — удив-ляюсь.

— Думаю, мужа стесняется... А я не стеснялась своего, научи-ла строганину есть! Мой русский муж раньше рыбу вообще не ел. В гости на Север приезжали, он бежал в магазин за тушёнкой. Сестра переживала из-за этого. Мы с ней настригаем пирогов из муксунса, наедимся от души. А он консервы томатным соком запи-вает! Но со временем я всё-таки пристрастила его к рыбе.

— А у меня в семье все рыбку любят! — отмечает Свет-лана Васильевна, которая в Тюмени тоже нашла себе рус-ского мужа. — Я никогда без рыбы за стол не сажусь. Но те-перь мы в основном скумбри-да сёмгу покупаем. Речную брать боимся, говорят, много описторхозной. А муксун доро-гой, лишь по праздникам можем себе позволить.

— И я ни дня без рыбы про-живать не могу, — сознается Лю-бовь Дмитриевна. — Не поем её, значит, не наемся. Мы тут все на рыбе выросли...

— Жизнь народа ханты — это круглогодичный цикл ры-бной ловли, — объясняет Иосиф Митрофанович.

— С любой точки могу его расписать. В июле начинается вонзя — ход благородной рыбы по Оби.

Сначала идёт нельма, за ней косяком муксун. Следом — осётр.

К середине августа и вплоть до заморозков ловим щёкура.

А как река встанет, начи-нается подлёдный лов.

Тут ужеловится всё! А весной рыбы доброй нет. Но зато есть щука — икрянка. За ней появляется озёрный сырок и пыжьян.

Из этой рыбы делается колодка.

Невыпотрошеннную, её склады-вают в бочонок, пересыпают

солью, а сверху придавливают гнётом.

Осеню откроешь — и

пальчики оближешь. Рыба жир-ная, всё на месте!

**Боги, прикоснитесь к нашей пище!**

На столе рядом со строгани-ной появляется отварной оле-ний язык, тарелка с растоплен-ным нутряным оленым жиром (в него следует макать кусочки хлеба) и пышущая жаром, толь-ко что с огня каша-саламат.

Лар тем временем подпалил в специальном сосуде нескольз-ко сосновых веточек, и Собянина предложила пройти обряд очищения дымом, чтобы изба-виться от плохих помыслов и злых духов. Делаем три круга по солнцу и возвращаемся к на-крытому столу, который тоже

необходимо очистить огнём. Но ветер, не считаясь с хантыски-ми верованиями, задувает спич-ки. Любовь Дмитриевна вынуж-дена воспользоваться зажигал-кой. Она обводит огньком по периметру стола, а Беляева чита-ет молитву по-хантыски (нам переводят): «Боги, прикосните-ся к пище, чтобы наши руки и ноги были здоровы, и голова была цела, и глаза виде-ли. Боги, отведайте нашей пищи вместе с нами».

— Готовить стол надо с доб-рыми помыслами, — толкует Собянина. — Плохое настроение хозяек может перейти к гостям вместе с едой.

— Но ведь по щелчу паль-цев настроение не поднимешь, — высказывает сомнение.

Собянина вскидывает брови:

— Ну, как? Утром просну-лся, посмотрел на солнышко — и получил шикарное настроение!

Вот его и надо в течение дня передарить другим людям. Даже за тучами можно разгля-деть солнце. Мы же знаем, что оно на небе...

— Верно! — подхватывает Молчанова. — Мы как-то здесь отмечали праздник. Было хму-ро. А Любовь Дмитриевна ска-



Иосиф Митрофанович легко сделал стружку и из полена, и из муксона.

зала: «Солнышко, выгляни!», и тучи разошлись.

Собянина прерывает разго-воры:

— А ну, давайте налетайте, пока каша не остывла!

Говорят, на сытый желудок и душа поёт. Вот и вокалисты ан-самбля «Хэс» затянули песню «Куренъка» о прилежной хозяй-ке, у которой в руках всё спорит-ся: и шить-то она умеет, и вар-ить, и плясать. Словом, умни-ца, красавица, северянка!

Наталья Хвостанцева потом поведала:

— Я впервые саламат попро-бовала на обрядовом лунном празднике «Тыльщ поры». Уди-вилась: обыкновенная ячневая крупа, как она может быть та-кой вкусной?! Думаю, это за счёт свежего воздуха и ауры се-верян, умеющих создавать хоро-шее настроение!



На сытый желудок и душа поёт.

## Как Любовь Собянина финно-угров объединила

После окончания десятилетки Любовь Собянина хотела поступить в Ленинградский институт имени Герцена на чертёжника, но про-валила один экзамен. В Тюмени выучилась на лаборанта и десять лет отработала в химико-технологической лаборатории на камвольно-суконном комбинате. Однажды попала на библиотечное мероприятие, посвящённое юбилею мансиjsкого писателя Юvana Шесталова. Была впечатлена. В то время она уже подумывала продолжить своё образование. Решила посту-пать в ТюмГУ, но через Ханты-Мансиjsк, где коренным народам предлагали льготы. В 1996 году в столице Югры проходил кинофестиваль финно-угорских народов, на котором она по-знакомилась с венгерской писательницей Евой Шмидт и педагогом Дианой Герасимовой, при-ехавшей из Санкт-Петербурга набирать студен-тов в институт имени Герцена. Эти дамы и под-били Собянину поступать в питерский вуз. От-чившись, Любовь Дмитриевна получила дип-лом историка-культуролога. И в 2000 году вме-сте с единомышленниками (Валентином Молотковым, Галиной Прокуряковой, Леонидом Ивановым, Светланой Молчановой и Лидией Егоровой) создала общественную организацию коренных малочисленных народов Севера «Кедр». Спустя какое-то время к Собяниной стали приходить удмурты, напомнив, что они близкий народам Севера народ. Потом состоялось приятное знакомство с коми-зырянами, марийцами, мордвинами. В 2005-м в Тюмени впервые прошли Дни культуры финно-угор-ских народов. А в 2007-м Любовь Собянина ре-шила объединить финно-угров в одну органи-зацию. «Сейчас нас много, — говорит Любовь Дмитриевна. — И к нам приезжают перени-мать опыт из Удмуртии, Свердловской област-и, Республики Марий Эл, Югры и с Ямала».