

## Про Машку, сальтиссон и бабушкины уроки

Елена Абумова

**...Мне двенадцать лет, и нужно унести к бабушке голову невинно убиенной (вчера кололи скот) свиньи Машки. Нет, ну как вы себе это представляете? Вот иду я, тещу эту башку несчастную, а навстречу Вовка Борисов. Да хоть кто навстречу — а я такая...**

Отворачиваясь от этой мерзости с глазами, завернула её в сто тысяч газет, запихала в самую большую авоську, и, проклиная разнесчастную свою жизнь, потащилась к бабушке огородами. Слава богу, никто не встретился. Плюхнув на стол бабушке увесистый ком, декорированный порванными окровавленными газетами, прошипела вместо «здравствуйте»: «Ну и зачем тебе эта пропастина? Собак кормить?»

Бабушка моя замечательная улыбнулась только: «Если бы не эта "пропастина", тебя бы на свете не было». «Чего это?» — дёрнулась я. «А того. Голодно было в войну, и холодно, весной и того хуже. А у меня пятеро ребятшек. Мяса не видели, картошек немного осталось, их ели. Батя твой — ему едва три года исполнилось, захворал. Послала я старших к «чугунке» (железная дорога) — там из поездов, бывало, выбрасывали разные вещи, иной раз и съестное бывало, всегда люди по разному жили.

И принесли они, не поверишь, голову коровью (правда, бабушка моя говяжье мясо называла по старинке — «скотским», так что и голова была «скотской»). Знаешь, какой это праздник был? Порубили мы её на порции и целый месяц супы мясные готовили. До первой травы выдюжили, да и папку твоего на ноги подняли. Я и сейчас молюсь за того человека, что эту голову тогда выбросил, ведь неисповедимы пути Господни». Конечно, эта история не могла не впечатлить, а позже, поедая вкуснятину, которую бабушка приготовила из головы невинно убиенной Машки, удивилась вторично.

Блюдо, которое приготовила бабушка, было вкуснее всяких магазинных деликатесов. Нежное, пикантное, красивое, в меру перчённое и прочесоченное да со свежим хлебушком с хрустящей корочкой! В общем, в следующий раз я уже не стеснялась нести очередную башку по улицам деревни, ведь



бабушка обещала научить меня готовить сальтиссон (она называла его «селькесон») — так как мама моя из голов ничего не готовила, я поняла, что вопрос с этим деликатесом нужно брать в свои руки — а то как же такая вкусоглотень мимо меня.

**Так что да, вы правильно поняли — главным ингредиентом сальтиссона является свиная голова.**

Её сейчас можно купить на сельхозрынке. Также понадобится пять репчатых луковиц; 3 головки чеснока; чёрный перец — по вкусу, примерно 1,5 чайных ложки; соль; лавровый лист; вода.

Боюсь показаться кому-либо Фредди Крюгером, но из песни слов не выкинешь — глаза из свиной головы нужно будет удалить, они, как говорят старожилы, могут дать горечь блюду.

Для сальтиссона голову рубят на восемь частей — так, чтобы лишних костей не дробить, хорошо промывают и очищают, заливают водой и ставят вариться в подходящей ёмкости.

После первого закипания воду выливают, куски свинины и ёмкость, в которой она варилась, промывают ещё раз. Вновь складывают туда мясо, добавляют луковицы (их нужно промыть, но не чистить от шелухи, которая придаёт золотистый цвет, обрезать только доньшко), добавляют воду и ставят вариться часов на 5—6.

После закипания огонь убавляют, и мясо разваривается и упревает в течение многих часов. Мешать нельзя, это может помешать последующему желированию, солить можно (как и холодец, впрочем) только в самом конце пригото-

вления, тогда же добавляем и лавровый лист.

**Аромат от готовящегося сальтиссона просто умопомрачительный,** и, добавлю, горячим взваром такой немислимой мясной концентрации прежде поднимали на ноги тяжелобольных людей.

После того как мясо приготовилось и стало отставать от костей, вытаскиваем его из бульона и разбираем: мясо отдельно, кости — собакам.

Мясо тщательно измельчаем ножом. Можно это сделать на мясорубке, но это вообще не то, вся красота уйдёт, да ещё мясорубку мыть!

Так что ножичком, ножичком. Теперь, попробовав на вкус, подсаливаем, если нужно, добавляем раздавленный чеснок и перчим (тогда не было у нас мельницы для перца, и я специально толкла перец в чугунной ступке, нещадно чихая). Но такой перец — он вкусный, а другой, по мнению бабушки — песок. Всё перемешиваем.

Дальше бабушка доставала большую чистую холстину, укладывала её на противень, так, чтобы края значительно с него свисали, и выкладывала на неё мясную массу.

Плотно заворачивала холст, спрятав будущий сальтиссон «в тряпку», и придавливала сверху гнётом (деревянной доской и камнем в придачу).

Это сооружение должно было до застывания постоять в прохладном месте (ни в коем случае не на морозе, иначе все труды даром — сделала я как-то такое по молодости лет и дурачости разума).

Ну и всё — часов через пять достаём, разворачиваем, едим. Это такая реальная еда, что только держись. Недаром ведь делали раньше многие хозяйки — семьи-то большие были, и накормить хотелось вкусно. Да, кстати, бульон, что получился при варке сальтиссона, процеживаем, разливаем в разные чеплашки и тоже в прохладное место определяем. Получаем холодец — он к сальтиссону бонусом идёт.

**PS.** Заворачивать мясную массу нужно не в пищевую плёнку, именно в холст — лишняя влага портит вкус блюда. А то взялись тут сальтиссон делать в пластиковых бутылках. Ещё чего! Чистой воды профанация.

&

## Любимое блюдо Чингисхана

**Наверное, это называется генетической памятью. Или, если хотите, голосом крови. Она разная, и перемешано её в людях столько, что трудно счесть и догадаться, откуда какие привычки и пристрастия берутся. Поэтому свои «степные» сны, в которых табуны лошадей движутся то на запад, то на восток, я принимаю как данность. А дым костра, на котором готовится мясо, мне сладок и приятен так же, как дым отечества.**

О! Как же много блюд готовилось на живом и ярком огне, передающем эти свои свойства тому, что согревали языки пламени — баранья похлёбка, бухлёр по-бурятски, мюн — по-хакасски, многое, многое другое, ставшее легендой.

Жаль, что многие из исконных, тысячелетиями сопровождающих человечество блюд уходят в прошлое. Мы готовим на плитах, в духовках и мультиварках, едим пресную еду и жуём листья салата, изредка выбираясь на природу и считая самым что ни на есть «пикниковым» блюдом шашлык.

И поэтому мы сегодня будем готовить... мясо с камнями. Это древний рецепт кочевников — источники рассказывают, что мясом, приготовленным таким способом, любил лакомиться Чингис-хан, а он, конечно же, знал толк в закусках.

И даже если вы не броситесь сразу после прочтения рецепта разводить костёр и собирать камни, то в любом случае он покажется вам заслуживающим внимания. Те же, кто пробовал хорхог (так называется мясо с камнями, приготовленное на костре) в Монголии, например (там и сегодня оно является коронным), скажут большое спасибо за этот рецепт.

**Понадобятся нам для приготовления хорхога:**

**костёр**

**баран,**

**около 10—15 среднего размера камней-окатышей. Их для приготовления хорхога брали в реке.**

**Баранина используется единственной разрешённой свежести — ещё полчаса назад животное должно было пасть.**

**Обычно берётся передняя часть туши, заднюю, в которой больше мяса и меньше костей, готовили другим способом.**

**В общем, это примерно 5 килограммов, лопаточная часть**

**Так же нам могут понадобиться овощи:**

**картофель среднего размера — около двух килограммов**

**морковь — 1 кг некрупных морковин**

**репчатый лук — 1 кг, среднего размера**

**чеснок — с десяток крупных зубчиков**

**чёрный перец, соль.**

**Раньше хорхог готовили непосредственно в шкуре только что заколотого барана, теперь используют котёл, казан с крышкой либо плотно закрывающийся металлический бидон.**

**Мясо нарезают достаточно крупными кусками с косточками, овощи моют и чистят. Режут на половинки или четвертинки лук, чеснок измельчают ножом.**

**Разводят костёр, кидают туда камни — они должны раскалиться. Теперь мясо и овощи, чередуя с камнями, складываем в ёмкость, в которой будет готовиться хорхог. Важно — разогретые камни кладутся в блюдо непосредственно из костра, их не моют. Это пикантная деталь, наподобие горящего полена в ухе, которое де-**

**лает вкус блюда незабываемым. Солим и перчим, чесночим, закрываем крышкой, встряхиваем и ставим на огонь. Некоторые добавляют в это блюдо немного воды для тушения, патриархи же хорхога утверждают, что это лишнее: для тушения мяса с овощами достаточно собственного сока продуктов. На мой взгляд, патриархи правы. Свежее мясо и овощи с приправой из речных окатышей приготавливаются на огне без лишнего разбавления. Кстати, очень хорошо оттенит хорхог, сделав его по-настоящему аутентичным, полевой чеснок — мангыр. Он растёт в Бурятии, в Забайкалье мы часто собирали его и ели с хлебом и солью. Если вдруг у вас под рукой обнаружится полянка с мангыром, можете измельчить его и тоже добавить в хорхог.**

**Смешав все составляющие в чугунном казане или молочном бидоне (в Монголии сейчас предпочитают именно бидоны), закрываем всё крышкой, встряхиваем минуты три и ставим на огонь.**

**Представьте себе, блюдо готовится чуть более получаса. Да-да, свежая баранина, овощи и прочее готовы практически через 30 минут. Секрет в том, что тушение продуктов производится не только теплом огня — внутренний жар раскалённых камней ускоряет процесс максимально, делая мясо хорхога мягким, а вкус его — максимально насыщенным.**

**Традиционно хорхог подают так: готовивший его человек выкладывает на блюдо отдельно мясо, отдельно овощи. Получается красиво. Лучший кусок — баранья лопатка передаётся старшему из присутствующих. Он должен отрезать от лопатки количество кусков, равное количеству гостей, и угостить каждого, опять, таки по старшинству.**

**Камни тоже не лежат без дела — при сервировке их так же раздают гостям, прямо в раскрытые ладони. Человек перекладывает камень из ладони в ладонь, и это носит не только сакральную, но и лечебную нагрузку — акупунктурные точки на ладонях отвечают за самочувствие всего организма, горячие камни улучшают кровообращение, так что всё к добру!**

**А потом, отложив камни, можно приниматься за мясо. Технология «горячих камней» делает его на самом деле мягким правильно приготовленное, оно отстает от костей, а сдобренное овощами может порадовать любого гурмана.**

И ещё оно правильно считается блюдом силы — ведь при таком способе приготовления сохраняются все полезности и белков (мясо), и углеводов (овощи). Только что приготовленная еда, костёр, свежий воздух, река рядом (а где же мы брали камни?) — что может быть лучше? Держишь в руках горячий камень, вдыхаешь неповторимый мясной аромат и на самом деле ощущаешь себя потомком великого Чингис-хана.

А вы говорите — шашлык! Хорхог!