

# ВАМ УХУ ИЛИ БУСИКИ?

Ольга Кожемякина

Кулинарно-житейская история № 76

**Хрясь! Хрясь! Хрясь!** И через пару минут на тарелке красивыми белорозовыми кусочками сверкает муксун. Ульянка с огромным ножом в руках победоносно стоит над огромной, уже разделанной рыбиной. **Женщина-воин.** Хотя куда там? Мать троих детей, послушная жена, журналист в национальном издании, объединённой редакции газет на хантыйском и мансийском языках «Ханты Ясанг» и «Луима Сэрипос». Красавица невероятная, моя луноликая, прекрасная, чуткая Ульяна.

— **Рыбу муж привёз.** Он любитель порыбачить. В наших краях муксун — одна из самых ценных пород рыбы.  
— Слушай, как ты её, а? Я куплю в магазине замороженную — потом кувыркаюсь с ней полвечера. А ты раз-раз, и всё готово. Вот же сила.  
— Что ты, Олечка, разве это сила? Элементарно же. Просто надо знать, где резать. Давай покажу.  
— Не, давай лучше её есть.  
Рыбная строганина, посыпанная лучком, — такой я больше не ела, — и сейчас отзывается в организме яростным слюноотделением.  
Много разных ассоциаций вызывает эта поездка. Тогда, летом, я узнала, что, и рыба, и замороженные ягоды, а



*Ольга Кожемякина — журналист-фрилансер, фотограф, путешественник (справа), слева — Ульяна Данило*

также невероятной красоты сах хранятся у Ульяны в морозильной камере. Сах, кстати, — это верхняя одежда женщины ханты. Из оленьего меха, удивительно расшит множественными смысловыми орнаментами.  
С рыбой и строганиной в этом регионе связана ещё пара историй. Однажды пригласили меня участвовать в свадебном обряде на озере Нумто — уникальные дни. Добирались от Ханты-Мансийска долго. Нумто — граница ХМАО и Ямала. В тундре была остановка на стойбище оленеводов по фамилии Пяк. Здесь накормили множественную делегацию из общественников, каких-то официальных лиц и журналистов.

**Святое — бульон из оленины.** Я всё ждала, когда будут суповые тарелки. Бульон налили в разовые стаканы. Я поняла, как это удобно. Сама оленина дымилась на столе. Там было много разных

вкусностей, но что мне запомнилось, так это нежнейший, какой-то невероятно воздушный пирог с лесными ягодами. Как его приготовили в тундре — для меня до сих пор загадка. Кусочки пирога были малы и соблазнительны. Руки тянулись и тянулись, совесть говорила: «Чичирко, хватит жрать, тут вон сколько едоков кроме тебя». Но я опустила долу глаза, дабы не поймать на себе осуждающий взгляд (ну а вдруг?), и снова тянула руку к тарелке. Когда на моём счету был, наверное, уже сто тридцать пятый кусочек, кто-то тихонько толкнул меня в бок, подмигнул и заговорщически улыбнулся:

— Ещё кусочек?

Аппетит сник. Я вышла из-за стола. Дышалось тяжело. Фотоаппарат из сумки не достала. Стыдно до сих пор, что это стойбище не отсняла, как положено.

Та же самая Ульяна Данило после окончания трудового дня пригласила сходить в гости. Кажется, к её дальним родственникам. Приветливые хозяева тут же накрыли стол: среди комнаты постелили белый мешок, с улицы появилась ляжка оленя. На дворе стоял март, а в регионе ещё в это время бывает морозно. По количеству гостей и хозяев — ножи на «столе». Сам хозяин чёткими движениями настрогал мясо — идеально, кубиками. Разлили беленькую, ну и... А я думаю: не хочется мне сырого мяса. А надо. В гостях же. Не до выпендрёжа. Ну и, само собой, интересно. Приключение опять же. Организм покажет, что будет завтра. Едят же это люди, сидящие рядом.

По моим ощущениям оказалось, что это самая правильная закуска к сорока градусам напитку. Нет противного послевкусия, когда сырым мясом заедаешь. Нанизывали кубики оленины на нож, но перед тем, как отправить в рот, снимали его с ножа. Руками в рот — правильнее. Для себя решила, что муксун вкуснее.

**Квартировали мы в Нумто** у прекрасной женщины — Натальи Вылла. Каждое утро начиналось с её котлет из оленины. Вкусно, сытно, непривычно.

— Ешь, Оля. Ты ж на Севере. Тут чашкой кофе с утра не обойдёшься. Чем будешь греться? Смотрю я на твою куртку и понимаю — надо утеплять, — сказала Наташа и снарядила на очередной съёмочный день по полной. Дала свою малицу. Ветер уже не пронзал, как накануне. Всё же продумано у народа: варежки из шкуры оленя пришиты к рукавам малицы, капюшон тоже. Ничего не потеряешь, даже если ты совсем безголовый. На ногах у меня были теплейшие Натальины унты — настоящее богатство.

**Когда я смотрю на свои фото в этом наряде, вижу хантыйских женщин.** Особенно крупным планом. Ну вот утро-финская же группа. Не просто так. Я — совсем ваша. Или вы — наши. А в самую первую летнюю поездку в ХМАО, на семинаре финно-угорских фотографов, вспоминаю, как нам варили и как мы поедали уху. Во-первых, я не знала, что рыбу с обеих сторон надрезают. Надрезы эти частые и слу-



В Нумто

жат для нава. Но сначала у нас была съёмка рыбаков за делом. Радуюсь от воспоминаний до сих пор, словно ребёнок.

Я тогда оказалась в лодке рыбака, а другие фотографии — в другой лодке. Собственно, с неё и снимали все нормальные люди. Они всё время орали мне с той вражеской лодки: «Оля, не фонии! Дай познакомиться! Оля! Присядь!» В итоге я не только приседала в лодке, но и лежала в ней. Всё ради коллег, которых люблю безумно. Ясно, что я нормально тогда так ничего и не сфотографировала. Только громко выражалась. А потом уплетала уху. Устроилась для её поедания рядом с редактором «Ханты ясянг» и «Луима сэрипос» Раисой Германовой Решетниковой. Смотрю, на её тарелке лежит голова щуки.

— Раиса Германовна, так столько рыбы. О гостях всё время думаете. Давайте и сами тоже.

— Оля, это самое вкусное в рыбе! Всё хорошо. К тому же голову у нас, ханты, едят только женщины. Привилегия такая. Я же женщина, думаю много. Вот мне не лишним



### *Лето в притоке Оби*

ум щуки будет (хитро улыбается). Бисер на её национальных украшениях заигрывает. Хочется смотреть и смотреть, потому, пью уху из кружки. Меня ждёт на тарелке огромный кусок щуки, но тут такое — разве отвлечёшься?

**Ни разу не видала такого спектакля поедания рыбьей головы.** Я бы на месте этой прекрасной хантыйки уже вся исплевалась и сто раз подавилась бесчисленными костями из головы рыбы. Мне кажется, что даже аристократы так есть не умели. Она делает это легко и красиво. Каждая махонькая косточка остается цельной. Раиса Германовна показывает мне их. Это спектакль одного актёра:  
— Вот, видишь? Это нарты в уп-

ряжке. Мужчина едет по тундре. Приглядываюсь — и точно, вижу то, о чём мне только что сказали.

— А это — девушка оленей ведёт.

И точно. Сколько она мне показала таких фигурок? Наверное, столько, сколько косточек в рыбьей голове. И такие они все ладные, словно из-под инструмента мастера резчика по кости. Смотрела заворожённо. Решила увезти этот маленький спектакль домой. Достала носовой платочек, завернула все до одной косточки, бережно положила в кофр. Приехала домой. Сыну успела рассказать ещё историю — всё помнила. А потом фигурки «размылись» и моя фантазия никак не могла восстановить всё то, что было услышано. Магия. Ну и правильно. Я же не Раиса Германовна. И мы не у притока Оби на берегу. Всему своё место и время.

**Я так поняла, что щука ещё как способна на сюрпризы. Даже тогда, когда её уже давно съели.** В этой же поездке удивила рукодельница и хранительница народных промыслов Галина Трибус. Повесила на пальчики необычные бусики, спрашивает, из чего они. Да где тут угадать. Чудесам нет конца. Оказалось, из позвонков щуки. У меня обморок. Конечно, они стали моими, как и косметичка из шкуры щуки с национальным орнаментом. Правда, она чуть полопалась за десять лет. Потому не использую, а просто берегу. Как берегу все эти воспоминания. Так же нежно, как из Марий Эл, Дагестана, Литвы или откуда-то ещё.

✂