

Валентина БУТАКОВА

Простой
и мудрый
АНГАРСКИЙ ГОВОРОК



Валентина БУТАКОВА

Простой и мудрый ангарский говорок

«Советское Приангарье»

г. Козинск - 2006 г.



Метко и ядрёно!

Ангарский говорок называют жемчужиной Кежемского района. «Краткий словарь Кежемского говора» Алексея Федоровича Карнаухова, изданный в 2003 году, пользуется любовью и у местных жителей, и у гостей района. Каждый находит в ангарском говоре что-то свое: у кого-то он вызывает улыбку, кто-то восхищается его невучестью, для коренных кежмарей он - средство общения. А вот я, например, вижу в ангарском языке мудрость и простоту. Ангарцы - народ суровый. Они привыкли одним понятным, метким словом отражать событие, явление или целую историю.

Ушкан - он и в Африке ушкан

Пришла как-то бабулька-ангарка в гости к внучке и сразу начала «ревизию помещения», немногословно выражая свое мнение:

- Стены-ту баскими обоями оклеили. Главно дело - немаркими... А тут нады половичок постялить... Колидор-ту хороший - матерушший...

Потом бабуля потребовала показать ей декоративного кролика, которого недавно завела внучка. Зверь был забракован:

- Нихто-ничё ушкан! Шибко уж капашный! Ись некаво!

Внучка объяснила, что кролик нужен ей не для супа, а для души.

- Как забава навроде? - уточнила бабушка. - Ну, так чё с вами сделаешь? Пусть, стало быть, бегат...

Какие всё-таки простые и понятные слова есть в ангарском говоре! Зачем увеличивать словесный поток и говорить: «Эти обои не слишком светлые, поэтому долго не запачкаются», - когда можно употребить всего одно слово - «немаркие». (В словаре А. Ф. Карнаухова слово «маркий» означает «быстро загрязняющийся, марающийся материал, обычно - светлый»).

А слова «ушкан» и «капашный» входят в число самых обаятельных слов ангарского диалекта. Происхождение их просто. Судите сами. Какая самая главная «достопримечательность» у зайца? Конечно, уши! Вот и появился «ушкан». Какая общепринятая характеристика капли? Она маленькая, даже очень маленькая. Значит, всё очень маленькое можно назвать «капашным»!

Кстати, и некоторые представители молодого поколения с удовольствием взяли слово «ушкан» на вооружение и любят его вставлять в речь по поводу и без. Однажды я слышала, что молодой человек

со смехом «окрестил» героя рекламного плаката с оттопыренными ушами человеком-ушканом. («А почему нет? - был аргумент, - У него же вон какие уши!»).

Лешак - не только лесной дядька

Слово «лешак» в ангарском говоре очень функционально. Во-первых, его употребляют в значениях «никто», «никуда». Во-вторых, лешак - это «плохой дядька». Алексей Федорович Карнаухов приводит немало поговорок, в которых «фигурирует» этот лесной ангарский персонаж: «Лешак знат!», «Иди к лешаку!», «Лешаковы дети! От лешака детишше!»

В жизни ангарцы часто употребляют эти выражения. Как-то я стала свидетельницей разговора между двумя старушками. Одна бабулька возмущалась новоявленной реформой монетизации льгот:

- Как эсь никакво не понимаю, каво это государство опеть придумало? Ну, мне, положим, верно денег добавили: я ведь инвалид. Мне лекарсва путни нужны. А Маньте-ту за что платят? Она ведь ништо - так просто, пенсионер.

Другая бабка попыталась объяснить:

- Дык нынче на проезды ишшо дают.

- На проезды?! Маньте?! К лешаку она ездит, эта Манья! Летось напроход со старухами на лавке ошивалась. И ни дач, и ни лешака ей не нады! Рябята яё пластались на даче, а ей хать бы хны. Ишшо на проезды ей дают! Нихто-ничё у нас государство, видать!

В другой раз сердитая старушка принялась ругать внука:

- Ты, лешаков, пошто в лыву-ту заполз? Грязишшу-ту с тябя опосля хто состирывать будет? Думащ, баушка опеть? Даже-даже не буду! Вогт пусть мать тебя, грезу, и ухичат. Это что за варначё тако! Сладу

накакова с тобою нету! Взял бы луче лисапед, да по тло-туару катался! Какой лешак тебя в лыву потащил?

Если уж ругаться, так с душой!

Слушать, как ангарцы ругаются - огромное удовольствие. Поражает меткость выражений, их «эксклюзивность». Где еще, в каком наречии можно услышать, например, слова «кружать» и «мерешшенье»? Только у нас! Понятие «кружать» идет от выражения «ходить по кругу», т. е. блуждать, искать не тот путь, причем в переносном смысле. Кружать - значит (из словаря Карнаухова), «говорить несурязицу, заговариваться». И еще одно значение есть у этого слова - «заблуждаться». Но я считаю, нет в русском языке синонима, который бы точно передавал смысл этого ангарского выражения. И это постоянно подтверждается языковой практикой.

После Нового года одна моя знакомая, далеко не ангарка «по происхождению», рассказывала мне, как смотрела первый после праздников прямой эфир своей любимой передачи:

- Ведущие еще от долгого отдыха не отошли! Я так смеялась! Они постоянно гнали!

- Что делали? - переспросила я.

- Ну, заговаривались.

- Слова что ли путали?

- И слова путали и вообще...

- Что вообще?

- Ой, до чего ж ты непонятливая! Кружали они, короче!

- А-а-а... Теперь понятно.

А уж ангарцы даже и не помышляют о поиске всяких там синонимов. Все их слова и выражения, складывавшиеся веками, вполне самодостаточны.

Вспоминается несколько случаев. Покупала одна старушка в магазине продукты и поцапалась с продавщи-

цей:

- Ты, змея, кружашь однако! Ты пошто мне чёрну булку-ту приташшила? Я ведь у тя белу просила.

- Так вы, бабушка, мне только десять рублей дали. А белый хлеб двенадцать стоит.

- Да ты одичала ли чо ли? Эвон два-ту рубля ляжит! У тя чо, глаза-ту на загривке? А сахару-ту мне пошто не принясла? Как это я не просила? Кружашь ты, девка! Как эсь сѣдни кружашь!

Наконец бабуля получила все, что просила. Но из магазина все равно вышла недовольная. На встречу ей попалась подруга:

- Ну чѣ там, родна, в магазине доброго?

- Дак всё доброе! Тольтя деньди доставай! А продавщица худа... И хто тако мерешшенье за прилавок поставил! Никаво головой не соображат. Тыкмык по углам, а толку нету.

А еще любимое ругательство коренных жителей - слово «урод». И употребляется оно не в прямом значении (некрасивый, ущербный человек), и даже не в переносном (в смысле «урод моральный»), а по обстоятельству, в сердцах, применительно к только что провинившемуся человеку. Вот пример.

Дед с бабкой сели ужинать. Дед хотел поближе подтянуть чашку со сливками и перевернул. Супруга на него «поднялась»:

- Эх ты, урод ходишь! Граблями своими машешь - никаво не соображашь! Сам весь облеквасился и стол облеквасил!

- Ты, змея, хорош меня гадить! Сама эвон куды чашку поставила, а я виноват! Гляди-ка кака грозна!

Луче бы тряпицу принясла, а то под стол уж лыва



набязжала!

Откровенно говоря, ангарская ругань не только вызывает улыбку, но и становится страшно заразительной штукой. Когда в порыве ярости не можешь точно выразить чувства и найти замену неприличному словцу, ангарский говорок всегда придет на помощь. А что? Не матерно, но ядрёно!

Но и хвалить ангарцы тоже умеют. Если заслужишь, конечно. Раньше у местных районных властей была практика выезжать в села и деревни и собирать жителей на сходы. В Паново я стала свидетельницей того, как местная знаменитость Анна Павловна Панова во время доклада заместителя главы района по социальной сфере вполголоса приговаривала: «Ох ты, тятя родной!»

А потом она делилась с нами впечатлениями от схода:

- У нас-ту че? Народ смиренный. Это в Кежме каждый год рвут, а у нас нет!

«Наш-ту змеюнец - от Христа детишше!»

Жизнь наша меняется стремительно. Развиваются Интернет, телевидение, повсюду царят телефонизация, компьютеризация... Всего не перечесать! С каждым годом мы становимся (говоря на молодежном сленге) все «продвинутей».

Лучше всего осваивается в новом времени молодежь. А вот старшему поколению за новшествами угнаться трудно. Каждое непонятное явление наши бабушки и дедушки воспринимают и интерпретируют по-своему. Иногда получается забавно...

Мы ни в коем случае не хотим посмеяться над нашей «старой гвардией»! Наоборот, мы ею очень гордимся, ведь наши реальные «новые русские ангарские бабки»

куда круче «поддельных» из «Кривого зеркала» на телевидении.

Новейшие технические, политические и иные веяния, появившиеся в нашем районе в этом году, значительно оживили общественность в лице старшего поколения кежмарей. Разговоры на лавочках о сотовой связи, медицинских достижениях, научных открытиях и моде стали вполне обычными.

Что за эпидемия?

Одна бабулька решила поделиться с подругами своими наблюдениями:

- На молодятник-ту нынче кака-то болезнь навалилась. Третьеводни в окошко гляжу: то один парнишка идёт, за ухо дёржится, то другой. И давеча опеть така же антимония: бабенка кака-то бяжит, за ухо схватилась. Потом друга така же... Она хточаво за болезнь? Простуда кака ли чё ли? Дак они, молоды-ту, каки-то заполошны нынче пошли. Я своим-ту уж замаялась говорить, чтоб головёнку на улице закрывали. Дак они разве слушают!

Старушки еще немного порассуждали на тему молодых да глупых, покачали головами. А потом одна из них заприметила парня:

- Девки! Взгляньте-ка! Вон ишшо один за ухо дёржится! Эй, родной, ну-ка иди-ка суды! Ты чаво это, тятя, за ухо схватился? Эпидемь ли че ли кака навалилась?

- Да нет, бабушка, это я по телефону разговариваю!

- Ты пошто баушку обманывашь? Я че ли телефона не видала? Эвон, дома стоит, поди!

- Да вот, бабушка, смотрите, - парень протянул старушкам маленький сотовый телефон «раскладушку».

- Это ли чё ли телефон? Какой-ту шибко уж капашный! У меня-ту в избе большой, с проводами. А тут как, и проводов нет?

- Нет проводов.

- Дак он поди невзаправдашний!

- Да настоящий он!!!

- Эка, змей в рот, каку нынче технику делают! Житуха нынче молодятнику пошла! А мы-ту в ранешны времена ни тиливизиров, ни телефонов никаких не знали...

Много ли для счастья надо!

Открытие круглосуточной аптеки в Кодинске по ПЛК-2 приятно взбудоражило жителей этого дома. Ознакомиться с ассортиментом новой аптеки сочло долгом все население околотка.

Одна бабушка мне похвасталась:

- Маленье како - аптека тут-ка открылась! Прямо красота! А то уж шибко далеко за лекарсвами ходить было. У лешака хто-то все аптеки поставил, не ближе!

- Так вам же дети всегда лекарства покупают, сами-то не ходите.

- Дак то и не хожу, что далёко. А вечер собралася, полушалок надела, сама в аптеку сходила. Дивья!

- И что купили?

- Дак корвалолу. Пузырек взяла.

- У вас что, корвалол закончился? В вашем возрасте его всегда при себе иметь надо.

- Пошто кончился? Ребята мне полно набрали. Я так, в запас. На свои деньги купила. Поди, пенсию получаю!

Жертва научных гипотез

Телевизор - одно из любимых развлечений старшего

поколения. Правда, теперь наши бабушки стали более продвинутыми. Одними сериалами да юмористическими программами их не удивишь. Теперь они смотрят и научные передачи.

Анфиса Ивановна, восьмидесятилетняя жительница Кодинска, как-то выдала своим домочадцам:

- Мне теперяча мяса в тарелку не кладите. По тиливизиру сказали, что от мяса стареют.

А своим внукам, направляющимся на молодежную вечеринку, наказала:

- Вы там пива тольтя не пейте. Мужик давеча в программе сказал, что от пива слепнут! Да и нихто-ничё это пиво! В рот брать гадким-гадко!

Непонятливый профессор

Ангарский быт и местный говор - духовное богатство района. Их изучали и продолжают изучать научные работники со всей страны. Летом к Анфисе Ивановне пришел преподаватель одного из сибирских институтов - человек очень интеллигентный, с правильной речью. Можно себе представить, какой контрастной казалась их беседа со стороны.

- Анфиса Ивановна, не могли бы вы рассказать, как раньше жили ангарцы?

- Эх, родной! Худо жили, особенно в войну, лешак бы яё взял! Бабы-ту на поле работали, хлеб растили. Я на трахторе пахала. А топили-ту яво баклашками. Маленьтя проедешь по полю - и опеть баклашки подкидывашь...

- Простите, Анфиса Ивановна, я вас перебью. А не могли бы вы сказать, что такое «баклашки»?

- Не знашь, хто таки баклашки? Ишшо профессор! Чурочки это таки. На них трахтора ездили. Бензину-ту ране у нас не было. А пахать-ту нады...

- Анфиса Ивановна, не могли бы вы рассказать, как раньше проходил обряд сватовства?

- Ты чё, одичал ли чё ли! Какое сватовство? Мужик мой меня перевёз к сябе ночью с барахлом, да и все! Некавды ране свадьбы играть было-ту. Хлеб нады было растить.

- Спасибо, Анфиса Ивановна, вы очень интересно рассказывали.

- Дак я тебе ничё ишшо и не рассказала. Ты, родной, ишшо приходи. Я полно всяво знаю. Про дярвеню нашу расскажу...

Жизненная философия (или рассуждения над «мыльными» сериалами)

Бразильские сериалы - любимое развлечение представительниц старшего поколения. И какая бы интересная картина ни открывалась взору с «места дислокации» (т. е. лавочки), ровно в семь бабульки бегут к телевизорам, чтобы попереживать за заморских влюбленных. Одна моя знакомая старушка тоже не исключение. Посмотрев очередную серию, она как-то выразила подругам свое возмущение:

- Ты подумай-ка! В каждой серии они Аллаха поминают! В каждой серии! Истряпали всяво Аллаха! Дак хочь кино неправославно, я яво все равно гляжу. Ты знашь, там мужик-ту этот (Саид ли хто ли?) - как эсь урод! Никак бабенку от себя не отпускает. И пошто яё дёржит? Не видит ли че ли, что баба с нём никак жить не хочет? К лешаку таку жану! А у другова-ту мужика - ну, у любовника-ту Жадиного - баба до того вреднушша! Ты подумай-ка: зятя родного под монастырь подвела! В милисии сказала, быдто он у нее како-то жерелье уташил. Вот ведь змея! Супротив дочери пошла, урод! Это куды годно?

А вот комментарии к другому популярному сериалу:

- Ва-ай! Ты вечер глядела? Джулька-ту эта, или хто ли она, - змея. Вот ведь кака беспута бабёнка! И пошто ей этот мужичонка? Так, уродуется боле. Ой, чтоб яё раздуло! А тому-ту - Леонарде - рот порвать мало!

О телесных пропорциях

Ехала бабулька-ангарка в автобусе. На одной из остановок в салон зашел огромный детина и сел рядом со старушкой. Они ехали молча минуты две. Этого времени хватило бабульке, чтобы оглядеть попутчика с ног до головы. Потом бабушка разговорила:

- Кака у тебя, родной, нога-ту матерушша! Што лыжина! Как на таки ножишши обутки ишшешь? А вот у моего старика ножонки капашны... Да он в обчем-ту и сам небольшой. А нынче молодятник большушший какой-ту пошел. Вот у тебя сколь росту? Метра два, наверно, будет? Будет?! Мамы родимы! И как те помогло таким здоровушшим вымахать!

О внуках

Бабка с дедом разговаривают о внуке-первокласснике. Бабка:

- Наш-ту змеюнец - от Христа детишше! Давече яво спрашиваю: «Ты хочь на уроках каво отвечаешь ли нет?» А он мне знашь, чё говорит? «Кавды хочу, - говорит, - тавды и отвечаю!» Ишь какой греза! Хочь бы учительница на яво не осердилась!

Дед:

- С чаво бы ей осердиться? Он ведь у нас парнишка умнушший!

Бабка:

- Так-ту умнушший, конечно, тольтя беспокойный шибко. Всё яму бяжать куды-то нады... (помолчала). Ну, дак он же ишшо капашный, яму же, тятэ,

ишшо играть охота.

Разозлили

Сидел как-то наш журналистский коллектив на планерке в кабинете редактора. Для незнающих: кабинет этот находится рядом со входом в редакцию. Когда в приемной нет секретаря, к редактору все время заходят посетители и спрашивают: «Где можно подать объявление? А где можно подписаться на газету?» Ответ мы уже выучили наизусть и произносим машинально: «Прямо и налево!»

И вот однажды в кабинет заглянула маленькая, но грозная старушка:

- А ну-ка, девки, скажите, куды идти, чтобы подписаться?

- Идите прямо и налево, - по привычке ответил кто-то из нас. Тут бабуля разозлилась.

- На како тако лево? Ну-ка ведите меня!

Пришлось проводить клиентку прямо к «месту назначения». Пока бабуля шла следом за сопровождающим, она без умолку ворчала:

- Придумали тожа: право како-то, лево... Баушка откуль знат, где тут право-лево? Ишь каки! Нет, чтабы сразу баушку проводить... Изгаляются ишшо: право, лево...

«Собачьи» истории

Однажды к баушке Меланье пришла попить чаю соседка. А какое ангарское чаепитие обходится без соленой рыбки? Налегли старушки на «душного» окунька. Запашок от него, как водится, распространился на всю квартиру. Учужал рыбий дух меланьин пес Пират, прибежал на кухню угощение выпрашивать. Хозяйка дала

собачке кусочек окуныка. Гостья возмутилась:

- Ты пошто кобеля душной рыбой кормишь? Он ведь у вас охотничий, соленое яму не нады давать. А ну как нюх потеряет?

- Пошто не нады? Пусь жабат! У нас ведь в туёй комнате, - Меланья неопределенно махнула рукой в сторону, - соболя-ту не бегают. Говоришь, в лес пойдет? Ко змее он пойдет! К тяплу уж привык, да ишшо ребята яво изнежили. На то только и годен, что в избе грезить!

Меланья выговаривает семейству:

- Вы пошто кобеля-ту в вольеру не уведете, ли каво ли? К лешаку яво дома-ту летом-ту дяржать? Он, проклятуший, никаво ведь не понимает. Тока и знат, что грезить! Ко мне давече Нюрка зашла, дак он на няё как наскочит! А она, горечка, и так падат. Адва ходит - ногу веснусь ломала. Этот змеюнец ишшо сломат ей последнюю ножонку...

Однажды в гости к Меланьиному внуку пришли друзья. Гости попили чайку, посмотрели «видик», побесились с Пиратом. А потом домой собрались. Бабуля решила проводить гостей. Вышла к дверям и начала давать советы:

- А ты, Васька, пошто голоушем прибяжал? А ты бы, Ванья, запахнулся бы ли чё ли, а то шеёнку простудишь...

Вдруг бабулька увидала, что один из парнишек начал шмыгать носом и чихать. Как не выяснить, в чем дело?

- Васька, ты пошто псикашь? Простыл ли чё ли? Вот говорила тябе, что куртёнка у тя некудышна - тонкушша больно. Дак вы разле меня слушаетесь?

- Да это я из-за собаки чихаю. У меня на шерсть аллергия, - попытался объяснить парнишка.

- Из-за собаки псикашь? Подумай-ка! Ты уж не ври! Пират-ту у нас не заразный! Он ведь у нас не грыпует! У лешака бы ли чё ли он грипп подхватил?

Эх, мода. мода...

Сидели как-то бабульки-ангарки на лавочке. Рядом прогуливалась модная мамочка с коляской. Одна из старушек, глядя на обувь молодой женщины, начала жаловаться подружкам:

- Девки! Взгляньте-ка эвон на те обутки. Каки носы-ту длинушши! Я как таки вижу, дак прямо боюсь. Пошто нынче девки в таких носах ходят? Я если б в таких ходила, давно бы уж обряшшилась! Оборони бог! И нашто государство таки носы придумало? Как атака красотишша?

- Дак модно, говорят, - попыталась оправдать молодёжь другая старушка.

- На собачий така мода нужна! Эко ведь уродство! Что за мода така, чтобы масталыги заплетались?

«Мале-е-еньё...»

Внуков и детей воспитывают по-разному. Если родители стараются держать чадо в строгости, то бабки-дедки ему, наоборот, ничего не запрещают и даже поощряют некоторые шалости.

Как-то одной деревенской бабуле дети «подкинули» на лето трехлетнюю внучку. А в гости к старушке каждый день приходила соседка, умиляясь ребенком. Вскоре усилиями двух дам почтенного возраста милая малышка научилась материться и в совершенстве овладела ангарским говором. Когда девочка выходила во двор и видела двух неразлучных подружек - бабу и соседку, - она начинала повторять: «Ох, стобы вас

рассепало! Стобы вас гром разбил! Уроды вы, больсе никто! Отдать бы вас всех к лесаку!» Бабули в этот момент начинали просто «таять», блаженно щурились от удовольствия и по очереди любовно протягивали: «Мале-е-енье... Мале-е-енье... Ох, ты, кишошна наша! Святё-о-о-нок... Христа тебе в рот!»

Однажды в родительский день бабушка взяла внучку с собой на кладбище проведать дедову могилку. Девочка долго осматривалась, а потом «выдала»: «Баушка, а когда тебя закопают? Скоро?» Бабушка мгновенно умилилась: «Ох ты, мой христёнок! Вишь вот, кака лешакова я старуха - всё никак не сдохну. Чтобы мне подековалось! Чтобы мне зазмеилось!»

«Баушка с хламом»

Дело было давно в Кежме. Еще была жива-здорова Юлия Степановна Кулакова - основательница Кежемского музея, который, как, наверное, помнят старожилы, располагался рядом с универсальным магазином - «Раймагом».

Как-то две ангарские сплетницы, сидючи возле магазина, увидели невдалеке Юлию Степановну. Одна из старушек немедленно отреагировала:

- Гляди-ка, Юльтя-то опеть в новой катетке бязит.

- Это котора Юльтя? Чьих? - пыталась разглядеть Кулакову подслеповатая вторая собеседница.

- Да ты каво! Змей в рот, чё Юльтю ли чё ли не знашь?! Да это баушка, которая, с хламом всё сидит. Да возле раймага избу знашь? Вот там Юльтя находится.

Не вспомнив непривычное для ангарского уха слово «экспонат», бабулька живо подобрала синоним - «хлам».

Про петуха

Как-то внучка собралась в отпуск и решила оставить бабушке канарейку на догляд. Старушка охотно согласилась: «Ташши сваёва петуха. Понастю, стало быть! Куды деваться?»

На следующий день девушка пришла попрощаться и проверить, как пережил ночь Кеша, оставленный у «баушки» накануне. Бабуля с восторгом рассказала: «Океша-ту хочь и капошный, а хитруший змеюнец. Я ему



давече в клетушку тольтя воды набуровила, он сразу давай в корыте своем плюскаться. Вот вить лешаков! Плюскался да плюскался! А опосля сел на кольцо, весь оширшавел. Видать, ознобился. Так и сидел, ошшаульник,

покуль не высох!».

Не угодила

Как-то раз бабушки-ангарки сидели на скамейке возле подъезда и наблюдали за мамами с детьми. Наконец какая-то старушка поинтересовалась у молодой мамы:

- Девчончишка-ту у тебя кака баска! И не уросит почти что. Как яё назвали?

- Валерия, - улыбнулась женщина. Старушки тут же зашущукались:

- Лешаковы каки-ту имена нынче челядьятам дают. Как эсь неправославны! Нет чтобы Тантя али Мантя назвать. Ой, край! Молодытник-ту севогоды быдто одичал!

СКИТРИЛ

У одной бабульки-ангарки дед был большой любитель отлынивать от домашних дел. Всякий раз он придумывал какие-нибудь отговорки, чтобы не работать. Однажды старуха приказала:

- Слышь, иди-ка уברי назём во хлеву!

- Да ты каво-о-о... - заныл дед. - Там ишшо чистёхонько...

- Ух, чтобы тебе околеть! - рассердилась жена. - Толь-тя и знашь, что на постеле ляжать да самогонку жабать. Гляди-ка! У леша-ка-ту надцелся! Давай-ка оболакайся и шуруй!



И тут дед решил схитрить. Как только бабуля вышла во двор, он загремел ведрами и заорал:

- Ой-ой, край пришёл!

Старуха со всей мочи бросилась обратно в дом: «Оно хто-чаво подековалось?!»

Старик, притворно корчась от боли, начал жаловаться:

- Слышь, роднушша, пополз я в дуплё да как обряш-шился! Нога-ту левая не туды погадала - подвернулась как-ту не так. Теперь ноет. Не дай Бог изломал! Каво делать?

Старушка сразу заподозрила подвох, но виду не подала. Велела «больному» «ляжиться на постелю», а сама якобы за «медичкой» побежала. На самом деле вышла за ворота и притаилась. «Больной» тут же встал с кровати, достал «у шкапчике» «чикушку» и решил улизнуть. Только он вышел за ворота, как на него накинулась жена, громогласно причитая на всю деревню:

- Ох ты, уро-о-од! Горьтя пьяница! Я тебя всего изпехряпаю, все камасья изломаю!

Старик принялся улепетывать, на ходу приволакивая правую ногу да приговаривая:

- Ва-а-ай! Змей в рот! Забыл, на како ногу хромать-ту нады! Старуха-ту как эсь одичала! Я на како ногу хромал-ту?! Ой, лешак!..

О былом - с юмором

Мы избалованы телевизионными развлечениями и консервированными угощениями. Что может быть проще? Сел перед «ящиком» в новогоднюю ночь, налил себе шампанского - вроде, весело. А во времена наших бабушек к встрече Нового года подходили творчески, с душой и выдумкой. Новогодние гадания, посиделки, песнопения, приготовление еды превращались в особые обряды. Жизнь была насыщена и без телевизора. Поэтому помнят старики-ангарцы до сих пор праздники, полностью «сделанные своими руками» и очень любят рассказывать разные истории внукам.

«Нарушилась ёлка!»

- Была у нас в Алёшкиной мядичка Гавриловна. Уколы мне ишло напроход делала. На Новый год елку ставили в клубе. Всей дярвеней тамо-ка соби-рались гулять. Гавриловна обрядилась Дедом Морозом. А хто Снегуркой был, я, змея, не помлю, забыла уж. Снегурка ета шшалкнула шшалкалкой (или хто она? хлопалка, однако). Искра Гавриловне как эсь на бороду прилятела. Ва-а-ай! А туто-ка вата! Она и загорела! Гавриловна хвошшет, хвошшет, а огонь не гаснет. На улицу выбяжала. Вату-то с няё ободрали. Но Гавриловна всё равно опалилась - не шибко хочь, но всё-таки: и бровей не стало, и волосьев маленько. Чуднушша така потом ходила!

Вот лешак! Все с ума сошли, из клуба побяжали. Нарушилась ёлка! А как праздновать, раз Мороза нарушили? А хорошо ране гуляли! Ходили кругом ёлки. И ребятишки ходили, и взрослые...

«Вкуснотишша!»

- Водку мы ране не понимали. На Новый год самогонку пили да пиво варили. Да не так варили, как нынче. Сахару-ту ведь не клали. Для пива (да хочь и для самогонки) брали солодливу муку в колхозе. Потом её рассолаживали: не варили, а водички тока прибавляли. У меня специальный деревянный бочонок был. А крышка к нему - небольшая, четырёхгранна. Я туда всё сливала да наживляла дрожжами. Сахарку, правда, клала, но малё-о-охонько. И всё. Мешанина эта потом стоит, живёт. А как переживётся, пить можно. Вкуснотишша!..

Для браги муку тожа солодили. Ране как отчетный год приходит, председатель колхоза выделяют муку солодливу для всех, чтобы разделили меж колхозников. Как председатель отчёт сдаст - гулять начинам по своим кумпаниям. Красота! Обязательно к Новому году холодное варили: и мясно, и окупинно.

Шутка удалась!

- Под Новый год мы с девками по молодости страшно чудили! Бегали нарядчиками по дярвене. И гадали тожа напроход. В Рожество особливо.

Один раз побяжали стукать под окошками и рвать: «Хто жаних?» Тавды в Алёшкиной пожарником дедушка Константин был. И вот мы к яму прибяжали под окошко и давай спрашивать: «Хто жаних?» Порявели да ушли в читальню. Молодятник-ту там ране собирался. А дедушка Константин с ума сошел. Подумал, горит хто-то. Ва-а-ай! Мы глядим - бяжит он в дохе, шапчёнку надел без ума. Лешак! Ишшет, хто горит. Мы-ту в читальне надцелись: «Собачий дал! Дедушка, ради Христа! Никаково пожару-ту нету». Смеху было, смеху...

Гадание сбилось

- Или ишшо гаданье делали. У вдового дедушки Кондрухи украли собаку (бабы говорили, кобеля

нады у вдовца именно уташшить). Привяли яво на плорубь и глаза катеткой завязали. Начали вокруг плоруби водить. А потом пустили: быдто в каку сторону побяжит, там жених живет. А кобель-ту побяжал, побяжал... Да скоро так! Мы гнались-гнались, да у клуба из мочи вышли. Собаку-то потяряли наготово. И катетка на ней осталась. Собака, змеюница, яё на шею стащшила. А у клуба Пенковы жили. Кобель к ним в сеня забяжал, под кровать залез и сидел там всюю ночь. Ведь не пошёл домой к дедушке Кондрухе!

Утром мы с девками пришли в колхоз молоко перегонять. Баушка Дуня Пенковых говорит (а нас в сепараторной табун сидит): «Бабы! У нас собака чья-ту в катетке под кроватью ляжит, а мы не знам, чья». Мы с девками: «Змей в рот! Собака-ту наша! Хочь катетка живая, и то ладны». Вот лешакова собачонка! Домой-ту не бяжит, главно дело. А ворожили мы на Домку Филячью, дак она вправду за Пенкиных Даньку опосля вышла. Катетка тожа Домкина была...

Всяко, всяко ворожили. И кобылу тожа таким манером воровали. И с мятлой по дяревне бегали...

Кто виноват?

- В Новый год мы гуляли дня по два, по три. А коров-ту доить нады! Скота не наморишь ведь. Он ведь праздник-ту не понимает! Подоим с утра без ума - и опеть гулять. Раз мы с Мартелихой коров глядеть ночью пошли. Они-ту на привязи, стоят друг к другу близёхонько. Оборони Бог, одна другу рогом пырнёт - нас на учёт опосля поставят. А Мартелиха у меня попивать-ту любила... Ну, скажем, не то что походя, а на гулянке...

Пошли мы с ей в кипятыльник (навроде зимовья для доярок). А во дворе-ту нозьму-у - пол-

ным-полно было. Мы катанки сымали да сапоги одявали. Потом коров опроведывали, да назать в катанки оболакались. Мартелиха сымала-сымала катанки (я в рязон не брала, каво она в потьмах делат. Почём знаю?) Она катанок сняла да в темнотишше заместо сапога опеть яво надела. Пьяненька ишшо была, конечно. Прошли мы по двору, по назьму, да воротились опеть в кипятильник. Мартелиха как зарявёт: «Настя, гляди! Змей в рот! Катанок-ту у меня в говнишше! Каво делать?» Я ей: «Дак ты, змея, пошто яво сняла?» - «Дак я вроде сымала!» Я, мол, сымай да мой! Каво нынче делать? Мартелиха давай ряветь слезьми: «Я как тяпереча на гулянку пойду в таких катанках?» А хто виноват? Сама, урод, боле ништо...

«А медведь был мохнатушший

С моей бабушкой Анастасией Яковлевной Пановой лет двадцать назад произошёл один опасный случай. Вот как сама она рассказывает о нём:

- Ставили мы поплавни ниже больницы в Кежмах зимой на Ангаре и с зятем пошли их глядеть. А с нами кобель был. Лебедем звали. Он убежал в косогор. (Мы, быдто, на забереге ставили, а там навроде как поля были). А в косогоре, я слышу, Лебедь-ту залаял. Взглянула!.. Говорю: «Михаил, гляди-ка, змея, кобель-ту на мядведя лает!» Зять мне: «Ты каво кружашь! Откуль мядведю взятсья? Снег уж ляжит!». Я ему: «Да ты чё? На виду ведь он! Эвон кобель на мядведя лает!» Он взглянул. Змея! Верно мядведь! Мядведь-ту как вскочит, как нарочно, да наускоки, наускоки - и к нам, к плорубям. Ой, я зарявела: «Мама! Гляди-ка, куды от няво дяваться?» А зять мне: «Дак ты бяги!» А куды бяги? Ряка кругом! От мядведя ли чё ли я убягу? Он ежели за мной побяжит, я куда убягу? Я ведь задохнуся! (Я ведь ишшо тавды задыхаться начала).



Прибязал мядведь. А у нас бачок был с огнём-ту, быдто грелись мы на ряке, руки грели. Я говорю: «Михаил, мядведь-ту огня боится». Бачок-ту мы разжигать давай. Да бутылка у нас с бянзином была. Подлили туды, в бачок, бянзину. Обняли яво, дёржим, брякам по няму. А мядведь-ту перед нами сидит.

Близёхонько, эвон, как тубуретка. Каво делать-ту? Думам, мядведь-ту нас задавит, как эсь. А кобель-ту былозя, как мядведь начнёт на нас подыматься, кобель-ту яво за зад! А тот ведь не любит, ковды яво за зад кусают. Он за кобелём. Кобель крутится тут, не убягат. А как отбязит, дак мядведь опеть к плоруби. Сядет, сидит. Я грю: «Он ежели боится огня, дак я головню в него брошу!» Вытащила головню, в мядведя бросила. Ой, а он ляшака боится! В обчем, головни не испужался! Вай! Каво делать? Мы брякам, стуккам. А у нас пешня-ту у плорубей у тех тум ляжала. (Два ишшо наших поплоня далёко стояли). Была бы пешня рядом, дак зять бы ею мядведю в лоб... (Чё было-бы уж, не знаю. Может быть, съел бы нас. Наверно, пешней ишшо больше бы мядведя разгорячили). Потом мядведь как начнет опеть подыматься! А кобель-ту яво опеть за зад! Ох ты родной, кобель-ту! А мы не знам, каво делать! Почём знам, каво? А там в Кежмах на угоре нас видели, значит, как мы с мядведем бьёмся, и в милисью позвонили. А кобель за мядведем вертелся, да как-ту направился (чё у няво на уме было?) быдто туды, к больнице. И мядведь за ним пошёл. Ну, слава Бог, ушел...

И гляди-и-им - едет милисья на машине своей с автоматами! Мядведь в больницу в ограду забязал, как эсь в ограду! Бабы увидели яво, испужались, зарявели.

А мы давай скорее домой собираться: бачок на санки скорее, поповня мало-мало растянули. Глядим, медведь выбягат на лёд опеть. А мы почём знали, что нас люди-ту видят? «Ой, гляди-ка, он опеть к нам! Мы куды де-вамся, каво делать?» Потом взглянули - мужики с автоматами кругом медведя окружили и хряпнули яво тута. А потом подцапили за машину за свою. Народ набяжал, глядит. Интересно ведь!

А я-ту с ума сошла. Мне некавды стоять. В больнице, думаю, хочь таблетку взять ли каво ли. Испужалась ведь! А дочь-ту в сортоучастке рядом работала. Я ей грю: «Нас былозя медведь съел!» А она: «Каво кружашь? Какой медведь?» Дак какой, как не мохнатый! (Медведь ишшо такой был: облядянел, бяжит, што те шшалкунец, брякток стоит! Сам мохнатушший, большушший..!) Вот ведь как оно!

Старый - что малый

Как известно, старые люди очень любят погово- рить о своих болячках и лекарствах. А медик для них - просто «первый на деревне человек». Иногда бабуль- ки и дедульки так увлекаются «борьбой за телесное благосостояние», что даже возникают анекдотичес- кие ситуации.

«Ни лешака не пособляють!»

Одна бабушка-ангарка пожаловалась домочад-цам на боли в сердце. Те вызвали «скорую». Моло-дая медсестра осмотрела старушку, измерила дав-ление и дала таблетку. Ничего серьезного она не обнаружила. После ухода медсестры бабуля недо-вольно заворчала:

- Ни лешака эти таблетки не пособляють! Каво от одной таблеточки-ту будет? Она, змея, пошто мне укол-ту не поставила?

Раз старушка решила, что таблетка не поможет,

то так оно и вышло. На следующий день домашние вновь вызвали «скорую». На этот раз больную осмотрел более опытный и поднаторевший в «стариковских недугах» медбрат и, к ее удовольствию, поставил укол. Уходя, он сказал домашним: «Сердце у вашей бабули в норме. Я ей ввел снотворное, пусть поспит. Вреда от лекарства не будет, а больная успокоится. Ведь старушки страсть как любят уколы». Ну как тут не поверить в целительную силу самовнушения!

Хочешь-не хочешь, а понимай!

У старухи заболел ее дед. Она вызвала «скорую». Медсестра, приехавшая на вызов, долго не могла понять, что же все-таки случилось. Ведь бабушка, встретившая ее на пороге, говорила на каком-то странном языке:

- Слыш, родна, моему-ту старику давече подековалось. Кака-ту болезнь навалилась, чтобы ей зазмеилось! Лешаков моторишко у моёва-ту совсем охлял. Вай, он уж кавдысь ляжит лёжмя. Ты уж, родна, воткни ему в холку какой-нить укол...

Что такое «морозильник»?

Попала старушка в больницу. Стало ей ночью плохо. Бабуля подумала: «Помираю», и закричала, что есть мочи: «Вай! Всё, подековалось мне! Несите меня в морозильник!» Морозильником она назвала...морг.

Шоковая терапия

Старые жители одной расселенной теперь ангарской деревни любят вспоминать о заведующей ФА-Пом Гавриловне - медсестре из местных, которая имела к пациентам свой проверенный подход. Навещающая какую-нибудь захворавшую старушку, она с неизменным «удивлением» спрашивала:

- Ты чё, лешак бы тя взял, не сдохла ишшо? Я докуль к те бегать буду? Ну ладны, давай хочь трубкой тя послушаю.

Притворно-грозный вид «фершала», как правило, настраивал больных на здоровый лад.

Такие семейные отношения!

Бабулька ругает своего старика:

- Да штоб тебе повстречалось! Штоб тебе помереш-шилось, ты пошто суп-ту сплавил? Я тебе глядеть за супом-ту наказывала али нет? Куды тебя из кути поташило? Да это кто ли чё ли за никудышный старичонка! Один, видать, у лешака был, да и тот мне достался!

У деда и бабки в доме их дети делают ремонт. Старики сидят в сторонке и наблюдают за процессом. Дед:

- Баушка, а они кем потолки-ту белят?

Бабка (раздраженно):

- Кем-кем.. Чишакой!

Дед:

- Ты чё, баушка, какой чишакой!

Бабка:

- Да штоб тебя гром рашщепал! Ты чё ли не знашь, кем потолки белят?! Звёсткой, поди-ко што! Боле кем?

Дед жалуется своей старухе:

- Баушка, у меня в голове как давеча зашумело, так и доцель шумит. Как быдто хто-то песни там поет. Дай хоть каво-нибудь от головы-ту!

Бабка отвечает:

- Лешак там у тебя поет! Представляйся боле! На тебе цитрамон и отвяжись на собачий!

Довели!

В один из кодинских павильонов парень зашел купить

бутылку пива. Возле прилавка стояли две девушки и трепали языками с продавщицей. На покупателя не обратили никакого внимания. Молодой человек из-за них не смог подойти к продавцу поближе. Он кое-как через головы девчонок протянул продавщице деньги, потом так же забрал сдачу. Когда же продавщица поставила бутылку на прилавок, он опять не смог ее достать. Тогда парень не выдержал и заорал: «По какой х... вы тут растележились?!»

Такого крепкого ангарского словца от приличного молодого человека услышать никто не ожидал. Это показалось девчонкам таким смешным, что они не обиделись, а принялись хохотать. Им такое выражение очень понравилось. Они нет-нет да и вворачивают его в разных ситуациях: «Дайте-ка пройти, а то растележились, понимаешь!»

Повздорили

Семья переехала в новую квартиру. Бабушка с дедом тут же принялись разбирать свои вещи, ведя при этом очень забавный диалог.

Дед:

- Баушка, это что за рехмутина? Давай ее сожжем к лешаку!

Бабушка:

- Ты чё, змей в рот! Она же годна! Ну-ка я твой пинжак сожгу, как тебе поглянется?

Не выдержала

Вообще, за нашими старожилками можно по пятам ходить с записной книжкой. Они каждую минуту «отмачивают» такие фразы!.. А если один из собеседников еще и глуховат, то разговор со стороны кажется очень забавным.

Бабушка:

- Дедока, слышь, дочь с Красноярску звонила!

Дед:

- Каво говоришь?

Бабушка:

- Я тебе говорю, дочь с Красноярску звонила.

Дед:

- Каво-каво?

Бабушка:

- Чтобы тебя лешак взял! Дочь, говорю, звонила!

Дед:

- Каво? А?

Тут бабушка не выдержала:

- Да поди на собачий, глухарь старый!

Дед:

- А.а-а-а... А ты чё, баушка, сёдни ругася?~

Высокие! Высокие отношения!

Связь поколений

Моей бабушке 87 лет, дочке – два с половиной годика. Несмотря на столь существенную разницу в возрасте, прабабушка и правнучка – лучшие друзья. Когда приходит время укладывать ляльку спать, бабушка прогоняет меня из комнаты: «Поди-поди, без тебя мы лучше тутока уснем». И на память рассказывает ребенку всё (!) стихотворение Некрасова «Поздняя осень, грачи улетели...»

Дети в таком возрасте – как губки: впитывают, запоминают все сказанное. Поэтому в словарный запас дочки входит немало ангарских слов и выражений.

Бабушка рассказывает внучке ее любимое стихотворение:

- Кушай, кошка! Вот картошка,

Вот мука, а вот пшено.

Но закрыла кошка рот,

И картошку не берет,

Ей не нравится мука.

Кыске нады...

- Лешака! – радостно кричит внучка.

- Прально! – столь же радостно говорит бабушка. –

Внучке нады молока, а кыске нады лешака!

Когда дочку кто-нибудь начинает дразнить: «Мама не твоя! Мама моя», она не теряется:

- Моя мама! Ты че кужашь! (Ты что кружаешь).

Смотрит телевизор. Внезапно изображение пропало, пошла рябь. Малышка кричит:

- Мама! Мама! Телевизору подековалось!

Злится на горячую батарею, к которой нечаянно прислонилась:

- Вот какая гадость! Надо ее ключкой убить! (Клюшкой ударить). Именно так прабабушка «разбирается» с мебелью и прочими предметами, о которые ударились или запнулась правнучка.

Дочка перенимает не только слова, но и манеру их произношения:

- Гляди-ка! На улице стало тёмно.

- А я на стульчик сЯла!

- Где мои катанки?

Надевает носки и бормочет:

- Ох, ох... Бог Батюшка! Никаво не получатца!

Рассказывает, как первый раз увидела Деда Мороза:

- Он шел такой с бородой, в окошечко мне махал. А я испужалась! (Испугалась)

Правнучка с прабабушкой могут долго играть вдвоем. Когда спрашиваешь, что они делали, бабушка рассказывает:

- Хорошо играли. Святеноч с чечками (с игрушками) тут долгонько шаперилась. Кубики потом с ней перебирали...

Когда правнучка капризничает, бабушка замечает:

- Баскушша девка так-ту! А вот как урос навалится

— так хочь стой, хочь падай!
(Уросить — значит, капризничать).

Встречая правнучку, которая пришла в гости, бабушка непременно говорит:

- Она хто пришел? Святенок! Дай хочь подавлю малентя! (Дай немножко пообнимаю)

Когда правнучка что-то рассказывает, бабушка приговаривает:

- Ох ты, родна! Меду бы, сахару те полкуля!

На злобу дня

«Богатушшим кризис — слёзы, ну а нам — никто-ниче!..»

- Оно хто-че этот кризис? Это пошто яво так все пужаются? - спросила старушка-ангарка у своего продвинутого внука.

- Это, бабуля, когда цены растут, а рубль падает? - как можно проще объяснил парень.

- Дык это навроде того, что деньди сгорать будут, как в перестройку, лешак бы яе побрал? — возмутилась старушка.

- Да, бабушка, вроде того.

Бабуля призадумалась. Потом взяла пакет-«маечку» и из дому куда-то подалась. Приходит через час, довольная.

- Ба, где была? — спрашивает внук.

- Да вот, роднушший, в аптеку сбегала, корвалолу купила, да ишшо таблеток всяких. У меня две тышши под подушкой ляжали. Я думаю, вдруг сгорят. Истратила их все ко змее! Теперя мне кризис этот ваш — никто-ниче. Это пусть богатушские переживают — у них денег-ту поным-полно. А у меня гореть нечему! Исть захочу — картошки эвон в дупле полным-полно. Укропчику в огороде нарву — маленье-е-е! А кризис — он пусть городских пужает...

ЖИТЕЙСКАЯ ИСТОРИЯ

Уж замуж невтерпёж

Баба Дуня и приехавшая к ней в гости из другой деревни баба Таня сидели на крылечке, когда по тропинке мимо дома прошла старушка в ярком платке и что-то, улыбаясь, крикнула им.

- О, Манья Гуманитарная приехала, - обрадовалась баба Дуня. - Помлишь яе? Летось ухажора себе по объявлению в газете нашла.

Баба Таня чуть не поперхнулась:

- Како ишшо, ко змее, объявление? Ты кружашь ли че ли?

Баба Дуня давай рассказывать:

- Манья знашь, почему Гуманитарная? Она ране в сельсовете шшитала, справки ишшо выдавала. Полно лет одна жила. В деревне у нас жа цельна улица старух одиноких. У Маньти в подружках Зинка. Что прилеплены, ходят вместе. Избы дажа у них рядом. Сначала на одном огороде мерешшатся, потом на другом. Кажну выть тоже вдвоем. С обязательной самогоночкой. Сидят, песни поют. А характер у обеих - от лешака! Чудачить любят!

И баба Дуня рассказала, как однажды за рюмочкой самогона баба Зина выдала идею:

- Манья, а давай напишем про тя объявление об знакомстве в газету.

- Ваай! Ты каво! Окружала ли че ли?! Пашто про меня? - опешила баба Маня.

- Дак, змея, ты моложе на цельный год!

Баба Дуня продолжила:

- Ты каво думаешь? Послали они письмо и забыли потом про него! Какэсь забыли! Тут вона кака оказия получилася! Змеюницы эти опеть за самогонку сяли перед тиливизиром один раз, а тут хто-то в двери колотиться. Зинка выглянула в окошко. Подекуйся! На крыльце старичонка стоит, в сеточке у него бутылка пива. Со своим,

значится, явился. Жаних! Какэсь жаних! Зинка сразу самогонку-ту в куть утащила (что жаних подумает!). Мантью Гуманитарну отправила одёжу нову надевать, а сама приняла гостя. Тот испужался малентя. Ручонки трясутся. Точно, прибыл по объявлению! С сурьезными планами, видать. Сказал, что в городе живет, но на земле, правда. Хозяйство у няво, всё как нады. Вдовец.

Тут тетя Мантя выплыла. Одежина сверху бела, косынка газ, ручки крендельком. А на грудь, главно дело, комсомольский значок приляпила. Нарядилась, быдто.

Старичонка залыбился. Сознакомились. А осенью, после огородов, Мантя тоже в город направила. Так направила, что потом дождать её не могли.

Зинка-ту опосля гадила себя страшно! Сама же подружку в город упеточила! Тоскливо ж без Маньти стало...

РЕЦЕПТЫ АНГАРСКОЙ КУХНИ



Собрала Галина БАРАНОВСКАЯ

А хороша рыбка!

Консервы из ельцов

Рыбу чистят, отрезают головки и хвостики, и «ставят» тушки в стеклянные банки. На дно поллитровой банки и поверх рыбы кладут половину лаврового листа, 3-4 горошины перца, вливают 3 ст. л. растительного масла. На 1 кг рыбы - 1 ст. л. соли.

Банки ставят в кастрюлю, на дне которой - полотенно, наливают воды по плечики банок, закрывают их крышками. Стерилизуют пять часов с момента закипания. Если вода выкипит - добавить кипятка.

Банки достать, закатать и, перевернув, остудить. Хранить в темном прохладном месте.

Паштет из ельцов

Рыбу почистить, отрезать головки и хвостики. Положить подготовленную рыбу в кастрюлю, залить небольшим количеством воды с добавлением растительного масла. Варить 2 часа. Затем еще горячую дважды пропустить через мясорубку.

На 5 кг полученного фарша требуется 8 сырых яиц, 8 луковиц среднего размера, обжаренных на растительном масле и тоже пропущенных через мясорубку, 150 г крахмала, 1 ч. л. аскорбиновой кислоты, соль и перец по вкусу, 3 ст. л. сахара.

Все ингредиенты тщательно перемешать, добавить рыбный бульон и разложить в стеклянные банки. Стерилизовать три часа, закатать, остудить и хранить в прохладном месте.

Если паштет потребуется скоро, его можно разложить в полиэтиленовые мешочки и заморозить.

Котлеты из ельцов

Подготовленную рыбу дважды пропустить через

мясорубку. На 1 кг рыбы берут 2 большие картофелины, 1 луковица, 300 г свиного сала, соль, перец по вкусу. Если нет сала, возьмите куриный окорочек покрупнее и тоже пропустите через мясорубку. Смесь тщательно перемешайте и сформируйте котлеты. Обжарьте их на сковородке и чуть-чуть потушите.

Рыбу чистят, отрезают головки, хвосты, плавники, перемалывают тушки на мясорубке с добавлением сухарей, лука, чеснока. В фарш добавляют молотый перец, 2 ст. л. любого масла, два яйца, немного сухого молока, соду на кончике ножа, соль по вкусу.

Из фарша формируют котлеты, обваливают в панировочных сухарях и поджаривают на растительном масле на хорошо раскаленной сковородке. Заливают подливом или соусом.

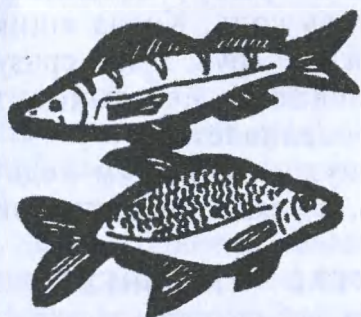
Рыба в пергаменте

Полкилограмма рыбного филе, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. л. сливочного масла, щепотка лимонной кислоты.

Кусочки филе замочить на 5 мин. в соленой воде, дать воде стечь. Рыбу положить на смазанный маслом пергамент - сверху слой масла с перцем, затем слой тертой моркови с луком. Побрызгать раствором лимонной кислоты и посыпать зеленью (можно сухой).

Пакетики с завернутой в них рыбой обвязать ниткой и опустить в кипящую воду на 15 мин.

Две крупные рыбины промыть, посолить и оставить на час. Затем каждую рыбину завернуть в фольгу и выпекать в духовке минут 40.



Две рыбины, 4-5 вареных картофелин, 2-3 луковицы, 2 ст. л. масла, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сухарей.

На смазанную маслом сковороду положить половину порезанного картофеля, на него уложить филе рыбы, на филе - жареный лук, полить блюдо сметаной, затем закрыть кусочками оставшегося картофеля, посыпать сухарями, побрызгать маслом и запекать в духовке.

Рыбный рулет

Полкилограмма рыбы, 125 г сливочного масла, 200 г томатной пасты, 50 г желатина, соль, перец по вкусу.

Перемешать томатную пасту, масло, распущенный желатин, специи. На лист целлофана уложить слой пасты, затем филе рыбы, снова пасту, снова филе и опять пасту. Завернуть массу в целлофан, перевязать нитками и варить на пару 1 час. Охладить, положить под пресс. При подаче к столу убрать целлофан и порезать рулет на кусочки.

Хариус сухого посола

Пойманную рыбу вспарывают, тщательно убирают внутренности, но не моют и не снимают чешую. В ящик с отверстиями укладывают ряд рыбы, обильно (чтобы закрывала всю рыбу) посыпают солью, вновь ряд рыбы и вновь соль. Когда ящик полон, кладется фанерка, а на нее груз. Рыба сразу же ставится в холод. Постепенно из нее выходит лишняя жидкость, и рыба просаливается.

Держать рыбу под гнетом нужно минимум неделю, после чего ее можно есть, а также завялить или закоптить.

Закуска по-ангарски

Разделанного налима нарезать небольшими кусочками, посолить и поджарить на растительном масле. От-

дельно обжарить лук, тертую морковь, красные помидоры.

В горшок или жаровню положить слоями рыбу, пряности и обжаренные овощи и подержать в горячей духовке минут 10. Подавать в горячем (но лучше в холодном) виде.

Ботвинья

Ботву свеклы и листья щавеля отваривают 3 мин. Крапиву ошпаривают кипятком. Затем все мелко нарезают, заливают квасом и добавляют свежие порезанные огурцы.



Кусочки красной рыбы отваривают в подсоленной воде с луком, укропом и пряностями 10 мин.

Рыбу подают отдельно на тарелке, а ботвинью в тарелке вместе со льдом.

Икряник

Берется пол-литра икры, очищенной от пленок, взбивается с 2-3 яйцами. Добавляется 1 ст. сметаны (можно заменить ее простоквашей), 1 ст. муки, соль по вкусу, сода на конце чайной ложки. Выпекается в горячей духовке 20 мин.

Печем да стряпаем

Кудюмы

Тесто: 2 ст. л. муки, 4 ст. л. подсолнечного масла. Начинка: сухие грибы, 1 стакан гречневой или рисовой каши, 2 ст. л. подсолнечного масла, 1 луковица, 1 яйцо.

В подсолнечное масло заливают $\frac{2}{3}$ стакана крутого кипятка, добавляют муку и быстро замешивают тесто. Затем без использования муки очень тонко (до прозрачности) раскатывают готовое тесто и нарезают его квад-

ратами. На квадратики укладывают начинку и делают «ушки», как у пельменей.

Укладывают кундюмы на противень и выпекают около 15 мин., затем перекладывают в кастрюлю, заливают горячим грибным отваром и ставят в духовку еще на 15 мин. Перед подачей на стол полейте блюдо сметаной.

Картофельные ватрушки

Сделать картофельное пюре, добавить в него яйцо, муку и сформировать шарики. В серединке шарика сделать вмятину и положить в нее творожный фарш (творог перетирается с яйцом и сахаром). Смазать ватрушку яйцом и поставить запекать в духовку. Готовые ватрушки поливают сметаной.

Пирог с черемухой

Готовится сдобное тесто. В 0,5 л теплой воды добавляют 2-3 ложки сухого молока, муку, соль, дрожжи. Отдельно взбиваются 2-3 яйца со стаканом сахара, сливаются туда же. Добавляется 100 г растительного масла. Тесто заводится с вечера и стоит 7-8 часов. Через каждые 3 часа тесто надо осаживать. Когда тесто будет сохранять свою форму, тогда оно считается готовым.

Раскатывается пласт шириной 3 см, выкладывается на противень, сверху кладется начинка из черемухи. После этого пирогу надо дать постоять минут 5, чтобы тесто еще раз поднялось, и только после этого сажать в печь или духовку. Готовый остывший пирог еще раз намазывают черемуховой начинкой, а сверху взбитой с сахаром сметаной.

Главная «изюминка» рецепта состоит в черемуховой начинке. Как ее приготовить? Сушеная черемуха пропускается через мясорубку, затем размельчается в кофемолке. Чтобы из этой массы получилась начинка

для пирога, черемуху смешивают с сахаром в равных долях (по 1 стакану), добавляют ложку крахмала. Смесь заливается кипяченой водой при постоянном помешивании. Она должна получиться довольно густой. Смесь прокипятить и остудить.

Черемуховый торт

2 яйца, 1 ст. сахара, 1 ст. молока, 1 ст. молотой черемухи, 1 ст. муки, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. соды. Все перемешивается, выкладывается в форму или на противень и ставится в духовку.

Сочни

0,5 л. молока взбивается с 3 яйцами, добавляется мука, соль, сода. Тесто делается чуть жиже, чем на пельмени. Из готового теста делаются круглые сочни, выкладываются в сковороду с кипящим жиром и обжариваются.

Ну куда ж без творожка?

Творожное печенье

200 г творога, 200 г маргарина или масла, 400 г муки, 0,5 ч. л. соды, 100 г сахара.

Масло (маргарин) размельчить, растереть с творогом, добавить соду, погашенную уксусом, муку. Замесить тесто, раскатать и стаканом нарезать кружки. Каждый кружок обмакнуть в сахарный песок, сложить пополам, еще раз обмакнуть и еще раз сложить. Полученные треугольники выпекать в духовке.

Творожные сушки

Полкилограмма творога перекручивают на мясорубке, добавляют 1 ст. сахара, 3 яйца, муки и манки столько, чтобы тесто получи-

лось очень густым: Раскатывают, делают колечки и кидают в кипящее растительное масло. Сушки увеличиваются в размерах в три раза. Готовые изделия сверху посыпают сахарной пудрой.

Сырники вареные

300 г творога, 1 яйцо, муки столько, чтобы получилось плотное тесто. Все вымешивают, раскатывают в жгут, режут на мелкие кусочки, кладут в соленую воду, варят. Готовые сырники вынимают шумовкой, укладывают в блюдо и заливают сметаной или маслом.

Шанежки с творогом

Сначала готовится опара на воде (вода, немного дрожжей, мука, хмель для аромата). После того, как опара постоит, ее процеживают и готовят дрожжевое тесто.

Начинку делают так: если творог жесткий, пропускают его через мясорубку, сбивают яйца, добавляют их в творог, туда же кладут немного сметаны, сахара и все тщательно перемешивают.

Формируются булочки. Когда они поднимутся, делают ямки, куда укладывается творог. Из теста делается жгутик, которым творог обкладывается со всех сторон, чтобы он не растекался. Затем булочки смазывают сметаной и выпекаются в духовке.

Творожное мороженое

Смешать творог, сметану и сахар по вкусу (можно добавить ванилин), сформировать лепешки и разложить их на противень. В каждую лепешку положить ягодку брусники

или смородины. Вынести противень на мороз. Заносить лепешки с мороза перед самым употреблением.

Творожный соус

200 г творога хорошо растереть, добавить 1,5 ст. молока, сахар, тмин, соль по вкусу и перемешать до однородной массы.

Чтобы стол пустым не был

Кулага

Ржаная мука постепенно заливается горячей водой и размешивается. Берется немного холодной воды, в нее добавляется сахар, размешивается и выливается в ржа-



ную смесь. Затем смесь заливается в глиняный горшок или в жаровню и ставится в духовку. Смесь необходимо постоянно помешивать. В итоге получается коричневая каша, которую можно употреблять во время поста.

Квасники

Из ржаной муки, в которую добавлен сахар, замешивают густое тесто. Формируют лепешки, кладут их на противень и выпекают в духовке. Испеченные лепешки через некоторое время размачивают и вновь из этой массы делается тесто, затем лепешки. Их вновь высушива-

ют в духовке. От полученной твердой массы отламывают кусочки и добавляют в квас.

Гречневик

55 г гречневой муки, 175 г воды, 1 яйцо, соль, масло подсолнечное.

Сварить вязкую гречневую кашу, охладить до 50 градусов, добавить яйцо, хорошо перемешать. Застывшую кашу нарезать на кусочки и обжарить.

Сало в тузлуке

Если у сала твердая кожаца, разрежьте его на куски, налейте в глубокую сковороду воды и поварите 5-10 мин.

Рассол (тузлук) готовится так: в горячую воду (ее берете столько, чтобы она покрыла все сало) засыпается столько соли, чтобы всплыло яйцо (тогда раствор считается насыщенным), кладется перец горошком, лавровый лист, кинза, тмин. Сало кладут в любую подходящую емкость, добавляют очищенный чеснок, затем заливают остывшим тузлуком.

После того, как сало постояло в тепле 4-6 дней, его убирают в холод.

Репа фаршированная

Репу варят до полуготовности, срезают верхушку, вынимают сердцевину, оставляя тонкие стенки. Затем репу наполняют любым фаршем, закрывают срезанной вершиной, перевязывают ниткой и варят до готовности. Перед подачей на стол репу поливают сметанным соусом.

Капуста фаршированная

Кочан капусты среднего размера зачищают, вырезают сердцевину, оставляя стенки 2-3 см толщиной. Вырезанную капусту (кроме кочерыжки) ру-

бят, солят, дают массе немного постоять. Затем добавляют в нее яйцо, 1 ложку масла, перец, сахар. Заполняют готовой массой кочан, закрывают отверстие капустным листом, перевязывают и варят до готовности. Затем подрумянивают в духовке, нарезают на дольки и поливают сметаной.

На посошок

Домашнее вино

Вначале готовится закваска. Для этого необходимо взять 100 г зеленого винограда или любых других незрелых ягод, раздавить их, добавить 30 г сахара, пол-литра чуть теплой кипяченой воды. Оставить на три-четыре дня. Варится компот без сахара из любых ягод с небольшим количеством воды. Ягоды процедить, компот слегка подсластить. Влить в него закваску. На 4-й день добавляется 40 г сахара, на 7-й - 50 г, на 10-й - 90 г. Попробуйте: чтобы вино не было кислое, должно идти тихое брожение. Через 3-4 недели вино процедить.

На 15 л воды понадобится 3 л закваски, 500 г ягод, 200 г сахара, 150 г хлористого аммония.

В 8 л воды кладется 3 кг сахара, 150 г дрожжей, 1 ст. изюма без косточек, 1 ст. сухого кваса, 1 ст. свеклы с мякотью. 10 дней заготовка должна стоять, затем ее процеживают, доводят до кипения, дают отстояться, разливают по банкам и ставят в холодное место.

Содержание

Ангарский говорок	1
«Метко и ядрёно»	2
«Нап-ту змеюнец - от Христа детишпе!»	7
О быллом - с юмором.....	19
Старый - что малый.....	25
Высокие! Высокие отношения!.....	28
Рецепты ангарской кухни	29
А хороша рыбка!	30
Печем да стряпаем.....	33
Ну куда ж без творожка?.....	35
Что бы стол пустым не был	37
На посошок.....	39

Ответственный за выпуск А. О. Станкина

Корректор В. И. Карвась

Подписано в печать 01.07.09 г.

Тираж 500 экз. Заказ № 626.

Сверстана и отпечатана полиграфическим участком редакции газеты
«Советское Приангарье».