

Наследство «пиканного брюха»

КАК МЫ РЕШИЛИ СОЗДАТЬ ЭНДЕМИЧНУЮ ПРОДУКТОВУЮ ФИШКУ

Признаюсь, что по-настоящему «звездой» я себя почувствовал лишь однажды: ко мне нетерпеливо тянулись десятки рук... Но в полной мере насладиться моментом мешало то, что всё это не было связано напрямую с родом моей профессиональной деятельности: обступившие меня люди желали заполучить отнюдь не мой автограф а... кусочек хлеба с уложенным поверх отварным, сдобренным сметаной пиканом. Тот случай, когда успех вносит нотку когнитивного диссонанса в, казалось бы, сложившуюся определённую образом гармонию бытия

к у л и н а р н о - ж и т е й с к а я и с т о р и я № 5 7

ДМИТРИЙ СИВКОВ



*Дмитрий СИВКОВ,
главный редактор
ГАУП СО «Редакция
газеты "Шалинский
вестник"»,
Свердловская
область*

КОГДА «РОКФОР», КАК ЭВЕРЕСТ

Эта гастрономическая история началась с того, что Шалинский район волей-неволей, а вынужден был включиться в продвижение территории на рынке внутреннего туризма. Сегодня это дело из разряда личной инициативы переключало в топ государевых задач. Хошь не хошь, а надо, глава, надо, дума, надо!

Всем миром мозговали: что да как? В «Шалинском вестнике» не стали ограничиваться одними теоретически-пропагандистскими выкладками, с коими наш брат журналист ассоциируется нас-

только стойко, что нередко его самого это развращает и отвращает от каких-либо прикладных дел. А вот взяли да внесли в общее дело свою лепту — гастрономическую.

Уже туристической аксиомой стало, что гости должны увозить не только впечатления от видов природы (у нас — это скалы-бойцы реки Чусовой) и сувениры, но желательно, чтобы ещё от визита и послевкусие осталось, в идеале — оригинальное во всех отношениях. Вот последним-то различная выпечка с соленьями/копчениями, на которые в основном и делается ставка, по большому счёту похвастать не могут. Детали, как бы хороши они ни были, сродни младшим козырям, не способным конкурировать с той же мас-ти тузом — приоритетом.

В этой теме примеры сыра «Рокфор» или Пармской ветчины и созданных вокруг них туриндустрий высятся недостижимой бело-снежной вершиной Джомолунгмы. Поза же задранной головы представляется малоэффективной как в плане мотивации, так и в постановке реальных задач. Тут уж лучше смотреть под ноги — на что-нибудь да наткнёшься. Шалинцам, я считаю, в этом плане повезло — здесь издавна сложилась культура употребления в пищу пикана.

МАМИН-СИБИРЯК НАМ В ПОМОЩЬ

В целом ареал произрастания этого дикороса семейства зонтичных довольно широк: Пермский край, Кировская, Челябинская, Свердловская области. У нас его и в окрестностях Екатеринбург

встретишь, а вот употреблять в пищу принято в основном в западной части региона, в том числе и в Шалинском районе, земли которого некогда частично входили в Кунгурский уезд Пермской губернии.

Так вот кунгурцы среди бурлаков на караванном сплаве по реке Чусовой (до появления горнозаводской железной дороги — единственный способ доставки уральского металла в Центральную Россию) даже прозвище за свои гастрономические пристрастия получили.

Вот что пишет Дмитрий Мамин-Сибиряк в очерке «Бойцы»: «На бурлаков-крестьян было тяжело и смешно смотреть: возьмёт он тюк не так, как следует, и несёт его, точно десятипудовую ношу, а бросит в барку — опять неладно. Водолив ругается, сплавщик заставляет переложить тюк на другое место.

— Едва поднял, — утирая пот рукавом грязной рубахи, говорит какой-то молодой здоровенный бурлак.

— Ах ты, пиканное брюхо! — передразнивает кто-то.

То есть даже в те всеядные, по сути, времена предки сегодняшних шалинцев отличались особым пристрастием к пикану! Другое дело, что в последнее время эта традиция стала уходить в тень. Ну так достаточно вывести её оттуда.

ПИКАННЫЕ ИНФОРМ-ЛОВУШКИ

Правда, на поверку оказалось всё не так просто, как представлялось. Даже в плане идентификации растения. С самим названием «пикан» — всё как дважды два: от пикать — «пищать», так как из полых стеблей получают пищалки или дудочки. Дикорос из семейства зонтичных — тоже. А вот что касается вида... Поначалу мы по-

пали в иноформ-ловушку: абсолютное большинство источников — от интернет-ресурсов до словарей Даля и Ефремовой указывали на борщевик сибирский (*Heracleum sibiricum*).

Мы даже на первой этикетке маринованных пиканов именно его и указали, хотя позже выяснилось, что это дудник лесной. В нашем случае-то уж точно. Скорее всего, одно понятие применяется к схожим растениям одного вида.

Незнающим людям можно угодить ещё в одну информ-ловушку, и уже не столь безопасную. Большинство картинок, выдаваемых на запрос в интернет-ресурсах, — это снимки борщевика Сосновского, представляющего угрозу для здоровья человека (при контакте можно получить тяжёлые химические ожоги). Видимо, авторы публикаций о пиканах особо не заморачиваются по поводу иллюстраций: берут то, что получают отгулив «борщевик».

К слову сказать, приятно было увидеть среди немногочисленных «подлинных» изображений и свои, так как о пиканах прежде писал не раз и в различные издания.

«СЛАЩЕ КОНФЕТ»

Когда стороннему человеку пытаешься описать, каков варёный или маринованный пикан на вкус, сталкиваешься с тем, что это весьма непросто сделать. Нет среди широко известных блюд российской кухни чего-то похожего. От того и попытки теоретического гастрономического ликбеза не всегда бывают удачными. Так, например, ныне покойный тесть автора этих строк Пётр Григорье-

вич Собакин одно лето крайне заинтриговал гостивших у него внучатых племянниц из Перми.

— Вот скоро, девки, пиканы пойдут, — говорил он то и дело. — Накормлю тогда вас ими до отвала.

— Деда Петя, а какие они на вкус? — спрашивали заинтригованные гости.

— Сладше конфет! — следовал ответ, ещё больше подогревающий интерес к неведомым пиканам.

Надо ли говорить, что момента, когда можно будет их отведать, юные горожанки ждали с нетерпением. Когда же дело наконец-то дошло до этого и в миску вывалили зелёное варево и заправили его домашней сметаной, то девчат ждало наверняка самое большое разочарование того лета. Такое, что, обманутые в ожиданиях, даже убежали из-за стола в расстроенных чувствах.

А Я ЕДУ, А Я ЕДУ ЗА... ПИКАНОМ

На самом же деле пикан чем-то напоминает спаржу. Вот почему описать вкус россиянину довольно сложно, ведь в нашей стране эта одна из самых вкусных, полезных и дорогих овощных культур не пользуется особой популярностью.

— Да, вкус у пикана вполне европейский, — даёт заключение известный екатеринбургский шеф-повар Шакир Юлдашев. — И это просто здорово! Данное обстоятельство может стать большим подспорьем к продвижению этого продукта на рынке. Местная кухня сейчас вообще основной тренд в мировом ресторанном бизнесе.

В плане продвижения пикана как продукта редакцией при поддержке Шакира Юлдашева, про-



никнувшегося пиканной темой, пока сделаны только первые шаги.

Совместно с нашим директором Евгением Гришиным мы выезжали на сбор дикороса, знакомили мастера поварских дел с местными жителями, которые делились своими рецептами консервации пиканов. Шакир с учётом услышанного разработал свой оригинальный рецепт и выпустил небольшую партию продукта «Пиканы маринованные» под совместным лейблом.

О какой-либо выгоде речь не идёт, пока сил хватает лишь на продвижение. Во всяком случае, пока. Зато о пикане как шалинском продукте-эндемике в регионе говорят всё чаще. А уж когда устраиваешь дегустацию на каком-нибудь мероприятии, то неизменно оказываешься в центре всеобщего внимания.

БАЙКА СТАЛА ЯВЬЮ

К слову сказать, моя байка про тестя с его пиканами, что «сладше конфет», натолкнула шеф-повара

на идею сделать из них цукаты. Самому мне отведать их не удалось, но, имея определённый кулинарный опыт, я решил самостоятельно разработать рецепт приготовления «Шалинских цукатов из пиканов».

За основу рецепта решили взять рецепт приготовления цукатов из тыквы.

Ингредиенты: 400 г пиканов, 200 г сахара (1 стакан), половина лимона, 1 яблоко, 1/3 — 1/2 стакана воды, 1,5—2 столовых ложки сахарной пудры.

Вроде неплохо получилось. И на вкус, и на вид.

— Рецепт прекрасный! — отозвался в соцсети Шакир, только внёс одну поправку.

Что ж, применю её уже в следующем году. Нынче сезон пиканов прошёл — приходится на начало лета. Вот тогда снова мы поедем, мы поедем за пиканом, за пиканом и за запахом тайги. Как и положено наследникам «пиканного брюха».

&