

Алексей Федорчук

Как известно, процесс опохмелки сводится к двум вещам: пропотению на предмет вывода из организма продуктов распада употреблённых спиртов и связывания тех продуктов распада, которые не вывелись. Ну ещё и сосуды расширить — говорят, злоупотребление спиртным может вызвать спазмы.

Если не считать марш-броска километров в пять, по пересечённой местности и в ОЗК, все поставленные цели достигаются по методу, описанному великим русским писателем Михаилом Булгаковым: парой стопарей водки с острой горячей закуской. Однако, при всей своей мудрости и понимании толка в этом деле, ну не азиат был дядя Миша. Почему и предостерегал от закусывания супом. А на самом деле именно супом закусывать и надо. Для чего мудрыми людьми Кавказа был придуман хаш.

Кто не знает, в двух словах: хаш — это жидкий горячий холодец. Варится из ног... ну разных животных, в зависимости от местности и культурных традиций. Варится женщинами, долго — всю ночь, пока мужики вином пьянствуют. Подаётся ранним утром — обжигающе горячим и в сопровождении теперь уже водки. В небольшом количестве. После чего мужики спокойно отправляются на работу.

Рецептов хаша существует не меньше, чем рецептов шурпы. Я расскажу о том, как готовили его мы в Корякии.

И так, вводная установка. Застрял один из вездеходов, второй поехал его вытягивать. Пока вытягивали — завалили двух медведей. Привезли в посёлок — там с мясом давно напряг был, потому местный ветфельдшер тут же проштамповал их как не заразный (вероятность трихиниллёза в тех краях была очень отличной от нуля). Ну и народ взялся их харчить — по сему поводу в поселковом магазине устроили внеплановую раздачу спиртного.

Мы тоже харчить начали — шашлыка нажарили. Во избежание мариновали шашлык в ледяной кислоте. Ну и как положено — всю ночь сидели, шашлык ели, магазинным вином (болгарским, кажется) запивали.

А один из наших товарищей был мало пьющий: поел чуток шашлыка, пару круже вина выпил — и стал хаш варить. Из медвежьих лап. Всё по науке было — варил всю ночь. А утром, соответственно, говорит — давай, мужики и девушки, строим на опохмелку.

Достали мы последнюю бутылку спирта, разлили, начали хаш харчить. А тут — невероятный случай: заказанный накануне спецрейс вовремя приходит, точно в день по заявке. И девушка с аэропорта прибегает и говорит: мать вашу так и перетак, ваш борт через 10 минут садится, чтобы погрузились в шесть секунд.

Ну, мы свой груз (под тонну) — в вездеход закидываем, на полосу везём, тут борт как раз садится, грузим, вычисляем, кому с грузом лететь — потому как все в предельную не впишутся точно. Ну и отъезжающим в дорогу — половину оставшегося спирта и половину кастрюли с хашем. Так и полетели...

Так вот, хаш из медвежьих лап под спирт в АН-2 — замечательно идёт. Особенно если перед этим тонну груза дважды перекидать, растаренную по баулам и вьючникам кил по 60...

Да, а про собственно рецепт-то я и забыл...

В любую кастрюлю кладутся медвежьи лапы — двух на отряд из 10 человек достаточно. Заливаются холодной водой — чтобы только-только лапы покрыло. И варятся на слабом огне. Долго — сколько терпения хватает. По мере выкипания жидкой фракции холодная вода подливается. Теоретически подаётся с толчёным чесноком — если он ещё к этому времени остался.