

Копальхем — Lurkmore



ZOMG TEN DRAMA!!!1

Обсуждение этой статьи неиллюзорно **доставляет** не хуже самой статьи. Рекомендуем ознакомиться и причаститься, **а то и поучаствовать**, иначе впечатление будет неполным.

Копальхем (*копальхен, копальхын, копальгын, копальха, игунак*) — нямка расовых северных ненцев, чукчей и эскимосов, которую не могут с тем же успехом есть, например, русские, немцы, итальянцы, монголы, китайцы и прочие народы, живущие в более низких широтах. Чтобы полакомиться, нужно много копаль.

Приготовление

Ненецкий/эвенкийский рецепт: возьмите чистую тарелку оленьего **вожака**, которому, согласно **атсральным** приметам, пора на покой. Олень обязан быть жирным и здоровым. Пусть он поголодает пару дней, чтоб полностью очистились кишки. Наденьте ему на шею аркан и отведите его к болоту, где и удавите его, да так, чтоб шкура не повредилась, а туша полностью скрылась в болоте. Присыпьте место погребенья торфом и мхом-сфагнумом, добавьте приправ по вкусу, сверху набросайте ветки и камни. Через несколько месяцев — добро пожаловать за нямкой!

Чукотский и эскимосский/инuitский рецепт: возьмите тюленя или моржа, тщательно его убейте, заройте на линейке прибоа, где волны периодически захлестывают берег, и через несколько месяцев можете выкапывать и наслаждаться превосходным продуктом.

Вариантом этого блюда является кивиак — тюлень, фаршированный чайками. Для приготовления нужно взять один обезглавленный труп тюленя и натолкать ему полный живот мертвых чаек. Затем блюдо прячут на семь месяцев в вечную мерзлоту — за это время ферменты разлагающихся чаек как следует поработают с кишками тюленя. Потом кивиак выкапывают и едят, ожидая милостей от Санты. На вкус симнекрот птицы и ластоногого напоминает очень старый и довольно острый сыр. Консистенция птичек становится настолько нежной, что приноровившись, ее можно высосать с косточками через ее же анус.

Ещё чукотский рецепт: возьмите серого китика, целого и свежего, который только что плавал. Вытащите его на берег и срежьте кожу с верхним слоем жира. Кожу нарежьте квадратами по размеру рта, кладите в этот самый рот и жуйте. Блюдо называется «мантак».

Рецепт вымершего племени кауашкаров: возьмите целого оленя-гуэмаля или тюленя, тщательно его убейте, засуньте тушку в кожаный мешок и утопите в болоте на несколько недель. Как только шерсть приобретет зеленоватый оттенок и шкура начнёт с лёгкостью отделяться от тушки, продукт готов к употреблению.

Внешний вид и вкусовые качества нямки

- Мясо преобразовано в серую, дурно пахнущую массу.
- Сало — грязно-серого цвета и мыльное на ощупь.
- Подкожный слой похож на восковую корку с сыра.
- По консистенции напоминает мягкий холодный парафин.
- По вкусу напоминает жутко прогоркшее несолёное сало.
- Запашок весьма специфический.

Нямка смертельно опасна для тех, у кого нет генетически обусловленной защиты от трупных ядов. То есть если нанаец, ненец и всякий другой чукча, урча **маянезиком** и шевеля ушами, может съесть хоть полкило, то москаль, нигра или ЕРЖ, став гурманом, двинет кони.

Способ употребления

- Мороженный копальхем режется тонкими ломтиками, которые сворачиваются в серые трубочки. Трубочки макают в соль и заедают сырыми лёгкими только что забитого оленя.
- Попробуйте разогреть ломтики копальхема на огне. При этом рекомендуется дышать ртом, ибо будет зело вонять.
- **Обмазываться несвежим копальхемом и дрочить**^[1], очевидно же!
- Один из оригинальных способов потребления из серии «немогунах, но очень хочется» — в **противогазе** путем анального всовывания. Говнецо к говнецу — очень логично. Вкуса копальхема — то, за что его и любят — не ощутите, а вот трупный яд впитается не хуже, чем при традиционном введении нямки.
- При потреблении в виде обычного мяса рекомендуется покрывать сабж слоем маянезика в целях **маскировки** блокировки характерного запаха



Кулинары свежую будущую нямку



Копальхем имеет примерно такой же цвет

сабжа.

- Также удобно юзать **как химическое оружие** в драке с **гопотой**.
- Курить же! Сабж, основательно одобренный маянезиком, помещают в специальную глиняную трубку-душегубку и долго пытаются поджечь. Получающийся фимиам с причмокиванием употребляется внутрилёгочно, заодно радуя Богов Хаоса.
- Внутривенно. Разводить физраствором один к пяти, сервировать в десятикубовые шприцы с колпачками праздничных расцветок. На юбилей машины можно втыкать в торт вместо свечек. Решающий плюс этого способа: если вкушающий нямку пациент не являет в своём лице также повара, то бишь наполнителя баяна, помогает полностью избавиться от любимого аромата.
- Можно употребить совместно с **сюрстрёммингом/лютефиском** и брусликой с молоком, дабы уравновесить систему баланса входящего говна. Соответственно, локация должна быть оборудована крепким унитазом; чтобы обезопасить себя и окружающих, пристегните толчковый ремень безопасности. Универсальный способ поможет понять, как вышибает клин и **каким именно клином**.
- Наконец, можно невозбранно пихать в **пельмени**.
- Да **шаурма** наконец.



Морж уже порезан на кусочки.
Чукотка, начало XXI века

*Это незавершённая статья. Вы можете помочь, исправив и дополнив её.
В эту статью следует добавить:
побольше фантазии и/или маянезика*

А теперь некоторые другие блюда массового поражения

- Дальневосточные народности аналогичным способом готовят рыбу — квашеная рыба называется «юкола», и, в отличие от копальхема, она для европейца неопасна (в крайнем случае может вызвать неиллюзорный понос), но вкус и запах с непривычки — сами понимаете, какие... С другой стороны, большого любителя рыбы с толку собьёт скорее её несолённость, а не запах. Особая манера нарезки мяса делает невозможной для мух оставлять свои личинки. Готовят так даже красную икру. Икра превращается в твёрдый липкий, застревающий в зубах, пластилин. Подобным способом готовят рыбу «печорского посла»: рыбу солят и оставляют в тёплом месте, пока мясо не начнёт отставать от костей; запах ужасный, но вкусно.
- Кивиак эскимосы готовят ещё одним способом: **воруют и убивают** на **птичьих базарах** крачек и тупиков, кладут их в кожаные мешки, перекладывают слоями тюленьего жира и оставляют эту смесь превращаться в однородную серую массу, кое-где нарушаемую вкраплениями костей и перьев. Запах этой радости вы сами можете представить. Но лучше не представляйте.
- Инуиты посмеиваются над мелочностью северных соседей и «консервируют» целого кита.
- Исландцы закапывают в морской берег на линии прибой тушу гренландской полярной акулы. По прошествии шести месяцев как следует проветривают подтухшую акулятину в сухом прохладном месте, после чего устраивают пир. В отличие от приготовленного таким способом мяса, эта еда, именуемая **кэстюр хакарл**, ничуть не опасна для европейцев, как и квашеная шведская салака-**сюрстрёмминг**. Но пахнет забавно. **ОЧЕНЬ** забавно! Ещё, впрочем, забавней тот факт, что, отведав полярную акулу в свежем виде, гурман отправится напрямик в госпиталь или даже морг. Ведь в чистом виде мясо акулы содержит много аммиака.
- Вьетнамцы известны всему миру своим соусом **ныок мам**, который употребляется преимущественно с рисом. Способ приготовления: мелкую рыбешку, не выпотрошив, помещают в ёмкость (бочку или плотно сплетённую корзину, выложенную пальмовыми листьями) с густо посоленной водой и оставляют бродить в специальном сарае. Далее перебродившая жидкость по каплям сцеживается в кувшины до тех пор, пока рыбы желудка соками до конца не переварят свое собственное рыбье мясо. Весь процесс может занимать от четырех до двенадцати месяцев. На острове Фукуок ныок-мам готовят не в бочках и корзинах, а в огромных чанах, потом разбавляют до нужной кондиции, фасуют и развозят на продажу по всему Вьетнаму и отнюдь не только Вьетнаму. Полстакана неразбавленного ныок-мама, принятого внутриутробно, предотвращает начинающуюся простуду чуть более, чем полностью. Видимо, простуда сбегает от отвращения. Разбавленный ныок-мам не столь суров, и его можно употреблять как приправу без всякой опаски — побывавшие во Вьетнаме туристы гарантируют это.
- Нечто подобное вышеописанной рыгаловке готовят бирманцы, закладывая рыбу целиком, не потроша, под пресс на несколько недель и периодически выбирая из разлагающейся массы заводящихся в ней опарышей. Итог сих кулинарных экзерсисов называется **нгапи** и используется как острая приправа к вареному рису, которым, в основном, и представлен остальной ассортимент бирманских блюд.
- Древнеримский **гарум** практически ничем не отличался от вьетнамского ныок-мама — готовили его практически тем же способом, только не в бочках или корзинах, а в огромных мраморных ваннах, в которые потом вдавливали решета и отчерпывали половником просочившуюся жидкость. Аромат у гарума был ровным счётом такой же доставляющий, но, как и в случае ныок-мама, скорее в процессе приготовления. Готовый продукт по запаху был отнюдь не карателен, а просто немного пах рыбой. Использовался гарум в древнеримской кухне довольно широко, как и оставшийся после сцеживания гарума пастообразный

https://www.youtube.com/watch?v=RrY4e3_hSNU
Наглядная инструкция



Если ваша моча пахнет ацетоном, заказывайте ящик или ложитесь на операцию — значит, ваши почки не работают. В норме моча имеет запах свежееотваренного мясного бульона (поэтому вы из дома валите, когда такой бульон мясной готовят). При этом конечным продуктом азотного обмена у акул является мочевая кислота, которая в воде растворяется хреново. Алсо, ушлые гурмэ из аборигенов перед приготовлением рекомендуют для усугубления пикантности слегка помочиться на трупик.

осадок — **аллек**, которым римская беднота приправляла свою обычную еду: дешёвый хлеб и пресную ячменно-гороховую кашу **пульс**. Различные варианты гарума под разными названиями и сейчас используются в традиционной кухне жителей Средиземноморья.

- Англичане тоже имеют свой вариант гарума, но намного более мирный — общеизвестный **ворчестерский соус** с очень сложным рецептом, для приготовления которого в числе прочих ингредиентов используется и ферментированная рыба.
- У малайцев и прочих южных островитян существует свой собственный вариант этой вкусной и питательной нямки — **блачанг** или **белачанг**:

Блачанг считается у малайцев самым утонченным блюдом. По части продуктов питания они могут дать сто очков вперед китайцам, самым небрезгливым из всех народов. Они не отказываются от змей, от слегка разложившейся дичи, от червей в соусе и даже от личинок термитов, из-за которых выпадают в настоящая безумие. Блачанг же превосходит всё это. Он состоит из рачков и маленьких рыбок, зажаренных вместе, подгнивших на солнце и потом засоленных. Вонь, которую издает это блюдо, неопишима. Тем не менее малайцы так охочи до него, что предпочитают его курам и рёбрышкам молодого барашка.

— Эмилио Сальгари, «Жемчужина Лабуана»

- У индонезийцев аналогичный продукт называется **тераси**. В процессе приготовления креветочная паста пахнет, конечно, ужасающе, а в готовом виде и в небольших количествах не является чем-то экстремальным, и без нее сваренный на пару рис был бы совсем скучным и безвкусным. Пристрастившиеся к индонезийской кухне голландцы как бы подтверждают. И являются крупными импортерами этих продуктов.
- То же, но в смеси с диким количеством перца чили, прочих пряностей и тростникового сахара называется **самбал**. На запах эта индонезийская аджика не столь люта, а вот на вкус... впрочем, индонезийцы славятся своими адски острыми блюдами, и остроту эту часто дает именно самбал.
- А еще в странах Западной Африки (восточное побережье Атлантики) есть похожий «усилитель вкуса» для местных густых подлив к рису. Называется «аджован» и готовится так: любую свежельвовленную рыбу оставляют в тени на морском берегу, периодически отгоняя от нее наглых чаек и бродячих собак. Рыбка после нескольких дней солнечных ванн тухнет и активно заселяется червями. После этого куски рыбки с червями коптят и досушивают на солнцепеке до состояния подошвы. Нигры добавляют такую рыбку в местные блюда по вкусу, но не в качестве основного ингредиента (и на том спасибо). Кстати, вкус у подливы с таким аджованом и вправду очень даже. Но вот в процессе варки подлива пахнет преомерзительно, таки да.
- Китай и Вьетнам тоже имеет схожую нямку. Рецепт прост: варим утиные яйца, обмазываем негашёной известью, заворачиваем в рисовую солому и закапываем в сырую землю, откапываем через 3 месяца, едим. В результате получается что-то вроде гибрида **лютефиска** с копальхемом. Белок становится прозрачным и мраморно-чёрного цвета, желток — тёмно-зелёного. Выглядит с непривычки жутко, однако на деле не только съедобно для европейца, но и вкусно, правда запах тухлого яйца прилагается.
- Доставляющий пример **харама** и **трефа** — **som moo**: куски свинины с кожей и салом обернуть в пальмовые листья (без соли) и оставить протухать на жаре на несколько дней, после которых в воздухе начинает витать крепкий аромат тухлятины.
- **Педивикия** сообщает о необычной нямке индейцев племени кочими:
 - плод питахайя был важным источником питания, несмотря на краткость сезона, когда его можно было собрать. Вскоре после сбора урожая кочими отсеивали непереваренные семена питахайи из своих высушенных экскрементов, затем жарили их и употребляли в пищу повторно. Поражает терпение индейцев, ибо семечки у питахайи (АКА драконьего фрукта, сотня рэ за кило на любом китайском рынке) размером с кунжутное или конопляное зёрнышко. Редкий **Вован** сможет накопирать достаточно для производного обеда.
 - ещё одним **вкусным** необычным местным продуктом была «марома». Хороший кусок мяса обвязывался жилой, проглатывался, затем выгаскивался за эту жилу, передавался следующему человеку в круге, снова проглатывался и т. д., пока мясо не переваривалось окончательно. Просто **2 Girls 1 Cup**.



Скушай, доченька, яйцо

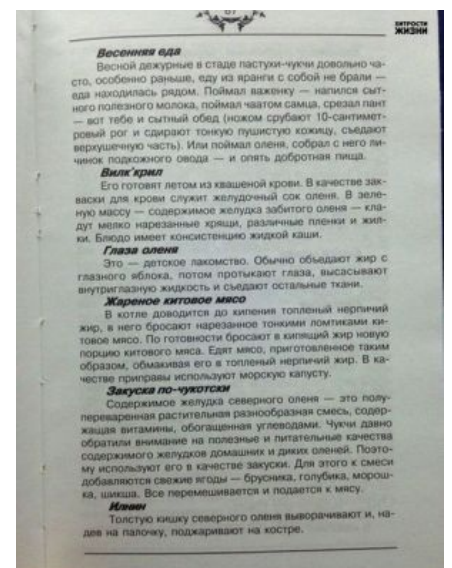
диетическое...

Последствия для гурмана

Возникает вопрос: можно ли такую нямку кушать непривычному к ней человеку?

Ответ очень прост: можно, но **крайне мало** — иначе это будет последнее кушанье.

При употреблении слишком большого количества такой «нямки» любой человек, если только он не ненец, эвенк, чукча, инуит или коряк, получит сильнейшее отравление, которое при отсутствии своевременной медицинской помощи непременно закончится быстрой, но мучительной смертью. Тухлый мясик в довольно большом количестве содержит трупный яд — кадаверин, путресцин и нейрин. Они, в числе прочих «ароматных» веществ, образующихся при разложении, ответственны за отвратительный запах



Чукотские деликатесы

продукта, а также — и это самое главное! — токсичны, особенно нейрин. Действие нейрина на организм сравнимо с действием мускарина и фосфорорганических веществ, так что отведавшего копальхен бедолагу ждёт обильное слюно-, слезо- и соплетечение, бронхорея, рвота, понос, судороги и ~~танец с бубном~~ гибель в пахучей луже всех вышеперечисленных жидкостей.

А теперь самое главное: северяне вообще невосприимчивы к «трупному яду», то есть к этой самой смеси высших аминов, поскольку приучены к употреблению слегка подтухших продуктов (а также к питью оленьей ~~крови~~ мочи, например) с самого детства. Это хитрое явление не врождённое, а сформированное родителями, которые с детства кормят чучку гнилятиной. Разложение этих ядов происходит в печени системой цитохрома P450, которая более точно так же есть и у нас. Разница только в эффективности работы этой системы. Цитохромов P450 существует более 9000, это целое семейство ферментов — CYP. У человека имеется 59 различных ферментов цитохрома 450, относящихся к 18 семействам и 48 подсемействам.



Неандертальцы тоже готовили копальхем

Итого

Жить захочешь — съешь. После чего желание жить пойдёт вразрез с возможностью жить.

Ломачинский описывал случай, когда «захотевший жить» экипаж упавшего вертолётa таки съел нямку и почти весь помер в страшных мучениях. Собственно, в этой статье всё, что касается копальхема, чуть менее, чем полностью скопипизжено из пресловутого «описанного Ломачинским случаем». С другой стороны, объяснения Ломачинского весьма спорны, да ещё и значительно устарели — про описанные яды пытливые ученые за голодные 90-е узнали много нового, возможно, даже из личного знакомства. Нейрин очень нестойк и после образования распадается на газообразный триметиламин. Другое дело, что среди так называемых *птомаинов* попадают и куда более токсичные вещества — менее токсичные, чем классические ядовитые алкалоиды типа кониина и вератрина, но все-таки более токсичные, чем высшие амины. Не говоря уже о различных бактериальных токсинах — к которым, **ВНЕЗАПНО**, северные народы тоже могут быть невосприимчивы по причине многотысячелетней специфической диеты.

«Страшные яды» путресцин и кадаверин вызывают отравление только при дозе выше 2000 мг/кг; мало того, они являются естественными метаболитами азотистого обмена и в небольших количествах синтезируются в организме любого человека. Например, именно они и придают «специфичность» запаху спермы и (вместе с аммиаком) моче. Путресцин — необходимый стимулятор деления клеток. Итого смертельная доза сабжа выше, чем может показаться из рассказа великого **патологоанатома**. Завесу тайны приподнимают слова аборигена, обвинённого в непредумышленном убийстве: нажрались вволю после длительной голодухи. Ну и, наконец, если вы хотите знать, за какое время вырабатывается хороший, годный иммунитет — посмотрите на переживших Отечественную бабок. Не замечали, как спокойно они жрут то, чем побрезговали остальные члены семьи, и как это сходит им с рук? 4 года — и ты падальщик на всю жизнь.

Японский путешественник Наоми Уэмура, перешедший в гордом одиночестве ледниковый купол Гренландии, питался во время своего путешествия в том числе и тем самым печально знаменитым кивияком. И, между прочим, он показался ему вкусным! Правда, перед такими гастрономическими изысками отважный японец прожил в Гренландии около девяти месяцев, постепенно осваивая инуитскую диету, а само путешествие заняло у него полтора года. Можно предположить, что от долгого пребывания в северных широтах человек изменяет свой метаболизм, и даже из самого-рассамого вегетарианца в конце концов получается законченный хищник и падальщик. О своем «похищении» упоминал и долго живший в Гренландии американский художник, писатель и путешественник Рокуэлл Кент — до игунака и кивияка, правда, не дошел, а вот сырое мясо и китовую шкуру тоже находил вполне съедобными. Контр-адмирал и полярный исследователь Роберт Пири, первым достигший Северного полюса (хотя это его достижение и оспаривается) во время своих северных странствий иной раз, по его собственным словам, «был рад и куску сырой собачатины».

Открытым остается вопрос о том, продаётся ли копальхем в магазинах (хотя бы и за Полярным кругом), и если да, то сколько стоит кило этого самобытного деликатеса. Есть мнение, что в **этой стране** вполне себе продаётся. В **супермаркетах**. Со скидкой. Под видом обычного мяса.

Ссылки

- [Курьёзы военной медицины.](#)
- [Ужасные нямки.](#)
- [Доставляющая поэма «Копальхен».](#)
- [«Диета дядюшки Айнтопфа» — фантастический рассказ о том, куда может завести любовь к гнилым деликатесам.](#)

См. также

- [Лютефиск](#)
- [Сюрстрёмминг](#)
- [Хакарл](#)

Примечания

- ↑ Выражение «**несвежий копальхем**» — расово и мицгольно.



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
Kitchen nah LOLI НАЕТ PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка
Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка Бичпакет
Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин Воткаят Вьетнамка
Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО Говно
Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид Диета
Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень И немедленно выпил
Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня Казу марцу Капуста
Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква Книга о вкусной и здоровой пище
Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе Кофе в постель Кошер Криветко
Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо? Лёгкий голод Леонардо да Винчи
Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти
Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс
Никита Литвинков Нямка Общепит ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени
Пепси-кола Пиво Пирожки Пищевые добавки Плов Плюшки Повар

w:Копальхен en.w:Igunaq