

Галина Райхерт
Сказание о еде сибирской.
Опыт гастрономического
краеведения
Том 1



Галина Райхерт

Сказание о еде сибирской.

Опыт гастрономического

краеведения. Том 1

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69519106
SelfPub; 2023

Аннотация

В книге впервые с подобной широтой представлена история сибирской еды и версия зарождения, формирования и становления сибирской кулинарной культуры. Сибирская кухня сложилась в сравнительно недолгий отрезок времени, зато на огромной территории. Сибирская кулинарная культура включает в себя не только кухни больших и малых народов, но и общую сибирскую кухню, созданную переселенцами и их объединившую. Помимо познавательного у книги есть и практическое значение. В качестве иллюстративного материала приведены около трехсот рецептов национальных и региональных блюд, напитков, заготовок с древности до наших дней. Читатель узнает об ухе и шулюме, о том, как приготовить мурцовку и юколу, что такое кэрчэх, загадочный копальхен... Книга написана простым языком, ее легко читать и, благодаря алфавитно-предметным указателям, пользоваться рецептами и

советами. Наряду с сибирским характером, сибирским здоровьем должна быть известна и сибирская еда, без которой не процветала бы Сибирь!

Содержание

Содержание	6
Предисловие	10
Том первый,	19
Глава 1. Сибирская еда – собирательный образ, или Вкратце о главном	19
Глава 2. Китайский след, или В поисках страны Пельмени	88
Конец ознакомительного фрагмента.	95

Галина Райхерт

Сказание о еде сибирской.

Опыт гастрономического краеведения. Том 1

Посвящаю эту книгу Хамсину Черный Ветер – метису сибирского хаски, с которым идем плечо к плечу в одной упряжке.

«В каждом обществе приготовление пищи служит языком, на котором общество бессознательно раскрывает свою структуру.

Пища, которую съедает человек, становится им самим. Мы – то, что мы едим, поэтому набор продуктов питания и способы их обработки тесно связаны с представлением личности о себе и своем месте во вселенной и обществе».

Клод Леви-Стросс, «Происхождение застольных манер»

Содержание

Предисловие

Том первый, с полным жизнеописанием самых известных сибирских кушаний и прочей, отчасти забытой снеди, а также напитков; с поучительными выводами, историческими фактами и лирическими отступлениями.

Глава 1. Сибирская еда – собирательный образ, или Вкратце о главном

Воплощение сибирского характера. Основательность и надежность. – Язык и кухня: взаимосвязь и самобытность. – Сибирская кухня в третьем измерении. – Словесный портрет сибирской кухни. – Словесный портрет. Продолжение. – Сибирская стряпуха. «Соус с подливкой». – Запасы, припасы и закуски. «Как потопашь, так и полопашь». – Сухомятка и «уличная» еда. – Кулинарный календарь. Ограничения в питании: посты, режим, ритм... – «От моёва куска не откусывай!». Помочи и братчины. – Игры, забавы и лакомства. – Залог сибирского здоровья. – «Огламуренный» лосось. – Чем удивит сибирская кухня в будущем? – Блюдо с именем города и музей сибирской еды.

Глава 2. Китайский след, или В поисках страны Пельмени (вариант: Родины пельменей)

Неразрешимо загадочный Пельмень.— Пришельцы из пермского края, завоевавшие всю Сибирь. — Версия первобытного блюда. — Формула пельменей. Пропорции и порции. — Содержание и соотношение: тесто... — ...и фарш.— Десять пельменей или два пирожка. Кокетливые городские и простые деревенские. — Механический пельмень. — Атрибут крепкой семьи. Погадаем на пельменях.— Со сметаной, с маслом, с уксусом и... в розовом шампанском! — Вторая жизнь пельменя. В горшочке, в супе, салате... — Промышленные изделия не тонут! — Благочестивые кундюмы, «и иже с ними». — «Мясо в тесте» у разных народов. — Сохраним сибирский пельмень!

Глава 3. «Золотое дно, серебряна покрывка», или Сибирь рыбацкая

Страна великих рек и уникальных озер.— Учуг, или рыбий кордон. Царская доля. — «Улов не улов, а обрыбиться надо». Рыбацкое счастье. — Сокровище Байкала: омуль и другие породистые рыбы. — Богатство, которое мы потеряли. Муксуна судаком, а нельму щукой не заменишь.— «Как по нашей речке плыли три дощечки!» — Коварная двуустка. Неблагонадежное семейство. — Жир рыбный и жир рыбий. Самый вкус в голове... — «На рыбе выросли!» — Рыбацкие хитрости и деликатесы. — Уха сибирская: не надоест ни есть, ни рассказывать! — Уха, уха, уха, об уха... «Удвоение вкуса» и формула уха.— Сибирская душа рыбной кухни.

Глава 4. Русский дух, или Красна пирогами Си-

бирь...

. . . Жили-поживали сибиряки по «Домострою». – «Хорошо живем, бело стряпам». – Долгий путь к пирогам. – Пирог изюмный, в пост и мясоед. Пирог с блинами? – От каравай до кулича. – Не терт, не мят, не будет калач. – Тридцать три пирога с пирогами, и все с творогом. Печено красное и разное. – Запасенные начинки. – «Ешь рыбу-то, рыбу ешь, наплевай на корку...». Пирог наособицу. – Многозначительный курник и величая кулебяка. – А шаньги-то пекли не картофельные! – Русские сгибни и татарский кыстыбый. – «Подорожники» и загадка Колобка. – Промысловый припас: сухари. – «Не подбивай клин под овсяный блин». – «Где блины, там и мы! Где оладьи, там и ладно!» – Сибирская гордость: пироги с черемухой.

Глава 5. «Чай не пьешь – какая сила?..», или Песни сибирского самовара

Что пили в Сибири до настоящего чая? – Знаменитое сибирское разнотравье. – Незаслуженно забытые напитки: незаменим в холоде сбитень, в жару – квас, в праздники – пиво и брага! – Пьем чай или лечимся? – Тонкости варки чая. – Путь «китайской травки». – Кирпичный чай вместо супа. – Вприкуску, внакладку, вприглядку, «с ложечкой», «с опупком»... – Штрихи к портрету самовара. На гулянье, на сенокос и... на кладбище. – Опись чайного инвентаря. Сибирские традиции и хлебосольство. – Чай в трех ипостасях. Подадим к чаю... – Варенье из «сибирского винограда» и пи-

роги. – «Семейские» кондитеры. – «Позолоченный чай». Самовар графинчику не помеха.

И в заключение к книге прилагаются: тематический указатель советов и рецептов; алфавитно-предметный указатель; сибирский народный кулинарный календарь; список литературы.

В приложении к каждой главе – рецепты наиболее интересных сибирских блюд.

Предисловие

К еде надо относиться серьезно. Еда занимает в нашей жизни столь же обязательное место, как вера, надежда, любовь... Хотя в отличие от названных несомненных ценностей не столь эфемерна и гораздо более обыденна.

Серьезное отношение к еде отнюдь не означает возведение ее в культ, посвящение ей всего возможного времени, чрезмерных затрат на питание и мелочной придирчивости в выборе. Ведь серьезно относиться, например, к религии – это осознавать ее место в жизни, уважать культуру и веру предков, традиции и обычаи своего и других народов, а не расшибать лоб в поклонах и впадать в фанатизм...

Но проще и внятнее сопоставить еду и... деньги. Seriously относиться к деньгам (еде) – разумным трудом их зарабатывать (а еду – выбирать) и разумно тратить (еду – потреблять).

Серьезно относиться в еде – значит, уважать еду и себя (а может быть, и еду в себе!). Подразумевается и присутствие здравого смысла, и здоровый интерес к питанию, и знание основ кулинарной культуры... Serious отношение к деньгам и еде – все, что требуется от современного человека для спокойной стабильной жизни и полноценного питания, а отсюда рукой подать до известного: «Хочешь быть счастливым

– будь им»! Но – увы! – эти добродетели далеко не каждому человеку свойственны.

Не всегда серьезное отношение к еде есть и у тех, для кого работа на кухне – профессия, кто десятилетиями для нас готовил! Так, известнейшего советского и российского кулинара В. В. Похлебкина¹ уже после его смерти упрекнули: дескать, он «слишком серьезно относился к еде». Видится кривая улыбка на сытом лице... Упрекнул деятель «от плиты», будучи, видимо, в обиде на отсутствие своего светлого имени в списке ведущих кулинаров современности (список в книге В. В. Похлебкина «Кухни века»).

...Начав издалека, ваш автор задумал настроить вас, уважаемый читатель, на чтение вдумчивое и неторопливое. Спешное заглатывание вредит и при еде, и при чтении. Книга адресована равнодушным к своему питанию, но может быть интересна и тем, для кого слово «гастро...» прочно ассоциируется с гастроэнтерологией и гастритом...

Разговор сейчас пойдет о кулинарии, кухне, еде как гастрономических понятиях различных уровней и глубины с их неразрывностью и противоречиями. Определение кулинарии (от лат. *culina* – кухня) как деятельности человека, связанной с приготовлением еды, скупо, но возражений не вы-

¹ Похлёбкин, Вильям Васильевич (20 августа 1923 г. – конец марта 2000 г. – советский, российский учёный, историк, географ, журналист и писатель. Самый выдающийся кулинар XX века, автор известных книг по кулинарии. Знаток истории дипломатии и международных отношений, геральдики и этнографии, автор свыше 50 книг и многих статей. Здесь и далее – примечания автора.

зывает.

Ваш автор вовсе не причисляет себя к классикам, но вынужден привести (из другой книги) собственное определение кухни: «Кухня – это направление кулинарии, характеризующееся совокупностью способов, приемов, методов обработки продуктов, иногда особым пищевым сырьем, оборудованием, очагом, распространенным в основном в одном регионе, либо являющимися элементами бытовой культуры определенного народа» («Подружимся с едой, или Наставление всем, кто ест»).

Еда, она же трапеза, снедь, пища, иногда яство и блюдо, стол, рацион и питание, провиант и провизия, порой жратва и харчи, сухомятка и приварок, порция и паек... Как еду ни называй, она – необходимое и далеко не последнее условие нашего существования. Уже ясно: понятие «еда» гораздо шире, нежели «кухня», потому что включает все, что съедобно, то есть любое пищевое сырье.

Краеведение как изучение особой территории объединяет сведения о географии, истории, археологии, экологии, этнографии, филологии и других сопутствующих дисциплин. Если говорить о гастрономии, то такое исследование имеет целью описать и сохранить кулинарные традиции сибирского края и исторически непосредственно связанных с ним регионов.

В своих исторических широких границах Сибирь включает в себя и северо-восток Казахстана, и весь Дальний Восток,

именно эти обширные земли и условимся считать Сибирью на протяжении всей книги! Население составляет около 20 – 26 млн. человек, смотря опять же по тому, какие территории считать Сибирью.

Административно-территориальное деление имеет лишь косвенное отношение к исторически-региональной и национальной кухне, поэтому иной раз позволительно им и пренебречь.

Почему особенно интересна сибирская кулинарная культура, кухня, Еда?

Каждая национальная кухня, даже небольшого народа, своеобразна сама по себе. Будучи же «пересаженной» на другую почву, буквально в иные климатические и природные условия, к незнакомому пищевому сырью, самобытная кухня может замкнуться в себе, а может и перенять новые знания и умение у соседей!

Среди россиян, да и на всем постсоветском пространстве вряд ли найдется такая семья, которая не имела бы собственных сибирских корней, друзей или родных в Сибири. Поэтому так или иначе сибирская материальная культура, в том числе кулинарная, серьезно повлияла на русскую и советскую.

Сибирская кухня очень неоднородна. В ней можно различать кухню приуральскую, алтайскую и забайкальскую, восточно- и западносибирскую, кухню бурятскую и кухню самых малых северных народов, кухню казачью и охотничью,

городскую и сельскую, старинную мещанскую и купеческую, крестьянскую (деревенскую), острожную и больничную, солдатскую и каторжную... Понятно, что в создание сибирской кулинарии внесли свой вклад не только коренные жители, но и все, кто участвовал – вольно или невольно! – в освоении Сибири.

Между тем сибирская кухня не представляет собой и некий конгломерат, как, скажем, «американская кухня», которую без кавычек и не вообразишь. Потому что если американская, то не кухня, а пищевая индустрия, а если кухня – то креольская, индейская, китайская, мексиканская и т.п.

Сибиряки идентифицируют себя как общность представителей порой разных национальностей и этнических групп – общность региональную, сложившуюся поначалу в Западной Сибири к концу XVI–XVII века. Первые русские поселенцы и их потомки, старожилы Сибири с гордостью издавна называют себя «челдонами» («чалдонами»), таково их самоназвание. По одной версии своими предками они считают донских казаков, участвовавших в походе Ермака – отсюда начинается и их история. Переселенцы с южных окраин России, из местности между реками Чалкой и Доном поэтому и стали чалдонами или чалдонцами. По легенде – пришли в Сибирь задолго до Ермака! Но слово это носило и негативный оттенок: в 1866 году в своем словаре В. И. Даль² пояснил

² Даль Владимир Иванович (1801 – 1872 г.г.) – русский писатель, лингвист, лексиколог, военный врач, автор «Толкового словаря живого великорусского язы-

что чалдон – «бродяга, беглый, варнак, каторжник»; происхождение слова остается неясным.

К старожилам относятся и кержаки, казаки, староверы... Объединяет их не только территория проживания, но и русский язык в виде диалектов – старожильческих говоров.

Говорить о некоем «сибирском» языке сложно, но существуют несомненные и очень характерные диалектизмы, известные «чё», «ну», «ага» и своеобразный выговор сибиряков. Причем мелодика этой речи заразительна, и ее невольно воспринимают и воспроизводят даже те, кто какое-то время жил в Сибири.

Зато можно с уверенностью говорить о самосознании сибиряков как этнической группы, обладающей выразительными культурными особенностями и характером.

А любая обособившаяся кухня, пусть она даже не принадлежит определенной нации, всегда будет отражать сложившийся народный характер! Особливый – хорошее слово, и подходящее определение для сибирской кухни. Особенность – частное, отдельное свойство, а особливость – черта самобытности, отличия от окружающих, да еще и со значением-оттенком превосходности (и превосходства!).

«Сибиряк» – национальность? Пока еще нет. Зато сибиряки – целый народ! Для тех, кто называет себя сибиряками, национальность не столь и важна – они и без нее определились внутри своей группы. Оказавшись в другой среде

и прожив в ней сравнительно недолгое время, они спокойно становятся русскими, белорусами или украинцами. Другие коренные народы Сибири даже при очень малой своей численности (а может, благодаря ей!) ревниво оберегают свои национальные традиции, свою культуру, язык, хотя процесс ассимиляции идет...

Сибирская кухня представлена на сегодняшний день весьма скромно: несколькими рецептурными справочниками. Это и неудивительно, поскольку еще недавно, в СССР рассматривались «национальные кухни наших народов», но почти никогда – региональные или принадлежавшие не нации, а совсем малой народности или этнической общине. Возможно, по причине их сложной исторической судьбы...

Если взять за основу наиболее характерную еду разных народов, населяющих Сибирь, и исключить то, что едят не все, то мы останемся при тех же общеизвестных пельменях, шаньгах, омуле... Но история сибирской кулинарии сложнее, и еда сибирская не ограничивается пельменями, шаньгами, омулем да строганиной.

Поэтому кулинарную культуру Сибири правильной будет разделить на две ветви:

- изначально существовавшие национальные кухни разных народов, объединенные условиями проживания, – их в совокупности можно именовать кухней коренных жителей Сибири;

- общая сибирская кухня, созданная переселенцами и их

объединяющая.

Читатель не найдет в книге привычных рассуждений о питании «здоровом», «рациональном», о диетах и «системах» питания, потому что оно может быть только полноценным либо ущербным, недостаточным.

Читатель встретит много отрывков не только из записок путешественников, но и из книг хороших – и в том числе сибирских! – писателей. Ваш автор, цитируя, имел тот же скромный умысел, что и во всех своих книгах: если кто-то с этими писателями не знаком, пусть задумается и найдет возможность прочесть.

В книге нельзя было обойтись без рецептов, хотя ваш автор рецепты не одобряет. Однако иначе новичку или неопытному кулинару трудно будет воспроизвести какое-либо блюдо, пользуясь лишь его описанием. Ему понадобятся более конкретные указания на «чего, куда и сколько». Следует только обратить внимание в первую очередь на тщательную и аккуратную подготовку продуктов, последовательность действий в приготовлении. Скрупулезный же подсчет количества ингредиентов – граммов, миллиграммов, щепоток, – оставим для рекомендаций диетологов. Поскольку рецепты и советы не располагаются в привычной последовательности от салатов к супу, «второму» и далее, а приведены там, где они уместнее как примеры, читатель может воспользоваться подробными указателями – алфавитным и тематическим.

Любая материальная культура существует во времени и пространстве. Сибирская кухня сложилась в сравнительно недолгий отрезок времени, зато на огромной территории. Стремясь «объять необъятное», недолго было и шагнуть шире штанов, не собрав воедино разрозненные кулинарные традиции, а хотелось представить кухню жителей Сибири во все полноте, как она того заслуживает! Насколько это удалось автору – судить вам, уважаемый читатель!

Итак, знакомьтесь с историей сибирской еды и версией зарождения, формирования и становления сибирской кухни!

**Том первый,
с полным жизнеописанием
самых известных сибирских
кушаний и прочей, отчасти
забытой снеди, а также напитков;
с поучительными выводами,
историческими фактами и
лирическими отступлениями.**

**Глава 1. Сибирская еда
– собирательный образ,
или Вкратце о главном**

Воплощение сибирского характера. Основательность и надежность. – Язык и кухня: взаимосвязь и самобытность. – Сибирская кухня в третьем измерении. – Словесный портрет сибирской кухни. – Словесный портрет. Продолжение. – Сибирская стряпуха. «Соус с подливкой». – Запасы,

припасы и закуски. «Как потопaeшь, так и полопaeшь». – Сухомятка и «уличная» еда. – Кулинарный календарь. Ограничения в питании: посты, режим, ритм... – «От моёва кус-ка не откусывай!». Помочи и братчины. – Игры, забавы и лакомства. – Залог сибирского здоровья. – «Огламуренный» лосось. – Чем удивит сибирская кухня в будущем? – Блюдо с именем города и музей сибирской еды.

«А г а ф ь я Т и х о н о в н а. ...Если бы губы Никанора Ивановича да приставить к носу Ивана Кузьмича, да взять сколько-нибудь развязности, какая у Балтазара Балтазаровича, да, пожалуй, прибавить к этому еще дородности Ивана Павловича (...).»

Н. В. Гоголь, «Женитьба»

Язык играет немалую роль в поглощении пищи, но родство языка и еды состоит не в этом.

Автор

Литераторы обычно говорят о собирательности образа, когда есть риск встретить главного героя и получить публичное выражение признательности...

Но пример создания такого образа кухни показал В. В. Похлебкин, представив читателю глубокое исследование предмета в книге «Кухни века», – воплотись оно в жанре живописи, его можно было бы прямо назвать «эпическим по-

ЛОТНОМ».

Фантазии Агафьи Тихоновны применительно к нашим кулинарным реалиям так же несуразны, но достаточно легко претворяются в жизнь! Примеры – эклектичные и претенциозные блюда и меню, о которых еще придется поговорить. Но образ сибирской кухни в силу исторических обстоятельств ее зарождения и становления, о чем вы уже узнали из предыдущих глав, по-своему весьма непрост. Прочитав первую часть книги, читатель получил представление об истоках и многообразии течений, направлений и ветвей сибирской кухни.

Постараемся обобщить то, что мы уже знаем о ней.

В этой главе, открывающей часть вторую, пойдет речь прежде всего о кухне, которую сравнительно недавно стали называть «сибирской». Сложилась она в среде поселенцев-старожилов, по преимуществу славян православного христианского вероисповедания. И вероисповедание, как мы уже знаем, играло не последнюю роль в формировании кулинарных традиций и кухни. И черты народного характера в этом участвовали!

Понятно, что для освоения Сибири нужны были энергичные, отважные, целеустремленные люди, – такими были первопроходцы! Но пассионарными чертами наделены были и сосланные преступники. Уже в годы советской власти в числе раскулаченных были самые предприимчивые крестьяне, а в лагерях – склонные к свободомыслию и самостоятельно-

сти... Сибирский характер складывался и укреплялся не годами – веками!

Еще Екатерина Вторая писала о сибиряках: «Здесь несколько своеобразная народность, непохожая во всей полноте на родоначальную славянскую расу. Сибиряки отличаются душевными особенностями: они умны, любознательны, предприимчивы».

Когда в 2010 году российские власти говорили о стратегии социально-экономического развития Сибири до 2020 года, отмечены были и особенности сибирского характера. В их числе названы целеустремленность, умение преодолевать трудности, честность... Согласитесь, читатель, что преодолевать трудности с честностью – качество в наши дни бесценное!

В 2011 году был проведен опрос студентов-сибиряков. 64, 2 % считали себя сибиряками, 14,2 % опрошенных (чукчи, эскимосы, камчадалы и коряки) сообщили, что относятся к Дальнему Востоку или Крайнему Северу). Сибиряками называли себя и те, у которых только родители приехали в Сибирь из России. «Сибирский характер существует», – ответили 81,5 %, а его особенности – выносливость, прямодушие, искренность, благожелательность, честность... А вот трусость, легкомыслие, скупость – черты чуждые! При этом 45,7 % опрошенных считают, что большинство сибиряков наделено таким характером, 32,8 % – что таких половина, 15,7 % – их меньшинство, и только 4,2% – что таких нет со-

всем!

Образ жизни и быт сибиряков всегда были обусловлены природными факторами, отсюда и характер, привычный к преодолению трудностей. Суровая природа Сибири сформировала у старожилов трудолюбие и выносливость. Вальяжная лень, присущая южным народам, – что скрывать! – не позволила бы им выжить в подобных условиях... Неприхотливость, простота, консерватизм были прямо свойственны быту староверов-раскольников, и не чужды старожилам-чалдонам..

Сибиряк – обстоятельный, неторопливый, замкнутый, хитроватый, «себе на уме», суровый, осторожный в заимствованиях, сберегающий опыт предков.

Закрытость, замкнутость быта и характера – не от суровости ли климата она возникла? Зимой, ранней весной, поздней осенью в Сибири не поживешь во дворе, на террасе, балконе и вообще на воздухе, как это принято у южан. Отсюда закрытые дворы (пурга, сугробы!), малые окошки в избах, все хозяйственные постройки под одной крышей – «в ограде», огромные печи с лежанками... В остальное, теплое время года в Сибири страда, работа в поле.

А вот что написал сибиряк И.Ф. Фёдоров-Омулевский³:

Смелость, сметливость, повадка

³ Иннокентий Васильевич Омулевский (Фёдоров) (1836 – 1883 г.г.) – русский писатель и поэт. В Иркутске его именем названа улица. Прим. автора.

Рыскать по стране.
Чистоплотность, ум, приглядка
К новой стороне;
Горделивость, мысли здравость,
Юмор, жажда прав,
Добродушная лукавость,
Развеселый нрав;
Политичность дипломата,
В речи при чужом,
Откровенность, вольность брата
С истым земляком;
Страсть отпетая к природе –
От степей и гор,
Дух, стремящийся к свободе
Любящий простор; (...)
Страсть отстаивать родное,
Знать, за что? Да как?
Стойкость, сердце золотое –
Вот наш сибиряк!

Некоторая восторженность вполне понятна, но и образ в целом достоверный!

Как эти превосходные черты народного характера проявляются в сибирском быту и народной кухне? Можно пояснить на нескольких примерах.

Сибирская еда – обильная, основательная, плотная; даже

в простых крестьянских семьях подают по несколько перемен блюд. Сибиряки ели старательно и помногу, как и работали!

Легкомыслие никогда не было чертой сибирского характера или сибирской кухни! В ней никогда не готовили салатиков – душа нараспашку! – птицу и рыбу даже в полевых условиях редко запекали на вертеле, а чаще в глине, готовили в котелках.

Закрытые пироги (в частности, подаваемые на поминках), символизируют не только печаль, но и ту же замкнутость характера. Но открытые и полуоткрытые на свадьбах показывают готовность поделить радость и душевную щедрость сибиряков!

Весьма символичны в этом отношении пельмени – «закрытое», загадочное блюдо-изделие: богатая начинка хорошо запрятана внутри, где нашлось место и для глотка крепкого бульона! О пельменях речь еще впереди, а по характеру сравнить их можно хотя бы с турецкими мантами, защипанными в два прижима, где мяса – с горошину, с армянскими бораками – открытыми трубочками из теста...

Щедрость и душевная широта сибиряков выражалась и в том, что человека никогда не обносили ни ложкой, ни чашкой, ни чаркой, будь это гость в доме либо попутчик, случайный встречный на охоте, рыбалке или привале.

Не раз описаны в русской литературе богатые праздничные столы, где русское хлебосольство соединялось с сибир-

ским изобилием. (В. Шишков, «Угрюм-река»).

Именно в Сибири укрепился обычай оставлять съестные припасы – муку, сухари, чай, соль, – в охотничьих избышках (на заимках). Каждый, кто воспользовался продуктами, должен был запас пополнить – правило неукоснительно соблюдалось, и тем самым было спасено немало жизней.

Хитроватость сибиряков никогда не проявлялась в кулинарии стремлением, например, выдать один продукт за другой или в маскировке вкуса пряностями и добавками. Она нашла свое выражение скорее в изобретательности: разнообразии начинок для пельменей и пирогов, в практичности заготовок и припасов – заморозке мяса, рыбы, молочных продуктов, в мочении ягод.

Кухня Восточной Сибири была более богата, чем Сибири Западной. Еще А. Черкасов⁴ объяснял этот факт более пестрым составом населения – кого-кого туда только не ссылали! А дело еще в том, что люди, прибывшие в суровые края и пребывающие в совместном житие не по своей воле, бывают более открыты внешнему миру – выживать-то надо! Переселенцы же вольные сохраняли большую замкнутость, и даже жили, как мы знаем, отдельными деревнями – туляки, воронежцы, малороссы («хохлы»), не говоря о староверах-«семе-йских».

⁴ Александр Александрович Черкасов (1834 — 1895 г.г.) – русский писатель, барнаульский городской голова в 1886—1894 годах, екатеринбургский городской голова в 1894—1895 годах, горный инженер.

Заимствования из «посторонней» кухни по сибирскому характеру производились не сразу, постепенно. Новые кушанья обычно приносились в семью со смешанными браками, когда невестка могла, с позволения старших, испечь хлеб, пироги, сварить щи так, как водилось в ее родной семье... Какие-то премудрости, кухонные секреты могли перениматься от добрых соседей, а то и хитро выведены рачительной хозяйкой.

Таким образом закреплялись и черты народного характера!

А. П. Щапов⁵ считал, что сибирско-русское население отличается от великорусского народа большей «грубоватостью и одинаковостью», но и «большею смелостью ума, большею любознательностью и отважною предприимчивостью».

Основательность, надежность – вот что отличает сибирский характер и сибирскую еду.

«...ты каво мая, любимый мой, махаш адним крылом...» (сибирский фольклор).

Не правда ли, знакомая сибирская речь и весьма непосредственный перепев известной песни?

Забавно? Отчасти. Самобытно? Еще как! А каково складно и душевно!

Существует понятие «носитель языка»: тот человек, для

⁵ Щапов Афанасий Прокопьевич (1830–1876) – известный сибирский писатель, ученый, философ. Памятник ему установлен в Иркутске. Прим.автора.

которого определенный язык – основной по рождению и проживанию, и используется обиходно и повседневно. Подразумевает ли это свойство чистоту языка и ответственность за его сохранение – вопрос спорный. Важно, что носители языка «по совместительству», как показывает исторический опыт, являются и носителями-хранителями национальных кулинарных традиций. Правда, язык или диалект будет значимым, но не основополагающим признаком самобытной культуры, если народ проживает в разных условиях (например, чукчи-оленьеводы и чукчи-охотники).

Еще в XIX веке подмечена любопытная закономерность: «...сошлись народы угро-финского племени (пермяки, вогулы и зыряне) с народами монгольского происхождения (башкиры и мещеряки). Несмотря на долгое соседство, эти племена не слились между собой; но, замечательный факт: они ассимилируются русским племенем. Что лежит в основе этого странного явления: то ли, что эти племена изжили свою собственную жизнь и не в состоянии оживить одни других, или то, что слишком уж живуче наше молодое славянское племя» (Д. Н. Мамин-Сибиряк, «От Урала до Москвы»).

Н. С. Лесков назвал язык малых народов «молвь», а молвь – бедная и немногословная, язык жизни животной, но не умственной. Но узнав дух этого языка, можно постичь и дух бедного народа («На краю света»). Из этой «молви» в сибирский язык вошли немногие слова, как и немногое было заимствовано из инородческой кухни.

Сибирский старожильческий говор ученые определяют как диалект русского языка, основанный на северорусских наречиях, в основном поморских, под влиянием южнорусского наречия и тюркоязычных элементов.

Этот язык присущ сибирским старожилам: сибирякам, чалдонам, кержакам, казакам и староверам. С первого взгляда понятно, насколько разные социальные и этнические группы объединялись – порой вынужденно! – на одних землях, однако общий язык сформировался, как и общая кухня, которую мы сегодня и называем сибирской.

«Чалдонская речь», то есть сибирский говор, по мнению исследователя Сибири П. А. Ровинского⁶, произошел от северо-русского, «но двухсотлетняя разъединенность, совершенно иные условия исторические... дали направление оригинальное», хотя в каждой области были свои особенности. Отмечалась и сугубая вежливость в разговоре сибиряков-старожилов.

Как северорусские говоры, сибирский диалект отличается «оканьем», иногда «аканьем», заменой звука «щ» продолжительным «шш» («ишшо»), выпадением гласных и согласных, выразительными «чо», «то» и «дак».

«ВилОк капусты», «позобать» (поесть), «шшавель» (щавель»), «чаявать» (пить чай); «асосок» (молочный поросенок); «сегоды ягоды валОм-навалом»...

⁶ Ровинский Павел Аполлонович (1831–1916) – русский историк-славист, публицист, этнограф. Составил замечания и словарь сибирского наречия.

Вот как звучит по-сибирски, например, русская пословица: «Наша невестка хоть чо дак стрескат, – мед, и тот жрет!». Для сравнения: «Наша невестка все трескает: дай мед, и тот сожрет». Кому как, но автору думается, что сибирская складнее!

Как поморская речь легла в основу «сибирского языка», так и народная кухня северной России заложила первый камень сибирской кулинарной культуры. Затем свою лепту, обильную или малую, внес в сибирскую кухню каждый народ.

Теперь, помня об уже прочитанном, сравните северорусскую кухню, элементы южнорусской казачьей, старорусской и тюркской кухни с обрядами и обычаями и с кухней сибирских старожилов. Вы найдете больше сходства, нежели различий!

В последние десятилетия происходит постепенное перерастание сибирской региональной самоидентификации в национальную: по результатам переписи населения в 2010 году 75 % населения Сибири назвали себя сибиряками по национальности (для сравнения в 2000 году – лишь 30 %). Происходит не до конца понятный многозначительный процесс, и это действо захватывает и сибирскую кухню, которую скоро придется по многим критериям считать не региональной, а национальной!

В главах о сибирской географической кухне мы попыта-

лись, как в сапогах-скороходах, следовать по пути сибирской кухни в пространстве, «по горизонтали». Это расположение ветвей сибирской кухни наиболее устойчивое и долговременное.

Рассмотрели и сословное, «вертикальное» разделение кухни. Удивительно, как долго региональная кухня сохраняет сословные черты!

Мы уже знаем, что любая известная кухня переходила мелкими шажками от индивидуально-семейной к родовой, племенной, народной, национальной... Такие метаморфозы претерпевала и сибирская кухня. Только формировалась она в основном из элементов устоявшейся и богатой традициями русской кухни. Долгое время – с конца XVI-го века до конца XVII-го – в Сибири восстанавливались частично утраченные переселенцами русские кулинарные традиции. У местного населения же в первую очередь заимствовались способы заготовки и сохранения продуктов и некоторые способы их приготовления. Заимствования – приобретения и обретения – имели довольно сложную структуру.

Сибирская кухня изменялась во времени, и глубина ее истории – третье измерение...

Долгое существование кухни освобождает ее от случайного, наносного, оставляя только проверенную надежную основу.

Нет ничего более краткосрочного, чем еда! Умершие люди сравнимы по числу лишь с еще нерожденными, и то пред-

положительно. Живущие сегодня – ничтожно малая часть человечества!

Так и вся кулинарная культура, – все народные кухни, все добытое, приготовленное и съеденное людьми в обозримом историческом прошлом, – в разы и разы значительнее сегодняшней, сиюминутной...

Существуют в сибирской кухне блюда архаичные, и даже древние. Но некоторые из них не переставали готовить веками, готовят и сегодня, а другие сохранились только в редких рецептах, иногда лишь в названиях. К первым относятся, несомненно, щи, уха, запеченное мясо и птица, вареная и жареная рыба, различные каши, в том числе из цельного зерна, тушеные грибы, ко вторым – солонина вареная, пареные и вяленые репа, тыква, морковь и другие овощи, блюда на солоде (кулага), гороховый и овсяный кисель, овсяные блины и т.д. Сусло, домашнее пиво в наше время – большая редкость. Вряд ли кто будет в ступе толочь овес для киселя, готовить солод, замораживать своим детям «сырчики» вместо глазированных сырков...

Наверно, не помешало бы ввести понятие «антикварная кухня» или «антикварный рецепт»! Подобно тому, как вещи старше 40 – 50 лет считаются антиквариатом, к такой кухне можно было бы причислить блюда, старинные или устаревшие, которые... заведомо не готовили в Сибири более 50-ти лет! Ведь новаторская-то кухня существует, в чем скоро убедимся!

Как ни назови старую сибирскую кухню, ей, как и любой другой, должна быть свойственна еда историческая. Но почему-то не вспоминаются такие блюда! Неужели не случилось в Сибири событий, которые были бы кулинарно увековечены? Недолга история?

Правда, Долматовский монастырь, который прославился защитой от пугачевщины, дал имя жаркому (что вовсе не монастырская еда!) и произвольно некоторым другим блюдам. Бефстроганов и печенка по-строгановски связаны с исторической для Сибири фамилией, но сами блюда вовсе не сибирские. Больше повезло Демидовым: уха, стерлядь, мясо, печеная картошка по-демидовски известны в ресторанах с названием «Демидовъ»...

Впрочем, все это не совсем так!

Региональная кухня с сибирской яркой самобытностью должна содержать исторические блюда, как и национальная! Почему бы не назвать историческими казачий кулеш или охотничий шулюм? Или лепешки первопроходцев? Или деруны из мороженой картошки?

Но вот еда, которая никогда не оказывалась среди исторических блюд, хотя знаменует собой целую эпоху в бытовой культуре Сибири. Это – баланда. Прообраз нищенских щей из травы, ботвы и снова травы, она была знакома и первопроходцам, и первопоселенцам, бродягам и беглым, ссыльным и высланным, и особо лагерникам... Не написал о ней В.В.Похлебкин в капитальном труде «Кухни века», лишь в

«Кулинарном словаре» упомянул, что так называли еще армейские супы в Первую мировую... А ведь к этой еде приобщились в XX веке десятки миллионов людей!

Для сибирской кухни всегда были характерны и традиции национально-государственные, которые объединяют ее с европейской Россией, с русским Севером, с Уралом, Поволжьем, но своя национальная кухня и этнические традиции сохраняются у украинцев, белорусов, чувашей, мордвы, немцев, проживающих в Сибири, у сибирских татар и других народов. Во времени развивались как отдельные составляющие сибирской кулинарной культуры национальные кухни, кухни малых народов.

Каждая национальная кухня включает в себя кухню обыденную, повседневную, и событийно-праздничную, обрядовую. Обрядовая кухня теснее повседневной связана с религиозными традициями, а в Сибири представлена по меньшей мере тремя вариантами:

- кухня православная христианская;
- кухня мусульманская;
- кухня буддистская,

а еще остается и кухня языческая, христиан-католиков, иудеев...

Обыденная, повседневная христианская кухня опять же разделяется на скоромную и постную. Обрядовая, ритуальная кухня чаще скоромная, а ее блюда менее подвластны времени: до наших дней дошли и кутья, и блины, рогульки, «жа-

воронки» и другая выпечка, да и пельмени – символ принесения в жертву трех видов животных!

«Съел не худа, всего полпуда, осталось фунтов семь – дак завтра съем» (сибирская пословица).

О критериях оценки национальной кухни ваш автор писал уже не раз.

Все почти как в словесном портрете: рост, телосложение, возраст, цвет глаз, волос, форма ушей и носа, – множество параметров дает возможность создать и закрепить образ!

Описание кухни любого народа роднит со словесным портретом еще и то, что начиная с индивидуальных признаков, мы можем в итоге составить представление о внешности не только отдельного человека, а славянского (европейского), азиатского, семитского, кавказского или иного типа внешности. По таким же правилам можно сжато изобразить любую кухню, вплоть до личной или семейной.

А еще проще представить все, как дома: печь-очаг, полочки просторные и тесные, широкие и узкие, открытые и укромные, где должны разместиться посуда и утварь, запасы продуктов, специи и пряности, а в особом уголке – заветные бабушкины секреты и рецепты...

Надо оговориться, что характеристика сибирской кухни здесь относится не к самым современным ее вариациям, а более к периоду XIX – начала XX веков, когда она еще складывалась. Ее «особость», выразительные черты, к сожалению,

нию, недостаточно отразились в современной культуре Сибири.

Итак, подведем некий итог сказанному в первой части и предварим главы следующие...

Для полноты образа сибирской кухни определим:

1. Продукты, которые чаще всего используются.

Сибирская кухня применяет в основном те же продукты, что и классическая русская и советская, то есть свинину и говядину, баранину, птицу, рыбу, зерновые (рожь, овес, пшеницу, полбу, ячмень) и бобовые (горох, фасоль), яйца, молочные продукты (масло, сметана, творог), овощи и фрукты, преимущественно местные, произрастающие в регионе.

Но есть и особые сибирские продукты: медвежатина («медвежья говядина»), лосятина, оленина, другая красная и пернатая дичь, местная рыба, грибы, лесные ягоды. Из зелени чаще всего используют дикий лук, черемшу, побеги папоротника, пряные травы.

«Всякая национальная кухня – это прежде всего кухня бедных людей» (Эдмонда Шарль-Ру⁷). Верно ли это в отношении сибирской кухни? Думается, что нет, если представить себе богатство природных даров и урожайность сибирских земель. Ни одна европейская кухня в XVIII–XIX веке таким разнообразием и обилием продуктов не могла располагать!

⁷ Эдмонда Шарль-Ру (1920–2016) – французская писательница и журналистка, лауреат Гонкуровской премии.

2.Продукты, которые сибиряки не употребляли: прежде всего запрещенные по религиозным канонам (свинина в исламе и иудаизме), затем нетрадиционные – у христиан, например, конина и то, что составляло «скверноядие инородцев» (читайте главу 9). Игнорировали сибиряки и болотную дичь. Да и вообще поселенцы не умели управиться с дичью, готовили ее так, как подсмотрели у местных жителей. В противоположность прекрасному хлебу и блинам А.П. Чехов описал скверность «утячьей похлебки» («Из Сибири»).

Поскольку в Сибири (как и на русском Севере) среди старожилов было много староверов, то они соблюдали традиции и ограничения в питании гораздо строже, чем православный люд в России. И это тоже характерно для сибирской кухни! Вот какие запреты соблюдали староверы повсеместно:

«... Для навару-то раков в котелок не пустить ли?

– Зачем поганить уху? – крикнул с ковра Марко Данилыч. – Рак ведь погань, водяной сверчок, христианам есть его не показано. Вы бы уж и лягушку-то тоже в уху положили!

– Все раков едят, – молвил Петр Степаных.

– Мало ль чего! Татары и кобылятину жрут, господа зайцев едят да похваляют. Вотяки с чувашами и житничками (Житнички – хлебные мыши, что водятся в житницах.) не брезгают. Так им закон не писан, а мы люди крещеные, от мерзости нам вкушать не подобает» (П. И. Мельников-Печерский, «На горах»).

3. Сочетания продуктов тоже примерно соответствуют применяемым в русской кухне: мясо сочетается с крупами, овощами, ягодами, дикорастущей зеленью, но не с рыбой. Рыба – с овощами, зеленью, реже с крупой, но не с мясом и ягодами. При этом говядину, свинину нередко совмещают с дичью, в том числе пернатой, известно и сочетание птицы с рыбой (уха, шулюм). Вообще для сибирской кухни характерно соединение разных видов мяса или разных видов рыбы в одном блюде (пельмени, пироги, уха); разных видов муки в выпечке. Такое сочетание не исключало и раздельного, особого приготовления разных частей туши.

4. Вкусовая гамма сибирской кухни соответствует русской, кисловатая – возможно, немного более, поскольку этого требовала жирная пища; умеренно соленая, очень умеренно острая, не очень пряная; умеренно сладкие блюда и напитки.

Высокая жирность сибирской еды традиционно считалась достоинством, хотя бы все диетологи мира пришли от этого в ужас! Благоприобретенная дородность почиталась не только в людях, но и в домашней скотине, и в дичи, и в птице, и в рыбе.

«Идите к Марфе-царевне, добудьте однозолотный перстень из-за правой щеки. Как добудете, я вам куплю три пуда сала, три пуда масла и три стяга мяса» («Мышь царство», сибирская сказка, записанная от А.С. Кожемякиной). Так народная память сохранила представление о ценности сытной

пищи.

Прибавим к нашему словесному портрету описание:

–вида очага (источника тепла), поскольку от него прямо зависят способы обработки продуктов, особую посуду и утварь;

–способов первичной и холодной обработки продуктов;

–способов тепловой обработки, технологий, своеобразных кулинарных приемов и методов;

–применения пряностей, специй, приправ, соусов;

–закусок и способов заготовки продуктов; особенностей использования готовых изделий;

–видов хлеба, выпечки, сладостей, напитков, в том числе алкогольных.

Весьма показательны будут также режим и ритм питания, религиозные традиции, особенности подачи еды в праздники и будни, правила поведения за столом; приметы, связанные с едой.

Сводную таблицу, объединяющую все признаки сибирской кухни, может составить любой читатель!

Не всякая мода и новшества переваливали за Урал – поэтому сибирская кухня сохраняла традиции дольше, чем среднерусская. Этому способствовало и более долгое использование в Сибири русских печей, а значит, старинных способов приготовления еды.

День русской печи празднуется в России и Сибири 19 мая!

С постепенным уходом из быта русской печи стали сооружать более компактные печи-плиты, иногда называемые «голанками» («голландками»). На них можно было готовить, в них была и духовка, но печи уже служили более для отопления помещений, одновременно хозяйки пользовались и керосинками. Летом в сибирских деревнях и по сей день готовят во дворах на маленьких печках, реже очагах (кострах).

В Сибири были распространены в городах и на селе железные печи, которые на лето выносили на улицу и готовили там. По привычке сибиряков к добротности вещей, печи делали высокие, на фигурных ножках, с особыми поддувалами, полочками для сушки кусков хлеба, грибов, с отверстиями для установки кастрюль и сковородок со специальными выдвижными ручками...

Позже, чем в европейской России, в Сибири стали пользоваться газовыми и электрическими печами.

Из особенностей первичной, холодной и тепловой обработки (говоря на поварском языке!), мы уже знаем о вымачивании дичи и закапывании ее в землю, снятии шкурки с птицы, в охотничьей (полевой) кухне – запекание цельной непотрошенной рыбы и птицы в перьях и т.д. Рыбу потрошили и разделывали разными способами, заимствованными у коренных народов. Предназначенные для сушки ягоды, грибы, а иногда и рыбу не мыли, а перебирали, вытирали.

В тайге и в походных условиях еду запекали над углем или в золе либо варили. Например, интересный кулинар-

ный прием использовали сибиряки, он известен и в тюркской кухне: грибы (овощи) варили либо до выкипания воды, либо воду сливали, добавляли жир и тушили. Отчасти это – изобретение походной кухни.

В домашней кухне также распространена варка, запекание, тушение, а томление в русской печи отошло в прошлое...

Поскольку «лицо кухни» – все-таки не продукты, а способы их приготовления, надо внимательней рассмотреть именно способы тепловой обработки. А их раньше диктовала русская печь!

В сибирской кухне не было сложной, двойной тепловой обработки. Пожалуй, одно исключение: мясо, птицу могли сначала потомить, а потом запечь для румяной корочки, но это в редких случаях. Различался нагрев печи «до хлебов», «после хлебов», «на вольном духу». До хлебов печь нагревалась, а после – начинала медленно остывать.

Казалось бы, какая разница: варились щи или мясо в русской печи или томились? Между тем варка идет при температуре около 100С, причем постоянной. Томление – процесс в разы более долгий, начинается он с низких температур до сильного нагрева, оканчивается постепенно через несколько часов при падении температуры.

Единственное приспособление, которое могло воспроизвести тепловой режим русской печи, было сконструировано в Свердловске, на машиностроительном заводе им. Кали-

нина. Это была тиховарка, выпускаемая с 1989 года, которую очень высоко оценил В. В. Похлебкин. Однако керамические емкости-кастрюли для тиховарок производили в... Донбассе. Понятно, что очень скоро в связи с продолжавшейся «перестройкой» полезный домашний прибор приказал долго жить. Революции в домашнем приготовлении еды не произошло.

Сегодня тиховарки-сувиды⁸ («медленная кухня») в мире выпускают, но они более громоздки, утяжелены и усложнены. Соответственно, дорого стоят и потребляют много электроэнергии... Пользуются ими чаще профессионалы. Популярны мультиварки заменить их не могут, потому что основные режимы приготовления в них рассчитаны на час с небольшим.

Каждая русская печь имела свой характер, поэтому к ней надо было приспособиться.

Особенность приготовления в печи то, что хозяйка почти никогда не вмешивается в процесс приготовления. Другими словами, складывает все в горшок, задвигает поглубже и оставляет до обеда или ужина. Никакой последовательной закладки продуктов, никакого помешивания, пробы на вкус, добавления специй, пряностей и т.д. Не правда ли, совсем не так мы варим сегодня суп на плите?

Отсюда:

⁸ Сувид – технология приготовления пищи при низкой температуре в вакууме.

- привычный недосол;
- скупое использование пряностей;
- неконтролируемое время приготовления.

Можно себе представить, каким опытом и сноровкой должна была обладать сибирская хозяйка (стряпуха, «стряпка»), чтобы при кажущейся простоте приготовления (положить мясо, немудреную овощ, крупу, залить водой, и в печь!) соблюсти пропорции, учесть возможное выкипание, не пересолить...

Любая сибирская трапеза, повседневная или праздничная, отличается тем, что кушанья подают и едят очень горячими. Возможно, это связано и с холодным климатом, но сибиряки не любят тепловатых супчиков и подостывших или разогретых блюд. Холодное подается действительно холодным, но горячее должно быть «с пылу, с жару» – из печи!

«... а надоест тебе соус-то с подливкой» (Островский А. Н., «Свои люди – сочтемся»).

Эти слова хорошо выражают народное отношение к непривычным и нетипичным для русской кухни приправам.

В Сибири долго не было иностранных поваров, которые в России давно повернули русскую кухню на европейский лад. А когда они появились, то не знали, что делать с местными продуктами: рыбой, грибами, ягодами... «Повар тоже китаец, но кухня у него русская, хотя все кушанья бывают горьки от пряного кери и пахнут какими-то духами вроде кори-

лопсиса⁹) (А. П. Чехов о пароходе «Байкал», «Остров Сахалин»).

В умеренных количествах сибирская кухня использовала пряности и пряные овощи, травы: перец, лавровый лист, лук, чеснок, черемшу, лук дикий. В посты борщевик придавал блюдам вкус курицы, а любисток («зимний сельдерей») – придавал щам и борщу мясной вкус...

В сладкие блюда чаще клали корицу. Пряности добавляли непосредственно в блюдо перед тем, как поставить в печь, реже – в готовое. Они и заменяли соусы, не перебивая естественный вкус продуктов.

Пищу скорее недосаливали, добавляя соль уже на столе. Из приправ чаще всего использовали растительное масло (кедровое, льняное, конопляное), сметану, тертый или наструганный хрен, кислые толченые ягоды, позже уксус и горчицу. Интересно использование в качестве приправы... сырых яиц, которыми иногда заправляли окрошку, а еще слегка заваривали с маслом и макали в этот соус блины...

О выпечке, сладостях и напитках речь еще впереди!

Кому-то может показаться, что старинная сибирская еда была слишком примитивной и надоедала: мало пряностей, мало сладостей, мало остренького, все вареное да пареное... Однако народная кухня тем и отличается, что в ней нет «сиюминутных» блюд, зато сочетания продуктов и способы приготовления выверены веками. Было много домашних соле-

⁹ Цветковое растение со сладковатым запахом.

ний и квашений, кисленьких ягод, много сдобной выпечки, да с хрустящей корочкой!

К этому надо прибавить мастерство хозяйки, ее любовь и опыт, – и получится, что сибиряки отнюдь не страдали от пищевого однообразия.

Самое время сказать несколько слов о сибирской хозяйке, на которой держался сытный, теплый, опрятный дом и быт, и не в последнюю очередь благополучие семьи.

Женский сибирский характер всегда отличался самостоятельностью. Сибирячки в отличие от большинства российских женщин не только занимались домом, но могли сами принимать решения, вести торговлю и т.д. Такое положение женщины сохранилось от казачьего уклада жизни, где мужчины семьи могли уйти надолго в военный поход или были заняты обязанностями службы.

П.И. Небольсин¹⁰ писал, что в Сибири «в разговорах и общении выражения «баба» никогда не услышишь, разве только в бранном смысле», что свидетельствовало об уважении к женщине и ее высоком общественном положении. С Россией того времени трудно даже сравнивать.

Поэтому вполне логично, что старшая в семье женщина и отвечала за питание. Это представляется самой разумной организацией домашней кухни!

Сохранившиеся отголоски традиций подтверждают древ-

¹⁰ Небольсин Павел Васильевич (1817–1893) – этнограф, жил в Восточной Сибири. Автор книги «Покорение Сибири» и очерков.

ние корни прочного женского положения в быту. Так, мужчинам было запрещено входить на женскую половину избы, а прежде всего на кухню. Даже воды попить он не мог самостоятельно, пока кто-нибудь из женщин не подаст. И до сих пор можно увидеть, как в деревенском доме возле кухни на лавке стоит ведро с водой, на нем дощечка и кружка. На вопрос, почему воду держат именно здесь, никто и не ответит, – дескать, так заведено! У старожилов-сибиряков женщина готовила, подавала еду на стол, наливала чай... В то же время женщины могли садиться за стол вместе с мужчинами, но делали это после того, как стол уже готов. Чаще это бывало в праздники.

Существовал еще и такой мудрый обычай: девушек старались не учить готовить и печь в своем доме, чтобы она училась у свекрови и соблюдала традиции новой семьи. Однако чаще сметливая девушка сама «схватывала» секреты своей матери, помогала ей, приобретая сноровку, и не оказывалась в доме мужа неумехой...

Очевидцы отмечали и особую аккуратность сибирских хозяек: у печи не только убирали каждый день, но даже подбеливали ее из ведерка с известью, которое всегда стояло в подпечье!

«Как потопаеть, так и полопаеть», – русская пословица как нельзя кстати пришлась в Сибири, где заготовки приобрели большое значение, потому что было что заготавливать,

и образ жизни требовал иметь припасы на всякий и про всякий случай.

Можно было бы и не говорить особо про закуски, если бы они не оказывались в большинстве случаев и заготовками, припасами. Между тем понятие закуски тесно примыкает к сибирским основным блюдам и выпечке, – похитив неподражаемое выражение И. Ильфа и В. Петрова, рискнем сказать: это то, что «грешно есть помимо водки»!

Сибирские заготовки могли быть и бывают иногда лакомствами, и непременно подспорьем охотникам и рыбакам, и в этом случае их правильной назвать припасами.

Нигде, как в Сибири не умели так замораживать молоко и сливки: парное молоко наливали в кастрюлю, ставили лучинку и выносили на холод. Иногда смешивали с сырыми яйцами, и это была заготовка для выпечки и «селянок» (далее!). За лучинку потом вынимали круги молока, складывали в кадку и плотно закрывали; хранить можно было более месяца. О прочем использовании заморозки вы прочитаете дальше...

«Пресное тухнет, а в соли да в квасу хоть терпнет, да крепнет», – так считали в Сибири. Поэтому овощи, травы квасили, ягоды мочили, рыбу и мясо солили, вялили и сушили... О многом речь еще впереди.

До сих пор в деревнях, хоть и нечасто, солят и квасят овощи с брусникой, умеют вялить мясо лося и косули без соли...

Как способы сохранения продуктов в Сибири применяли

еще сушку в печи и на воздухе, консервирование жиром, которое почти неизвестно было в России: мясо, птицу обжаривали либо запекали и заливали топленным маслом, салом либо другим жиром, так же заготавливали уложенные в горшки колбаски... Более того, топленным маслом можно залить даже варенье в горшке или банке! Этим сибирским способом пользовалась уже на Кубани бабка вашего автора.

Ветчину и колбасы делали дома, причем сырые колбасы опять же замораживали, а к столу жарили или запекали. Домашнюю птицу ощипывали, потрошили, замораживали тушки по отдельности, окунув в воду, а затем складывали в кадки, пересыпая снегом.

Особым способом заготавливали знаменитую «провесную говядину»: крупные куски самого свежего (парного) мяса натирали солью с селитрой и с января до пасхи вывешивали на крышах, где оно подвяливалось и подсыхало на ветру и морозе – почти таким же способом делают балыки. Этого рецепта нет даже в известной книге Е. Молоховец¹¹! Нарезанная тонкими ломтиками, говядина была прекрасной закуской, удобной в дороге, поскольку долго не портилась.

Интересно, что сибирские закуски употреблялись не обязательно с крепкими напитками, а нередко с... чаем, и в этом качестве не были сухомяткой! Об этом читайте в последней главе.

Отметим, что Россия не знала и холодных закусок «быст-

¹¹ Е. Молоховец. «Подарок молодым хозяйкам».

рого» приготовления: рыба, мясо в виде строганины, мало-сола, икра в виде «пятиминутки»...

Обратимся к перечню закусок, составленному В.В. Похлебкиным («История водки»), чтобы убедиться: значительная его часть принадлежит сибирской кухне!

Среди них:

девять мясных закусок¹²,
двадцать четыре (!) рыбных¹³

и одиннадцать овощных¹⁴.

Если бы не одно «но»...

Почему-то наш великий кулинар счел наиболее подходя-

¹² 1. Свиное сало соленое. 2. Ветчина (окорок тамбовский). 3. Студень говяжий. 4. Холодец поросятчий (или свиной). 5. Поросенок холодный заливной. 6. Голова свиная холодная. 7. Язык свиной (говяжий) отварной. 8. Телятина холодная заливная. 9. Солонина отварная.

¹³ Селедка с подсолнечным маслом и луком (предпочтительно с зеленым). Икра черная паюсная (хуже – зернистая) осетровая. Икра красная (лососевая). Икра розовая (сиговая). Балык осетровый (холодного копчения). Осетровый бок (холодного копчения). Севрюга горячего копчения. Семга свежепросольная беломорская. Теша семужья. Лососина балтийская свежепросольная. Кета соленая. Горбуша соленая. Горбуша горячего копчения. Кижуч свежепросольный. Нельма холодного копчения (нельма розовая). Залом астраханский копченый. Шемая солено-копченая. Омуль байкальский копченый. Муксун холодного копчения. Осетрина заливная. Судак заливной. Снетки чудские. Кильки соленые. Корюшка и ряпушка копченые.

¹⁴ Огурцы соленые. Капуста квашеная. Капуста провансаль. Яблоки антоновские моченые. Арбузы соленые. Помидоры соленые. Баклажаны квашеные фаршированные. Грибы соленые. Грибы маринованные. Винегрет русский. Картофель отварной (к сельди соленой).

щами к водке разные виды копченой рыбы. Видимо, здесь сказались личные пристрастия и то, что в России копченая рыба была привычной и считалась более деликатесной, нежели соленая.

Сибиряки же нечасто прибегали к копчению, – этот способ заготовки издревле применялся при отсутствии соли. Запах «копчености» способен перебить любой вкус, от хорошего до плохого! Поэтому в Сибири здраво предпочитали вкус натуральный, будь то сало, мясо, птица или рыба.

Ваш автор прикинул «на глаз», что перечисление сибирских холодных и горячих закусок, не считая солидной еды, подходящей к водке, займет не один десяток страниц! Судите сами: каждый вид благородной рыбы может быть подан малосольным, вяленным, копченым, сырым замороженным (строганиной, согудаем)...

А отдельно балычки и тешка?

А сколько сортов икры этих рыб?

И икра рыбы попроще, вроде шуки?

Сало соленое простое и с чесноком, окорока свиные и медвежьи, разные виды вяленого, копченого, запеченного и вареного мяса и дичи? Провесная говядина? А маринованная лосиная губа? Сколько сортов строганины из оленины, лосятины, печенки?

И не просто безымянные соленые грибы, а грузди, которые различаются видом и вкусом по всей Сибири, и крупнее, плотнее и желтее, чем дальше к востоку? Рыжики, белые, и

не просто маринованные грибы, а в кислом квасе?

А помимо квашеной капусты разных сортов и соленых огурцов еще моченые ягоды, и ягоды, томленные в печи, соленый и маринованный папоротник, черемша?

Хотя даже остывший пирог не вполне холодная закуска, убедительней всего закуски горячие, среди которых пельмени, рыбники, томленные в сметане грибы...

Так что останемся пока без перечня закусок, благодаря Бога за ту, которая есть у нас сегодня и будет завтра!

Существовала ли в такой богатой кухне, как сибирская, еда «уличная» и сухомятка?

Конечно, да, поскольку понятия эти не столько кулинарные, сколько психологические и социальные. Разделение кухни по социальному признаку сохраняется и сегодня!

Есть еда маргиналов, и она не только на помойках, но и в ларьках с наидешевейшим фаст-фудом, то есть быстрой уличной едой. К фаст-фуду опасно приближается питание «офисного планктона»; чиновники классом повыше предпочитают кафе и рестораны. Эти слои населения давно «отлучены» и отлучены от нормальной домашней еды. Никуда не делась и кухня армейская, кухня интернатов и больниц, и мест лишения свободы... Для исследователей социального аспекта сибирской кухни работы непочатый край! Но не будем отвлекаться.

По исследованиям А.П. Щапова, массовая уголовная

ссылка развращала и портила население, распространяя «проституцию» и «безобразное пьянство» (жертвой которого в немалой степени стал и сам Шапов)... Люди бездомные или с неустроенным бытом перебивались сухомяткой и «уличной» едой.

От скверных заведений тогдашнего общепита – дешевых трактиров – и от «уличной» еды, востребованной упомянутыми Шаповым людьми, которые не имели домашней пищи, в Сибири распространились плохо приготовленные блюда и изделия.

«Леонтий Ефимыч выпивал «рюмочку водочки», закусывал «ломтиком колбаски», принявшей от времени окаменелый вид (знаменитая углецкая колбаса, или по-сибирски – «сапажу»)...

(Д. Н. Мамин-Сибиряк, «О книге»). «Сапажу» – всего лишь симпатичная маленькая обезьянка, и то, что так называли колбасу, показывало пренебрежение сибиряков к «ненастоящей» закуске. Действительно, углецкую колбасу готовили из мясных отбросов, предвосхитив сегодняшние фальсификации продуктов...

К счастью, упомянутой колбасой, да еще селедкой, все почти и ограничивалось. Более приличная публика ела и хорошего качества колбасы, и сыры, и консервы (омары, сардины). Деревенские и многие городские жители потребляли изделия собственные: домашние колбасы, соленое и вяленое мясо и рыбу, творог, масло и пр.

Предпочтение натуральных продуктов «мертвечине» со-

хранилось у немалой части сибиряков и до наших дней. Автору известно, что под «мертвечиной» подразумеваются публичные колбасы и «нарезки», невразумительное содержимое консервных банок, и даже замороженные готовые блюда, хотя заморозка и свойственна сибирской кухне.

Вообще надо четко определить, что «быстрая» еда и немалая часть общепитовских закусок по сути еда «уличная», как бы ни пытались ее замаскировать столиками и подносиками, салфетками, стаканчиками и пластмассовыми вилками.

То, что при необходимости можно съесть на ходу, либо остановясь и притопывая от нетерпения, откусывать из пакета, свертка, хлебать через край, чем можно наспех закусить, что приготовлено по стандартной технологии, – есть еда «уличная». Ее надо отличать от пищи:

- домашней;

- добротно приготовленной в заведениях общественного питания (такие еще есть!).

Сухомяткой всегда признавали еду без «приварка», без горячей и жидкой пищи, то есть неполноценную. Ее не надо путать с сухоядением.

Читайте дальше!

Надо сказать, что «уличная» еда в Сибири до 20-х годов XX века была лучше и здоровей современного фаст-фуда, потому что состояла из пирогов с ливером-«осердием»¹⁵, овощами и с кашей, вареной печенки и прочей требухи, ры-

¹⁵ Сердце, легкие и горло, любимые сибиряками в пирожках.

бы, овсяного и горохового киселя, а то и пельменей без химических добавок.

Д.Н. Мамин-Сибиряк упоминает среди «горяченького», доступного для простых людей, пшеничную кашу, горошницу, щи из крупы, жареную картошку («Волчья песня»), опять же постные щи из крупы, похлебку из вяленой рыбы или сухих грибов («Из далекого прошлого»). И это совсем не сухомытка!

Сразу видно, что по ассортименту (а как сказал бы В. В. Похлебкин, по репертуару!) блюд эта пища приближалась к домашней деревенской. К слову, и сегодня на территории Сибири по сравнению с европейской Россией менее выражено засилье международной «быстрой» кухни; все же многие еще предпочитают пироги и пельмени космополитической пицце и быстрорастворимой лапше...

«С поста не мрут, а от обжорствадохнут» (пословица).

В Сибири помимо церковных праздников и четырех длительных постов с традиционной едой существовали ограничения и своеобразные рекомендации в питании, соответствующие народному календарю. В нем было установлено основное меню (или «блюдо дня»!) едва ли не на каждый день в течение всего года! Конечно, календарь совершенно соответствовал сезонности и обеспечивал такое разнообразие в питании, какое нам сегодня и не снилось. Эти рекомендации, правда, сложно было полностью соблюдать в крайней

бедности или в голодное время, но для крепкой крестьянской семьи они были вполне доступны...

Даже весьма серьезные ученые критикуют православные посты как неуместные, обедняющие организм питательными веществами, обделяющие человека полноценной едой и т.д.

У коренных народов Сибири, которые занимались скотоводством, охотой, рыбной ловлей, было время сытное и голодное:

—недоедание весеннее (апрель-начало мая), когда заканчивались съестные припасы, коровы не давали молока, нельзя было ловить рыбу, собирать дикие растения, ягоды; дичь была тощей после зимовья;

—недоедание осеннее (сентябрь-октябрь), когда запасы зимние не трогали, а коровы уже плохо доились, рыба плохо ловилась, а пернатая дичь улетала;

—изобилие летнее, когда заготавливали масло, каймак, кушмыс, рыбу и съедобные растения, во время праздников забивали скот; ближе к осени дичь нагуливала жир;

—изобилие осенне-зимнее, когда с заморозками забивали скот на мясо, еще можно было охотиться, рыбу ловили неводом, начинали расходовать зимние запасы.

Примерно та же картина наблюдалась и у морских охотников.

Весной, к примеру, действительно питаться бы посытней, а тут – Великий пост! Не надо сетовать на его надуманность! В целом он, как и другие посты, отражает сезонность охо-

ты и рыбалки, сезонную нехватку пищи у многих народов. Мало ли что сегодня диетологи присоветуют! У наших предков просто не было возможности постоянно придерживаться сытного полноценного питания.

Помимо календарных праздников жизнь любой семьи перемежалась вехами радостных и горестных событий: рождение, крестины, свадьба, похороны, поминки, проводы на войну и службу, именины (с XIX века), гости... Для каждого события были особые ритуалы и застольные традиции, а еда должна была соответствовать дню: скоромному или постному.

Кулинарный календарь в Сибири был, в отличие от России, «привязан» не только к церковным праздникам и сельскохозяйственным работам, но и к сезонам рыбной ловли (охотничьи сезоны до конца XIX века не соблюдались). В зависимости от этого складывалась и сезонность питания. Надо учитывать, что в Сибири раньше наступают холода, позже приходит весна... Этим можно объяснить сравнительно нестрогое соблюдение постов по сравнению с Россией: часто ели рыбу, например, в «голодный» Успенский пост.

В Сибири проживали всегда и буддисты – монголы, калмыки, буряты. Для них были установлены свои посты: каждый 8-й, 15-й, 30-й день месяца запрещалось мясо. Православные посты длинные, и гораздо жестче: по мнению их противников, граничат с «посягательством на жизнь». Но надо помнить, что посты всегда допускали послабление или

вовсе отменялись для детей, беременных, кормящих женщин и больных, а также для путешественников.

При этом поститься можно было строго, по монашескому уставу, либо даже соблюдать сухоядение, либо помягче. Сухоядение – самый строгий пост, основанный на хлебе, когда совсем запрещена вареная пища. В отличие от сухомятки и «быстрой еды» сухоядение даже полезно, поскольку сухарик с водой не повредит ни больному, ни здоровому желудку...

В Сибири во время постов люди мирские нередко ели свежую (зимой мороженую) и соленую рыбу, и даже в пирогах! Строго постились старожилы и пожилые люди.

С удивлением встречаешь сегодня выражение «вкусный пост», и разные ухищрения, чтобы сделать его незаметным для любителей покушать! Это не ново, а помор С.Писахов¹⁶ написал уморительную сказку «Как купчиха постничала». Но тот, кто желает именно поститься, а не просто ограничить себя в питании, должен помнить: пост установлен в подражание посту Моисея и в память подвигу Христа. Поэтому человеку постящемуся доступно главное: утоление голода и благодарность за вкусенную пищу, а вот чревоугодие неуместно!

В таблице приведены отличия строгого и обычного поста, сухоядения от сухомятки и «быстрой»

¹⁶ Писахов Степан Григорьевич (1879–1960) – русский художник, писатель, этнограф и сказочник, «северный волшебник слова». В 2007 г. в Архангельске открыт его музей

и погрешности в питании

люда	Еда обычная постная	Еда в строгий пост	Сухомятенье	«Сухомятка»	«Быстрая еда»
роаук- ивоч- и т. д.	Нет	Нет	Нет	Да	Да
	Допускается	Нет	Нет	Редко	Редко
	Да	Да	Только печеные или соевые хлеба, а также способом	Нет	Редко
ное	Да	Нет	Нет	Нет	Да
	Да	Да	Только сырые Или печеные	Редко	Да
	Да	Сухофрукты ограниченно	Сухофрукты ограниченно	Редко	Редко
	Да	Да	Редко, сушеные	Нет	Редко
	Да	Ограниченно	Ограниченно	Нет	Нет
ня	Без ограничений	Да	Приготовлен- ные холодным способом,	Редко	Редко

блюда	Еда обычная постная	Еда в строгий пост	Сухоядение	«Сухомытка»	«Быстрая еда»
	Хлеб, постная выпечка (без яиц)	Хлеб, в основном Ржаной, сухари	Хлеб ржаной, Сухари	Хлеб, Любая выпечка	Хлеб, Любая выпечка
	Постные (мед, варенье, патока, постный сахар)	Ограниченно мед, постный сахар	Нет	Любые	Любые
е и хо-	Да	Да	Нет	Нет	Нет
	Да	Нет	Нет	Нет	Да
	Вода, квас, чай, морс, сухо	Вода, квас	Вода, квас	Чай, кофе, соки, газированные и алкогольные напитки	Чай, кофе, соки, газированные и алкогольные напитки
ости,	Соль, перец, пряные ово- щи, травы без ограничений	Соль, лук, чес- нок, чеснок	Соль	Соль, сахар, пряности край- не ограниченно	Соль, сахар, готовые при- правы (кетчуп, майонез, соевый соус)

Однако, совершенно игнорируя религиозные мотивы, надо признать, что основное значение постов заключается в установлении режима и ритма питания!

Ритмичность же включает не только время приема пищи в течение суток, но и календарь питания, и его сезонность на протяжении всего года.

Человеческий организм тяготеет к определенному ритму в течение суток, лунного месяца, времени года, а наши органы пищеварения, сердце, мозг, железы внутренней секреции то усиливают, то ослабляют активность. И важно не сбиваться с ритма, а поддержать его упорядоченным питанием. Регулятором ритма и служили православные посты.

Если нам не подвластны время и сезоны, то ритм питания в течение, скажем, недели мы можем установить и сами. Но наши предки сделали это за нас!

Отказ от животной пищи в течение недели по средам и пятницам способствовал тому, что она не приедалась. Это каждый может проверить на собственном опыте и удивиться, как легко достигается приятное разнообразие в питании!

Некоторые ссылки на кулинарные обычаи, соответствующие отдельным дням, содержатся в «месяцеслове» В. Даля, в «Сибирском народном календаре» А. Макаренко (1913 г.). Достаточно подробный русский национальный и православный календарь приводит В. В. Похлебкин («Кухни века»). Однако большой кулинарный календарь, да еще с описанием подлинных блюд и напитков составил бы солидный том!

Тут ваш автор решил не загромождать главу, а в приложение к книге добавить достаточно подробный сибирский народный кулинарный календарь! Он не только познавателен, но и представляет практический интерес для тех, кто захочет обновить и обогатить свое меню.

В наше же время еда во все дни и во все сезоны остается одинаковой и «упорядоченной» в худшем смысле, а вдобавок отрывается и отчуждается от места проживания, от природных условий, становясь космополитичной. Наплевательское отношение к народному кулинарному опыту подрывает физиологическое состояние людей. Многие «встряхиваются» при помощи спиртного или испытывают тягу к экзотическим, чрезмерно острым и пряным блюдам, к «чужой» кухне...

Еще В. В. Похлебкин более 15 лет назад отметил, что современное питание, пренебрегая сезонностью, приводит к однообразию, монотонности... А дальше следуют недомогания, которые и болезнью-то не назвать, но они порой делают невыносимым наше существование – вернее, превращают в существование нашу жизнь! Какая, в самом деле, болезнь – «синдром хронической усталости», «вегетососудистая дистония», а то и просто неизвестного происхождения головная или мышечная боль?

Между тем достаточно бывает изменить питание, – и жизнь заиграет новыми красками, и сил прибавится, и настроение улучшится...

«Паря, ты не тово, от моёво куска не откусывай и из чашки из моёй не пей. Изурочишь, поди, паря. Мою всю силу через рот возьмешь. Обессилишь меня» (известная сибирская примета).

В Сибири бытовали многие приметы, касающиеся еды, и строгие правила поведения за столом – в застолье, «застолице», – в своей семье и при гостях, отчасти унаследованные от поморов, отчасти заимствованные у казаков и староверов.

Во главе стола сидел отец. Еду он же расставлял (передавал) по старшинству. Староверы, в отличие от чалдонов, довольно рано перестали есть из общих мисок (чашек), у каждого обязательно были «свои» ложки, иногда с пометкой. Считалось, что надо доедать все до донышка, «не оставлять силу», а когда ешь, то нужно старательно облизывать ложку, а то жених или невеста будут рябые... Во время еды не пили воду. Нельзя было смахивать крошки со стола рукой, а вообще их бережно подбирали и съедали.

Всякую трапезу начинали с молитвы, обычно с «Отче наш...», затем глава семьи разрезал хлеб. После обеда и благодарственной молитвы подавали чай, тогда уже можно было разговаривать за столом.

Ели обычно три раза в день, но весной-летом, в страду – четыре раза, то есть около 16 часов полдничали. Основная еда приходилась на обед, после которого полагался отдых, и на ужин. Еда в полевых условиях далеко не всегда была

«сухомыткой», что более свойственно малороссам, которые предпочитали сало с луком, хлебом, огурцами. Сибиряки же перекусывали хлебом с молоком, простоквашей, квасом, что само по себе кушанье достаточно полноценное, в поле брали с собой пироги, а то и варили на костре кашу или похлебку, позже ставили и самовары...

Надо отметить, что сибирякам скорее свойственно было поесть между установленной обычаями едой, нежели пропустить обед или полдник. В сытные времена очевидцы отмечали, что сибиряки как будто ищут предлог для еды...

В Сибири закрепились и особые приметы в отношении хлеба. Так, считалось, что из новой муки в первый раз нельзя печь хлеб, а нужно печь ситники, иначе хлеб не будет родиться. Ситный хлеб – нежный, пышный, его пекли хоть и часто, но не всегда, подавали к чаю с медом, с творогом. Хлеб клали отрезанной или отломанной стороной, повернув к середине стола, иначе хлеба мало родится. Ковригу или калач никогда не переворачивали вверх «исподней» (нижней) коркой, потому что на том свете черти будут держать вверх ногами... Хлеб нельзя было колоть или брать вилкой, а то на том свете черти самого на вилах будут поднимать!

Был обычай не «рушить», не разрезать вечером непочатую ковригу или каравай хлеба, потому что «коврига спит».

Кто проголодался дома, мог перекусить между основной едой, но даже детям не разрешали бегать «с куском» по улице, потому что это интуитивно воспринималось как неуваже-

ние к пище насущной. Особо предосудительным было есть в огороде, – по примете могли напасть вредители и пропасть урожай...

При званных гостях блюда подавали последовательно, начиная с закусок, которые сразу выставляли на стол, затем шли горячие жидкие блюда (уха, щи, борщ); пироги, основное блюдо (блюда) – чаще пельмени, жаркое, потом сладости, сладкая выпечка, чай. Праздничные застолья сопровождались и водкой, и пивом, и брагой, и медовухой, – смотря по сезону и поводу.

Гость случайный должен был вежливо отказываться, порой несколько раз, и лишь потом садиться за стол, либо ограничиться чаем.

«Рука руку моет, и обе чисты» (пословица).

Помимо праздников общей трапезой были братчины – угощение по случаю помочей. Помочи созывали для уборки хлеба, при строительстве дома, а у женщин – в помощь хозяйке в прядении льна, конопля, уборке и квашении капусты («супрядки и капустки»).

О сибирском обычае помочей в укладе старожилов, то есть соседской взаимопомощи писали многие. «Помочи являлись своеобразным мерилom трудолюбия, нравственности человека: если крестьянина-сибиряка переставали приглашать на помочи – это было сигналом о падении его авторитета в «обществе» (Б.Е. Андюсев).

Работать на помочах разрешалось даже в воскресенья и

праздники, потому что было делом богоугодным. В отличие от России, сибирские помочи не требовали участия общины, но обычно отрабатывались взаимно («отхаживались»). Добровольный труд без оплаты помимо отработки и вознаграждался общей трапезой. Во время работы хозяин кормил помощников завтраком и обедом, вволю поил свежим и кислым молоком и квасом, — хмельного днем не пили. А вечером все собирались в хозяйском доме на угощение, которое тем было щедрее, чем удачнее считалась работа. За ужином полагались водка, медовуха и домашнее пиво, густые мясные щи, лапша с мясом, жаренина, пироги, две-три каши с маслом, сладкие заедки...

Но просто повседневная соседская помощь немощным, сиротам, погорельцам была совершенно бескорыстной!

На «капустки» в домах и бедных, и богатых собирались женщины, девушки. Пожилые обрубали вилки, молодые рубили капусту, складывали в кадки, переминали, присаливали... Все с песнями, под рюмочку-другую. Вечером помощниц, как водится, угощали сытным ужином, чаем, — «капустки», как и «супрядки», нередко заканчивались плясками.

Кстати придется упоминание о сибирских лакомствах, а некоторые из них относятся к категории русских «заедок», которые было принято жевать после еды и в промежутках между едой.

От мала до велика, но прежде всего дети, сибирские жи-

тели любили жевать «серку» — особо приготовленную смолу лиственницы, живицу. Кому-то эта привычка казалась некрасивой, тем более что при жевании «щелкают», а кто-то оценил живицу по достоинству. Ведь этим жеванием сибиряки сохраняли не только зубы, но и здоровье на долгие годы.

Когда полезными свойствами живицы заинтересовался наука, то выяснилось, что она способна улучшать обмен веществ и пищеварение, снимает усталость, помогает работе сердца... Не зря смолу хвойных деревьев называют именно живицей! Сегодня на Алтае стали выпускать жевательную резинку с живицей, но она не может в полной мере заменить натуральную своедельную «серку».

Для приготовления серы (серки) выбирали самую смолистую кору лиственницы, отмывали щеткой от грязи. В большой чугуна наливали холодной воды, щепки стоймя ставили в марлю, накрывали сверху миской. Сера варилась на слабом огне около часа, но не больше. Кору вынимали, в чугуна вливали холодную воду, при этом сера начинала застывать и ее можно было собрать в ком со дна и стенок. Серу месили, как тесто, скатывали валиком или резали на кусочки. Хранить ее надо в холодном месте, залив водой, чтобы не слипалась.

В тех местностях, где не было лиственницы, жевали березовый жмых. Тонкую кору березы долго уваривали со сливочным маслом, отчего получалась черная вязкая масса. Конечно, этот жмых по вкусу и полезности был много хуже се-

ры.

Еще одно богатство Сибири – кедровые орехи.

«...если хозяева-старатели запаслись овощью, ягодами, капустой – одолевали зиму без нужды и горя, пощелкивая кедровые орехи, говорили вечерами сказки...» (В. Астафьев¹⁷, «Последний поклон»).

Кедровые орехи сами по себе не заняли в сибирской кухне заметного места, в отличие от турецкой, ливанской и др. Ценилось кедровое масло, кедровые сливки и молоко, использовался кедровый жмых, а орешки просто щелкали, сперва прокалив. Без них не обходились ни одни посиделки в долгие зимние вечера. «Сибирским разговором» называли в России привычку сибиряков подолгу молча щелкать кедровые орешки в гостях или на посиделках. Конечно, это преувеличение – разговор-то был, только неторопливый, несуетный.

Корень солодки своеобразного аромата и приторно-сладкого вкуса дети и взрослые жевали сам по себе; из него приготавливали и лакрицу, дешевые лакричные леденцы.

Жареный в масле ячмень и пшеницу – курмач – разносили на продажу по домам татары, на самом деле этот продукт известен и другим народам – на Алтае его издавна ели на завтрак. Сибиряки, особенно женщины и дети, забавлялись курмачем в промежутках между едой, чаем...

Среди прочих заедок был и изюм, сушеные персики

¹⁷ Астафьев Виктор Петрович (1924–2001) – русский и советский писатель, уроженец Красноярского края, автор многих книг о Сибири.

(«шептала»), сухое варенье, мелкие прянички, привозные орехи, похожий на леденцы постный сахар...

«Бери и помни» – такая была в Сибири игра-спор, и не только детская. Разламывали куриную «дужку» (У-образная косточка в грудине, ломается на 2 неравные части), брали себе по половинке и говорили: «Бери и помни». После этого, при передаче друг другу любого предмета, берущий должен был сказать: «Беру и помню», если забывал, то считался проигравшим, и победитель получал заранее условленное...

В еде, помимо общих кушаний, всегда были домашние детские лакомства, распределяемые по справедливости и очереди. Например, детям всегда доставались лучшие яблочки, толченые ягоды с молоком или сливками, молочные и кисельные пенки и особо пенки с варенья... Когда «разбирали» холодец, детям давали обглаживать косточки с хрящиками. Детям полагались в первую очередь первые кедровые шишки, печеная картошка, лук, репа и тыква, вяленая морковь, сладкое сусло, березовый сок, молодой зеленый горох и всякая огородная «первинка»...

Очень трогательный обычай: возвращаясь из леса, с охоты или рыбалки, каждый старается принести ребятишкам гостинец «от лисы», «зайца» или «медведя». А гостинцы – из дома же взятая шанежка, пирожок, просто горбушка хлеба, зимой крепко замороженная, пахнущая снегом и тайгой...

Из ржаной муки (ржаное тесто очень пластичное!) для гостинца детям пекли козульки: ягнят, овечек, козочек, куро-

чек, пастуха, прочие фигурки (Е. Авдеева¹⁸, «Записки и замѣчания о Сибири»). Если пекли на Рождество, то несколько штук оставляли до следующего года – на счастье.

Особое детское лакомство в Сибири – цветы багульника. Дети собирали их по весне целыми шапками из-за капельки нектара в серединке. Багульник окрашивал губы и язык в фиолетовый цвет... Наверное, в этих цветках была малая толика чего-то очень нужного для детских организмишек!

Пожалуй, нехитрые сибирские забавы и лакомства не только тешили детские и взрослые души, а еще и способствовали тому самому сибирскому здоровью, которое позволяло выжить в тяжелые времена.

Сибирское здоровье вошло в поговорку, этого блага желают родным и близким по всей России, а то и за ее пределами. Под «сибирским» подразумевается не просто крепкое здоровье, неподвластное болезням, но организм сильный и выносливый в работе и веселье.

В чем же секрет этого пресловутого здоровья, существует ли оно на самом деле? Да, такой феномен существует, и не последнюю роль в нем играет сибирская еда!

Еще В. Г. Короленко заметил, что переехавшие из Сибири в места с более, казалось бы, благоприятным климатом, часто заболели и скоро умирали.

¹⁸ Авдеева Екатерина Алексеевна (1788–1865) – русская писательница, автор книг по домоводству. Долго жила в Сибири.

Климат Сибири, за исключением разве что Крайнего Севера, вполне благоприятный, но требует определенного усиленного питания. В XX веке было замечено, что хорошо адаптируются и приживаются на Севере (читай: в Сибири) на нефтяных промыслах украинцы и кавказцы. Это происходило, возможно, как раз потому, что украинцы регулярно ели сало, а кавказцы – блюда мясные, то есть пищу сытную. Информация была некогда почерпнута автором в журнале «Судебно-медицинская экспертиза», а более подробные сведения, к сожалению, забылись.

Лечебное действие сибирской кухни заключалось, несомненно, в том, что она основана на жидких горячих блюдах – щах, борщах, на томленном и запеченном мясе, дичи и рыбе, – богата витаминами и использует целебные свойства трав. При этом травы не потребляются в качестве лекарственных средств, а составляют обычную пищу, что отвечает наилучшему принципу применения лекарств: «еда должна быть лекарством»! Это высказывание приписывают то Гиппократу, то Авиценне, то им обоим вместе взятым, а сибиряки об этом не задумывались, а практически и повседневно использовали все, данное им природой.

Вспомним, например, что сибирский борщ варили из борщевика, который обладает редкими целебными качествами. Из него можно готовить и другие блюда.

Читайте дальше!

Сибиряки всегда ели много лесных ягод, кедровых оре-

хов, – того, что мы сегодня употребляем эпизодически, – для них это была обыденная пища почти с рождения и в течение жизни.

Как сегодня сказали бы диетологи, питание сибиряков было «сбалансированное», но автор настаивает на определении «проверенное временем». Так, например, обилие солений на столе уравнивалось малосолыми или вовсе несолеными блюдами и хлебом без соли; вместо сахара ели мед, патоку, пили сусло – удивительный витаминный напиток! – квас, морс и т.д.

Можно предположить, что поддержание хорошего здоровья зависело и от любимого сибиряками чая, причем часто его заваривали с добавлением душистых трав, обладавших общеукрепляющими и лечебными свойствами. У каждого народа, да еще живущего в суровых условиях, существуют те или иные природные адаптогены – вещества, которые мягко и естественно помогают приспособиться к жаре и холоду, большим нагрузкам, недостатку пищи. Лимонник, «золотой корень», аралию, элеутерококк издавна употребляли в Сибири, не только в отварах, но и в настойках, которые пили по рюмочке перед едой.

1 декабря 2014 года лучшие повара привезли из Люксембурга в Новосибирск серебряную награду Кубка мира по кулинарному искусству.

Новосибирская команда представила кулинарную компо-

зицию «Сибирский бриллиант». Приготовлены были блюда с «сибирским колоритом»: суфле из гречки с муксуном, рулет из омуля с лососем, оленина с пельменями из гречневой муки. Мясо, рыба, лесные грибы и крупа были привезены с собой...

Можно гордиться? Конечно!

Только эти блюда не имеют отношения к сибирской кухне – это произведения «высокой кухни» из местных продуктов, трудоемкие и вычурные. Могут последовать возражения: чем другим можно удивить кулинаров с мировой известностью?

Самая простая еда, как известно, не только не приедается, но бывает и лучшей для здоровья. Если же приготовлена она с умением и любовью, то отличается и отменным вкусом. Самое простое бывает очень непросто приготовить вкусно, но простота – один из признаков народной еды вообще, и сибирской – в частности. Конечно, чем непритязательней быт и обиход, тем проще и незатейливей кухня, кулинарные приемы и способы обработки. Но это отнюдь не обедняет сибирскую кухню! Пусть в ней нет европейской изощренности, зато есть скупое изящество!

Наверно, следовало «факультативно», вне рамок обязательной программы познакомить гостей и знатоков с настоящей сибирской едой – ухой, пельменями, пирогами, шаньгами, запеченной дичью... А может быть, и строганиной, и омулем особого посола!

К сожалению, все представленное на конкурсе можно приготовить из любого качественного мяса и рыбы, – особой разницы не почувствуете, а для примера – рецепт в приложении. Выбор блюд тоже не вполне удачен: дважды повторяются гречка и рыба (сибиряки не жаловали гречневую муку!). После этого не приходится удивляться меню этнографического фестиваля» «Русский сезон», где присутствуют оленья корейка с гурьевской кашей (ресторан ЦДЛ) и «стерлядка молодая с икорным соусом» («ГусятникоFF»). Надо пояснить, что гурьевская каша – сладкое блюдо, то есть либо она в этом случае не гурьевская, либо повар изготовил мясо со сладкой манной кашей на сливках, с орехами и цукатами, что неслыханно. Напротив, есть каша Гурьева, из гречки-ядрицы на грибном бульоне, но без грибов, а прослоенная костным мозгом. Есть каша из смоленской крупы – гречневой тонкого помола... «Молодая» же стерлядка означает лишь то, что она мелкая, недоросток. Про такую в «Бесприданнице» сказано: «Ну, этим, что были за обедом, еще погулять по Волге да подрасти бы не мешало» (А. Н. Островский). Икорный же соус заимствован из европейской кухни, которая натуральную икру, видите ли, не жалуется...

Вот еще несколько блюд из репертуара сибирских ресторанов: «Северная оленина с красной капустой и яблоками под бальзамическим соусом с красным вином» (хоть бы с клюквой!); «Закуска по-моерски»¹⁹ из сырой оленины с

¹⁹ Мойеро – быстрая река в Красноярском крае, с порогами и перекатами.

грёнками»; «Тельное из североенисейской стерляди с сырным соусом» (стерлядь сегодня пустить на фарш!); «Разварная нельма» (нельму готовить – только портить! хороша в пироги и изредка в ухе – если не жалко!)...

С 9 по 11 апреля в Новосибирске проходил фестиваль «Весенний кулинарный кубок—2014» с участием 200 шеф-поваров, кондитеров, экспертов ресторанного бизнеса из Сибири, Урала и Дальнего Востока. С чего начался конкурс? С пиццы! Кому-то нужны комментарии?

Не лучшая картина и среди множества псевдосибирских рецептов в интернете.

«Семга (лосось) в кокосовом молоке» навеяна, похоже, карасями в сметане (карАсями, как говорят в Сибири), но сколько эклектики, нездорового вымысла, что в кулинарии особенно излишне! Вот, мол, с какими продуктами сибиряки на короткой ноге, с кокосом (авокадо, тофу, лаймом, анчоусом, – проставьте, читатель, что считаете нужным)! Очень хочется дать по рукам, отобрать еще не поруганного лосося и... посолить, посолить слабым посолом, а то и без за-тей заморозить, настрогать тоненькой стружечкой и с неопи-суемым удовольствием съесть! Благородную рыбу в Сибири, да и по всей России готовили всегда осмотрительно и уме-ло...

Слабость к кокосам проявилась и в рецепте «Чатни (Гос-подь с ними! – автор) из шикши»: приправа сомнительна уже и потому, что не содержит сахара и уксуса, а кокосовая

стружка в качестве, видимо, наполнителя – неуместная экзотика. Бывают продукты регионально совместимые и наоборот! Ешьте лучше, сибиряки, кокосовое печенье и конфеты, а из шикши или других ягод приготовьте приправу – смотрите приложение.

Если хочется что-то позаимствовать из другой кухни – почему бы не поэкспериментировать и не использовать в качестве приправы... чуть-чуть живицы, которую издавна добывали в Сибири. Живица, как мы уже знаем, – кедровая (лиственничная) смола, обладающая многими целебными свойствами. Пока что на ее основе помимо аптечных препаратов, как уже сказано, выпускают на Алтае только жевательную резинку. А в турецкой, например, кухне смолу (правда, другого дерева) применяют как ароматизатор и в мороженом, и в пудингах, и во многих других блюдах.

Как сообщить любому блюду, даже известному и канонизированному, сибирский колорит? Надо действовать не столь прямолинейно, как некоторые рестораны: добавив сушеный гриб или горсть клюквы, объявлять кушанье «сибирским», – это не придаст ему особые свойства или историческую значимость.

Оливье по-сибирски: вместе (вместо!) с солеными огурцами накрошите соленых груздей; в уже готовый домашний майонез на любом нейтральном масле добавить по вкусу... кедрового; любое мясо перед тушением или запеканием выдержать в слабом маринаде с можжевельниковыми ягодами для

достижения вкуса «дичи» и т.д....

Нельзя совместить в одной трапезе и блюда разных кухонь: нелепо подать в качестве закуски строганину или малосольную осетрину, омуля, а затем – деликатный супчик-пюре классической европейской кухни. Трудно представить кукурузные клецки (мамалыгу!) в щак.

Впрочем, эта тенденция не нова. Сибирские купцы и прочие быстро разбогатевший люд бывало, мешали квас с шампанским, сами сообразив, или заимствовав опыт гусаров после 1812 года! Налицо смесь «французского с нижегородским», что кулинарии противопоказано, как и языку!

Сибирская гильдия шеф-поваров (г. Новосибирск), судя по мастер-классам, тоже увлекалась в основном европейской кухней...

Но удручает даже не это. Фестивали кулинарного искусства проходят обычно в рамках международной специализированной выставки «Ресторанный бизнес. Гостиничное хозяйство». Между тем сибирская кухня, да и любая национальная, редко сохраняется в кухне ресторанной.

В 2014 году учёные «Научного центра изучения Арктики» на Ямале создали несколько новых необычных продуктов: тундровый хлеб из растительного сырья (наверняка без ягеля и коры полярной ивы не обошлось! Прим. автора), где муки всего лишь пятая часть, конфеты на основе мха, ягельный шоколад, напиток из плодов черной шикши, суха-

рики «Полярник» и первый арктический фаст-фуд, названный «Ямальская тюря».

Порция супа-тюри – сухарики на основе сфагнома и пакетик соуса из ягеля, которые нужно залить кипятком и настоять три минуты. Ученые утверждают, что такой перекус поможет восстановить силы после физической и умственной работы, способствует хорошему пищеварению. Сфагнум, как известно, прекрасно поглощает воду, а все лишайники после высушивания, измельчения, замачивания и проваривания превращаются в студенистую массу. Эти свойства и были использованы учеными. Шикша – ягода не особенно вкусная, но полезная и даже лечебная: способна снять головную боль и переутомление, понизить давление. Поэтому такие изобретения весьма перспективны. Если только... увлечение новыми продуктами не истребит трудновозобновляемые запасы ягод, мхов и лишайников.

«...появление новых лекарств и исчезновение старых продуктов образует взаимозаменяемые пары» (М. Жванецкий, «Конечно, успехи медицины огромны»).

Самую большую тревогу вызывает исчезновение уникальных продуктов: сибирских даров природы. И не то чтобы они пропадали враз – просто понемногу дорожают, реже встречаются, а о былом изобилии остается только вспоминать. Так уменьшаются олени стада, выводится дичь в лесах, рыба в реках и озерах мельчает или вовсе не попадается, ягоды обирают незрелыми, меньше становится кедрового ореха...

А какой неповторимый вкус придавало кушаньям кедровое, льняное (ныне более известное в качестве олифы) и конопляное масло, маковое масло и кедровый жмых!

Запретами «Не ловить!», «Не стрелять!», «Не собирать!», как известно, проблему решить не получается. Остается лишь помогать природе восстанавливать, пополнять свои ресурсы... Но когда и кто сможет внести по-настоящему весомый вклад в это необходимейшее дело?

Кулинарная культура сибирских регионов должна беречь свои традиции в кухне домашней, для чего местные жители вполне могут собирать полузабытые рецепты; хотя бы изредка, в праздники, готовить дома старинные блюда. Каждый житель Сибири должен знать вкус моченой морошки, настоящей ухи, супа из глухаря...

Должны работать и небольшие рестораны, трактиры, пельменные с подачей недорогой народной еды, максимально приближенной к домашней. Такие заведения, думается, вправе пользоваться налоговыми и прочими льготами. Особенно надо приучать к местной кухне детей, потому что пищевые привычки в основном складываются в раннем возрасте. Между тем во многих городах Сибири школьников стандартно кормят «комбинаты питания», а американская сеть быстрого питания KFC (Kentucky Fried Chicken) открыла в только в Красноярске сразу несколько новых точек.

С 2012 года (с отрывом от Москвы в 22 года!) появился и

Макдоналдс! Правда, ему составил конкуренцию в Кемеровской области – «Подорожник», в Томской – «Русские блины»...

Радует, что в крупных городах Сибири – Екатеринбурге, Омске, Томске, Тюмени и других, – существует доставка на дом сибирских пирогов! Насколько они подлинно сибирские, помимо места изготовления, – другой вопрос...

Должны быть созданы кулинарные школы по обучению всех желающих основам сибирской кухни, а не «мастер-классы» (см. очерк автора «От ликбеза к кулинарной школе» в книге «Стряпня со взломом, или На кухне – лайфхакер»).

Вполне может быть открыт и музей «Сибирская еда» по примеру московского музея русской кухни «Еда Руси», музея русского десерта в Звенигороде, чтобы сохранить самобытность сибирской кулинарной культуры, показать достоинства, передать из поколения в поколение вкус сибирской еды. Только так в веках может остаться память и знание кулинарной культуры наших предков. При музее надо готовить уникальные блюда из местных продуктов, но не превращать музейную кухню в заурядное заведение общепита для туристов! Есть и опыт: музей «Семейская горница» в г. Улан-Удэ, Республика Бурятия, где представлена в ресторане кухня «семейских» – староверов Забайкалья; «кафе-музей «Демидовъ» в Екатеринбурге...

Наблюдается и другая крайность: отрешиваясь, отпихи-

ваясь, отнекиваясь, отплеываясь от любых «чужих» заимствований и влияний, поборники чистой «аутентичной» народной кухни останутся сегодня с одним-двумя десятками блюд. Можно сказать, что именно это всегда происходило в наиболее консервативных семьях! Что ж, каждый волен формировать собственную кухню по своему усмотрению, но нельзя настолько обеднять сибирскую кухню, тем более что речь идет о кухне нескольких регионов – целой огромной страны! Не стоит сегодня уподобляться раскольникам, упорно считавшим, что «картошка проклята, чай двою проклят, табак да кофе трою» (В. Даль, «Пословицы русского народа»).

Возвращаясь к историческим блюдам, которых почти нет в Сибири, можно поправить ситуацию, если действовать не торопясь и бережно отнестись к сибирским кулинарным традициям. Многие исторические личности и выдающиеся люди были выходцами из Сибири или провели в ней годы. Это и декабристы, и одна из первых писательниц в Сибири и автор кулинарных книг Е. А. Авдеева, купец и меценат А. М. Сибиряков, поэт И. Анненский, художник М. Врубель, ученый и поэт П. Драверт, да и сам Семен Ремезов – автор проекта Тобольского кремля, и легендарный Ермак! Даже сейчас можно выяснить, какую еду они предпочитали или любили.

А дальше опытные кулинары, профессионалы или любители, могли бы изобрести новые блюда, не слишком отходя от классических канонов. И назвать знаменитыми именами

щи, уху, пироги, пельмени!.. Поварская этика вполне допускает такое творчество.

В наши дни любой город Сибири тоже вправе иметь собственное блюдо со своим именем. Можно объявить местные конкурсы, и появятся в сибирской кухне новые исторические блюда!

Итак сибирская кухня по сути своей

– народная, достаточно консервативная и провинциальная (в хорошем смысле этого слова) из-за изолированности и отдаленности; основана на местных продуктах;

– к сожалению, не «кодифицирована», поэтому известна по большей части блюдами и изделиями, вошедшими в состав русской кухни.

Сибирская кухня обогатила общерусскую и советскую кухню, но – не имеет своей школы профессионалов. Речь идет не только о школе как учебном заведении, но и о совокупности взглядов, направлений в кулинарном искусстве и ремесле. Школа предполагает объединяющие и ясно сформулированные идеи основателей, их серьезные труды, последователей и учеников, развитие и популяризацию старых традиций и новых знаний.

В будущем сибирская кухня должна использовать свои уникальные продукты не только традиционно, но и по-новому; применять только сезонные и преимущественно региональные продукты; пропагандировать народные традиции питания. Не на последнем месте должно быть и стремление

сохранить природу, животный мир и предельно рационально, бережно расходовать их ресурсы.

Приложение

В приложении к этой главе – необычное соседство рецептов! Все блюда современные, но готовятся из сибирских продуктов и в традициях сибирской кухни.

Жаркое по-долматовски

500 – 600 г говядины нарезать кусочками, обжарить, положить в керамический горшочек. Добавить 6 – 7 картофеля кубиками, 1 морковь, 1 пассерованную на сливочном масле луковицу, залить 2 стаканами мясного или куриного бульона, посолить, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку на 1 час. Затем добавить 200 г вареных грибов, 3 ст. ложки консервированного зеленого горошка, зелень петрушки, сок 1/2 лимона и потушить еще 15 минут.

Вяленая морковь

Морковь, как и другие овощи, придется вялить не по старинной технологии, а предварительно отделив сок. 1 кг моркови надо очистить и нарезать кружочками толщиной 1/2 см, пересыпать сахаром – неполный стакан – со щепоткой соли и лимонной кислоты для улучшения вкуса, накрыть тарелкой и придавить грузом. Оставить в прохладном месте на сутки. Нагревать на медленном огне до кипения, чтобы выделилось больше сока. Сок слить и использовать для напитков, а морковь выложить на противень и подсушивать в духовке при

60 – 80С и приоткрытой дверце до подсыхания. Можно это делать в несколько приемов, но важно не пересушить, чтобы кружочки сгибались. Есть морковь можно саму по себе как конфетки, добавлять в выпечку вместо изюма и т.д.

Грибы тушеные

Грибы (любые) очистить, промыть, опустить в кипяток и варить несколько минут. Воду почти всю слить, добавить по вкусу масло или любой жир, тушить 25–30 минут под крышкой на слабом огне. Посыпать рубленым зеленым луком.

Грибы консервированные

Грибы очистить, промыть, отварить в малом количестве воды с солью либо пожарить на любом жире БЕЗ ЛУКА, сложить горячими в банки, залить сверху тонким слоем топленого масла или сала, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Окрошка по-сибирски с черемшой

Вареную куриную грудку нарезать кубиками, мелко нарезать 2 – 3 свежих огурца, белки 3 – 4 вареных яиц, пучок черемши и укропа. На дне миски растереть с солью и сахаром всю зелень, желтки отдельно растереть с горчицей и хреном, добавив кваса. Все смешать, залить квасом. В тарелках заправить сметаной.

Козульки

Замесить тесто из ржаной муки пополам с пшеничной (4 стакана), растительного масла, воды, 1 – 2 яиц (не обязательно), чтобы получилось достаточно крутое, но мягкое. Соли

и сахара – по щепотке. Разделить на кусочки, скатать жгутики и слепить достаточно условные фигурки. Для уплотнения корочки, чтобы игрушки не были слишком хрупкими, заготовки на лопатке опускают в кипяток – обваривают. Посыпать сахаром и выпекать до легкого зарумянивания.

Для козулек-пряников замесить тесто из 6 – 7 стаканов ржаной муки (или пополам с пшеничной), 2 стаканов воды, 2 стаканов сахара, 1 стакана меда и 1/2 пачки сливочного масла, приправить корицей, гвоздикой, солью. Лепить фигурки, не обваривая, выпекать. Можно украсить глазурью.

Салат «сибирский целебный» из стеблей и черешков борщевика

Молодые листья и черешки очистить от кожицы (так, как стебли сельдерея), отварить, нарезать, добавить мелко нарезанный лук (1 луковицу на миску зелени) и 1 – 2 ст. ложки тертого хрена, посолить и перемешать. Заправить уксусом или лимонным соком и 2 – 3 ст. ложками сметаны.

Отвар борщевика напоминает по вкусу грибной отвар, а некоторым – даже куриный бульон, поэтому его можно использовать для супа, щей или как напиток.

Рулет из омуля с лососем

Рецепт с конкурса, понятно, не разглашался, но идея этого блюда давно известна в ресторанной кухне. Замысел в том, что берется одна рыба подешевле, попроще, а вторая – подороже.

Надо взять около 200 г филе омуля и чуть меньше – лосо-

ся. Разрезать на длинные полоски шириной 3 см, слегка отбить через пищевую пленку, посолить и поперчить. Кусочек стебля лука-порея около 10 см припустить в рыбном бульоне (1 стакан). На полоску лосося положить полоску лука-порея, полоску омуля, свернуть рулетиком и связать стебельком зеленого лука. Рулеты обжарить на растительном масле до готовности. Отварить молодую морковь и стебелек спаржи для гарнира. Для соуса обжарить на сливочном масле 2 – 3 луковички-шалот, добавить 1 ст. ложку белого вина, выпарить. Добавить 1 – 2 ст. ложки жирной сметаны, посолить и поперчить. Подать с морковкой и спаржей, полив соусом, можно дополнить маринованной черемшой (вместо лимона).

Кисель молочный с кедровой смолой (живицей)

4 – 5 маленьких кусочков смолы растолочь в ступке с 1 ч. ложкой сахара (чтоб легче было толочь, смолу подержать в морозильнике). 1 л молока довести до кипения, добавить 1 – 2 ст. ложки крахмала, разведенные в холодном молоке, 1, 5 стакана сахара, смолу, еще раз довести до кипения, снять с огня и остудить при помешивании. Густой кисель можно разлить в формы, а жидкий – пить теплым.

Можно использовать и живицу в кедровом масле, что продается в аптеках, но по вкусу! Вообще пряность непривычная в сочетании с молоком, не всем нравится.

Приправа из шикши

1 кг шикши размять, 1 крупную луковицу нарезать куби-

ками, по желанию измельчить 2 – 3 зубчика чеснока, добавить 1 ч. ложку молотого имбиря, 4 – 5 ст. ложек сахара, 1 – 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложку зерен горчицы (или 2 ч. ложки готовой горчицы с зернами), 1 стручок острого перца (или 1 ч. ложку молотой смеси перцев), по желанию другие сухие пряности, залить 2, 5 стакана уксуса и проварить при помешивании до однородности. Разложить в банки горячей и плотно закрыть. Хранить в холодильнике. Для густоты и своеобразной текстуры можно добавить заготовку из ягеля.

Приправа хороша к запеченному мясу. Можно использовать и другие сибирские ягоды, а количество соли и сахара варьировать по вкусу.

Ягель соленый

Промытый ягель плотно сложить в литровую банку, пересыпая солью – около горсти. Хранить в прохладном месте. Перед едой вымочить в холодной воде. Можно есть сам по себе или добавлять в суп, кашу.

Щи из квашеной капусты с ягелем

Разваренная мука из ягеля имеет явственный грибной аромат и привкус, поэтому щи получаются хотя и постные, но насыщенного вкуса.

Около 700 г квашеной капусты положить в керамический горшок, залить 2 стаканами кипятка и поставить в горячую духовку на полчаса. Слить отвар в посуду, капусту слегка посолить, добавить 2 мелко нарезанные луковицы, 2 – 3 ст. ложки растительного масла и хорошо растереть деревянной

толкушкой. Переложить в кастрюлю, влить отвар, если нужно, немного воды, довести до кипения на плите, добавить 1 морковку и 2 репы, мелко нарезанные и обжаренные, 1 – 2 ст. ложки гречки (по желанию) и 2 – 4 ст. ложки муки из ягеля или уже разваренную массу в зависимости от желаемой густоты. Заправить солью, перцем, чесноком и лавровым листом по вкусу. Варить до готовности.

Кисель ягодный с ягелем

Муку из ягеля залить водой, варить на медленном огне около получаса, добавить размятые ягоды (клюкву, бруснику, смородину и др.) или ягодный сок, сахар по вкусу, по желанию корицу или цедру лимона. Довести до кипения и остудить. Пропорции брать произвольные, в зависимости от желаемой густоты киселя.

Глава 2. Китайский след, или В поисках страны Пельмени

Неразрешимо загадочный Пельмень.— Пришельцы из пермского края, завоевавшие всю Сибирь. — Версия первобытного блюда. — Формула пельменей. Пропорции и порции. — Содержание и соотношение: тесто...— ...и фарш.— Десять пельменей или два пирожка. Кокетливые городские и простые деревенские. — Механический пельмень. — Атрибут крепкой семьи. Погадаем на пельменях.— Со сметаной, с маслицем, с уксусом и... в розовом шампанском! — Вторая жизнь пельменя. В горшочке, в супе, салате...— Промышленные изделия не тонут! — Благочестивые кундюмы, «и изже с ними». — «Мясо в тесте» у разных народов. — Сохраним сибирский пельмень!

«На калиновом мосточке лежали овечки, огонь увидали и в воду пали».

Загадка

«Не все завернутое в тесто — пельмень!»

Из разговоров, подслушанных на кухне.

Вряд ли о каком кушанье написано больше, нежели о

пельменях! Признаться, ваш автор писал о них раза два-три, и еще однажды о турецких мантах, всегда подробно и пристрастно, стараясь не повторяться. Отослать читателя к предыдущим книгам можно, и вовсе не помешает, но нельзя же в рассказе о сибирской еде поверхностно отозваться о поистине знаковом блюде сибиряков! Поэтому перед автором стоит трудная задача: рассмотреть пельмени в новом ракурсе, несколько поменить угол зрения и чрезмерно не увлечься рецептами...

Как писал Н.М. Ядринцев²⁰: «... пельмени составляют по местному вкусу всю суть сибирской еды, совершенство кулинарного искусства, предмет благоговения и поклонения. Когда подаются пельмени, то все блюда бывают поражены паникой и не смеют являться на стол, присутствующие не смеют отказываться, сколько бы их не подавали» (цитируется по: Бойко В.П. «Томское купечество в конце XVII-XIX вв. Из истории формирования сибирской буржуазии».

Вариантов приготовления пельменей, вероятно, не одна тысяча. Их описания и рецепты можно с упоением перечитывать и даже в течение жизни многое успеть приготовить. Но какой бы человек ни взялся за пельмени, он сделает их по-своему. Такое свойство у пельменя – он воспринимает индивидуальность кулинара как никто...

И это не последняя из загадок пельменя!

²⁰ Ядринцев Николай Михайлович (1842–1894) – сибирский журналист, писатель и общественный деятель, исследователь Сибири и Центральной Азии.

Не удивляйтесь читатель, что мы будем иногда говорить о Пельмене – в единственном числе! – а не о пельменях. Чтобы не слышалось неуместное подобострастие: дескать, они-с! Хотя... древнее это кушанье заслуживает всяческого уважения.

Пельмень не особенно фотогеничен, потому что скрытен, все главное – внутри! Но если пельмень хорошо и правильно изобразить графически... Он округл, хорош и лицом и с изнанки-спинки, может кокетничать, быть крупным и маленьким, подбористым с узенькими краешками и разлапистым с оборками! Сколько поваров – столько и лиц у пельменей! А суть пельменя не разгадаешь, пока не раскусишь...

Однако это не значит, что внутри пельменя может оказаться что угодно, хотя некоторые кулинары настаивают именно на этом. Пельмень – все же не пирог, в который, по народному убеждению, «все завернешь». Начинка сибирского пельменя – мясо, рыба, птица и небольшие добавки. Условно допускаются и грибы, хотя это более поздний вариант, скорее всего связанный с соблюдением христианских постов. Остальное – от лукавого.

Но помимо изготовления нам придется рассмотреть и некие метаморфозы, которые претерпевает пельмень при его замораживании, варке, заправке, остывании и... во второй жизни! Стадию поедания пельменей и последующий процесс благоразумно опустим. «Недоставало только пельменей, но этим туземным кушаньем угостили дорогих путешественни-

ков впоследствии, и пельмени им очень понравились, но не совсем удобно отразились на непривычных немецких желудках, так что Финш и граф оба порядочно прихворнули, только один Брем благополучно вынес и эту пробу сибирского хлебосольства» (Черкасов А.А., «Альфред Брем²¹. Воспоминания».) Загадочными до сих пор остаются и история пельменей, и кто именно их изобрел.

Происхождение пельменей надо рассматривать по крайней мере в двух аспектах:

–кто первым завернул мясо в тесто;

–кто первым закрепил изделие из рубленого мяса в тесте в своей национальной кухне.

На эти вопросы нет не только однозначных ответов, но порой и вообще никаких...

«Урал прославился икрой...

Наш Петербург богат водой...

В Перми заводы и пельмени...»

– так писал П. Каратыгин²² («Приключение на искусственных водах»). Пельмени иной раз и называли «перменями».

²¹ Брем (Брэм) Альфред Эдмунд (1829–1884) – немецкий учёный-зоолог и путешественник, автор знаменитой научно-популярного труда «Жизнь животных».

²² Каратыгин Петр Андреевич (1805–1879) – актер-комик и драматург, автор стихотворений и водевилей.

Так, Кучумов, персонаж А. Н. Островского, «велел приготовить перменей» («Бешеные деньги»). Это ли не доказательство происхождения? А название вовсе значит «хлебное ухо» – «пель-нянь» на коми языке. (Кто жил среди народа коми, наверняка знает присловье: «Хлеб – нянь, ложка – пань, а теленочек – кукань». Впрочем, это автора настигают воспоминания юности). А «пельнЁнь» означает еще и мочку уха! Читайте дальше, и вы поймете, что это тоже имеет непосредственное отношение к пельменям!

Предположительно каждый второй россиянин и каждый первый сибиряк, разбуди его посреди ночи, скажет, что пельмени изобрели чалдоны-пермяки, с названием, дескать, не поспоришь... Кто раньше встал, того и тапки. Правда, очень многим не-сибирякам и не-северянам история пельменей безразлична, было бы вкусно.

К слову, переселенцы в Сибири совсем не понимали пельменей, считая, что мясо в лепешки залепливать ни к чему, когда его можно просто пожарить! Но они не были так практичны, как сибиряки, не настолько трудолюбивы и никогда не знали избытка мяса... Об этом речь еще впереди!

На первенство в изобретении пельменей претендуют не только Россия и Китай, но и страны Средней Азии, Грузия, Италия...

Известны версии о том, что завез их из Китая Марко Поло²³ – но это относится, скорее, к итальянским равиолям и

²³ Марко Поло (1254–1323) – знаменитый путешественник, описавший внут-

тортеллини.

По легенде о китайском происхождении пельменей ими стали «мань-тоу» – кусочки мяса, завернутые в тесто, которыми заменили головы пленных врагов для жертвоприношения. Этой гуманной акции, очевидно, обязаны своим названием манты. Мань-тоу были поминальным блюдом – по убитым воинам. В целом же китайские «пельмени» чаще напоминают пирожки; таковы, например, баоцзы – а вот от них произошли, видимо, бурятские буузы!

«– (...) На углу – китайская столовая. Заходим. Смотрю меню: китайские пельмени. Я сибиряк, знаю сибирские, уральские пельмени. А тут вдруг китайские. Решили взять по сотне. Хозяин китаец смеется: «Многа будет», – и рот растягивает до ушей. «Ну, по десятку?» Хохоchet: «Многа будет». «Ну, по паре!» Пожал плечами, ушел на кухню, тащит – каждый пельмень с ладонь, все залито жиром горячим. Ну, мы по полпельменя на двоих съели и ушли» (В. Шаламов²⁴, «Тайга золотая»).

Наиболее похожие на наши пельмени китайские цзяоцзы или шуйцзяо могут быть с любой начинкой, и с мясом даже редко. Из обязательно обильно приправляют смесью перцев и черным рисовым уксусом чжэньцзян.

реннюю Азию в «Книге Марко Поло». Жил при дворе монгольского хана Хубилая, сына Чингисхана.

²⁴ Шаламов Варлам Тихонович (1907–1982) – русский советский прозаик и поэт, автор рассказов и очерков о жизни заключенных советских исправительно-трудовых лагерей в 1930–1956 г.г.

Неосновательно приписывают китайцам и изобретение пресного теста – мы уже знаем, что этот самый древний вид теста был известен еще первобытным племенам.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.