

Р.В. Агапитова

ТРАДИЦИИ НАРОДНОЙ КУЛИНАРИИ РУССКОГО НАСЕЛЕНИЯ СИБИРИ (XVII – начало XX в.)

Одним из важнейших элементов материальной культуры народа является его традиционная система питания. Питание стоит в тесной связи с хозяйственными условиями и занятиями этноса. На Руси одним из главных занятий населения было земледелие, поэтому основу питания составлял хлеб. Как известно, крестьянское земледельческое освоение Сибири началось позднее промыслового, в связи с чем спрос на хлеб возник здесь раньше его предложения, таким образом, именно этот временной промежуток особенно важен для понимания сложившихся позднее кулинарных пристрастий сибиряков.

В начальный период освоения Сибири перебои в снабжении вызывали как отсутствие местной продовольственной базы, так и трудности с доставкой продуктов из-за Урала. Поэтому первопроходцы и переселенцы нередко испытывали недостаток продовольствия. Продукты собирательства, охоты и рыболовства рассматривались русским населением в этот период лишь как подспорье или временная замена привычных продуктов.

Одно из съедобных растений, растущих на берегах Енисея и других рек Восточной Сибири, получило название «борщ» или «борщевик». Оно использовалось русскими первопроходцами вместо капусты при приготовлении щей.

Черемшу – род чеснока без луковицы, росшую по лесистым горам, собирали, отрезали ствол у корня, толкли в деревянной чашке, посыпали солью и хлебали с квасом или засушивали в пучках, толкли и употребляли как начинку к мучным блюдам. Также на зиму засаливали или высушивали лук, сарану, кипрей, которые заготавливали и местные жители. Употребляли в пищу грибы, ягоды, различные травы.

В то же время первопроходцы края испытывали определенные трудности и в переориентации питания на продукты охоты и рыболовства. Так, в северных областях русские вынуждены были выпекать лепешки из толченой сухой рыбы и икры, а основой питания стала рыба.

Скопление значительного количества промышленных людей, отправляющихся на промыслы, резко повышало спрос на сушеную и соленую рыбу, являвшуюся важным источником питания самих промышленников и единственным кормом для их собак.

Технология заготовки рыбы и ее переработки была перенята у местного населения («юкола» — вяленая рыба, «порса» — сушеная мелкая рыба, «юрок» — вяленая без костей). Основным способом заготовки рыбы была засолка. Рыбу потрошили, пластали и, не снимая чешуи, солили на месте промысла, зимой — замораживали. При длительном хранении рыбу «глазировали», т. е. на морозе несколько раз окунали в холодную воду со снегом.

Особенно ценились лосось, стерлядь, осетр, горбуша, байкальский омуль, хариус.

Рыбий жир, почти не употреблявшийся русскими в европейской части страны, в Сибири получил широкое распространение и даже вывозился на ярмарки. Готовили его, перетапливая в котлах куски рыбы с небольшим количеством воды. Сибирячки считали жир линей особенно хорошим при выпечке пирогов.

Очень любили сибиряки рыбку «с душком». Этот момент нашел отражение в воспоминаниях старожилов: «Летом я иногда обращался к бабушке: «Сквась-ка омулька, жарину доспей». Бабушка брала свежего омуля, заворачивала его в зеленую траву и клала в теплое место. На другой день рыба была с душком, из нее бабушка делала жаркое» [1].

По всей северной полосе России был популярен пирог с рыбой. В Сибири пекли его, как и на европейском Севере, запекая рыбу целиком в тесте. На столе пирог разламывали и ели запеченную рыбу с нижней, пропитанной жиром корочкой.

Особой популярностью в Сибири пользовались строганина и расколотка. Их делали из различных видов рыбы: чира, нельмы, осетра, муксуна, гольца, тайменя.

В Прибайкалье самой любимой рыбой, используемой для приготовления строганины, был омуль. Его мясо содержит большое количество жира, и поэтому при заморозке оно не теряет своих вкусовых и питательных свойств.

Для приготовления строганины тушки омуля обезглавливали, чистили и потрошили, а затем замораживали. А когда нужно было подать на стол, не размораживали, как обычно, а просто строгали рыбу ножом. Получившиеся нежные тонкие стружки и называются строганиной. При употреблении рыбы стружки обмакивали в смесь соли и черного перца. В качестве дополнения к строганине также использовали сибирскую ягоду, например бруснику.

Второе блюдо, которое также делалось из сырой рыбы, – это расколотка. Тушку замораживали точно так же, как для строганины, но при этом не отделяли голову, не чистили и не потрошили. После заморозки рыбу отбивали чем-то тяжелым, например обухом топора. При этом мясо внутри шкуры раскалывалось на небольшие кусочки и потом легко отделялось от нее. Ели кусочки расколотки точно так же, как строганину, – обмакивая в соль и перец.

Но конечно, существенную роль в питании сибиряков играли продукты охоты. Так, в документах XVII–XVIII вв. упоминаются медвежатина, оленина, сохатина, зайчатина, куропатки, рябчики, гуси и т. д.

Академик И.Г. Гмелин, путешествуя по Сибири в 40-е гг. XVIII в., отмечал, что «съестные припасы очень дешевы, рыба превосходная, мясо и дичь — в изобилии» [2].

Мясо в пищу шло свежее — «свежина», соленое — «солонина» и вяленое — «провеслое» («провесное»).

«Провесную» говядину готовили таким образом: в январские морозы вешали на подставки, устроенные на кровле дома, куски говядины, слегка посоленной. Там мясо висело до Пасхи, пока не высушивалось морозом и ветром, которые придавали ему особенный вкус и превращали мясо в «лакомый кусок», требующий крепких зубов [3].

Но самым любимым традиционным блюдом сибиряков были пельмени. Считается, что название этому блюду дала его оригинальная форма. Слово «пельмень» произошло от пермяцкого «пельнянь», означающее «тестяное ухо» («пель» – «ухо, ушко», «нянь» – «тесто, хлеб»). Со временем слово «пельнянь» переименовали в «пельмянь» и далее – в «пельмень».

Сибирские пельмени отличались небольшими размерами, чтобы они быстрее готовились и их было удобно употреблять по одному.

Действительно вкусными сибиряки считали те пельмени, которые были приготовлены сразу из нескольких видов мяса, по крайней мере, трех разных («на трех мясах»): говядина, свинина, сохатина. Соотношение видов мяса — равное, по одной трети. Обязательное условие — фарш должен быть мелкорубленным. Могли готовить пельмени и из выловленной рыбы. Кроме того, в фарш иногда добавляли лесные ягоды, например клюкву.

В Сибири пельмени часто готовили впрок — поздней осенью вся семья садилась за стол и лепила их в большом количестве на всю зиму. Мужчины обычно рубили мясо в корытцах, женщины месили тесто, а дети раскатывали его. Одной из главных пельменных традиций была лепка «счастливого пельменя». В последний слепленный пельмень закладывали какую-либо необычную начинку: перец, монетку или просто тесто. Считалось, что тот, кому в процессе поедания попадет такой пельмень, будет счастливым, удачливым и его желания исполнятся.

После лепки пельмени замораживали и хранили в ларях. При сибирских морозах они способны храниться всю зиму, не теряя своих вкусовых и питательных качеств.

Замороженные пельмени обязательно брали с собой охотники, уходящие зимой на промысел.

Но главным продуктом питания русских сибиряков был хлеб. «Коли хлеба край, то и под елью рай» — гласила народная пословица.

На начальном этапе освоения Сибири хлеб доставлялся из европейской части страны. По мере развития полеводства центральное место в питании сибиряков занял ржаной хлеб. В XVII в. посевы ржи в Сибири преобладали.

Хлеб пекли из кислого теста, которое в специальной деревянной посуде – «деже», заквашивали дрожжами, пивной или квасной гущей, а чаще всего – остатками теста от предыдущей выпечки. Пекли хлеб на чисто выметенном поду русской печи, в виде небольших круглых коврижек. Вынутый из печи хлеб ставили «бочком» в сельницу (сельница – плоская деревянная чаша для просеивания муки и замешивания теста), застланную полотенцем, и, когда он остывал, выносили в амбар или чулан. «За хлебом нужен уход. Чуть что-либо не впору: или растворить на холодной воде, или остудить, или поставить на горячее место – будет неудача, которую иногда перестряпывают, складывая разломанные ковриги в квашню, заливая водой и заквашивая; получается хороший, слегка красноватый хлеб» [4].

В неурожайные годы в хлеб добавляли молотую сарану, дикую гречиху («кандык»), а на Севере — рыбную муку и даже мох.

Кроме ржи яровой и озимой в Сибири с XVII в. выращивали и другие хлебные культуры: ячмень, овес, понемногу пшеницу и, в частности, ее древнюю разновидность – полбу, а также гречу и горох.

Успехи полеводства позволяли не только восстановить, но распространить и развить лучшие достижения народной кулинарии. Например, русские принесли в Сибирь большое разнообразие хлебных изделий. Из кислого теста, заведенного из любой имеющейся муки (ржаная, пшеничная, просяная, гречишная, овсяная, гороховая), пекли блины, являвшиеся излюбленным блюдом ямщиков и проезжающих на станах, блинами угощали и гостей. Их выпекали на специальных сдвоенных или строенных блинных сковородах и очень тонкими. Испеченные блины промазывали маслом, складывали один на другой высокой стопкой и снова ставили в печь для запекания. Вынув, разрезали ножом и ели, запивая молоком или квасом.

Часто пекли различные пироги, называвшиеся в зависимости от начинки репниками, морковниками, капустниками и пр. Основу пирога составлял тонкий раскатанный круглый пласт теста – сочень. Пироги с овощной начинкой делали закрытыми, придавая тесту форму лодочки, или сгибали сочень пополам и защипывали края («сгибень»). Пироги в Сибири пекли двух видов: из кислого теста, выпекавшиеся на поду у русской печи и называвшиеся подовыми, и жареные – «пряженые» на жире, из кислого или пресного теста. Обычно пироги начиняли различным мясом, овощами и ягодами, творогом, яйцами и пр. Особенной любовью пользовались пироги с черемухой, которую высушивали и толкли или мололи в муку.

Повсюду в Сибири были популярны шаньги, выпекавшиеся также русским населением в Приуралье и в северных губерниях России. Шаньги – круглые лепешки – делали из двух сортов теста: на сочень из пшеничного или ржаного теста, края которого загибали, клали начинку из ячневового теста. В Сибири начинки стали разнообразить, используя творог, овощи и др. Перед тем как ставить в печь, шаньги густо смазывали сметаной, отчего поверхность их после выпечки приобретала гляцевитый блеск.

Из хлебного жита делали распространенные у русских напитки – квас и пиво, реже – брагу. Житный квас готовили из ячменя или ржаного солода. Пиво делали из ячменя, овса, ржи и пшеницы с использованием хмеля и дрожжей.

В дни православного поста не употребляли мясную и молочную пищу (скромная пища в Сибири называлась «молосная»).

Обычными блюдами постного стола являлись: кисели, картофель, капуста, рыба, мучное, похлебки и щи без мяса, каши (ячменная, просяная и гречневая), различным образом приготовленные овощи и другие кушанья, приготовленные на «семенном», т. е. растительном, масле. Масло отжимали большей частью из конопли, а также из льна. Щи в Сибири варили преимущественно из ячменной крупы, соответственно традициям северорусской кулинарии. Похлебки готовили из гороха и овощей.

Обычным блюдом в пост была также и моченая брусника.

Многие блюда постного и скоромного стола ели, заливая их или запивая традиционным русским напитком – квасом. Хлебный квас повсюду сопутствовал русскому земледелию.

Сибиряки, имевшие по несколько коров, могли собирать помногу молока и использовали его в различных видах. Летом обычно в пищу шло сырое, топленое и квашеное («толстое») молоко. В зимнее время его замораживали, иногда при этом его смешивали с сырыми яйцами. Поскоблив замороженное, ели слегка подтаявшую строганину, а по мере надобности молоко размораживали. В европейской части страны на Крещение готовили мороженые сырчики. В Сибири этот прием стали применять для долговременного хранения продукта. Творог смешивали со сметаной, раскладывали в чашки и выставляли на мороз, получающиеся пластины круглой формы называли также сырчиками. Их ели в мороженом виде или оттаивали, смешивали с яйцами и клали как начинку в ватрушки.

В XVIII в. к хлебным приравнивалась также овощная культура – горох, из которого делали муку, а из стручков и облущенных плодов готовили различные блюда типа каш. Из гороховой муки делали простые по кулинарии блюда, поэтому их часто ели на завтрак (гороховый кисель, заваруху, затирку, запеченное тесто, пресные блины).

Более других выращивали репу и капусту, которые были полевыми культурами, их запасали также в больших количествах на зиму. Репу употребляли в пищу в пирогах и пареную в печи, ели с квасом или суслом, морковь, свеклу, тыкву парили («паренки») и ели в пост с растительным маслом. Каждый вид овощей обычно готовили отдельно. Овощи с резким, острым вкусом – редька, лук, чеснок и хрен – хорошо сохранялись в течение зимы в свежем виде. Редьку, порезав ломтиками, ели сырую с маслом, сметаной, квасом. Хрен натирали и сушили, добавляя в щи и квас.

Картофель появился в Сибири только во второй половине XVIII в. На территории Прибайкалья он также распространяется в этот период. В 1767 г. Илимской воеводской канцелярией во все волости были разосланы указы о разведении картофеля [5]. Но новая овощная культура не была принята сибиряками. Уже в 1812 г. из Иркутского губернского правления в волости были отправлены «Правила о разведении земляных яблоков или картофеля», которые гласили: «Овощ сей, составляя здоровую и вкусную пищу, служит большим подспорьем хлебу, и потому разводим должен быть везде – а более там, где бывает недород хлеба» [6]. Только по прошествии определенного времени постепенно картофель занял важное место в рационе сибиряков.

Среди особенностей питания сибиряков единодушно назывались обилие мясных блюд и пристрастие к чаепитию.

Помимо кваса традиционными для Сибири были «ягодные водицы», настои на смородинном листе, травах, медовые напитки.

На всю зиму повсеместно запасали кедровый орех. Из кедрового ореха отжимали масло, но главное – орехи были неизменным угощением на вечерках и посиделках. Чисто сибирским, старинным напитком было «кедровое молочко», приготовленное из толченого кедрового ореха. Иркутянка Лидия Ивановна Тамм вспоминала, что в ее семье долгими зимними вечерами после ужина все собирались за обеденным столом, на котором стоял большой таз, а рядом лежал увесистый кулек кедровых орехов. Кто-то вслух читал книгу или газету, а остальные шелкали орехи и сбрасывали их в таз. Потом орехи прополаскивались, подсушивались, шелуха отсоединялась, а ядра прокаливались в печке до густо-желтого цвета. Орехи толкли в керамической ступе керамическим пестиком до состояния кашицы. Затем кашу подогревали в кринке, но следили, чтобы она не закипела. В кринку наливали из чайника кипяток. Все это тщательно размешивалось, и вверх поднималось масло, его сливали в отдельную посуду. Эту операцию повторяли до тех пор, пока не появлялось «молочко». Молочко сливали в другую посуду и снова повторяли операцию, пока оно не переставало появляться. Молочко это

пили с чагой – березовым грибом. Оставшийся кедровый жмых скатывали в коврижку, получалась избоина. Ее ели как пастилу или клали в чай. Избоину держали в чулане, она могла храниться всю зиму, не портясь и не замерзая [7].

Кроме этого в Сибири широкое распространение имели также суррогаты чая: брусничник и «шипипшной цвет» (шиповник). Они хорошо просушивались, складывались в горшок, заливались небольшим количеством обычного чая и «морились» часа три в печи. После этого их заваривали, подобно черному чаю, в чайниках и употребляли чаще всего дома.

С XVIII в. в Сибири появляется чай, ставший любимым напитком сибиряков. Крестьяне обычно пользовались наиболее дешевым сортом чая – кирпичным, вывозимым из Китая. Сибиряки «так привыкают к нему, что он делается для них необходимым. Многие женщины съедают даже листья чаю или выварки, которые называются «шара»... В Пост варят его с толчеными вместе со скорлупою кедровыми орехами и с толченым конопляным семенем вместо молока» [8].

А.П. Степанов, первый губернатор Енисейской губернии, писал: «Во всякой деревне можно отыскать самовары. Большая часть крестьян пьет чай через сахар (с прикусой)». А Н.М. Ядринцев отмечал, что «сибирский чай всегда сопровождается «прикусками», пирогами и прочим» [9].

В Восточной Сибири из чая варили очень питательные напитки, которые отражали влияние местных народов и были широко распространены среди всех слоев населения: «хурча» (с высушенными и толчеными зернами пшеницы), «пережар» (с мукой, обжаренной на рыбьем жире), «затуран» (с добавлением соли, молока и муки, поджаренной на каком-либо масле) – этот бурятский напиток был особенно любим русским населением [10].

Состав продуктов разнился по времени года: осенью и зимой было много мяса, весной и летом – зелени. Самое трудное время наступало весной. «У нас Микола (праздник св. Николая угодника – 22 мая. – Р. А.), – говорили крестьяне, – на столе голо». К страде хозяйки припасали более калорийные продукты, что называли «бабий копеж».

Когда ехали на работу в поле, то брали с собой сало, яйца, хлеб, вяленое мясо, квас, молоко, сметану. Иногда уже на месте варили незамысловатый суп и готовили чай. В дорогу обычно брали ржаной хлеб, калачи, тушеное или поджаренное мясо, сало и рыбу.

Таким образом, благодаря успехам в развитии полеводства в XVIII – начале XIX в. в Сибири была восстановлена традиционная основа русской народной кулинарии с привычным соотношением растительных и животных продуктов.

ПРИМЕЧАНИЯ

1. Чикачев А.Г. Русские на Индигирке. Новосибирск, 1990. С. 87.
2. Цит. по: Андюсев Б.Е. Мир старожилов Сибири [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://andjusev.narod.ru/b/ergo6.htm> (дата обращения: 02.04.2015).
3. Ядринцев Н.М. Сибирское хлебопечение // Восточное обозрение. 1893. 9 мая.
4. Липинская В.А. Русское население Алтайского края. Народные традиции в материальной культуре (XVIII–XX вв.). М.: Наука, 1987. С. 39.
5. Шахеров В.П. Социально-экономическое развитие верхнего Приленья в XVII – первой половине XIX в. Иркутск, 2000. С. 27–28.
6. ГАИО. Ф. 26. Оп. 2. Д. 6: Правила о разведении земляных яблоков или картофеля. 1812 г.
7. Тамм Л.И. Записки иркутянки. Иркутск, 2001. Ч. I. С. 34–35.
8. С.П. Крашенинников в Сибири: Неопубликованные материалы. М.; Л., 1966. С. 72.
9. Цит. по: Андюсев Б.Е. Указ соч.
10. Шелегина О.Н. Адаптация русского населения в условиях освоения территории Сибири. М.: Логос, 2001. С. 34.

