

Кухня Сибири

Если в средней полосе России неприменимый атрибут новогоднего ужина — салат «Оливье», то в Сибири эту роль выполняют пельмени. Редкое праздничное застолье здесь обходится и без местной северной рыбы — как минимум на столе окажется тарелка с малосольным омулем или хариусом. Почти в каждой семье есть собственные рецепты традиционных сибирских блюд.

Но значительная часть сибирского кулинарного наследия сегодня утрачена. С помощью экспертов по традиционной кухне «Русская планета» восстановила старинные рецепты и развеяла несколько популярных кулинарных мифов.

Купеческий фастфуд

- Пельмени заменяли сибирякам первое, второе и даже десерт. Об этом можно прочесть у Гиляровского в серии очерков «Москва и москвичи». Он описывает, как десять богатейших сибирских золотопромышленников устроили обед, состоявший исключительно из пельменей с разными начинками. А на сладкое подавались пельмени с фруктами, сваренные в розовом шампанском. Всего было съедено 2,5 тыс. пельменей.
- Век спустя многое изменилось. Рецепт традиционных мясных пельменей стал другим.
- — Для настоящих сибирских пельменей требуется, как минимум, четыре вида мяса, — рассказывает автор нескольких книг по истории сибирской кухни Игорь Шеин. — Во-первых, нужна дичь. Причем как пернатая, так и сная: утка, гусь, тетерев, а вместе с ними — оленина или сохатина. Поскольку мясо оленя или лоса достаточно сухое, к нему нужно добавить что-то более жирное — свинину или баранину. И, наконец, говядина. Из всего этого делается фарш, который заправляется луком, солью и



- Тесто для традиционных сибирских пельменей тоже замешивалось по-особому — не на воде, а на чае.
- — Зачем это было нужно? — продолжает рассказ Игорь Шейн. — Дело в том, что пельмени лепили зимой, когда их можно было хранить на морозе. Для этого использовались специальные «редкие» льняные мешки. В них пельмени постепенно высыхали, теряли влагу, жир в фарше окислялся, и вкус мяса, соответственно, портился. А в чае содержатся антиоксиданты, которые замедляют процесс окисления жиров и помогают сохранить вкус мяса в первозданном виде. Еще одно отличие от современного рецепта в том, что пельмени перед заморозкой обжаривали на сливочном масле. А вместо того, чтобы потом их варить, их просто заваривали кипятком и держали несколько минут под крышкой. Я пельмени этим способом не варю, а жарю. И вкус.



- Сибирские купцы придумали собственный вариант еды быстрого приготовления. Подобная еда была для них необходимостью: ведь, инспектируя свои прииски, лесопилки и винокуренные заводы, они отъезжали на сотни верст от дома. Часто были вынуждены обедать в чистом поле, где расстояние до ближайшего жилья измерялось днями пути.
- — Традиционная кухня Сибири четко подразделялась на домашнюю и дорожную, — подчеркивает Игорь Шеин. — Пельмени — классический пример дорожной еды. Вскипятил воду — и через несколько минут полноценный обед готов.



- Купеческий «фастфуд» вовсе не ограничивался одними лишь пельменями. В дорогу обязательно брали с собой круги замороженных щей или борща, заледеневшие калачи, которые хранили во дворе на специальных шестах, и даже замороженное молоко. Стандартный обед состоял из пельменей на первое, щей или каши на второе, а также чая или сбитня на третье. Причем готовили их за считанные минуты в одном самоваре.
- — Почти до середины XX века в Сибири широко использовались специальные дорожные самовары, разделенные внутри на сектора, — рассказывает директор музея истории Красноярской железной дороги Константин Карпухин. — В них можно было одновременно варить несколько блюд, например, суп, чай и кашу. Причем готовилось все это значительно быстрее, чем на открытом огне. Такие самовары первоначально использовали ямщики, но потом они прочно вошли и в купеческий быт.

- Действительно, удобно: наколот топором шей, положил в самовар, в другое отделение налил воду дляпельменей и чая, в третье бросил крупу, на самоварную трубу надел замороженный калач, и через полчаса можно садиться за стол!



СПАСИБО

ЗА ВНИМАНИЕ!