

Сибирь на тарелке

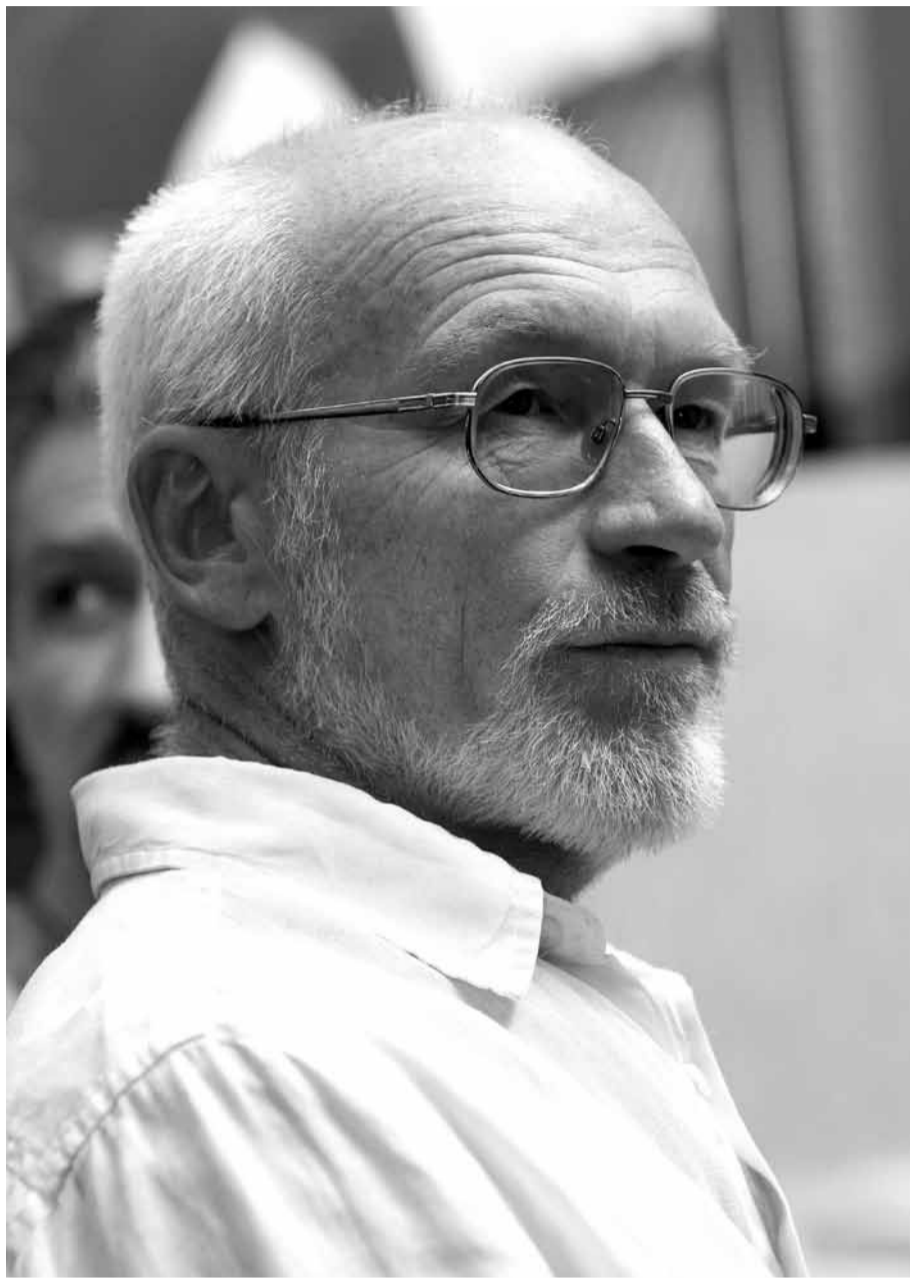
Едва ли мы, привыкшие к пасте, пицце и суши, что-то достоверно знаем и сможем рассказать о сибирских гастрономических традициях. Хотя кухня любого народа является важным и интересным элементом культуры. Об особенностях сибирской кухни мы поговорили с Игорем ШЕИНЫМ, учёным, гастрономом, винным экспертом и президентом Красноярского винного клуба, а также автором книг «Винокурение в Приенисейском крае: к истории Канского ликеро-водочного завода (1863-1924)» и «Сибирский парадный стол. XIX — начало XX в.». Вот с книги и начнём — как возникла идея их написать?

— Моя деятельность 22 года была тесно связана с биохимией как наукой, с теорией, практикой. Постоянно проводил эксперименты, работал со спиртами, экстрактами, ферментами. Другими словами, всегда занимался «кухней», «варил» «суп», в котором 150-200 ингредиентов. Ни одной хозяйке и шеф-повару такие «супы» по сложности даже не снились. Поэтому любой биохимик — кулинар, который может увидеть суть в том, что он готовит. Было бы желание. Вот и в «Сибирском парадном столе» по большей части нет конкретных прописей, как готовить то или иное блюдо, а есть объяснение его сути.

С другой стороны, работая в Академии наук, вёл тематические рубрики в разных газетах и журналах, посвящённые напиткам и гастрономии. Это было хобби, которое постепенно превращалось в работу, а как раз Академия — в хобби. Когда писал книгу «История винокурения в Приенисейском крае», понравилось сидеть в архивах и копаться в документах. Захватывающее занятие, если знаешь, что ищешь. Дальше — больше. Стал издавать общероссийский «Журнал питей», красноярский журнал «Винный обозреватель». Практика тоже была — Красноярский винный клуб, за столом которого проводились как ознакомительные, так и экспериментальные дегустации. Накопилось много материала, заметок, стал разрабатывать книгу «Пространство сибирского стола». И до сих пор работаю в этом направлении. Глава 12-я этой книги «раздулась» до таких размеров, что превратилась в отдельный «Парадный сибирский стол». Так что идеи не было, всё получилось само собой.

— Можно ли говорить о самостоятельности, уникальности сибирской кухни, или всё же она вышла из русской?

— И да, и нет. В Сибири было много переселенцев не только из России, но и из Украины, Прибалтики, других мест. Поэтому пришедшая в эти края кухня была в то время и не совсем русской, хотя для коренного сибиряка она оставалась исключительно таковой. А на самом деле частично прибалтийско-украинско-беларусско-немецко-русская кухня «села» на сибирскую кормовую базу. А это и прекрасная рыба (чего стоят только одни сиговые), и сибирское «песто» — толчёная черемша, и сибирские «каперсы» — недозревшие плоды



настурции, кедровые орехи и масло из них, дичь и пр. В силу продуктовой специфики она и превратилась, если хотите, в сибирскую кухню, вобрав в себя ещё и многие технологические и кулинарные приёмы коренных народов Сибири.

С точки зрения тунгуса, который до сих пор живёт на своей родине, сибирская кухня — это, прежде всего, его кухня, тунгусская, которая тоже изменилась под влиянием русских: в ней появились новые продукты и новые технологии обработки пищи. Так же и с эвенком. Если сибирскую кухню понимать как собирательную (а без этого с огромной территорией Сибири нам просто не обойтись), то она абсолютно уникальна. В мире не существует большей территории по разнообразию ландшафта и населения, покрытой одним понятием — сибирская кухня.

— В чём суть её «сибирскости»?

— Для одного это присутствие блюд-маркеров на столе: пельменей, нельмы, приготовленной на веточках, какого-нибудь «сугудая», «максы», «сеньки». Для другого — особые технологические приёмы приготовления пищи: рыба в ящике, суп в горшочке, стерлядь в хлебной тарелке. Если в русской кухне парадный стол всегда выступал квинтэссенцией «русскости», и в предметном, и в пространственном отношении, — накрывали закусочный стол в одном помещении, обеденный — в другой зале, подавали лучшее, старались изо всех сил, первой переменной всегда был суп, хоть и французский, водка только под закуску и пр. В этом и была суть «русскости».

В Сибири немного другая ситуация. Та парадность, которая была

свойственна Европейской России, здесь проявлялась единично, в официозах высоких чиновников да в купеческих посиделках, просто так, из амбиций. Для большинства же населения парадность стола заключалась в его ритуальности. Тунгусы, например, убив медведя, «накрывали» парадный стол, в котором главным было — действие. У всех сибирских народов жизнь наполнена ритуальностью, связанной с пищей. Питание вне ритуальности — обыкновенное выживание. Через ритуальность есть надежда понять сибирскую кухню.

— А изучали вы сибирскую крестьянскую кухню? Ведь наверняка кухня в деревне сильно отличалась по меню и традициям от парадного стола.

— Эти вопросы очень хорошо разработаны современными авторами, много об этом написано в воспоминаниях, путевых заметках. Между крестьянским обыденным столом и парадным разница колоссальная. У меня были попытки углубляться в эту тему. Прежде всего, меня интересует староверческая кухня, в некоторых местах Сибири она выходит ещё из екатерининских времён. Однажды меня угостили ячменной запеканкой с рябчиком в сопровождении кваса. Мой опыт определил в напитке 8–9% алкоголя, при этом староверы алкоголь не употребляют, но дрожжи у них откровенно резистентны к высокому содержанию алкоголя.

Меня интересует кухня сельдюков — давних заселенцев берегов Енисея, но не виттевских и стольпинских переселенцев. Знаете, какая была первоначальная задача Института рыбного хозяйства, открытого в первые годы советской власти в Краснояре-

ске? Научить ловить и готовить рыбу местное население!

— Как вы считаете, предпочтения в пище определяют поведение и характер народа? Ведь не зря итальянцев называют «макаронниками», а французов «лягушатниками». В Сибири ели мясо таёжных животных и птиц, может, поэтому мы суровы и выносливы?

— Предпочтения в пище определяют поведение человека, а его характер определяет предпочтения. Например, сыроеды у нас в Сибири. Знаете, как можно отличить сыроеда издалека? У него почти всегда под носом капля. Пища должна быть под стать образу жизни, а образ жизни должен соответствовать твоим возможностям, и физическим, и социальным. Если ты гонишь зверя сутки по глубокому снегу, то макароны и лягушки тебе противопоказаны. В этой ситуации — постоянная защёчная «сосалка» из высушенной смеси творога и зелёного лука да «варенье» из ягод эфедры. Сибиряк всегда выбирал не то, что реально вкуснее, а то, что крупнее, отсюда сытнее, жирнее. Другими словами, для сибиряка глухарь всегда слаще, чем жаворонок, потому что его много, есть что поест. Вот вам и характер.

— Верны ли мысли биологов о том, что наш организм лучше принимает продукты, выращенные в той среде, где мы живём? Я читала, что аборигены сибирского Севера начинали болеть, когда в их рацион попадали привычные для горожанина продукты.

— Наш организм только и знает, что сосуществует с различными другими организмами: бактериями, грибами, паразитами внутри нас. Все эти «товарищи» живут в мире или войне не только с нашим организмом, но и со своими соседями, для нас полезными, вредными, иммунизирующими, отравляющими и т.д. В этой ситуации поведенческая тактика и стратегия любого тела сводится к тому, чтобы все эти «колонизаторы» хорошо себя чувствовали, не вредничали и не конфликтовали между собой, не пускали чужих. И вдруг в этой идеальной ситуации равновесия ваш друг привозит какой-нибудь хамон из Андалусии! И в вашу желудочную компанию микроорганизмов попадает огромное количество чужестранцев, которые тоже хотят быть колонизаторами. И тут такое начинается!

Однако сегодняшние проблемы питания лежат не только в этой области. К сожалению, в наш сплочённый желудочный коллектив внедряется синтетика в виде консерванта, а наш организм за всю свою долгую эволюционную историю такого не встречал. В коллективе паника — все аборигены умирают, почти все. Те же, кто остаётся, настолько ослаблены, что готовы сосуществовать, да и никто их об этом не спрашивает, хоть с патогенами.

То, что мы едим, влияет на наш организм. И да, нужно стараться, чтобы продукты питания произрастали там, где ты живёшь, с привычной для нас микрофлорой и микрофауной. Если взрослый звенк из среды, в которой он жил, где ел сырое мясо и квашеную рыбу, гусей, которые у него две недели подтушивались, оказывается в другой среде, — его специфическая микрофлора нарушится, и он, возможно, не сможет адаптироваться.

— Какие сибирские блюда стали для вас открытием, удивили, а какие, возможно, разочаровали? И что из опыта приготовления сибирских блюд вы для себя взяли?

— Я открыл для себя, что наши прадеды и прапрадеды знали гораздо больше нас об окружающей среде, были более приспособлены к этой жизни, их миропонимание было сложнее. Я и раньше это подозревал, но когда начал готовить блюда 18-19 века, в этом убедился окончательно. Удивляло и удивляет всё. Много перепробовал.

Раньше был уверен, что кулики — это верх совершенства. Затем, когда готовил для книги «Сибирский парадный стол» дроздов, понял, что кулик во вкусовом отношении слабее дрозда. Но когда мы начали готовить овсянок и жаворонков, открыли, что эти птицы — лучшие. Эти эксперименты относятся исключительно к парадному столу, на обычном столе, конечно, жаворонков не было. Потому что в Сибири свинец был так же важен, как соль. Поэтому глухарь был предпочтительнее утки в силу того, что он крупнее. На него охотник потратит столько же свинца, сколько на утку, но утка весит в четыре раза меньше.

Чем отличается сибирский парадный стол XIX века от парадного стола сегодня? Если вы будете на банкете и вам подадут суп, вы удивитесь? Скорее, да. А вот раньше русская гастрономическая традиция не могла обойтись без супа. Сегодня эта традиция и её компоненты утрачены. Знаете ли вы, что такое суточные щи или что в классических русских супах никогда не использовалась картошка? А вы знаете, что когда суп варят, то крышку забывают? Самое сложное блюдо русской кухни, как и сибирской, — это похлёбка, потому что она многокомпонентная. Если мы сейчас думаем, что без картошки что-то не может состояться, то раньше суп не мог состояться минимум без трёх белых корней: корня сельдерея, петрушки и пастернака. А ещё был овсяный корень, в Сибири очень часто использовался, репка...

Что же касается разочарований — не понял смысла медвежьих лап, так же как и паштета из медвежьей печени. Не понимаю до сих пор квашеную рыбу, но здесь, скорее всего, всё упирается в какой-то секрет. Надеюсь, разгадать этот ребус в ближайшее время.

— На сложность и изысканность русской кухни повлиял пролетарский век? В своей книге вы скептически отзывались об «обжорных

рядах» XX века с пельменями и чебуреками.

— Да, русские гастрономические традиции XIX века стёрла революция. Но они были настолько сильными, что она их стирала долго. Это относится не только к гастрономии, но и к русскому балету, системе русских университетов, заложенных Александром II, Русской Академии наук. Сегодня со многим мы расстались навсегда. Про гастрономию такого не скажешь. Прослеживаются тенденции реставрации, но, конечно, не восстановления.

— Почему сегодня в моде кухни других стран — японской, итальянской, американской? Влияние Запада, или, может, эта кухня дешевле и доступнее сибирской?

— Что можно продвигать? То, что легко можно воспроизвести. Почему у нас так много итальянских ресторанов? Потому что рынок предлагает большое количество мучных изделий, разные соусы, твёрдые сыры, всё это хорошо сохраняется, доступно, дешево, вероятность отравления сведена до минимума. Такую кухню легко тиражировать.

Ещё более гениальна в этом отношении так называемая «японская» кухня в России, которая к японским гастрономическим традициям никакого отношения не имеет. В Красноярске идёт торговля рисом с наценкой в 2–3 тысячи процентов. В этой ситуации у владельцев подобных кафе и ресторанов есть большой финансовый резерв на рекламу «японской» еды.

Почему в городе мало хороших заведений с действительно сибирской кухней? Прежде всего, из-за логистики. Попробуйте организовать снабжение своего заведения сибирскими продуктами. Это отдельная сложная задача. Попробуйте приучить гостей вашего заведения к сезонности — тоже сложно.

— Но ведь есть мода на национальное в еде — можно на этой волне возродить традиции сибирской кухни?

— Полностью возродиться она не может, так как мы теряем много продуктов, которые раньше были основой многих блюд. Например, мы теряем рыбу в Енисее и автоматически — 40-60% сибирских блюд. А заменить енисейскую рыбу на сёмгу — это извращение. Технологии тоже будут теряться, да и сложно убедить человека попробовать истинно сибирские блюда. Поэтому сегодня многие заведения, заявляющие себя сибирской кухней, предлагают в основном блины, пельмени, икру и водку.

— А пельмени — это вообще сибирское блюдо? Находила информацию, что их китайцы изобрели.

— Никто ничего не изобретал, всё рождается неким общим развитием. В научной среде говорят: прежде чем заявлять, что ты сделал открытие, ты должен найти его в литературе. Информация витает в воздухе, ничто не рождается мгновенно.

Когда в конце XIX века начала работать Парижская конвенция по авторским правам, все страны лихо-радочно стали придумывать истории изобретения чего-либо. Французы выдумали изобретателя технологии шампанского, вороватого монаха Дома Периньона. Хотя эта технология маргинальная, и задолго до французов использовалась на Дону греками. Шотландцы стали думать: а когда же мы изобрели виски? И придумали время и место изобретения. Хотя если бы не филлоксеры, уничтожившая все виноградники Европы во второй половине XIX века, и непреодолимая привычка англичан проводить время с алкоголем, то виски как бренд родились бы гораздо позже. Сюда же можно отнести факт, что дистилляцию привезли в Ирландию из Магриба. А куда делись воспоминания первых ходок за Уральские горы, которые на каждом шагу сталкивались с дистилляцией молочных продуктов? В Сибири это дело было обыкновенным. А вино кто изобрёл? Ведь стоит виноград подавить, и уже получается напиток.

С пельменями то же самое. Не важно, кто их изобрёл, важно, что это блюдо было востребовано на сибирских просторах. Это был «фастфуд», используемый при длинных зимних переходах. Заранее прожарил, залил кипятком, и готово. Здесь тебе и первое, и второе — удобно.

— Вместе с исконными рецептами, похоже, мы потеряли и культуру трапезы, перестали получать удовольствие от еды...

— Как-то на радио я давал интервью, и параллельно для слушателей шёл следующий опрос.

Что вы предпочитаете — красиво накрытый стол с изысканными блюдами или вкусную еду, независимо где, можно даже перед телевизором? 70% радиослушателей выбрали второе.

И тогда я начал задумываться о мозговой лени, которая есть у нас сегодня. Есть перед телевизором — это та же лень. Я свою книгу всегда подписываю: «Живите вкусно!». Но это не значит, что нужно есть исключительно чёрную икру, запивать Шато Петрюс, закусывать королевскими омарами. Красиво, со вкусом — это задумываться о том, что ты ешь. Если человек будет прислушиваться к себе, к своим вкусам, это правильно.

Есть люди, которые многое могут себе позволить и позволяют каждый день: очень дорогое вино, осетрина, оленина, нельма... Это классическое бескультурье. При этом человек лишает себя праздников. Надо должным образом относиться и к квашеной капусте, и к редьке, и к сезонности продуктов в Сибири. Культурный человек всегда устраивает себе будни, тогда и праздники будут ярче.

Анна ГРУЗДЕВА

**Приятного аппетита!
Рецепт и фотографии взяты с сайта Игоря Шеина ivshein.ru**

рецепт

Рыбный «нерыбный» пирог

Хочу поделиться опытом очень простого в приготовлении рыбного «нерыбного» пирога. Трудность в его изготовлении единственная — достаточное количество сиговой рыбы. Самый желанный сиг — нельма, да не синявка (неполовозрелая особь), а настоящая царь-рыба, она должна обязательно быть больше семи кг. На втором месте — северный енисейский омуль, жирный да крупный. Не путайте эту рыбу с байкальским омулем. Чир, если он не озёрный, тоже неплох в пироге. Старайтесь его использовать до нового года, он не очень хорошо хранится в замороженном виде. Отлично себя ведёт в пирожке и муксун, и обыкновенный сиг.

Разделяем рыбу на мелкие кусочки филе и терем их руками, превращая в более-менее однородную массу. Тонко шинкуем лук, лучше в пропорции (по объ-

ёму) 4 части рыбы — 2-3 части лука (!). Перемешиваем всю массу 10-15 минут в удобной эмалированной или стеклянной ёмкости. Накрываем её мокрой тряпкой и оставляем при комнатной температуре. Каждые полчаса подходим к ней с чистыми руками и снова мнём, и так раза 3 в течение двух часов. В луке очень много ферментов, которые изменяют рыбный материал в лучшую сторону в будущем вкусовом отношении. Начинка перестаёт пахнуть рыбой. По существу, мы проводим ферментацию рыбной начинки. Перед последним перемешиванием добавляем пряности и соль. Пробуем. Если есть налимья печёнка — туда же её, но только после пряностей и соли.

К сожалению, мой любимый перец кубеба в этом пироге не уместен. Он даёт неприятную горчинку. То же самое может произойти с мускатным орехом. А вот чёрный и белый перец — пожалуйста, добавляйте по своему вкусу. Интересный вкусовой нюанс пирога проистекает от розового перца. Его уместно добавлять даже целыми горошинами.



Если пирог предполагается есть и в холодном виде, напицайте рыбный фарш перед закатыванием в тесто сливочным маслом по своему разумению. Дело в том, что когда пирог остынет, его начинка станет почти монолитной, желировано-твердой. Масло же сделает его структуру в холодном виде более нежной и рассыпчатой. Но лучше его съедать сразу, тёплым, без остатков, до конца.

Раскатываем слоёное дрожжевое тесто по форме противня. Делаем второй блин таким же размером, залепаем края, предварительно промазав их немного взбитым яичным белком, и в разогретую до 200°C

духовку на 15 минут. После этого смазываем поверхность пирога сливочным маслом, и подрумяниваем в духовке ещё 5-7 минут. Всё. Вынимаем ароматный не пахнущий рыбой пирог с приятным сочным и чистым рыбным вкусом. Накрываем его льняным полотенцем минут на 15, и можно звать домашних, разрезать пирог и раскладывать. И я вас умоляю, ешьте его руками.

Предполагаю, что многие скажут, что таким манером можно готовить морскую и речную рыбу. Готовить можно, но это будут другие пироги. А вот из стерляди и осетрины таким способом готовить пирог нельзя.