

Анализируя рацион сибирских крестьян, известный этнолог М. М. Громыко отмечала сложившееся в нём равновесие между мучными, крупяными и овощными блюдами, с одной стороны, и мясомолочными — с другой, то есть между продуктами земледелия и животноводства, хотя в питании восточных славян растительная пища традиционно преобладала.

В Среднем Прииртышье издавна сеяли рожь (жито), просо, ячмень, овёс, гречиху, пшеницу, лён, коноплю, рыжик, просо, картофель (с конца XVIII века). В огородах выращивали брюкву, репу, редьку, капусту, морковь, свёклу (бураки), огурцы, тыкву, арбузы, горох, бобы, лук, чеснок, хрен, укроп, мак. Существенно обогащался рацион за счёт животноводства, рыболовства, охоты, пчеловодства

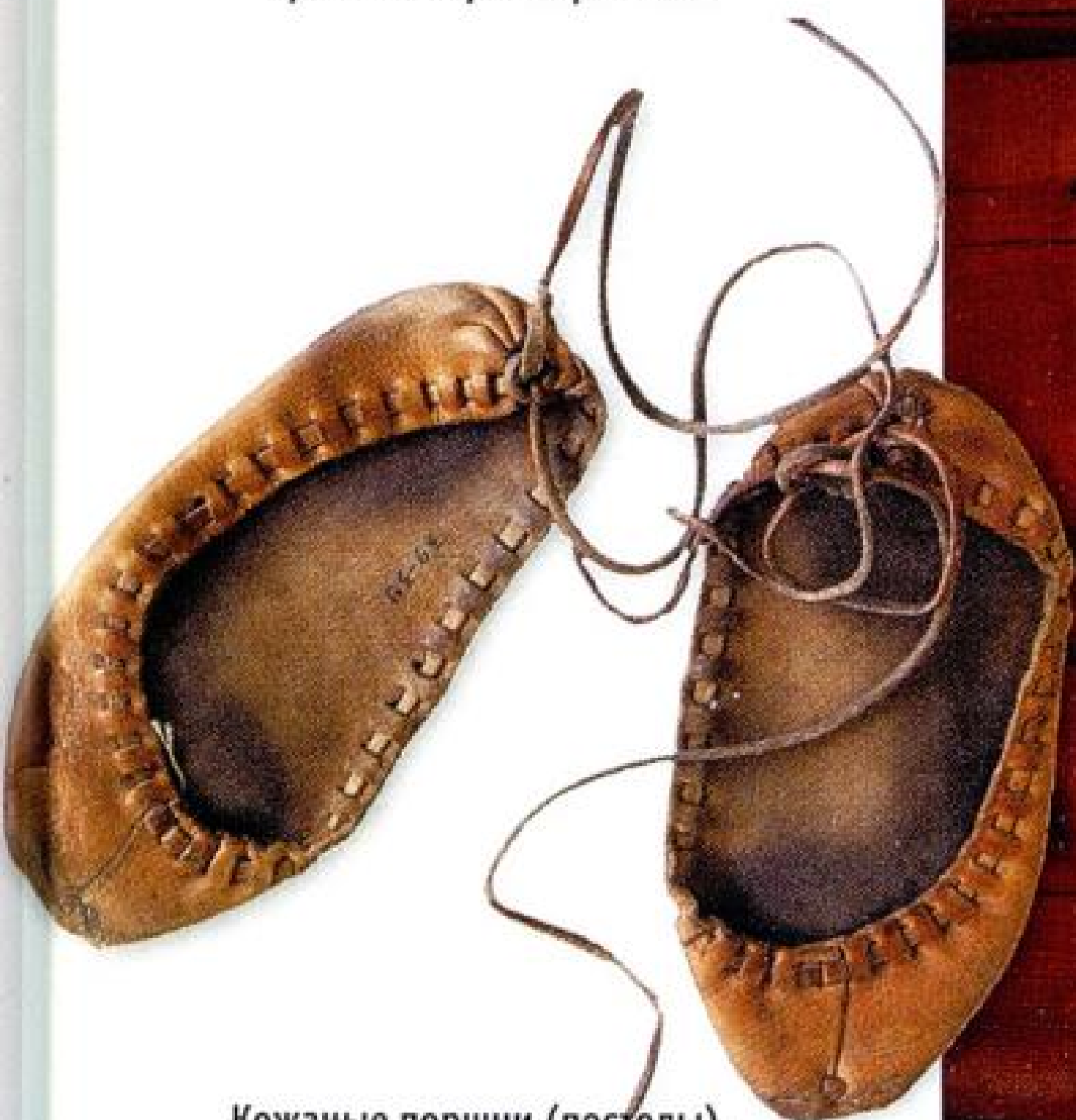
ягодами. В Знаменском и Усть-Ишимском районах распространены камы — белорусское блюдо типа пельменей с начинкой из картошки и кусочков сала.

Излюбленным блюдом сибиряков были и остаются пельмени. Лингвисты считают, что в русском языке это слово появилось в XIX веке. Обычно его происхождение связывают с коми-пермяцким словом «пельнянь» («хлебное ухо»). Характерно, что раньше пельмени считались первым блюдом и употребляли их вместе с бульоном, в котором они варились. Зимой как в городских, так и в сельских семьях сохраняется известная и век тому назад заготовка пельменей впрок путём замораживания. Традиционными сибирскими считаются пельмени, приготовленные из смеси свиного, говяжьего и бараньего фарша.

к началу XX века потребление рыбы значительно сократилось, особенно убавилось стерляди, осетра, муксуна, нельмы, не норвежской сёмги. По-прежнему наиболее употребляемы караси, чебаки, лещи, окуни, щуки (шурогайки). Зимой — преимущественно мужчинами — по традиции поедается традиционная сибирская строганина. Из рыбы во многих семьях делают котлеты (тельное), в некоторых — пельмени. Из икры речной и озёрной рыбы, как и раньше, пекут оладьи — икорники и икряницу: заливают икру молоком и взбитыми яйцами, а затем запекают в печи.

Особое место в русской кухне занимают каши. Гороховая, гречневая, овсяная, просяная, перловая, тыквенная и ячменные каши до середины XX века готовились поочерёд-

Урало-сибирская роспись.



Кожаные поршни (постолы).



и собирательства. В столыпинские времена значительную роль ещё играла сословная и религиозная принадлежность: например, староверы долгое время отказывались употреблять в пищу картофель, покупной чай, водку, не допускалось совместное пользование посудой с «мирянами». Сезонность потребления мясомолочных (скоромных) продуктов регламентировала церковь.

Многочисленные переселения привели к тому, что сегодня многие респонденты считают традиционными русскими заимствованные от других народов блюда: пельмени, вареники, драники, манты, боурсаки, шашлык, бешбармак, гуляш, голубцы, люля-кебаб и другие. Во многих районах Омской области мясные супы у русских называют шурпа — так же, как и у проживающих по соседству сибирских татар и казахов (сорпа). Любимы многими украинские вареники. В настоящее время их готовят с сырой и варёной картошкой, творогом, капустой,

любимым праздничным блюдом повсеместно остаются зажаренные целиком молочные поросята, гуси, утки и куры. Их запекают как с начинкой (из крупы, капусты), так и без неё. Традиционное место занимали и занимают поныне трофеи охотничьего промысла — мясо оленя, лося, косули, медведя, зайца, боровой дичи.

Наличие многочисленных рек и озёр в Омском регионе способствовало широкому распространению рыбных блюд. Содействовали этому и многочисленные религиозные посты. По свидетельству информаторов, речку перегораживали запором из вертикально воткнутых палочек, оставляя в нём одну дырочку. У дырки ставили мордушку. Пойманную в мордушку рыбу вытаскивали и выпускали в деревянные бочки со свежей проточной водой, а затем использовали «по мере надобности». Рыбу варили, жарили, коптили, вялили, солили, сушили, использовали для начинки пирогов. Сегодня по срав-

но практически каждый день. Заправлялись они растительным (конопляным, льняным, рыжиковым, подсолнечным) или сливочным маслом, шкварками. Кашу ели независимо от социальной принадлежности.

Существенную роль в питании сибиряков стали играть различные овощные культуры. На рубеже XIX–XX веков картофель стал «вторым хлебом». Его варили, запекали, тушили, жарили, использовали для приготовления супов, пюре и запеканок, начинок для пирогов и вареников. До середины XX столетия встречалось приготовление парёнок из брюквы, моркови, свёклы. Для этого овощи варили, очищали от кожуры, нарезали тонкими пластинками — шириной 1–3, длиной 5–10, толщиной 0,5 сантиметра. Нарезанные кусочки складывали на сковороды, решётки, палочки и сушили на поду русской печи. По сведениям информаторов старшего возраста, «парёнки наместо конфет сосали», «первое лакомство для детей было». Из морковных