

Что было на столах тюменских купцов?

Одной из важнейших составляющих уклада жизни наших предков была трапеза

|| Портфель экскурсовода

Чревоугодие – один из смертных грехов, если рассматривать его как обжорство и неумеренность в употреблении пищи. С другой стороны, вкусно покушать, получить от еды эстетическое, моральное и физическое удовольствие – это одна из радостей жизни. Даже слово «вкусно» мы произносим не только в отношении какого-то блюда, но и просто выражая эмоцию восхищения. А если собираться к столу всей семьей, к примеру, на воскресный обед, а перед этим лепить всем вместе пельмени, то к удовольствию от трапезы прибавятся еще и чувство единения с родными, радость от приятного общения. Вкусный домашний обед сам по себе является заботой о здоровье и положительном эмоциональном состоянии близких.

По душе, по всем жилкам...

Покушать на Руси любили всегда – вкусно, весело, душевно, приходя в благостное состояние духа. Даже для художников тема еды – одна из самых популярных: достаточно вспомнить огромное количество натюрмортов, «завтраков», «обедов» и «ужинов», Павла Федотова с его «Завтраком аристократа» или кустодиевскую «Купчиху за чаем». Как вкусно пьет чай из блюдечка эта дорогая дама! Рядом раздобытый кот, стол ломится, сытая, спокойная жизнь. На заднем плане так же неторопливо пьет чай еще одна купеческая семья.

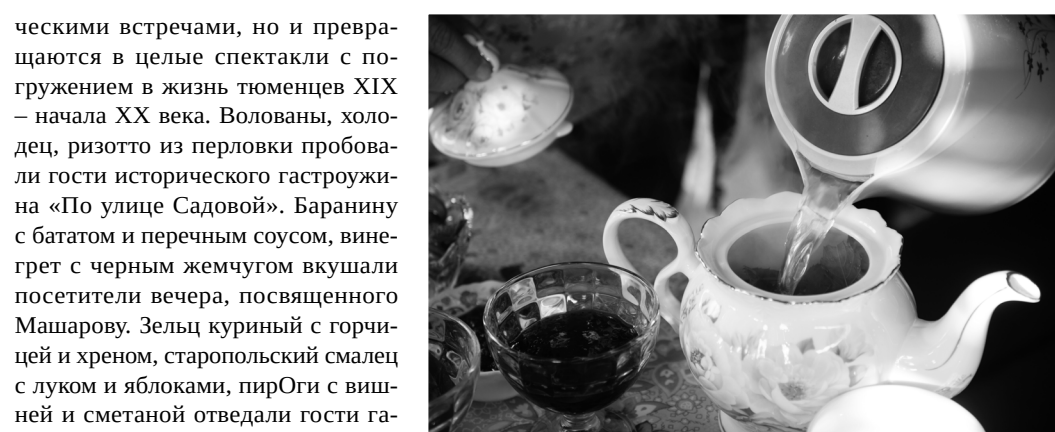
Чаепитие в России – любимый ритуал, популярный в дворянских, мещанских и особенно купеческих семьях. Известно и пристрастие к чаепитию сибиряков. Во второй половине XIX века потребление этого напитка в Сибири становится повсеместным.

Тюменские купцы пили чай по три-четыре раза в день. В лавках Колокольниковых и других чаепитие можно было приобрести различные сорта чая, включая прессованный – «кирпичный». Самовар был символом гостеприимства, показывал вкус и достаток хозяина. Из сладостей к чаю подавали сахар, мед, варенье, орехи, мармелад, моченые яблоки, печенья, кренделя, пышки, блины, пироги, пряники, калачи, бублики. Чаепитие длилось долгие часы, «до седьмого платка», то есть пока не пропотеешь. За чаем решали семейные дела, заключали торговые сделки и брачные союзы.

Купеческая кухня

Чай чаем, но и покушать пора – сказал бы сейчас какой-нибудь тюменский купец I гильдии – Петр Михайлович Башарин или Семен Михайлович Трусов. Что же предпочитали наши земляки, что было на их столах полтора-два века назад? Этот вопрос сегодня интересен многим горожанам.

В Тюмени стало модным посещать исторические ужины, которые являются не просто гастрономи-



ческими встречами, но и превращаются в целые спектакли с погружением в жизнь тюменцев XIX – начала XX века. Волваны, холодец, ризотто из перловки пробовали гости исторического гастроужина «По улице Садовой». Баранину с бататом и перечным соусом, винегрет с черным жемчугом вкушали посетители вечера, посвященного Машарову. Зельц куриный с горчицей и хреном, старопольский смалец с луком и яблоками, пирОги с вишней и сметаной отведали гости гастроужина «История одного дома», посвященного усадьбе тюменских купцов Зеневиной.

– Супруга аптекаря Зеневиной Мальвина Ивановна была родной сестрой моей прапрабабушки, поэтому история семьи мне очень близка. Понятно, что жившие здесь поляки к тому времени уже значительно ассимилировались, но тем не менее мы представляли традиционное блюдо поляков бигос, грибной суп, который подают в круглой хрустящей булочке – по-польски «зупа гжибова», многослойный сладкий торт «Пани Валевска», – рассказывает тюменка Виктория Бондарева.

Все – к столу!

На одном из последних исторических ужинов горожане попробовали четыре тюменских блюда, ранее представленных на выставке-форуме «Россия» на ВДНХ: гостям предложили отведать икрайки, сельанку, блинчатый пирог и сырчики.



Обычно тюменскую кухню представляла более северная тематика – строганина, муксун, морошка. Но это не совсем наша история. Если говорить о тюменских локальных блюдах, я взяла исторические меню и составила четыре блока: первый – гастрооткрытие, те блюда, которые были забыты, но достойны быть возвращены на наши столы, три других блока посвящали нашим знаменитым соотечественникам – Распутину, Ершову и Менделееву, – рассказывает эксперт в сфере ресторанного бизнеса, гастроисторик **Лидия Носова**.

Пристрастия знаменитых

Воспоминаний о пристрастиях в пище Петра Ершова не сохранилось, но до нас дошло меню обеда, который для него устроили крестьяне, обратившиеся с просьбой финансировать строительство церкви.



Особая тяга у сибирских купцов была к чаю. К нему подавали всевозможные плюшки, пирожки, пончики, варенье из разных ягод и фруктов, орехи и пироги с мясными начинками

Это интересно

Сохранилось меню рождественского обеда, который Текутьев устроил для тюменской знати 31 декабря 1898 года в честь наступления 1899 года. Главные блюда – пельмени в количестве 1 899 штук.

Из воспоминаний Эдмона Котто, который в мае 1881 года по пути из Парижа в Японию посетил Тюмень и дом купца Колмогорова:

«Для начала следует опрокинуть стаканчик водки: после того просыпается аппетит к поглощению крутых яиц, икры всевозможных сортов, сырой семги, порезанной ломтиками, и соленой кильки. Приходится

сдерживать себя, ведь этого достаточно, чтобы насытиться на весь оставшийся день. Пора отправляться в столовую: там оказывается, что все это была только разведка боем, а генеральное сражение ждет еще впереди... Миновал полдень: завтрак обратился в обед. Чтобы составить у читателя самое общее представление о трапезе по-сибирски, бесполезно будет обратиться к некоторым подробностям. Первое блюдо выглядело как большие комья рубленого мяса; они именуется здесь котлетами. На второе подали суп: душистый бульон, в котором плавали кусочки фаршированного теста; затем последовала рыба, называемая

нельма, жареная тетерка и засахаренный салат. В качестве антреме подавались капуста, свекла, огурцы во льду и в сметане, пироги на кислом молоке, а также пироги, начиненные яичными желтками, рисом и дичью, и наконец, в качестве десерта – сладкое желе и превосходные апельсины, которые стоят здесь очень дорого».

Француженка мадам де Бурбулон в 1866 году описывает обед в семье богатого тюменского купца:

«Закуска, сервированная отменно, на маленьком столике – семга сырая и копченая, икра, селедка соленая, нарезанная кусочками, в укусе, хлеб, масло. Суп: бульон душистый

с тимьяном, в который наломаны фаршированные печенья. Рыба в бульоне совокупно с холодным соусом из множества составляющих. Рагу барашка и курочка с рисом. Koulebas, или пирог с яичными желтками, рисом, мясом и отбивной дичью. Жаркое из гуся и петуха в острой подливке. Красная капуста, фаршированная икрой, свекла и огурцы в сметане. Имбирный пирог, творожный пирог, сливки и замороженное желе. По окончании ужина, после чая – шампанское и наливки. Вот вам сама суть русской кухни – она, конечно, варварство, но много более искусная, чем немецкая или английская».



Известно, что Дмитрий Менделеев был гурманом, любил готовить и мог месяцами прорабатывать рецепт, пока не находил идеал. Создатель периодической системы химических элементов очень любил бутерброды с паюсной икрой (прессованная осетровая икра, по консистенции похожая на сливочное масло). Сегодня это лакомство мало распространено, видимо, ввиду крайней дороговизны.

По Распутину информации сохранилось больше всего. После долгих поисков в руки к Лидии Носовой попала уникальная книга рецептов, написанная со слов дочери Распутина Матрены американской журналисткой Пэт Бархэм. Сборник «Дворцовая кухня» содержит не только любимые блюда старца, но в целом рассказывает о том, что готовили к столу Романовых. В этой книге был найден точный рецепт любимого супа Распутина – сливочный ухи с имбирем, который сам «царский

друг» называл секретом жизненной силы. На ВДНХ рецепт немного доработали, ведь каждый повар представляет свое видение и прочтение «классики». К супу предлагались очень распространенные в то время пирожки с визигой (вываренные и перемолотые хорды осетровых добавлялись в начинку пирогов, придавая им привкус рыбы).

Представленные на суд россиян икрайки можно готовить и сейчас. Правда, раньше это делать было проще – рыбы было много и разной. Во время нереста пеки сытные оладьи с икрой речной рыбы, куда добавлялись также яйца, сметана, соль, мука. Каждый повар делал икрайки по-своему.

Сельанка – незамысловатое блюдо, в котором использовались самые разные продукты, а по сути – все, что было под рукой. Это, скорее ямщицкое, кушанье могло появляться и в домах купечества.

Главный ингредиент сельанки – квашеная капуста. Она может быть с рыбой, мясом, грибами, копченостями. В дорогих вариантах – с трюфелями и несколькими видами мяса. Жирная сельанка хорошо насыщала, согревала, придавая силы, – рассказывает Лидия Носова.

На столах наших предков всегда было много выпечки – пирогов и пирожков. Особое место в этом ряду занимали блинчатые пироги, где слои перемежались, а начинок

было до восьми видов. Сам пирог хозяйка могла целиком завернуть в тесто и запечь.

Вообще блины с различными начинками на столе наших земляков были всегда, в том числе блины с припеком. В истории Распутина, который любил грибы и рыбу, применили этот прием – сделали блинцы с припеком: одни с груздями, вторые со стерлядью.

И, наконец, на сладкое – сырчики – блюдо из творога, в который добавляли масло, мед, изюм, сухофрукты. Сформированные из массы шарики или лепешки выносили на мороз.

С сырчиками связана известная история, рассказанная Митинским. Однажды они с братом пришли колядовать в дом Текутьева, который отличался большой прижимистостью. В награду за исполнение купец дал детям самую мелкую монетку. Уходя, обиженные мальчишки прихватили из сеней тарелку с сырчиками. Текутьев, обнаружив пропажу, стрелялся в начинку пирогов, придавая им привкус рыбы).

Лидия Носова уверена, что полезное и вкусное творожное мороженое, коим по сути и являются сырчики, все могут готовить дома, а если бы кто-то из тюменских производителей наладил выпуск лакомства, то сырчики стали бы одной из гастрономических визиток Тюмени.

Представленные на суд россиян икрайки можно готовить и сейчас. Правда, раньше это делать было проще – рыбы было много и разной. Во время нереста пеки сытные оладьи с икрой речной рыбы, куда добавлялись также яйца, сметана, соль, мука. Каждый повар делал икрайки по-своему.

Сельанка – незамысловатое блюдо, в котором использовались самые разные продукты, а по сути – все, что было под рукой. Это, скорее ямщицкое, кушанье могло появляться и в домах купечества.

Главный ингредиент сельанки – квашеная капуста. Она может быть с рыбой, мясом, грибами, копченостями. В дорогих вариантах – с трюфелями и несколькими видами мяса. Жирная сельанка хорошо насыщала, согревала, придавая силы, – рассказывает Лидия Носова.

На столах наших предков всегда было много выпечки – пирогов и пирожков. Особое место в этом ряду занимали блинчатые пироги, где слои перемежались, а начинок

было до восьми видов. Сам пирог хозяйка могла целиком завернуть в тесто и запечь.

Вообще блины с различными начинками на столе наших земляков были всегда, в том числе блины с припеком. В истории Распутина, который любил грибы и рыбу, применили этот прием – сделали блинцы с припеком: одни с груздями, вторые со стерлядью.

И, наконец, на сладкое – сырчики – блюдо из творога, в который добавляли масло, мед, изюм, сухофрукты. Сформированные из массы шарики или лепешки выносили на мороз.

С сырчиками связана известная история, рассказанная Митинским. Однажды они с братом пришли колядовать в дом Текутьева, который отличался большой прижимистостью. В награду за исполнение купец дал детям самую мелкую монетку. Уходя, обиженные мальчишки прихватили из сеней тарелку с сырчиками. Текутьев, обнаружив пропажу, стрелялся в начинку пирогов, придавая им привкус рыбы).

Лидия Носова уверена, что полезное и вкусное творожное мороженое, коим по сути и являются сырчики, все могут готовить дома, а если бы кто-то из тюменских производителей наладил выпуск лакомства, то сырчики стали бы одной из гастрономических визиток Тюмени.

Представленные на суд россиян икрайки можно готовить и сейчас. Правда, раньше это делать было проще – рыбы было много и разной. Во время нереста пеки сытные оладьи с икрой речной рыбы, куда добавлялись также яйца, сметана, соль, мука. Каждый повар делал икрайки по-своему.

Сельанка – незамысловатое блюдо, в котором использовались самые разные продукты, а по сути – все, что было под рукой. Это, скорее ямщицкое, кушанье могло появляться и в домах купечества.

Главный ингредиент сельанки – квашеная капуста. Она может быть с рыбой, мясом, грибами, копченостями. В дорогих вариантах – с трюфелями и несколькими видами мяса. Жирная сельанка хорошо насыщала, согревала, придавая силы, – рассказывает Лидия Носова.

На столах наших предков всегда было много выпечки – пирогов и пирожков. Особое место в этом ряду занимали блинчатые пироги, где слои перемежались, а начинок

было до восьми видов. Сам пирог хозяйка могла целиком завернуть в тесто и запечь.