

ВОСТОЧНАЯ СИБИРЬ

➔ 19



Сеньор-помидор
Сибиряки готовятся к одному из любимых праздников

С 24 ИЮЛЯ по 14 августа в Минусинске пройдет ставший уже традиционным конкурс на самый большой томат, а следом за ним начнется и фестиваль «День помидора», который в Красноярском крае отмечают давно и с удовольствием. Борьба за лидерство может любой житель города, выращивающий на своем приусадебном участке уникальные овощи. Пока абсолютным рекордсменом остается томат весом 2 килограмма 146 граммов.

Раскопки на кулинарном поле

Красноярский ученый вернул к жизни десятки забытых рецептов

УВЛЕЧЕНИЯ

✎ Геннадий Васильев, Красноярск

Игоря Шеина знаю давно, однако не устаю поражаться глубине его познаний в самых разных областях, в той или иной степени связанных с основной профессией — биохимией. Физиолог растений, кандидат наук, автор четырех монографий и многочисленных публикаций в научных журналах, он увлечен еще и гастроархеологией. Разыскания в области гастрономии тоже связаны с научным опытом: к описанию любого «раскопанного» рецепта Игорь подходит как исследователь. Результат — книги и статьи, посвященные традиционной и современной кухне. О ее мифах, о забытых традициях сегодня и поговорим.

Камень в «свой огород»

Игорь, все более модной становится тема органических продуктов. Видишь на упаковке «organic» — и, натурально, хочется купить.

ИГОРЬ ШЕИН: Подразумевается, что органический — значит, выращенный без вмешательства химии, только с помощью естественных удобрений. Между прочим, стоило только возникнуть термину organic farming, сразу появился чай с таким же обозначением. Но чай, как бы его ни выращивали, всегда будет органическим продуктом. Другой технологии просто не существует. Судя по всему, это — просто маркетинговый ход. Мне, кстати, более точным кажется слово «дикоросы». Так вот проблема «недикоросов» упирается в монопосадки, когда одно растение выращивается на поле много лет подряд. Со временем монокультуры становятся неустойчивы к вредителям, обедняют почву. Это надо как-то поправлять — севооборотом, например. В Голландии картошку нельзя выращивать на одном поле чаще, чем раз в четыре года. Нарушителей могут наказать. У нас и картофельные поля, и деревенские огороды существуют на одном месте даже не десятилетия — из века в век.

Плантационное выращивание вообще очень вредит качеству. Это снижает пафос понятий: «свое», «выращенное на собственном огороде». На рынке мы переплачиваем бабушке за то, что она продает «не казенное», но мы ведь не знаем, как на самом деле выращены эти картошечка-морковочка-огурчики. В том, что ешь дикорос, можно быть



ГЕННАДИЙ ВАСИЛЬЕВ

уверенным, только если собрал его своими руками в естественной зоне произрастания. Тогда это будет органический продукт.

Знаю случай, когда Роспотребнадзор выдал сертификат на продажу лука из Китая, а тот же местный продукт, выращенный на дачном участке, забраковал.

ИГОРЬ ШЕИН: Иллюстрация к сказанному выше. Неизвестно, как этот дачник выращивал, чем удобрял. В любом домашнем изделии из моло-

ИГОРЬ ШЕИН: Ты же покупаешь иногда на рынке минусинские помидоры? А их китайцы выращивают. Есть те, что растут на личных подворьях местных жителей, но есть и промышленное производство ребят из Поднебесной. Попробуй отличить их по качеству.

«Каждому овощу — свой срок» — один из твоих любимых тезисов, апология сезонности.

ИГОРЬ ШЕИН: Это — ключевое. Дождись, когда настанет время созре-

Ушла из обихода не только печь — многие названия блюд и напитков теперь читаются как сказка

ка лаборатория найдет кишечную палочку. В половине домашней птицы обнаружится сальмонеллез. Личное подворье не стерильно. Если все суммировать, получается, что понятие «органические продукты» очень условно.

Есть и другая сторона. Колбаса, произведенная промышленным способом, по определению не может быть натуральной. Но если мы сделаем «органическую» колбасу, не используя красителей и прочей химии, она получится серой, неаппетитной. Ни один производитель не сможет продать такой продукт. Никакой маркетинг не поможет.

Ждите сезона

Один наш общий знакомый как-то спросил: «Всю зиму ел хорошие помидоры. Что случилось, китайцы научились их выращивать по-местному?»

Гастрономический спектакль в исполнении Игоря Шеина (на снимке в центре) — настоящее шоу с участием зрителей и статистов.

Квасить надо

Не раз обнаруживал: даже у коренных сибиряков совершенно разные представления о «настоящей» региональной кухне. Можешь назвать какие-то специалитеты, характерные только для нас?

ИГОРЬ ШЕИН: Квашеные продукты — главный сибирский специалитет. Аналоги встречаются на Крайнем Севере европейской части России. Но чего там точно нет в рационе, а есть только у нас, так это — сырой рыбы: строганины, рубанины, расколотки...

Существовала и локальная специалитетность. Для жителя среднего течения Енисея обычное блюдо — печень налима (ее называли сенькой, сейчас зовут максой, что исторически неверно). Если правильно приготовить, от фуа гра не отличишь. Еще пример локальных специалитетов — самый маленький сиг: тугунок. Для жителей Москвы или Санкт-Петербурга это был деликатес, они отдавали за него значительно большие деньги, чем за черную

икру. А на берегах Енисея это обыденность.

Вернемся к теме квашения. В Сибири ведь квасили не только капусту?

ИГОРЬ ШЕИН: Квасили огурцы, свеклу, помидоры. Квашеную свеклу использовали потом как основу для борща — русского борща, не украинского, на Украине этого не делали. А без квашеной капусты не сварить супчики. Причем брать надо такую капусту, чтобы от кислоты аж дух захватывало.

Квасили и рыбу. Ложное утверждение, что в наших краях любили рыбу с запашком; у нас любили с душком. Протухшая и квашеная — совсем не одно и то же.

Слышал утверждение: русская кухня кончилась, когда ушла из обихода русская печь.

ИГОРЬ ШЕИН: Не могу с этим согласиться. Русская гастрономия — не только печка. Есть элементы технологии, связанные с ней — например, приготовление пищи не просто на малом огне, а на падающей температуре. Но при современной технике и этого можно добиться.

Ушла из обихода не только печь — многие названия блюд и напитков теперь читаются как сказка. Напрочь забыт, например, напиток под названием сусло. Его добавляли в пироги для сладости, использовали для приготовления мартовского пива. Закладывали сусло до Пасхи, в начале марта. Оно было самое крепкое и хранилось в колодцах, дожидалось праздника.

О пирогах: это ведь тоже сибирский специалитет?

ИГОРЬ ШЕИН: Основной — пирог с черемухой, закрытый или открытый. Открытый выпекался со сливками, к закрытому сливки подавались отдельно. Популярен был и осетровый, или вскрышный пирог. На основу из теста выкладывались куски осетра, все накрывалось сверху еще одним пластом теста и запекалось. Пирог подавался одному. Гость снимал «крышу» — и наслаждался собственным осетриной.

А ты пельмени не забыл?

ИГОРЬ ШЕИН: Пельмени, выражаясь современным языком, — классический сибирский road food. Их брали в дальнюю дорогу, предварительно, как правило, жарили. Захотел перекусить — остановился, развел перекустер, вскипятил воду, залил пельмени — готово. А вот застольным блюдом пельмени не были никогда. Это — придумка уже гораздо более поздняя, к традиции отношения не имеющая.

РЕЦЕПТ ОТ ШЕИНА

Тельное

Берем свежую речную рыбу (лучше всего из породы сиговых), отделяем филе. Затем ее нужно «растербить» руками и смешать с мелко нарезанным и «пожомканным» до сока репчатым луком. Оставляем все на несколько часов в прохладном месте поферментироваться, время от времени перемешивая массу. Затем нужно поперчить, посолить, разделить фарш на три равноправных части и одну перемешать с нашинкованными листьями шпината, другую — с куркумой, третью — с мелко натертой запеченной свеклой. Слепить из фарша котлетки и не жарить, а приготовить их на пару. Каждому едоку — три котлетки разного цвета. Вкусно и в горячем, и в холодном виде.

КСТАТИ

Рыбу в Сибири квасили так. Осенью в лиственничном лесу выкапывалась яма, засыпалась лиственничной корой. Поверх плотно укладывалась выловленная рыба, снова засыпалась корой. И так — слой за слоем, последний слой — снова кора лиственницы. Все хорошо утаптывали, чтобы внутри не оставалось воздуха — очень важное условие. Сверху засыпали землей. Как только наступали заморозки, рыбу выкапывали и ели. Консистенция очень нежная, мясо легко отделяется от костей.