

Т. В. ПАЛИКОВА
(Улан-Удэ)

ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ В ЗАБАЙКАЛЬСКИХ ГОРОДАХ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XIX — НАЧАЛА XX В.

***Аннотация.** Статья посвящена питанию забайкальских горожан как региональному варианту русской национальной традиции, сформировавшемуся под воздействием природно-климатических и географических условий, и трансформировавшемуся во второй половине XIX — начале XX в.*

***Ключевые слова:** Забайкалье, город, питание, традиции, трансформация.*

Во второй трети XIX в. Забайкалье имело устоявшуюся сеть городов, возникших в разное время, каждый из которых являлся центром одноименного округа/уезда. Акша, Баргузин и Селенгинск были городками, похожими на деревни, почти сплошь деревянными, иногда с единственным каменным зданием — церковью, а в Чите, Верхнеудинске, Нерчинске и Троицкосавске-Кяхте возводили каменные постройки, но только в центре. Забайкальские города застраивались по усадебному принципу, во дворах были сосредоточены хозяйственные службы с непременноми огородами, сеновалами, стайками (загонами) для скота. Каждый город, за исключением Акши, обладал пашенной и покосной землей, а мещане занимались в основном земледелием и домохозяйством. Сельскохозяйственные занятия жителей долгое время были необходимым условием жизнеобеспечения: базары открывались исключительно в крупных городах и лишь в определенные дни, а из всех учрежденных в городах ярмарок ежегодно работала только Верхнеудинская. К 1870—1880-м гг. базарная торговля становится постоянной, появляется все расширяющаяся сеть лавок и магазинов, что приводит к постепенному сокращению домашнего сельскохозяйственного производства, но не изживает его полностью. Имеющиеся в нашем распоряжении сведения о ценах на продукты питания позволяют говорить об их относительной дешевиз-

не, которая приводила приезжающих из Центральной России в изумление. По воспоминаниям М. А. Кроля, продукты в Селенгинске «были баснословно дешевы» [Кроль 2008, 124], как и жизнь в Троицкосавске, где «горожане и жаловались, что цены растут», но «могли легко прокормить даже большие семьи» [Талько-Грынцевич 2000, 48, 49]. В то же время сами забайкальцы свидетельствовали, что иногда из-за материальной скудости могли себе позволить купить лишь солдатский хлеб (как пишет в своем дневнике верхнеудинец Н. Н. Бурлаков). Поэтому небогатые жители малых городов все равно предпочитали обеспечивать себя сами.

Первые засельщики, пришедшие в результате колонизации на забайкальские территории, принесли с собой традиции русской бытовой и сельскохозяйственной культуры, способы обработки пищевых продуктов и рецептуру. Попад на новую почву, в иные природно-климатические условия, эти традиции постепенно видоизменялись, что выражалось в выборе выращиваемых полевых и огородных культур, собираемых дикоросов, включении в рацион питания не использовавшихся ранее продуктов и блюд.

Большая часть горожан употребляла простую пищу в соответствии с сезонным природным, сельскохозяйственным и православным календарями. Режим питания жителей Забайкалья, как в и центре России, делился на повседневный и праздничный, а пища на постную и скоромную.

Каждому времени года соответствовал свой набор продуктов и дикоросов, а также последовательность заготовительных работ. На приусадебных землях выращивали огородные культуры: брюкву, репу, морковь, огурцы, тыкву, укроп, картофель, арбузы, капусту. Летом и осенью собирали черемшу, грибы (рыжики и «масленники»), разные ягоды, правда «худшего качества», которые в «Европе мало едят» [Талько-Грынцевич 2000, 49]: кислицу (сорт дикой смородины) и землянику, бруснику и «яблонь» (дикорастущая яблоня), боярышник и черемуху, калину и чернику, костянику и облепиху, — заменявшие фрукты. Замороженные груши, яблоки, «рязань» (мелкие яблочки) и виноград

импортировались на забайкальский рынок китайцами [НАРБ. Ф. Р-1778, 190б.]. Вплоть до конца XIX в. фрукты европейского производства считались экзотическим продуктом, сначала они появились на столах зажиточных горожан в законсервированном виде, а затем в новом веке с открытием специализированных магазинов — свежими. Товарищество Кирютова и Кулешова, например, рекламировало явские и мексиканские апельсины, мессинские лимоны, крымские яблоки 8 сортов, 7 сортов крымских и ташкентских груш, розмарин [Вестник 1913].

Как и в центре страны, в Забайкалье любили кедровые орехи, ядра которых ели или использовали для производства масла, а жмыхи смешивали с медом, прессовали, получая вкусное лакомство. Не меньшей популярностью пользовались подсолнечные семечки, без которых не обходилась ни одна вечерка или капутски.

В пищевом рационе забайкальца шире, чем в меню жителя Центральной России, использовались продукты животноводства. Если в приусадебном хозяйстве содержалась корова или птица,

то, кроме обеспечения семьи молоком, маслом, другими молочными продуктами, яйцами и мясом, это служило также источником дополнительного дохода: излишки продавали. Например, в конце XIX в. стоимость сотни яиц в Верхнеудинске составляла 80 к. В это же время в Селенгинске сотню яиц можно было купить за 30-35 к., а в Троицкосавске — 60 штук за рубль. В большем количестве использовалось животное мясо, что связано с избытком этого продукта на забайкальском рынке, поскольку его поставляли бурятские хозяйства и соседняя Монголия. Питание включало дичь (куропатки, рябчики, тетерева, глухари; зайцы, косули, козы) в зависимости от времени года и церковных допущений [НАРБ. Ф. Р-1778, 190б; Ф. Р-249, 110].

Большое значение в рационе имела рыба, которую ели круглогодично. В реках Забайкалья и в озере Байкал водилось до 12 сортов употребляемой в пищу рыбы: от осетров до сороги. При необходимости приграничное население занималось рыбным промыслом в реках Монголии, где рыба практически не употреблялась. Из всего разнообра-

Столовая в доме Танских (Верхнеудинск) [НАРБ. Ф. Р-1778]



зия рыбы, в том числе и привозной, местное население предпочитало омуль. Добыча омуля велась в промысленных масштабах, в лучшие годы вылавливалось до нескольких миллионов штук. Омуль отличался особыми вкусовыми качествами, жирностью и мясистой, а также обладал свойством длительного хранения и считался доступным видом рыбы. В первой трети XIX в. омуль слыл едой бедных, которых в шутку называли «омулятьниками». Таймень и сиг были предпочтительны в зажиточных домах. Осетр считался праздничной рыбой, его запекали «в имянины» [Бурлаков 1996, 28]. В последующие годы омуль дорожал, во многом в связи с рыбоохранными постановлениями, периодически издававшимися губернской властью. В начале двадцатого столетия на верхнеудинской ярмарке пуд байкальских соленых омулей предлагался за 5 р., 100 селенгинских омулей — за 45 к., пуд мелкого хариуса — за 3 р. 75 к., а сига — за 8 р. [НАРБ. Ф. Р-1778, 21об.]

Довольно часто в крупных городах в рацион включали продукты китайского производства: крахмальную лапшу как гарнир к мясным блюдам, «китайский уксус», различные сорта пастилы, липучки или тянучки, красный сахар-леденец [НАРБ. Ф. Р-1778, 19об.], «сарацинское пшено» (рис). Самый широкий потребительский спрос, благодаря своей доступности, имел кирпичный чай, состоящий из спрессованных в плотные плитки чайных веток и отходов от просеивания чайных листьев. Высшие сорта чая «лучших фамилий» первого (мартовского) и второго (майского) сборов — самые дорогие — покупались только городской элитой. Жители Троицкосавска-Кяхты имели возможность близко познакомиться с китайской кухней в расположенном на границе китайском Маймачене. «Традиционный обычай в Кяхте — каждого новоприбывшего угостить китайским обедом», — писал И. И. Попов. Званный обед состоял из 50—70 блюд и начинался со сладкого — сушеных фруктов, засахаренных орехов, замерзшего винограда, потом подавали супы из дичи, грибов и зелени, гнезда морской ласточки и трепанга, затем — жаркое и различные мясные кушанья; главным блюдом обеда считался поро-

сенок на вертеле. Все запивалось горячим мыйголо («Вино крепкое — градусов 55-60») из фарфоровых чашечек размером с наперсток. Первоначально европеец относился с недоверием к еде, «но привыкнув к китайскому хлебному уксусу», он «уже не пропускал ни одного блюда» [Попов 1924, 72—74].

Обеспечение питания семьи в условиях Забайкалья требовало своевременной заготовки сельскохозяйственной продукции, что было экономически выгодно: например, если за масло в июне или июле платили по 8 р. за пуд, то позднее — 14 р. [Талько-Грынцевич 2000, 49]. В домах в подполах располагались ледники. В них хранились мясные и молочные продукты. Для заготовки продуктов впрок использовались традиционные методы: замачивание и варка ягод; засолка арбузов, дикорастущих незрелых яблок, мяса и омуля; высушивание грибов, плодов боярышника и черемухи, которые затем перемалывали; замораживание мяса, рыбы, молока. Многочисленным способом обработки подвергалась капуста — ее шинковали, пластовали, рубили, солили, мариновали.

Из чего же состояла продуктовая корзина рядового горожанина? Записи расходов верхнеудинского мещанина Н. Н. Бурлакова позволяют ответить на этот вопрос. На семью из 4 человек (троих детей разного возраста и взрослого) за пять месяцев 1906 г. в общей сложности было потрачено 350 р., из них 49 % — на питание, по 34 р. в месяц, при среднем доходе в 40—45 р. и отсутствии подсобного хозяйства. Общий список приобретенных продуктов невелик: мясо разных видов, сало, сахар, конфеты, пряники, крупа, молоко, малина (по всей видимости, сушеная), кофе, вино, крендели, булки, хлеб. Эти продукты покупались для рождественского стола. Повседневный набор состоял из семи самых необходимых наименований (мясо, сало, крупа, хлеб, булки, сахар, молоко) и в зависимости от месячного дохода сокращался до минимума.

Дневное меню оставалось неизменным: утром и вечером — чай, обед из одного-двух блюд. Особых разносолов в широкой мещанской среде не встреча-

лось, блюда соответствовали традиционной русской кухне. Традиционность пищи придавала техника обработки продуктов — приготовление в русской печи, где можно варить, тушить, запекать и выпекать, а также сушить. При наличии плиты, а такая конструкция русской печи устраивалась в каждом городском забайкальском доме, продукты могли обжариваться, но к этому способу термической обработки прибегали не часто. На рыбалке или охоте пищу обжаривали на открытом огне. Для приготовления рыбы (омуля) ее пронзали вдоль толстыми прутьями — рожнями, их втыкали в землю вокруг костра, чуть наклонив к огню. Зажаривали на углях шашлыки или дичь в костре. Чтобы приготовить последнюю, птицу потрошили, ошпывали, опаливали, обмазывали мокрой глиной, кидали в костер, и она запекалась в собственном соку. Все способы сохранились до настоящего времени. Если трофеем бывал сохатый (лось), то приготавливалась его губа, считавшаяся деликатесом, для чего ее вымачивали и вываривали в красном вине и жаривали на сковороде [Попов 1924, 85].

Утренний и вечерний чай, как и в России, пили по-разному: с молоком и лимоном, булками и хлебом, ромом и виноградным вином. Лишь знатоки заваривали чай по китайским рецептам и пили его без добавок, наслаждаясь тонким вкусом и ароматом. В Сибири и Забайкалье часто использовали тибетский способ заварки: от плитки отпиливали кусок чая и кипятили в посудине с добавлением молока и соли (монголы, калмыки и буряты — с мукой и маслом). Распространение этого напитка повлекло за собой широкое использование чайной посуды китайского производства и сахара-леденца.

К обеду готовили щи или иной суп, например, «из мелконарезанного мяса» [НАРБ. Ф. Р-294, 20об—36]. Щи подавались свежие и суточные с добавлением гречневой каши. Уху готовили «густо, словно кашу», смешивали несколько, иногда до 10, пород рыбы, для вкуса добавлялись потроха («Жир, пупок, молока, / Макса тут, икра <...>») [Бурлаков 1996, 25]. Вторым блюдом могло быть жаркое, т. е. тушенное в горшке мясо, к

которому полагалась каша, чаще гречневая, иногда смешанная, например, «гречепросовая» или только каша. Как и в традиционной русской кухне, использовали животные потроха [НАРБ. Ф. Р-294, 20об—36].

Любили забайкальцы заимствованные у монголов пельмени. Их заготавливали впрок: лепили огромное количество и замораживали. Отправляясь в дорогу, обязательно брали мешок пельменей — достаточно было вскипятить воду и бросить горсть пельменей, чтобы получился скорый и сытный обед. Верхнеудинский врач М. В. Танский, вспоминая о пикниках в пригородной деревне на святках с компанией близких друзей, писал: «<...> запасались закусками, несколькими бутылками вина и непременно бутылкой шампанского, а главным образом, в изобилии пельменями <...>» [НАРБ. Ф. Р-1778 (2), 63].

Еще одним излюбленным блюдом была строганина, которую ели только зимой. Сырая, сильно замороженная рыба — нельма, стерлядь или омуль — строгалась на морозе тонкими стружками, укладывалась на блюдо, круто посыпалась солью и перцем, иногда приправлялась китайским соусом [НАРБ. Ф. Р-1778, 29; Попов 1924, 69].

Пища по праздникам отличалась от повседневной прежде всего тем, что она была более разнообразной. В ожидании праздничных дней по возможности закупали лучшие продукты, использовали сложные по составу и технологии рецепты, чтобы достойно встретить гостей. Меню праздничного стола варьировалось в зависимости от времени церковного года, но постные блюда готовились не менее вкусными, чем скоромные. Праздничное меню забайкальцев в целом мало отличалось от традиционного российского: запеченный гусь на Рождество, гречневые блины со сметаной, балыком, икрой — на масленицу, куличи, пасхи, крашеные яйца, окорока («<...> и медвежьи, и кабаньи — собственной охоты») — на Пасху, солянка — в доме молодоженов и блины в виде торта со сливочными пенками или мороженым — у «тещи на блинах», кутья, блины, кисель — на поминальном столе [Попов 1924, 69]. Праздничное застолье не обходилось

без спиртного, в зависимости от достатка это могло быть шампанское, вина, водка, «травничек» или «очищенное» с неизменными закусками. Наиболее любимая — омуль «под шубкой». Для его приготовления брали разделанную соленую рыбку, посыпали пластиком лука, приправляли горчицей, прованским или ореховым маслом [НАРБ. Ф. Р-1778, 29].

Обязательным атрибутом праздников были шанежки, пряженики и пироги: «<...> лишь бы был пирог. Без пирога праздник — не праздник» [Куйтун 1865, 5, 6]. Приготавливались пироги рыбные, а также пироги с рябиной и черемухой, которые «становились <...> большим лакомством для богатых и бедных» [Талько-Грынцевич 2000, 49]. На масленицу к чаю пекли хворост. Во время святок ряженых обносили конфетами, орехами, изюмом.

В домах зажиточных горожан для приема пищи обязательно сервировался стол. Здесь, как правило, имелись сервизы, всевозможные приборы, столовое белье. За стол, не покрытый белой скатертью, не садились. Даже отправляясь на пикник в праздник, запасались скатертью: «Отошел молебень,/ Едут и идут/ От часовни к хлебу/ Под кусты в приют/<...> На скатерти новой/ Ставится обед./ Пирог осетровый/ На под-

носе грет./ И котел со шами/ На огне кипит,/ Самовар с углями/ Уж поет, шумит» [Бурлаков 2000, 105]. В домах победнее обходились без скатертей и ограниченным до минимума набором столовых принадлежностей. Кстати, маймаченцы, угощая кяхтинцев обедом, сдвигали столы и накрывали их белыми скатертями, «что у китайцев не полагается» [Попов 1924, 72].

С развитием в начале XX в. сферы бытовых услуг, внедрения в городской быт заведений общественного питания, заведений сугубо городского типа — столовых, кухмистерских, ресторанов — горожане могли отказаться от домашнего приготовления пищи. Реклама в городских газетах, зазывая посетителей, предлагала обеды и ужины на заказ и с доставкой на дом. В некоторых городах, в частности в Верхнеудинске, рестораны вводили абонементы, позволявшие за более низкую, чем ежедневные обеды, плату столоваться в течение месяца: в среднем такой обед обходился на 20 % дешевле. Можно было заказать и «домашний обед» из двух блюд за 35 к. в частном порядке. В Чите также работали заведения, рассчитанные на широкий круг посетителей. У ресторатора Н. И. Осипова ежедневно готовили блины, в Ядовских номерах «Одесса» отпускались обеды и ужины. Обед

На пикнике. 1915 г. [НАРБ. Ф. Р-1778]



На пикнике 1915 г.

в кабаре «Даурское подворье» сопровождался игрой опереточного оркестра. Появление сервиса питания превращало прием пищи из интимного акта в публичный, формировало эстетическое восприятие еды за счет убранства стола, кулинарного искусства и музыкального сопровождения. Состав ежедневного меню, предлагаемый ресторанами, включал три основных блюда, приготовленных «опытными кулинерами», например, разные варианты супа (крестьянский, борщ, щи, рассольник) или консоме (бульон с гренками, вермишелью, пирожками, кулебяками или крутонами); «сазан матлот», «беф а-ля мод» или «почки брошет», т. е. рыба, мясо или потроха жареные, тушеные или запеченные; бланманже (молочный кисель), пунш, пудинг, мусс и т. д. на десерт [Забайкальская новь 1911]. Это все та же традиционная кухня, включающая элементы французской кулинарии, требующая приложения определенных усилий и знаний, блюда, более сложные в приготовлении, которые рядовая хозяйка в повседневной жизни готовить не станет.

Все вышесказанное позволяет сделать ряд выводов. Отдаленность, усугублявшаяся отсутствием надежных путей сообщения с Центральной Россией, неразвитость стационарной торговли вплоть до последней трети XIX в. заставляли забайкальских горожан сохранять приусадебное хозяйство. Климатические условия позволяли производить все основные сельскохозяйственные культуры средней полосы и юга России, а природное разнообразие — расширять рацион различными дикоросами, рыбой и дичью, в том числе и не употреблявшимися в центре страны.

Питание обуславливалось продуктами, производимыми в крестьянском/городском хозяйстве, добываемыми в природе, и приобретаемыми на рынке в зависимости от времени года и религиозных установлений. Стол забайкальских горожан в основе мало отличался от стола жителей центра империи, что определялось технологией обработки продуктов — их приготовлением в русской печи. В то же время, проживая в регионе, расположенном на перекрестке нескольких культурно-цивилизационных потоков, русское население

Забайкалья восприняло некоторые инациональные пищевые традиции, что обусловило специфические особенности еды, выраженные в большем употреблении мясных продуктов, введении в рацион блюд китайской и монгольской кухни. Интернационализация питания осуществлялась и за счет использования технологий европейской кулинарии, широко применявшейся в ресторанном бизнесе. В начале XX столетия создание сети магазинов, в том числе и специализированных, приводит к расширению продуктового набора, используемого горожанами, а развитие сервиса питания — к постепенному изменению взглядов населения на прием пищи.

Литература

Бурлаков 1996 — Бурлаков Н. Н. Город Верхнеудинск. Картины природы и быта. Поэма в стихах 1923—1927 гг. Улан-Удэ, 1996.

Вестник 1913 — Вестник. 1913. 31 марта. Забайкальская новь 1911 — Забайкальская новь. 1911. 19 февр.

Кроль 2008 — Кроль М. А. Страницы моей жизни. Иерусалим, 2008.

Куйтунов 1865 — Куйтунов (Паршин В. Н.). Верхнеудинск (Из путевых заметок) // Иркутские губернские ведомости. 1865. № 52.

Попов 1924 — Попов И. И. Минувшее и пережитое. Сибирь и эмиграция. Воспоминания за 50 лет. Ленинград. 1924.

Талько-Грынцевич 2000 — Талько-Грынцевич Ю. Д. Сибирские страницы жизни. Чита, 2000.

Сокращения

НАРБ. Ф. Р-1778 — Национальный архив Республики Бурятии. Ф. Р-1778. Оп. 1. Д. 6.

НАРБ. Ф. Р-1778 (2) — Национальный архив Республики Бурятии Ф. Р-1778. Оп. 1. Д. 31.

НАРБ. Ф. Р-294 — Национальный архив Республики Бурятии. Ф. Р-294. Оп. 1. Д. 42.

Summary. The article is devoted the food of Transbaikalian townspeople as a regional variant of Russian national tradition, created under the influence of natural-geographic and climatic conditions, which had been transforming from XIX — the beginning of XX century.

Key words: Transbaikalia, town, food, traditions, transformation.