Образ сибирской кухни.

Чаще используемые продукты: свинина, говядина, баранина, птица, рыба, зерновые (рожь, овес, пшеница, полба, ячмень), бобовые (горох, фасоль), яйца, молочные продукты (масло, сметана, творог), овощи и фрукты (преимущественно произрастающие в регионе).

Особые сибирские продукты: медвежатина («медвежья говядина»), лосятина, оленина и другая красная и пернатая дичь, местная рыба, грибы, лесные ягоды.

Из зелени чаще всего используют дикий лук, черемшу, побеги папоротника, пряные травы.

Сибиряки не употребляли:

* Продукты запрещенные по религиозным канонам;
* Нетрадиционные (конина у христиан – «скверноядие инородцев»);
* Болотную дичь.

Сочетание продуктов: мясо сочетается с крупами, овощами, ягодами, дикорастущей зеленью, но не с рыбой; рыба – с овощами, зеленью, реже с крупой, но не с мясом и ягодами.

Говядину и свинину нередко совмещают с дичью, в том числе и пернатой (уха, шулюм – сочетание птицы с рыбой).

Для сибирской кухни характерно соединение разных видов мяса/рыбы в одном блюде (пельмени, пироги, уха); разных видов муки в выпечке.

Вкусовая гамма: соответствует русской – кисловата (может быть немного больше, для жирной пищи), умеренно соленая, очень умеренно острая, не очень пряная; умеренно сладкие блюда и напитки.

Жирность традиционной сибирской еды считалась достоинством.

«Лицо кухни» - не продукты, а способы тепловой обработки. В домашней кухне распространена варка, запекание, тушение. Разница между варкой щи или мяса в русской печи или томлении – варка идет постоянно при температуре 100 °С. Томление же долгое, начиная с низкой температуры до сильного нагрева, оканчивается постепенно через несколько часов при падении нагрева.

Ветчин и колбасы делали дома, сырые колбасы замораживали, а к столу жарили или запекали. Домашнюю птицу ощипывали, потрошили, замораживали тушки по отдельности, окунув в воду, а затем складывали в кадки, пересыпая снегом.

Россия не знала холодных закусок «быстрого приготовления»: рыба и мясо в виде строганины, малосола, икры в виде «пятиминутки».

Бля приготовления серы (серки) выбирали самую смолистую кору лиственницы, отмывали щеткой от грязи. В большой чугун наливали холодной воды, щепки стоймя ставили в марлю, накрывали сверху миской. Сера варилась на слабом огне около часа, но не больше этого времени. Кору вынимали, в чугун вливали холодную воду, при этом сера начинала застывать и ее можно было собрать в ком со стенок и дна. Серу месили, как тесто, скатывали валиком или разрезали на кусочки. Хранили ее в холодном месте, залив водой, чтобы не слиплась.

Кедровые орехи сами по себе не заняли особого места в сибирской кухне, в отличие от турецкой, ливанской и др. ценилось кедровое масло, кедровые сливки и молоко, использовался кедровый жмых, а орешки просто щелкали, изначально прокалив. «Сибирский разговор» - посиделки дома или в гостях молча или нетороплива говоря, щелкая орешки.

Корень солодки люди жевали сами по себе – из него готовили лакрицу, дешевые лакричные леденцы.

Жареный в масле ячмень и пшеницу – курмач – разносили на продажу по домам татары. Сибиряки забавлялись курмачем в промежутках между едой/ чаем.

Итак, сибирская кухня по сути своей:

* Народная, достаточно консервативная и провинциальная из-за изолированности, основана на местных продуктах;
* «не кодифицирована», поэтому известна по большей части блюдами и изделиями, вошедшими в состав русской кухни.

В будущем сибирская кухня должна использовать свои уникальные продукты не только традиционно, но и по-новому; применять только сезонные и преимущественно региональные продукты; распространять народные традиции питания. Не на последнем месте должно быть и стремление сохранить природу, животный мир и предельно рационально, бережно расходовать их ресурсы.