

Традиционное питание русских старожилов Сибири

... В нас отвагу и песни внесли казаки,
Древнерусскую речь сохранили поморы –
Рыбаки с побережья Студёного моря.
Нас учили охоте с пальмой тунгусы,
Наши нивы росли из лесной полосы...

А.Ф. Карнаухов

Традиционное питание как важнейший элемент нематериальной культуры отражает адаптированный уклад жизни социума, культуру застолья и праздника, ценностные пристрастия к определённой пище.

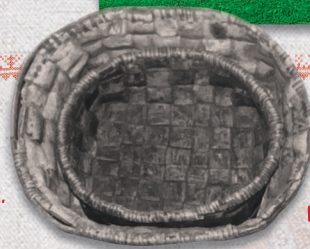
О традиционном питании старожилов-сибиряков оставили свои наблюдения известные люди. Так, первый губернатор Енисейской губернии А.П. Степанов связывал структуру и характер питания крестьян-старожилов с состоянием домохозяйства. Декабрист А.П. Беляев отмечал качественное и разнообразное питание старожилов Красноярского округа, а исследователь Сибири, писатель и общественный деятель Н.М. Ядринцев говорил о том, что уровень достатка позволял сибиряку питаться 5-7 раз в день.

Нам хотелось бы рассказать об ангарской кухне – кухне русских старожилов Сибири, к которой относимся и мы, ангарцы, уроженцы Кежемского района Красноярского края. Сегодня ангарская кухня для нас – не только вкус и примета родины, но и маркер идентичности, наш опознавательный знак...



Ангарцы, ангарские – коренные жители селений, расположенных на Ангаре. Социум потомственных русских старожилов сложился в течение одного-полутора столетий (к 1760-м гг.).

- ВАРЯ** – Сваренное на один раз поесть, мера еды.
- Похвальная ЕДА** – Любимая всеми, популярная.
- Поселье** – Дом с надворными постройками, усадьба.
- Дуплѐ** – Погребе, дупло, подвал, ледник.
- КОРОБИЦА** – Большая берестяная коробка, обычно для муки.



КОРОБИЦА

Ангарская



На рацион русского населения Приангарья повлияло несколько факторов, и, прежде всего, особенности питания северовеликоруссов (крупяные щи, выпечные изделия, напитки, способ засолки рыбы, употребление определённых видов грибов).

Кроме того, в ангарской кухне прослеживались черты южно-великорусской (употребление чеснока, стручкового перца, способ приготовления отдельных блюд и их названия), эвенкийской (сушёное мясо, употребление мяса и рыбы в мороженом виде и др.) и еврейской кухни (фаршированная рыба, пресные изделия из теста), а также городское влияние (котлеты и др.).

СТРОГАНИНА

Нарезать тонкими пластиками сырое замороженное мясо, печень или рыбу.
Подаётся замороженным и на льду, с молотым чёрным перцем и солью в качестве приправы. Просто тает на языке!

Домово́дка – Хорошая хозяйка, умеет вести дом.

Ку́ть – Кухня

Куфариться – 1. Пировать. 2. Готовить закуску для пир. 3. Нарядиться.

Маловы́тный – Обладающий плохим аппетитом, потребляющий мало пищи.

Мерзля́тина – Мороженая рыба/мясо.

КУХНЯ

«Помимо общеизвестных способов приготовления рыбы у поморов было принято делать квашеную рыбу, причём готовой к еде такая рыба считалась, когда от неё шёл тухловатый запах. К удивлению иноземцев и русских других областей эту рыбу северные крестьяне предпочитали свежей».

В конце XIX – начале XX века ангарская семья получала продукты питания в основном в своём хозяйстве, «добывала» на охоте и рыбалке, покупая лишь соль, сахар, чай. Для питания русского населения Приангарья было характерно преобладание мясной, рыбной и молочной пищи, способы консервации (большое количество вяленых, сушёных, мороженых продуктов), использование дикоросов, режим питания.

Сохранялись и архаические черты: блюда из неразмолотого зерна, заварные каши, употребление мяса и рыбы в сыром виде и т.д. К середине XX века в питании заметно выросла доля покупных продуктов, а также роль картофеля и овощей.



Н. Попов

ДУШНАЯ РЫБА

Сладка с морозцу с душком малёна рыбка.
Бабуля на дощечках в куте медовую несёт.
А я тряпушшую любил, мне эка, брат, не мила.
Дивился дед: «Но хто чяво, ты, Кольша, скусу не поёмшь!».

Пёс убежал с крыльца, клубком свернулся в будке.
Почуял, будет на обед ангарский наш деликатес.
Соседка прибежала было побалаякать на минутку,
Сняла жакеточку, к столу, – и начался процесс.

Трубу открыли, чтоб тянуло лучше.
Как ветром, сдуло с крыши воробьёв.
С соседней улицы на запах баба Гутя
Пришла отведать весёлошных ельцов.

Просил дед Миня сто грамм для выти:
«Сам Бог велел, не доводи, стыруча, до греха!».
Бабуля убежала в огород, там, на повити,
Пол-литра запотевшая, куды деваться, принесла.

Прошли года. Как этот скус я понимаю.
Осталось послевкусие и детства светлый огонёк.
Сожмётся сладко сердце, туда я птицей улетаю,
Когда услышу наш ангарский христовый говорок.

Г.М. Валинская (Брюханова): «Душной становилась рыба, находящаяся в дупле в рассоле под давком, через 6–8 месяцев после засолки. Так как температура в дупле всё же менялась, то и рыба от долгого хранения приобретала особенный привкус. ... Но рыбе можно было состарить и быстрее: для этого её в ушат вываливали кучей, а не рядками (хвостик к хвостику, голова к голове), и делали небольшой гнёт. В этом случае рыба придавливалась неравномерно, и пикантный привкус приобретался раньше... Строганина из душной щуки – просто пища богов!»

Л. Гришина (Бралкова): «Мне нравился хлеб из аксёновской пекарни, там пекли в русской печи, и он всегда был очень пышный и с хрустящей коркой! И ещё возьмёшь сметаны на маслостойке в Аксёново, а она, как масло, и намажешь таким же слоем, как толщина куска хлеба, и на берегу у костра с чаем индийским «три слона» – и такая вкусная еда!! Больше в жизни не придётся такого поесть!».

Хлеб



В картине мира жителей Северного Приангарья хлеб олицетворял живое существо, сохранялись архаические черты «одушевления» хлеба. Считалось, «вечером коврига спит», поэтому, если не было начатой ковриги хлеба, то ужинали без хлеба. Хлеб можно было резать только с утра, когда он «встаёт» со всеми, прижимая к себе и направляя движение ножа «на себя».

В мировоззрении старожилов «типологический сценарий сотворения мира» как бы проигрывался в ежедневном ритуале выпечки хлеба, в котором участвовали сакральные элементы: огонь, вода, зерно. Потому и говорили не «печь», а «творить» хлеб.

При домашней выпечке хлеба ангарцы использовали дрожжи своего изготовления: из хмеля с картофелем и сахаром.



МУЧНАЯ КАША

Г.М. Валинская (Бреханова): «Мушная каша варится на молоке, а заваруха – на воде. Муку в молоко сыплют, как манку, тонкой стружкой, иногда в муку добавляют немного воды и делают руками крупку, тогда в каше меньше комочков. В заваруху же муку высыпают сразу всю и много, чтобы она была густая, и её подают в одной общей чашке. В серединке делают углубление для масла, которое потихоньку тает, а каждый участник трапезы зачерпывает ложкой заварушку и окунает её в масло... Вкуснятина! Не передать словами! Иногда на стол ставили чашку с варенцом, которым прихлёбывали это кушанье... Ну и, конечно, рыбка из дупля, из рассола...».

Аржаной – Ржаной хлеб.

Бус – 1). Очень мелкий дощак, ситняк. 2). Мучная пыль. 3). Очень мелкое сито, бусовое.

Микальняная лопатка – Деревянная лопатка для замешивания теста.

Сельница – Большая чаша, лоток, в которую суют муку.

Хлеборушник – 1. Нож для хлеба. 2. Полотенце, которым накрывали хлеб.

Бурдук

М.М. Усольцева (д. Усольцево): «А бурдук – сейчас как крахмал, кисель называцца, бурдук он тоже под вид как крахмала же. Когда стряпают и оставляют теста. Тесто ставят и мочат его. Несколько вод сливают, и остаётся осадок, ил заваривают, как называцца, по-крестьянски. Бывает, что из отрубей сделают ил также. Кипятят воду и ил заваривают. Можно с молоком сделать, молочный сварить. Получатся густой, как кисель, и называцца бурдук. Вкусной, вкусной!».

Ангарское блюдо, почти вышедшее из употребления, которое по праву можно считать **объектом нематериального наследия**. Готовили его в основном в жаркое время года в качестве повседневного холодного блюда, а также во время поста. Бурдук известен во всех населённых пунктах Кежемского района. Бабушки-ангарки варят его до сих пор.

Ангарцы отмечали, что бурдук был не очень вкусный, но сытный, а главное, выручал при отсутствии еды: «Как есть дома нечего, то мать бурдук сделает».



БУРАУК – это подсолённый кисель из кислого ржаного или ржано-пшеничного теста, который употребляют как самостоятельное блюдо или используют как основу похлёбки с сухариками, реже заливают молоком.

«Кисель из квашеного раствора ржаной муки».

«Кислый молочный кисель из отрубей».

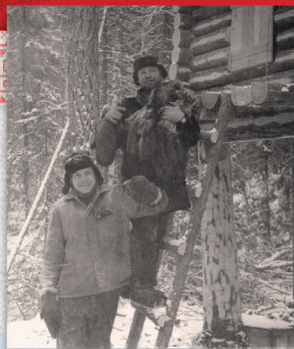
Ил – осадок после вымачивания теста.

БУРАУК

Н.В. Попова (Рукоусева):
«Арожжевое тесто из ржаной муки размешивается с небольшим количеством воды до однородной массы, без комочков (густота жидкой сметаны). Затем эта масса выливается тонкой струйкой в кастрюлю с кипящей водой при постоянном помешивании. Жидкость получается, как кисель. Добавить соль по вкусу, тмин или укроп. Остудить. Можно употребить, как напиток, или налить в миску, добавить мелких сухарей – получится холодное первое блюдо. Идеальное блюдо во время поста».

Л.В. Привалихина (Колпакова): «Никогда не сотрётся из памяти, как, возвращаясь из леса, где дед проверял капканы на ушканов, он обязательно приносил нам гостинцы «от белки и зайца» – кусочек промёрзшей бабушкиной шаньги и несколько конфеток «дунькина радость». Чаще всего подарки эти были обсыпаны табачными крошками, но как же это было вкусно!».

Мясо



В мясном рационе ангарцев главное место занимало говяжье мясо, а также мясо зверя (сохатина, медвежатина и др.) и дикой птицы. При этом нужно отметить сезонность в потреблении мяса: зимой его ели чаще, чем летом. Любили мерзлятину: «Мы особенно часто в лесу мерзлячили. Печень сохатинная замёрзла, на куски нарежь и ешь, соль, перец добавляешь».

Об особом влиянии эвенков на охотничий промысел ангарцев говорит то, что своих лучших охотников они уважительно называли «тунгуссами».

Существовала маскировочная охота на гусей и уток во время ледохода: «На чекурах раньше гусевали. Вот эти гуси... они на реку вылетают и вместе со льдом плывут... горы льда в это время, охотники вот собираются туда и поджидают.... Лодку белят, сами белые халаты оденут. Добывали, добывали по сотне гусей за сутки».

ГУБА СОХАТИНАЯ

«Губу охотник каждый оставлял для себя, потом каждый на губу звал. Гуляли же! А холодец какой вкусный был! Я такого холодца не ела, как вот из губы сохатей... Ну, варить долго. Часа четыре-то надо. В чугуне большом. Она варится-варится, и скоко там останется. До бульона густого доваривали, и застывала. Которым надо светленько тако. А с мяском, вот эту губу сохатю на мясорубке на мелкой, и туда. Ну, обеданье!».

БОГОВАЯ ПТИЦА – ЛЕБЕДЬ.

ПАЛЬНИК – ТЕТЕРЕВ.

СОХАТЫЙ – ЛОСЬ.

УХОЖЕЙ – ОХОТНИЦЫЕ ЗИМОВЬЁ И УЧАСТОК ОХОТНИКА В ЛЕСУ.

УШКАН – ЗАЯЦ.

Рыба белая и красная

На второй день гулянки традиционно варили уху, особенно, из налима, стерляди и другой рыбы. Любили ангарцы холодец/заливное из окуней, щучьей и тайменей головы. Заливное из щучьей головы (шшучья) считалось женским лакомством. Рыбу на стол ставили по почти забытым сегодня правилам: головой в «красный угол» или по течению Ангары.

Огромное значение в питании ангарцев имела рыба, которую употребляли почти у каждой **выти**: «Рыба ...у всех ангарцев была одним из главных продуктов: солёная, иногда с душиком, жареная, запечённая, заливная, вяленая, копчёная» (К.К. Гафнер). Рыбалкой занимались и взрослые, и дети. На каждую рыбу была своя снасть, в основном самодельная: ельцовка, харюзовка, самоллов, морда и т.д.

Для зимней ловли рыбы, прежде всего, налимов, делали специальную прорубь (**е(я)рдань, ерданка**), в которую опускали ловушки: «Зимой на реке ерданки делали, воду из них не брали, только рыбу ловили».

Весенняя рыбалка начиналась рано: «Добывали рыбу **зальдом** – это как лёд пронесёт, у рыбы ход открывается»; «**Плавёж** – первая рыбалка. Как лёд распалится, поплавлем плавали».

«**Белая рыба** осенью собирается в юро: и щука, и сорога, и окунь, и елец, даже пескарь».

- Ершовница** – уха из ершей.
- Суховарка** – 1. Мелкая речная рыба, предназначенная для сушения. 2. уха из сушёной рыбы (суховарочные щи).
- Шарба** – уха.
- Шшаглы** – жабры у рыбы.
- Юро** – стая рыбы; скопление рыбы.



Пескарь (**мокчон/макчён**) ангарцами никогда не употреблялся в пищу: «Мокчоны – сама никудышна рыба. У нас в Кежме мокчонов не едят... Умирать буду, а мокчонов ись не буду». Мокчон обычно использовался в качестве наживы: «Зимой на его хорошо рыба клюёт».

ЕЛЬЦЫ ЗАПЕЧЁННЫЕ

Н.В. Попова (Рукосуева): «свежие ельцы, очищенные и промытые, укладываются на сковороду ровными рядками, хребтиками вверх, хвостиками – к середине сковороды. Слегка подсолить и поставить в духовку на 5–7 мин. Яйца взбить с молоком (5 яиц, 100 г молока, соль) и залить ельцов так, чтобы хребтики немного было видно. Выпекать до готовности. Можно смазать сверху сливочным маслом».

Л.В. Привалихина (Колпакова): «Одно из ярких воспоминаний детства – это то, как деда Вася добыл большущего осетра... Рыба была красивой, мощной (такую описывал в своей книге Астафьев). Измеряли рыбину... по росту Вити. Ему тогда было лет девять – десять, но он был достаточно крупным парнишкой. Так вот, длина осетра была значительно больше роста моего брата – хвост лежал на полу».

«Бой на красну рыбу»



Осенний промысел красной рыбы на ямах, куда она собиралась на зимовку, на Ангаре называли **бой**, **боёвка**, **рыболов**, на который съезжалось до 50-100 лодок: «Раньше много рыбы было, и **краснуха** была – рыба красная. Краснуху самоловом ловили»; «Раз, помню, плавала на рыболов на четырнадцатом году с братом. Ох ты, попало много, я бегаю, отбрасываю. Радёхонька: стерляди-то!».

«Стерлядка с поплавок-то играт и за крючок цеплятся. Как самолов выбираешь, на каждой **уде** добыча».

ПОТРОШКИ

Г.М. Балинская (Брюханова): «Потрошки – это макса, малоки, желудки, жирок, не созревшая икра, у щуки пузырь. Их жарили на масле сливочном или на рыбном жирочке, который был на потрошках, приправляя солью и перцем. Жареные потрошки луком чаще всего не приправляли, чтобы не перебить вкус. Можно, как и жареную рыбу, притрусить мукой – она не испортит, а наоборот усилит вкус блюда! Потрошки использовали во всех рыбных блюдах: в ухе, пирогах и даже в холодцах».

Осетёр – Взрослый осётр.

Острога – Рыболовное орудие в виде вил с зазубренными зубьями.

Самолов – Орудие для ловли крупной рыбы удами.

Уда – Удачка особо крупного размера на крупную рыбу (тайменя, налима); крупный рыболовный крючок.

Урван – Большой острый крюк для вытаскивания из воды крупной рыбы.

Икряник

«Икряники пекли из икры: икру обработашь, туды яйца набьёшь, в русскую печь посадишь, а он такой хороший пропечётся. Туды сметаны, маслица положишь».
«А ещё на праздник икряники пекли».
«Вот икряник тут как-то стряпала. Это блюдо старое, икры надо много да яиц. Забывают его сейчас».

Икру ангарцы заготавливали впрок (от разной рыбы). С одного только осетра добывали до ведра икры! Поэтому, видимо, в ангарской кухне было такое экзотическое и малоизвестное блюдо как **икряник**. Вкуснятина!

«Зрелую икру солили или делали икряник. В икряник использовали икру любой рыбы, кроме щуки и хариуса; щучья при тепловой обработке становится грубовата, а харюзовая – слишком благородна, чтобы стать икряником».



Икряник – БЛЮДО ИЗ РЫБНОЙ ИКРЫ

ИКРЯНИК (ОДИН ИЗ ВАРИАНТОВ)

Н.В. Попова (Рукосуева):

Икра (щуки, окуня, ельца и сороги),
очищенная от плёнок – 0,5 л

Яйца – 5 шт.

Молоко – 100 г

Мука – 1 ст. ложка.

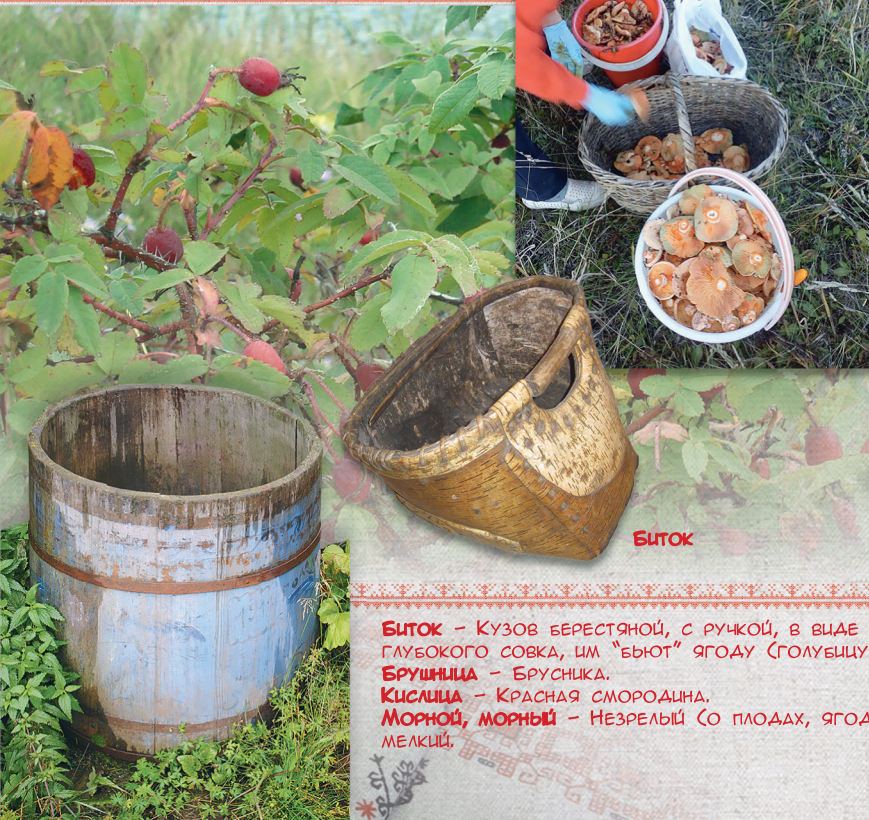
Соль по вкусу.

Всё смешивается и выпекается в форме

при температуре 180 градусов в течение 30–35 мин.

«Свежи [грибы] притащишь. Нарезешь их мелко и варишь. Покипят там примерно минут двадцать, картошечку туды и заправку в картошечку: лук, морковку, то-другое, и сметанкой заправишь, и нахлебашься. Никакой суп не надо...».
«Кадь – бочка из дерева, капусту там посолить, огурцы, помидоры...
Бруснику кадиями набирали... Рыбу в кадах солили.»

Ягоды и грибы



Быток

Ягоды и грибы занимали важное место в рационе ангарцев. В их заготовках участвовали и дети. **А.Н. Малясова (Рукосуева):** «Обязательно с взрослыми мы ходили по ягоды. Её заготовляли много. Начиналось всё с кислицы в середине июля. Потом поспевала чёрная смородина, черника, голубика, черёмуха, брусника. За ягодой ездили на лодках, далеко от деревни, экипированные с ног до головы от мошки и комаров.»

«Ягоду брали в строго отведённое время. Это время называлось «бой»: бой на кислицу, бой на чернику, на бруснику и т.д.». Правила сбора ягод нужны были и для того, «чтоб зверью лесному поесть досталось».

Но находились и нарушители этих неписанных правил: «Конечно, были хитрецы, которые супротив порядку шли. В основном, это были приезжие... Наши-то все знали, что общественное осуждение будет хуже любого государственного штрафа.»

Быток – Кузов берестяной, с ручкой, в виде глубокого совка, им «бьют» ягоду (голубицу, чернику).

Брушница – Брусника.

Кислица – Красная смородина.

Морной, морный – Незрелый (о плодах, ягодах), мелкий.

Обырки, оборыши – Ободранные ягодники.

Волышка – Волнушка.

Грибница – Суп из свежих грибов.

Грибовница – 1. Женщина, хорошая знающая грибные места. 2. Жареные грибы. 3. Грибной суп.

Губница – Суп с грибами.

Картофель

О.А. Нехаев: «А бабушка из-за печки комментарий выдаёт: «Вовремя ты поспел. Тесто перед твоим приходом заворотенела. Так что яблошницу со свежим караваем отведашь... А, может, тебе ишо и верещагу сделать?». Я уже раз десять «спасибо» сказал, а сам до сих пор не понимаю, что есть буду».

Широко в ангарской кухне используется и **картофель**: в варёном, жареном, тушёном виде (с мясом, дичью, грибами). Из картофеля готовили различные запеканки, например, **«яблочник»** – картофельное пюре, разбавленное молоком и запечённое в печке.

Интересно, что у ангарцев сохранилось старинное название картофеля (**«яблоко»**), ставшего в России «вторым хлебом» только к началу XX века.

Яблочником называли и участок земли, засаженный картофелем: *«Картошки на яблонишке хороши, лучше, чем в огороде»*. **Л.В. Привалихина (Колпакова):** *«Там [на острове] дед даже разработал участок под картошку. Картошка «рожалась» крупнущая, чистая, очень вкусная»*.



- Арачона (Арочёна)** – Картофельное пюре.
- Клеч (Кляч)** – Ботва (картофельная, огуречная).
- Отумалка** – Прихватка для горячей посуды.
- Чугунка** – Чугун, чугунок.
- Яблочница** – Картофельное пюре.

Курник – Обрядовый свадебный пирог.
«В день свадьбы пекли свадебный хлеб
в виде пирога»

«Заходит дружка в дом, на голове несёт
курник - такой пирог для невесты, в него
гости деньги бросали».

Пироги



«ДЕРЕВЯННАЯ» СМЕТАНА

Л.Б. Карнашова (Дзюба): «... мелютую черёмуху завариваем: насыпаем (у меня всё на глаз) черёмухи (лучше побольше), добавляем сахар по вкусу (примерно на 1 ст. л. черёмухи – 1 ст. л. сахара), заливаем водой и ставим на огонь. Кипятим минут 5, помешивая, чтобы не пригорела. Чтобы черёмуха была нежнее и нужной консистенции, добавляем муки (на 250–300 граммов – примерно 1 ст. л. муки) – получится черёмуха, которая не «сбежит» с коржа. Если черёмуха будет густовата, можно чуть-чуть добавить воды, всё время помешивая, чтобы не было комочков. Намазываем на корж, а сверху покрываем сметаной, взбитой с сахаром! Вот и пирог наш готов – обедение!».

В повседневной и праздничной пище ангарцев большую роль играли **пироги** и **шаньги** с различной начинкой (с творогом; картофелем – «яблочные шаньги» и др.). Из пресного теста делали сушки, пряники и др., а также оладьи и блины. К праздничному столу пекли пироги из сдобного теста и различные торты (черёмуховый, манный и др.).

Л.В. Привалихина (Колпакова): «Невозможно забыть, как утром, по воскресеньям, мы просыпались от запахов свежих шанег и пирогов. Это уже баба настряпала **«мягие»** [**«мякки»**, **«мяжки»**], вскипятила самовар, поставила на стол чашки со сметаной топленой и разогретым сливочным маслом, а в центре – рыбный пирог и шаньги...».

«Цельную рыбу загибают в пирог, а если щука, так звено загибают». **«Пирог загибать** – закрыть значит. Как сочень выкатам, сверху закрывам».

Гушник – Пирог с грибами.

Капустник – Капустный пирог.

Налевка – Наливная ватрушка (Налевошная шаньга).

Наличник – Рыбный пирог.

Солодник – Пироги из заваренного теста.

Заморозки

Н.Н. Конкина (Рукосуева): «Весной собирали берёзовый сок. Ели пучки, выкопанные клубни саранок, молодые сосновые побеги. Наш папа, Николай Николаевич, приносил домой стволы молодых сосёнок, снимал тонкую кору, под которой был сладкий желеобразный сок сосны. Это желе снималось ножом или суровой ниткой. Вкуснотища-а-а-а!!!».

Из ангарского десерта назовём, прежде всего, **заморозки**. Любимым лакомством, конечно, была черёмуха! Ели её свежую, но, в основном, сушили и перемалывали на мельнице на муку, которую употребляли как начинку для пирогов, как закуску и др. А какая вкуснятина была из замороженной слоями варёной черёмухи и сметаны, смешанной с сахаром! Наше ангарское мороженое!



Л.В. Привалихина (Колпакова): «Спелые ягоды черёмухи сушили, в берёзовых тесах заливали сиропом. Лучшего лакомства зимой нельзя было пожелать!».



ТВОРОЖНИКИ

А.Н. Агаева (Быкова): «Творожники – любимое лакомство моего детства. Их делали зимой, замораживали и складывали в большую эмалированную кастрюлю. Кастрюля стояла в сених, в кладовке, и я частенько заглядывала в нее, чтобы достать несколько аккуратно уложенных творожников. А делали их так. Брали творог (не очень влажный, но и не сухой) и хорошо его разминали. Затем добавляли сметану, сахар и тщательно размешивали (взбивали). Сметана должна быть не жидкой, иначе творожники будут растекаться. А сахар добавляли по вкусу. Получалась густая, очень вкусная творожная масса. Далее ложкой раскладывали массу на противень, придавая одинаковую форму. А по центру клали несколько ягод брусники (3-4 ягоды). Получались творожники, похожие на маленькие котлетки. Противень с творожниками выносили на мороз, а когда они застывали, их аккуратно укладывали в кастрюлю. Так повторяли несколько раз, в зависимости от необходимости и количества творога. Хочу добавить, что в хозяйстве моих родителей была корова, и качество творога и сметаны было отменным».



Тальниковый чай

Т.В. Деревянных (Егорова): «2-3 ст. л. смеси (листья, веточки) на 1 литр воды. Кипятить 5-10 мин. (не круто). Настоять 1-1,5 часа. Процедить». Для тальникового чая предпочтительнее тальник боровой.

Ангарские водохлёбы



Ангарцы считают себя **водохлёбами** – так называли любителей попить чаю, воды: «Видно, что ангарский водохлёб!». Воду из Ангары зачерпывали рукой или берестяной **коробичкой/черепалкой**, а бабушки наши часто приговаривали: «Христова водица! Малёна Ангара!».

А как забыть вкус кваса из **квасников** в жаркий день?! «Квасник делают из ржаной муки, муку заливают кипятком, пекут, опять смачивают водой, опять пекут и так 3 раза».

Употребляли «ягодные водицы», настои из трав (брусничник, смородина, белоголовник и др.), использовали корни шиповника, чагу. И, конечно, полюбили ангарцы чай, появившийся в России в XVI-XVII веках и не очень доступный поначалу из-за дороговизны.



МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ

А.Н. Агаева (Быкова): «Молочный кисель помню с детства. Его готовили из свежего коровьего молока. Наливали молоко в кастрюлю и ставили на печку для закипания. Одновременно в кружку наливали немного тёплого молока (можно водой), клали туда крахмал и тщательно размешивали. Как только молоко в кастрюле закипало, в него тоненькой струйкой, вливали смесь крахмала с молоком, помешивая ложкой, чтобы не было комочков. По желанию добавляли сахар. Всё вместе кипятили минуты две, и кастрюлю убрали с печи. Кисель готов! Количество крахмала зависело от количества молока, а также от желаемой густоты киселя».

БЕЛЁНЫЙ ЧАЙ – ЧАЙ С МОЛОКОМ.

ВОДОЧЕРПНАЯ ПРУБЬ – ПРУБЬ, ГДЕ ЧЕРПАЮТ ВОДУ ДЛЯ ПИТЬЯ («ПРУБЫ ВСЯКИ ЕСТЬ: ВОДОЧЕРПНАЯ, РУБАШНАЯ, КОНСКАЯ»).

ЗАПАРНИК – ЧАЙНИК (ЗАВАРНИК) ДЛЯ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ.

ТАЛЬНИК (ТАЛИНА) – ИВА (БЕРЕГОВАЯ, БОРОВАЯ).

ЧАЙНИЦА – ЧАЙНАЯ ЧАШКА ИЗ БЕРЕСТЫ.

Гостеприимство

«Попили, поели, да не попели, так вроде и не «гуляли».
«Уж было упито, было угуляно, на златых конях уезжено!»

Ангарцы славились гостеприимством (**«гоститься»** – праздновать, веселиться). О хорошей гулянке говорили: **«Открыть было!»**. Многие ангарцы помнят традицию пить **«круговую»**, когда гости по кругу пили из одной рюмки.

Н.Н. Конкина (Рукусева):
«В деревне жили дружно. Жители были разных национальностей: русские, литовцы, немцы, украинцы. Все были гостеприимными и приветливыми. В каждом доме было что-то вкусное для гостей. Бабушка говорила: «Девки, всё-то не съедайте, вдруг кто придёт – надо угостить».



Гуляное время – время для хождения в гости к родственникам и знакомым.
Гулять из дома в дом (гулять деревнями) – традиция отмечать праздники, переходя компанией из дома в дом (отправляться в гости в соседнюю деревню).
Гулять рюмочкой – традиция отмечать праздники, переходя из дома в дом и употребляя малое количества вина [рюмка с напёрсток].



«Неси потомкам то, что принял сам – традиции ушедших поколений»

А.Ф. Карнаухов



Дорогой земляк! Надеемся, что ангарская кухня, в которой отразился уклад жизни наших предков, сохранится не только в нашей памяти, но и в нашей жизни! Чтобы не «выкоренились» ангарцы, не утратили связи с традициями предков!

Г.Г. Белоусова, посвятившая изучению ангарского говора свою жизнь, с улыбкой вспоминала, какая была смертельная обида для её информантов – коренных ангарок, если она не успевала зайти к кому-нибудь из них в гости. Это была истинно русская хлебосольность!

Как же оживает и радуется наша душа, когда мы встречаемся с таким гостеприимством – приметой ангарской культуры, отсветом души наших предков! И как веселит поговорка ангарцев о самих себе, выдающая ангарский юмор и напоминающая о традиционных любимых блюдах: «Ангарцы любят кашу мушну да рыбу душну!».

Источники:

1. Андосев Б.Е. Традиционное сознание крестьян-старожилов Приенисейского края 60-гг. XVIII - 90-х гг. XIX вв.: опыт реконструкции. Красноярск, 2004.
2. Афанасьева-Медведева Г.В. Словарь говоров русских старожилов Байкальской Сибири. С.-Петербург, 2008, 2009, 2013, тт. 3, 4. 11-12.
3. Белоусова Г.Г. Хрестоматия старожильческих говоров Приангарья. Красноярск, 1996.
4. Живет облик родины с нами. Красноярск, 2015.

5. Карнаухов А.Ф. Краткий словарь Кежемского говора (Кежемского Приангарья). Красноярск, 2016.
6. Мирозрение и культура севернорусского населения. Москва, 2006.
7. Сабурова Л.М. Культура и быт русского населения Приангарья. Ленинград, 1967.
8. «Словарь русских говоров северных районов Красноярского края». Красноярск, 1992.
9. «Словарь рыбаков и охотников Северного Приангарья». Красноярск, 1994.