

## Что раньше пили и ели иркутяне?

Иркутск, несмотря на раннюю столичность, долго оставался городом по образу жизни и внешнему облику провинциальным и целомудренным. Потому и не признавал "общественное питание": ни кабаков, ни закусочных, ни ресторанов в городе не было

Рынков было два. На площади этого всегда многолюдного места продавались печеный хлеб, вареная говядина, студень, сало, квас, окунь, соленые огурцы, кислая капуста, пшеничные калачи, живая и битая птица, разная съедобная мелочь...

### Накорми себя сам

Иркутяне заботились о своем питании сами: пользовались лесными богатствами — грибами, ягодами, целебными травами. Обзаводились хозяйством, разрабатывали огороды, держали домашний скот: коров, свиней, лошадей, коз, овец, кур, гусей, уток, некоторые — индеек. На зиму замораживали птицу, обледряли ее и хранили в кадках под слоем снега. Заготавливали солонину, к лету готовили ветчину, языки, говядину провесную. Любили студни. Варили колбасы. Наряду с мясом ценили и рыбу, тем более что ее было много и разной: хариусы, таймени, сиги, окуни, щуки, лини, сороги, караси, пескари, язи, налимы.

Иркутяне любили строганину и расколотку. Варили роскошную уху из живых хариусов, из них же делали холодное блюдо. Подлив к нему делали из китайской горчицы с кедровым маслом. На Ангаре даже в летнее время можно было у рыбаков купить живых осетров. По заказу торговка могла доставлять каждое утро живую рыбу всех местных пород. Осетров привозили из Томска и заготавливали впрок на всю зиму. Маслом пользовались коровьим, кедровым, конопляным, деревянным. Особенно высоко ценилось кедровое масло, без него сибиряки не жили.

Первые десятилетия XIX века интересно представляет очерк Матвея Александрова "Воздушный тарантас, или Воспоминания о поездках по Восточной Сибири". Первое, что услышал автор-герой, выглянув из окна дома в Иркутске, где суждено было ему провести два месяца, это крик с улицы: "Не надо ли свежей избоины? Самая свежая избоина!" Оказалось, что это название продукта, который получается в результате приготовления масла из кедровых орехов, жмых, выжимки из кедровых орехов, остающиеся после приготовления из них масла. В Иркутске любили избоину — она была необычайно вкусна и полезна. Ее продавали фунтами в виде лепешечек. Одна такая лепешечка стоила в Иркутске в начале XIX века в среднем копейку.

Ценили также и лиственничную смолу, ее варили несколько часов на слабом огне, остужали и жевали как взрослые, так и дети. Ее также продавали лепешками или кусочками и называли, как и сейчас, серой. Лакомством были варенья из ягод, засахаренные плоды, если их удавалось достать (их привозили), и сусло, варенное с черемухой или брусникой.

Черемуху мололи на муку и зимой пекли пироги, добавляя мед или сахар. Ягодами запасались такими: брусникой, смородиной черной и красной, малиной, голубикой, черникой, клубникой, земляникой, костяникой, княженикой, иногда морошкой, клюквой, облепихой.

### Огородный город

В первой половине XIX столетия в Иркутске, как писала Е.А.Авдеева-Полевая, огородам уделялось много внимания: "Овощи роятся изобильно: картофель, свекла, морковь, репа, редька, лук, пастернак, петрушка, сельдерей, укроп, чабер, шалфей, мята, зоря, салат разных родов; дыни и арбузы садят в парниках; огурцы роятся, но не в таком изобилии, как в России; тыквы роятся довольно хорошо. Около города садят табак и хмель".

Возле каждого дома был огород, а у некоторых и сад. Фактически у горожанина был не просто дом, а имение. У путешественников создавалось впечатление, что Иркутск очень большой город — дома тонули в зелени деревьев.

Тогда можно было дешево купить: муку ржаную в урожайные годы от 40 до 70 копеек за пуд, пшеничную — за 1,60—2 рубля; говядину — от 2 до 3 руб. за пуд, сливочное масло за 16—20 руб., кедровое — по 1 руб. за фунт. Овес продавали мешками по 2 или 3 руб., как и овощи: картофель по 8 гривен или рублю, свеклу и морковь — по 7 или 8 гривен, репку — по 40—50 копеек, 100 вилок капусты — за 4 рубля. На рынках города долго не продавали овощи и зелень, поэтому их выращивали сами.

### **Званный обед**

В Иркутске многие устраивали завтраки и обеды на траве в воскресный день где-нибудь на Кае, Иркуте, Ушаковке или Ангаре, когда отдохали всей семьей на природе. Но в доме обеды были куда богаче, особенно в праздничные дни. Сервировка стола менялась: пироги, булочки, шаньги, калачи, блины, оладьи. Пирожки жарили на постном масле, конопляном или кедровом. В каждом доме стряпали пироги с рубленой капустой или морковью с рублеными яйцами. Пирог с рубленой говядиной назывался рассольником. Обязательно на столе были жареные баранина, говядина, поросята. Подавалось молоко "с густым творогом и пенками". Ставили на стол во время любого храмового праздника и кисели: ягодные, пшеничные, гороховые, а также ягоду — бруснику, голубику, черемуху, которую подавали на стол в густом сусле. В Пасху стряпали куличи, "красили пестрые и красные яйца", готовили пирожные и сахарники, делали сыры.

### **Магазины и два рынка**

Чем не могли запастись, покупали в магазинах или на рынке. Продовольственных магазинов больше всего было на Большой (Карла Маркса), Пестеревской (Урицкого), Преображенской (Тимирязева). Рынков было два. В "Воздушном тарантасе" М.Александрова читаем об одном: "На площади этого всегда многолюдного места продавались печеный хлеб, вареная говядина, студень, сало, квас, окунь, соленые огурцы, кислая капуста, пшеничные калачи, живая и битая птица, разная съедобная мелочь... тут стояли пустые полубочья кверху дном, на которых возвышались пирамиды кедровых орехов".

### **Репортаж со званого обеда**

"Официальные приемы" и обеды, так называемый стол званный — не "домашний", стали известны иркутянам после приезда нового генерал-губернатора М.Сперанского. Праздники с угощением устраивались в доме генерал-губернатора в день именин.

Особенно популярны были в конце XIX — начале XX века семейные балы. Об одном таком бале с застольем рассказывала бабушка почетной горожанки Иркутска Лидии Тамм: "Прозвенело три звонка, значит, всем семьям пора рассаживаться за столы. Вокруг суетятся половые. Их пошто-то кличут гарсонами. А какой из ево гарсон? Это оне за модой гоняются. Я слыхивала, че в кухмистерских каку-то черкесску еду хвалют. Сама отродясь не пробовала. Наши-то себе наособь повыбирали, че им по вкусу, только я одна така дура оказалась. Взяла кусок мяса — гарсон ево шашлыком назвал, поначалу скусно показалось, дух от ево хороший. А как разжевала, меня будто варом обдало! Думала, поди, плохо распробовала, второй кусок взяла. Батюшки! Все в роте загорелось, кой-как квасом отпилась. Правду говорят, че немцу здорово, то русскому смерть. Черкесы, они хоть и расейские, но, видать, у их желудки крепше наших".

И только в самом конце XIX века в Иркутске уже появились винные погребки, кабаки, трактиры, кофейные дома, харчевни, кафе-рестораны, ресторации. В трактирах и в буфетах при гостиницах подавались горячие блюда: малороссийский борщ, антрекот или шницель по-венски с гарниром из картофеля, часто подавалась гурьевская каша. Напомню, что она собой представляет. Это манная каша, которая изготавливается на сливочных пенках и подается с грецкими орехами, персиками, ананасами и другими фруктами. Название свое она получила по имени министра финансов графа Гурьева. Он долго путешествовал и за границей совершенствовался в гастрономическом деле.

В XIX веке главной закуской иркутян был омуль под кедровым маслом и зеленым луком. Особенно ценился селенгинский. Когда привозили в город первых омулей и икру свежего засола, полгорода собиралось на берегу. Каждый покупал кто сколько может. В начале XIX века бочка омулей стоила 13 рублей.

### **Как декабрист яблоки покупал**

С декабристом А.В.Поджио произошел такой курьезный случай. Он выращивал на своем огороде всяческую зелень, дыни и канталупы, предпочитая мясу овощи и фрукты. На следующий же день после переезда в Усть-Куду крестьянка предложила купить у нее "яблочков"? Состоялся диалог.

— Как? Да откуда же вы их привозите?

— Зачем привозить, батюшка, сами выводим здесь.

— Почем же вы их продаете?

— Да положите рублика два за мешок.

Для Поджою это был сюрприз. Он не верил своим ушам. Разочарование пришло, когда ему принесли мешок картофеля — его в Сибири называли яблоками.

Автор: Лилия Кобякова © Пятница ИСТОРИЯ, МИР 👁 3561 27.08.2005, 11:30 📄 396

URL: <https://babr24.com/?ADE=23945> Bytes: 8219 / 8177 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

*Связаться с редакцией Бабра:*

[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

Автор текста: **Лилия  
Кобякова.**

#### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

#### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

#### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

#### ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

#### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)