

УДК 641.1/3

М. К. Коренькова,

Омский региональный многопрофильный колледж

Научный руководитель: Н. А. Фадеева

Рыбная пища в рационе древних жителей и латышей-переселенцев Омского Прииртышья

В статье анализируются особенности приготовления рыбных блюд у древних жителей и латышей-переселенцев Омского Прииртышья. Исследуется вопрос: осталось ли употребление рыбы актуальным для пищевого рациона латышей-переселенцев в Западной Сибири?

Ключевые слова: Омское Прииртышье, латыши-переселенцы, технология приготовления рыбных блюд, культурные традиции.

На современном этапе остро встает вопрос сохранения национальных культур и обычаев. Сибирь — уникальное пространство для изучения многообразия способов взаимодействия различных этносов.

Национальные корни семьи автора работы уходят в Прибалтику: прадедушка — латыш. По результатам опроса членов семьи удалось выяснить, что вначале семья прадедушки, Алексея Коренькова, переехала из Латвии в Магадан, где уже и родился дедушка автора — Владимир Алексеевич Кореньков. В 1979 г. семья переехала в Омск.

В Омской области, по данным Всероссийской переписи населения 2010 г., насчитывается 1444 латыша. Места относительно компактного их проживания на территории региона — Калачинский, Крутинский, Омский и Тарский районы [1].

Будущая профессия автора данной работы — повар судовой, обуславливает сферу профессиональных интересов в области приготовления пищи. Поскольку национальная история вызывает в каждом из нас живой отклик, было решено провести исследование национальной кухни латышей, углубленно изучив особенности приготовления блюд из рыбы. Рыбное меню в латышской кухне представляет собой образец нестандартного подхода: мы можем встретить рецепты, предлагающие в уху добавить молоко или приготовить рыбу с добавлением мяса.

Изучение литературы показало, что древние жители Западной Сибири употребляли в пищу блюда из рыбы. Это подтверждается археологическими данными об особенностях пищи жителей севера Омской области эпохи поздней бронзы, а также периода нового времени.

В данной работе исследуется вопрос: осталось ли употребление рыбы актуальным для пищево-

го рациона латышей-переселенцев в Западной Сибири?

Цель исследования — выявить особенности употребления в пищу рыбных блюд у древних жителей и латышей-переселенцев Омского Прииртышья.

В связи с этим были и определены объект и предмет исследования — рыбная пища в рационе жителей Омского Прииртышья и рецептура и технология изготовления рыбных блюд у древних жителей и латышей-переселенцев Омского Прииртышья.

Задачи исследования: проанализировать литературу по теме исследования; выявить особенности употребления в пищу рыбы у древних жителей Сибири; описать этапы переселения, хозяйственную деятельность и особенности питания латышей-переселенцев Омского Прииртышья; сравнить особенности пищевого рациона латышей исконной территории проживания и латышей-переселенцев Западной Сибири; сделать вывод о влиянии латышской кухни на рацион латышей-переселенцев, в частности приготовление рыбных блюд; провести опрос студентов и преподавателей колледжа.

По данным археологических раскопок, рыболовство было одним из значимых и стабильных хозяйственных занятий населения с момента первого начального заселения на территории Омского Прииртышья. Археологические материалы свидетельствуют о большом наборе средств и приемов лова рыбы [2]. Ее употребляли в основном в вареном виде, готовя достаточно сложными рецептами с мясом животных и растениями. Традиция жарения рыбы пришла на территорию Омского региона в связи с переселением сюда русского населения.

Первые латышские поселения появились в Сибири в 1820-х гг. В них жили уголовные и полити-

ческие ссыльные, высланные в д. Рыжково Тюкалинского уезда.

Самые любимые морские виды рыбы в Латвии — салака, треска, скумбрия, угорь и камбала. Очень любима и почитаема в стране сельдь. Она жарится на гриле с овощами, готовится на углях, входит в состав бутербродов. Без рыбных запеканок латышскую кухню представить себе невозможно. Часто готовят запеканку из трески («Зивьюпудиньш») или сельди («Сильтюпудиньш»).

Традиционен рецепт приготовления сельди, только в Латвии ее едят с отварным картофелем и творогом (в творог добавляют сметану, зелень, соль, по желанию свежий огурец и (или) редиску). Можно встретить это блюдо под названием «Обед рыбака».

Классическое для Латвии сочетание рыбы с молочными продуктами многим россиянам кажется странным.

Сравнивая способы приготовления рыбы у латышей и жителей Сибири, мы видим явные различия. Сравнение приведено в таблице.

Сравнительная характеристика блюд

Параметры сравнения	Латвия	Сибирь
Виды рыб, используемых для приготовления	Морская рыба: салака, треска, скумбрия, угорь, камбала, сельдь	Речная рыба: щука, окунь, лещ, налим и т. д.
Способы приготовления	Тушение, жарение, соление, сочетание с молочными продуктами, овощами и т. д.	Соление, сушение, реже копчение

Из всех компонентов материальной культуры латышей пища имеет наибольшую сохранность. Латыши сохранили свои кулинарные пристрастия и в Сибири. Однако в настоящее время в обиход сибирских латышей и эстонцев прочно вошли блюда окружающего русского населения.

Министерство культуры организовало для туристических операторов и журналистов пресс-тур

в д. Бобровку Тарского района Омской области. В ходе экскурсии омичи смогли познакомиться с латышской культурой, танцами и песнями, ремеслами и кухней. Местные жители стараются сохранять свои обычаи, фольклор и, конечно же, национальную кухню. Гости убедились, насколько вкусна и необычна латышская кухня. Анализ блюд показал, что не были предложены для дегустации национальные латышские блюда из рыбы. Изучение литературы по вопросу употребления в пищу рыбных блюд латышами-переселенцами подтверждает тот факт, что рыба не имеет такого важного значения в пищевом рационе переселенцев, как в Латвии. На родине латыши употребляли рыбные блюда в большом количестве, но они были приготовлены из морской рыбы. Удаленность от моря, влияние окружающего населения привели к тому, что было утрачено значение употребления рыбы у латышей. Так, за семейным обедом автором работы была проведена беседа с родственниками, чтобы выяснить, помнят ли они какие-нибудь блюда латышской кухни. Выяснилось, что в семье утрачены сведения о рецептах и технологии приготовления латышских блюд.

Нельзя не отметить тот факт, что блюда других национальностей (например, казахской, украинской и белорусской кухни) вошли в рацион русского населения региона, а блюда национальной латышской кухни, в частности блюда из рыбы, не известны и не употребляются в нашем регионе.

Таким образом, культурные традиции латышей-переселенцев в области приготовления национальных блюд частично сохранились в Омском регионе, но употребление блюд из рыбы утратило свое особо важное значение, многие рецепты потеряны. Одна из важнейших задач для будущего поколения — восстановление утраченного и сохранение.

Исследования в этом направлении могут быть продолжены. Перспективы дальнейшего исследования автор работы видит в детальном изучении рыбных блюд латышской кухни и в восстановлении технологии приготовления.

1. Лоткин И. В. Прибалтийская диаспора Сибири: история и современность : учеб. пособие. — Омск : Изд-во ОмГУ, 2003. — 164 с.

2. Матющенко В. И., Полеводов А. В. Комплекс археологических памятников на Татарском увале у деревни Окунево. — Новосибирск : Наука : Сиб. изд. фирма, 1994. — 218 с.