



ЭТНОГРАФИЯ

Н.А. Митрошкина

ВЫТЕГОРСКАЯ КУХНЯ

(по материалам экспедиционных исследований

1978–2010 годов)

Традиционная народная кухня, на наш взгляд, это наиболее употребляемые и широко распространенные в народе блюда, приготовленные из обычных для данной местности продуктов сельскохозяйственного производства, а также дичи, рыбы и дикоросов. В ходе многовековой истории в каждой местности сохраняются и накапливаются секреты приготовления полюбившихся блюд и обычаи поведения за столом.

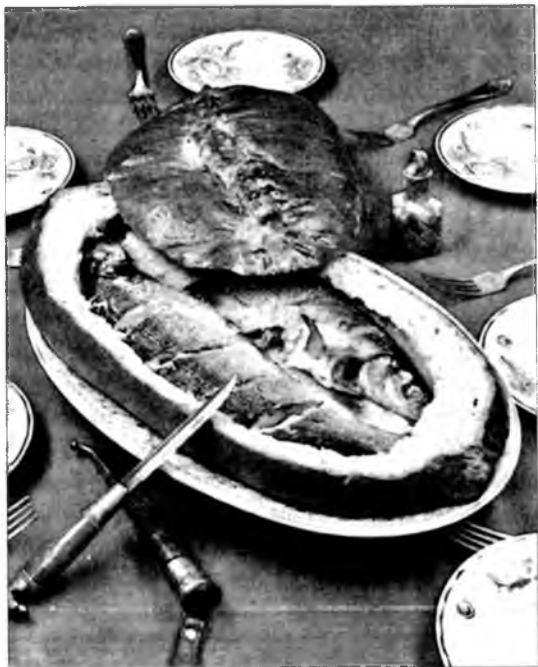
Чем же и как питались наши предки в конце XIX — начале XX века? Естественно, что основное место занимали продукты земледельческого труда, мясо домашних и диких животных, рыба, дары леса. Режим питания предполагал трех- — четырехкратную трапезу. Ели не наскоро, не кое-как, а степенно, не торопясь, обычно из общей миски, строго соблюдая очередность. Никто из сидевших за столом не прикасался к пище прежде, чем «старший» (дед или отец) не подавал к этому знак, постучав ложкой по краю миски. Когда трапеза заканчивалась, «старший» снова стучал ложкой по краю миски — это означало, что можно вставать из-за стола. Вставали и выходили из-за стола молча [3, 4]¹.

Рано утром подавали оставшийся от вчерашнего обеда суп, блины или пироги, особенно часто — рыбник с «черной коркой» с ряпушкой или лещом. В полдень ели свежеприготовленный суп или похлебку. Мясо крошили отдельно в миску и ели после супа. Как самостоятельное второе блюдо чаще всего были отварной картофель с рыжиками, капустой или редькой, мясная, грибная или рыбная «тушенка», рыба, каша. Пили квас, «кофий», чай с молоком. В полдник чаевничали — пили чай с хлебом или «с таким», а на сенокосе — с пирогами. Вечером доедали то, что оставалось от обеда [28]. Таким образом, будничная пища наших земляков была очень разнообразна, но в то же время проста в приготовлении: чаще всего это была выпаренная в русской печи еда.

Щи, в которые часто добавляли ячневую крупу (заспу), были наиболее вариативны в приготовлении. Вытегоры варили постные щи — без мяса, обычные щи — с мясом, богатые (очень жирные и наваристые) щи — с мясом и мозгами. Кроме щей в качестве первого блюда зимой подавали гороховик, крупяник (с перловкой) и грибной суп, а летом часто готовили похлебки и тюри с квасом, простоквашей, холодным пареным молоком [17].

В повседневной кухне чаще использовали соленое мясо, поскольку свежее было «не частым гостем», оно появлялось на обеденном столе только после забоя скота или удачной охоты. Тогда для приготовления мясных блюд широко использовали и субпродукты, например, готовили желудок с кашей, вымя с морковью, мясной холодец из ног и ушей.

Важным подспорьем в питании крестьян озерного и речного Вытегорского края на протяжении веков являлось рыболовство, и рыба была вторым по значимости продуктом питания. Недаром до сих пор у наших земляков в ходу поговорки: «Рыба, рыбица — наша кормилица» и «Если рыбново — значит хлебово». Самым главным и любимым супом вытегоры признавали уху, которую варили из свежей рыбы, а получившийся бульон называли юшкой. Лучшая (белая) уха готовилась из судака, окуня, ерша и сига, дающих прозрачный отвар и клейкость. Янтарная уха получалась из лосося, палии и налима, но уху из налима варили только зимой и осенью, весной и летом его считали нечистым, поэтому не ели [17].



Рыбный пирог

Рыбаки — без картошки и специй — готовили двойную и тройную уху из только что пойманной рыбы. Первыми варили ершей, затем их толкли, смешивали с юшкой, давали прокипеть, навар процеживали, гущу выбрасывали. Затем в навар клали окуней и лещей, опять кипятили, толкли, процеживали. В последнюю очередь клали сига, судаков или палию. Юшка получалась сытной — жирной, с золотистыми звездочками. После того как рыба сварится, ее осторожно перекладывали на блюдо и ели в последнюю очередь, куски размывали со спины, чтобы в будущем был хороший улов. Такую уху не каждому доверяли приготовить! Особую онежскую уху варили из сушеной корюшки (корехи) с крупой (перловкой), а если для наvara шла соленая рыба, то добавляли заспу.

Рыба шла на приготовление и вторых блюд. Выпаренную в печи рыбу называли, и все еще называют в деревнях, жареной. «Жарили» рыбу не на масле, а заливали небольшим количеством воды и молока, или сметаны, изредка добавляли немного растительного масла.

До сих пор особым лакомством у старожилow считаются и пареные ерши: их держали в чугунах в печи до такого состояния, чтобы распарились все косточки. Это очень вкусное и сытное блюдо. «Парёной ершок — брюху потешок», — говорили старожилы. По будням часто готовили соленую ряпушку: ее вымачивали, добавляли ломтики картошки, постное масло, соль и тоже парили в печи [17].

Щуку, которую местные колдуны использовали при исполнении обрядов, в блюдах употребляли с осторожностью — опасались «худого». Различные обряды с этой рыбой широко были развиты у вепсов, проживающих в нашем районе [11], и, видимо, были издавна заимствованы славянами. Например, голову щуки никогда не клали в уху, так как, по поверью вытегов, кости в голове этой рыбы сложены в виде четырех крестов: «Как на кладбище крестов наложено в голову», — говорили [26]. Широко распространенный у вепсов обычай употребления рыбы «с душком» был тоже заимствован: в андомской стороне любили такой, как считали, настоящий рыбный дух [4]. Если запах у несвежей рыбы был очень сильный, ее помещали в холодную воду, добавляли туда березовые угольки и, меняя воду несколько раз, добивались нужного эффекта.

Ушли в прошлое и почти забыты многие «дежурные блюда» крестьян — тюрка, загуста, блюда из репы и толокна. Сейчас в вытегорских семьях как самостоятельное блюдо очень редко готовят и каши. А раньше каши готовили почти ежедневно: гороховую, житную, овсяную, пшенную, репную, солодягу — болтушку из ржаной муки и хлеба.

Из овсяного прожаренного зерна мололи муку и готовили одно из самых любимых кушаний — толокно. Для его приготовления надо было овес распарить в горячей воде, потом высушить в горячей печи, ободрать (выровнять) в ступе шелуху, провеять в решете на ветру и смолоть на жерновах. Такую мучку замешивали на сметане, на скоромном (или постном) масле, добавляли толченую бруснику или другие ягоды. Очень удобно было брать толокно с собой, когда уходили куда-то далеко от дома [17].

Много пекли разнообразных блинов. Овсяные блины (овсяники) были очень тонкими. Ели их с кашей (пшенной, ячневой), окунали в масло, толченую бруснику. Блины-«житники» пекли из ячменной муки, их ели с маслом или со сметаной. Из ржаного теста на простокваше, добавив одно яйцо, пекли «кашники». Делали такие блины толстыми, сверху на блин намазывали слой пшенной, картофельной

или ячневой каши, посыпали «сыром» — сушеным творогом, сворачивали вчетверо и ели с простоквашей [19].

Не менее важную роль в питании играли и молочные продукты. После первого удоя обязательно готовили запеченное молозиво — «запеканку», кусочек которой должен был съесть не только каждый член семьи, но и корова, чтобы у нее было больше молока [3, 12, 17]. Свежее молоко давали пить только детям, взрослые ели пареное молоко, хлебая ложками из общей миски и закусывая хлебом или пирогами.

Зимой, когда во время православного поста молоко пить было нельзя, его замораживали в мелких мисочках (лагунках) и складывали замороженные кружки молока друг на друга в бочонок про запас, чтобы, когда корова «покинет», в доме было молоко. Много делали и простокваши. Летом ее ели с зеленым луком, солью и хлебом или со свежими толчеными ягодами. Излишек простокваши перedelывали на творог, его хранили в специальных кадушках — цедильниках. Свежий творог с топленным молоком или с простоквашей был обычным блюдом обеденного стола. Высушенный на противнях в паханой (выметенной) печи творог называли «сыром»; он долго не портился, его добавляли в кашу, посыпали им блины, калитки, картофницу — блюдо из толченой картошки с молоком и яйцами, запеченное в печи [8].



Квашеная капуста

На питание огромное влияние оказывали церковные посты. В постные дни употребляли только растительную пищу и, изредка, рыбу нежирных сортов. На протяжении долгого времени наши земляки придумали большое количество постных блюд из картофеля, репы, толокна, гороха, крупы. Делали картофницу, пустые щи, варили на воде разные каши, добавляя в них постное масло. С картофелем ели квашеную капусту, соленые рыжики. Готовили блюда и из сушеных грибов [1]. В Петровский пост использовали в пищу и дикорастущие растения: кра-

пиву, щавель, лебеду, полевой хвощ (пестух), лопух. В ходу в эти дни были и пословицы: «Поешь пестух — запоет в брюхе петух», «Крапивка да лопушок — вот брюху и потешок», «Дудки да лебеда — вот и вся наша еда» [9].

Весьма разнообразен был и арсенал третьих блюд. Часто готовили овсяные, житные (ячменные), гороховые и ягодные кисели. Готовили наши земляки и различные напитки: квас, морковный чай, чай из листьев смородины, малины, иван-чая, брусничную воду. Был в рационе вытегор и «кофий». Его готовили из мелко порезанных, обжаренных и высушенных корней иван-чая, одуванчика или лопуха, которые заливали кипятком и варили 30 минут. Чай и «кофий» часто пили с топленным молоком. К праздникам ставили пиво и брагу.

Так уж повелось на Руси, что каждая семья непременно стремилась заготовить съестные припасы впрок — засолить, заквасить, высушить. Как правило, мясо впрок солили в ушатах, а потом, по мере надобности, вымачивали в течение суток. Бочками заготавливали соленые грибы, рыбу, капусту, клюкву, бруснику. Сушили на зиму творог, трубчатые грибы, рыбу.

Сама заготовка продуктов впрок нередко носила обрядовый характер. Перед засолкой мяса, капусты, грибов бочки пропаривали с «ферёсой» (можжевельником), опуская в воду раскаленный камень, и приговаривая: «Господи, помоги и сохрани на всю зимушку долгую», а запаривая бочки для засолки рыбы говорили: «Господи, помоги сохранить рыбу-рыбицу — нашу кормилицу, «хозяином» дарёную, нами добытую. Аминь» [12]. При засолке рыбы тоже шептали заговор: «Посудина цела, соль крута, зима долга, рыба цела. Аминь» [21]. Рассол для рыбы должен был быть таким крепким, чтобы брошенная туда картофелина не тонула [19], а чтобы определить, просолилась ли сама рыба, ее брали за хвост, поднимали вверх головой и недолго так держали: если рыба не сгибалась, значит — просолилась [17].

Едва ли не главное место в питании человека занимал хлеб. Об этом говорят и пословицы: «Рыба еда, а хлеб всему голова», «Хлеба ни куска, так и в избы тоска». Обычно один-два раза в неделю [2] выпекали хлеб из ржаной муки с добавлением до трети овсяной или, реже, житной (ячменной). В неурожайные годы в тесто добавляли толченую солому, сосновую кору, сушеную рыбу, картофель [7, 17, 19]. Этот продукт собственно и называли хлебом, каравай которого вытегоры ласково именовали мякушкой [4]. Белый (ситный — просеянный через сито) хлеб был редким гостем на столе, вместо него

пекли различные пироги: по будням из ржаной муки — черные, а по праздникам из покупной пшеничной муки — белые [1].

Чтобы хлеб получился ароматным, вкусным, использовали только свежую, смолотую в течение года муку. Таковую муку от лежалой отличали так: горсть муки, смоченную водой, сжимали между пальцами: свежая мука оставалась светлой, лежалая (старая, прошлогодняя) — темнела [27]. Сначала готовили опару: в теплой воде распускали закваску, потом туда постепенно прибавляли ржаную муку, просеянную через решето или сито, пока не получится жидкое, легко стекающее с мутовки тесто. Опару замешивали со словами: «Господи, помоги, чтобы не криво, не косо, не комковато, не чачковато²» [8, 17], или: «Господи, ты наш вездесущий, небо и землю сотворяющий, все умеющий и везде глядящий, дай мне, рабу твоему покорному (имя) хлеба сотворить и всех накормить, и тебя благословить, а мне делом править. Аминь»³.

Квашню с опарой покрывали холщовой тряпочкой или специальным полотенцем и ставили в теплое место. Между разведением опары и вымешиванием теста должно было пройти около восьми часов. Рано утром (часто еще до восхода солнца) добавляли в опару овсяной или житной (ячменной) муки и хорошо вымешивали рукой, смачивая ее время от времени водой до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Во время вымешивания теста хозяйка говорила: «Дай Боже, чтоб тесто было гоже» [4]. Хорошо вымешанное тесто бродило часа два. В течение этого времени его уминали руками до трех раз [3, 17].

Готовность теста проверяли так: если сделанная пальцем в тесте ямка медленно поднимается, то тесто готово. Его перекладывали в большую латку и подбрасывали, чтобы дошло. Готовое тесто выкладывали на чистый стол, присыпанный мукой, делили на количество будущих мякушек и руками придавали им круглую форму. Один небольшой кусочек теста откладывали в сторону, пересыпали мукой, заворачивали в холщовую тряпочку, клали обратно в квашню и убирали в прохладное место — так хранили закваску для следующей выпечки. Если по каким-либо причинам ее не было, то для приготовления закваски замачивали кусок хлеба и давали ему постоять в теплом месте [4, 17]. Сформованную мякушку оглаживали смоченной в воде рукой, чтобы верхняя корочка была гладкой, в нескольких местах натыкали ножом, чтобы лучше пропеклась, и ребром ладони делали крест со словами: «С Божиньком, иди в печьку», или «Господи, благослови» [4]. Иногда вместо обычного хлеба пекли небольшие хле-

бушки — овварыши. Их ненадолго ставили в печь, затем вынимали, обливали крутым кипятком, и опять ставили в печь до готовности. Овварыши получались блестящими и вкусными, их брали с собой на работу или в дорогу [3, 6].

К бережному отношению к хлебу приучали с детства. Обычно хлеб не экономили, каждый ел его вволю, но «кусочничать» детям не разрешали — надо было наедаться досыта за столом. Оставлять на столе недоеденный хлеб тоже запрещалось, обязательно заставляли его доесть, а только потом позволяли выйти из-за стола. «Не остав-
ляй «силу», доешь, а то работать не замощь», — говорили в таких случаях взрослые детям [17].

Праздничная еда

К праздникам готовили очень много разнообразных блюд. «Надо было наготовить всего так, чтобы гости не обсудили потом», — вспоминают старожилы [17].

Особым праздничным хлебом был овсяник. Для его приготовления овсяную муку разводили на простокваше, давали выбродить, потом добавляли немного ржаной муки. Вынимая такой хлеб из печи, примечали, в какую сторону наклонилась верхушка: если вовнутрь печи — к благополучию, наружу — к какой-нибудь беде [7, 14]. Овсяник ставили в центре стола, и каждый из присутствующих, чтобы не обидеть хозяев, должен был съесть хотя бы кусочек.

На стол вначале подавали рыбники с сигом или судаком, холодец, потом суп, «тушёнку», мясо, рыбу. После всех блюд подавали белый (житный, овсяный) кисель. Его называли «выгонщиком», так как после этого надо было выйти из-за стола. Потом хозяйка убирала со стола, ставила пироги и поила гостей чаем [7].

Пирогов в Вытегорском крае — открытых и закрытых — великое множество. Открытые пироги — ватрушки, называли по-разному в зависимости от начинки, которую раскладывали на раскатанный пласт теста: ягодник, например, это ватрушка со смесью ягод, крахмала и сахара. Разнообразными были и колоба (наливухи) — круглые небольшие ватрушечки с ягодами, кашей, толченой картошкой. Один из самых любимых открытых пирогов наших земляков — калитки, которые пекли не только в праздники, но и в каждое воскресенье. Из пресного ржаного теста делали тонкие круглые лепешки, на середину выкладывали начинку — ячневую, овсяную или пшен-

ную каши, толченый картофель, чернику, творог, а края защипывали «грибочками».

Пекли очень много и разнообразных закрытых пирогов с начинкой, которая тоже определяла название пирога: с капустой — капустник, с рыжиками — рыжичник, с мясом — мясной, с крупой — крупяник, с рыбой — рыбник. До сих пор в ходу поговорки об этом пироге: «Рыбничек мал, да всех за стол позвал» [16] или «Пирожок на стол с сижком — так и праздничек пришел» [13]. В отличие от обыкновенного рыбника — из ржаной муки с лефом или налимом, праздничный пекли из пшеничной с сигом, судаком или палией. Рыбу в пирог обязательно клали целиком, не разрезая на куски [16].

Сканцы делали из ржаного пресного теста, которое раскатывали в тонкие лепешки, на одну половину лепешки укладывали начинку, другой половиной ее прикрывали, а края защипывали. Жарили сканцы на постном (в пост) или скоромном масле, а называли тоже по начинке: вареный горох — гороховики, толокно — толоконники, сушеный творог (сыр) — сырники». Особые сканцы — розанцы — получались из пшеничной муки: надев через разрезы на палочку и вращая сканец обжаривали («варили» в жире), чтобы он принял форму цветка [9].

До сих пор популярны в Вытегорском районе пряженики — жаренные в масле сдобные пирожки с сахарной начинкой. Пекли и булочки-пальчики, которые называли «медвежьи лапки» за внешнее сходство, достигавшееся разрезанием сложенного вчетверо сдобного кружка теста [17].

Праздничные блины пекли из покупной пшеничной муки, добавляя молоко и несколько яиц. Дрожжей не употребляли, тесто замешивали прямо перед выпечкой. Из таких блинов делали блинницу (блинник): стопку блинов, промазанных маслом и пересыпанных «сыром» или толокном. Перед подачей на стол блинник разрезали на небольшие кусочки [19].

Обрядовая еда

Немало у вытегор было и блюд, которые готовили по случаю того или иного события в жизни человека. Среди них выделяются универсальные блюда — те, которые могли подаваться на стол по разному поводу. Самым распространенным видом обрядовых кушаний являлся рыбник: его пекли и на крестины, и на свадьбу, и на поминки, правда, в поминальных блюдах запрещалось использовать щуку, считали, что она может съесть еще кого-нибудь из семьи. До сих пор

в ходу у вытегоров поговорка: «Поминают не за вином, а за блинком, кисельком, яичком да рыбничком».

В перечень поминальных блюд, кроме указанных в вышеприведенной поговорке, входит и овсяный кисель. Готовили его так: крупу (овсянку) для заквашивания замачивали с кусочком черного хлеба на сутки. Хлеб вынимали, осадок перемешивали, процеживали через сито, давали снова отстояться, воду сливали. В кипящую подсоленную воду вливали осадок, добавив к нему ложечку крахмала, вновь давали закипеть и разливали по тарелкам. Остывший овсяный кисель, предварительно порезав на куски, ели с молоком или сладкой водой [4]. Теперь на поминки готовят очень густой клюквенный кисель, который разливают по тарелкам или чашкам, а сверху посыпают толченым сахаром [19].

На поминках повсеместно подавали и подают кутью. Уже на протяжении многих десятилетий ее готовят из риса с изюмом, а в давние времена, припоминают старожилы, готовили из жита с медом. Подавали кутью всем, кто присутствовал на похоронах на кладбище, а также за поминальным столом после похорон [16]. Использовали в поминальных трапезах и вареные или печеные на поду печи яйца — их брали для поминания на кладбище.

Блюда, связанные с радостными событиями в жизни вытегор, тоже были особенными. Так, ожидая сватов, жарили в масле пряженики, но даже если сваты приезжали и внезапно, то пряженики обязательно делали на скорую руку, и не случайно в Андоме их называли свательными пирогами [11]. Первым из блюд, которое подавали на стол сватам, была яичница — смешанные с молоком яйца, запеченные в печи [16, 20]. Такое же почетное место в трапезе занимала яичница и при переходе семьи в новый дом: она была первым блюдом, которое готовила хозяйка и которое должна была съесть семья в новом доме [28].

Использовали вытегоры в праздничных и трудовых обрядах — на свадьбе, в масленицу, на «помочах» и «отжинах»⁴ — кашу из жита (ячменя нового урожая) и саламату (соломату), которую готовили из толокна, заправленного сметаной, простоквашей или маслом. Был даже предсвадебный обычай «ходить по соломатам»: накануне венчания подружки невесты с причётами водили ее под руки по домам родственников и друзей, где их угощали соломатой и чаем с пирогами [23].

В памяти вытегор сохранились и ритуальные приметы, связанные с едой. Блины использовали в святочных гаданиях, а первый блин,

испеченный на Масленицу, убирали за икону, чтобы дожить до следующей Масленицы [19]. Еду, которая осталась после Пасхи, нельзя было убирать со стола всю пасхальную неделю. Ее прикрывали чистой скатертью, чтобы весь год был сытным [7]. А в Петров день на ржаное поле шли с творогом, три ложки которого бросали в рожь со словами: «Птицы, птицы, летите исъ творог», для того чтобы больше хлеба уродилось, а оставшийся творог съедали все, кто находился на поле [16].

Рецепты многих блюд (приложение), которые передавались из поколения в поколение, и дошли до нас из далекой поры, удалось записать у старожилов. На все случаи жизни была у народа своя еда, и этот уклад никогда не нарушался. Конечно же, в основном это блюда традиционной русской кухни, но так как в них для придания особого, нетрадиционного вкуса блюдам внесены местные добавки, то мы вправе говорить о вытегорском варианте русской кухни.

ПРИМЕЧАНИЯ

¹ Здесь и далее в квадратных скобках показаны номера респондентов из приведенного ниже списка. — *Прим. ред.*

Список респондентов

1. Анухина Зинаида Петровна, 1935 г. р., д. Мелькино, Тудозерский с/с.
2. Афонин Иван Фёдорович, 1928 г. р., д. Марино, Андомский с/с.
3. Басова Нина Петровна, 1927 г. р., д. Князево, Андомский с/с.
4. Богданова Евдокия Петровна, 1892 г. р., д. Сидорово, Макачёвский с/с.
5. Гадова Клавдия Кирилловна, 1938 г. р., д. Мелькино, Тудозерский с/с.
6. Деревягина Мария Васильевна, 1931 г. р., д. Новая, Андомский с/с.
7. Дурова Александра Ивановна, 1919 г. р., г. Вытегра.
8. Епишева Татьяна Николаевна, 1936 г. р., д. Сидорово, Макачёвский с/с.
9. Зелинская Ольга Александровна, 1927 г. р., д. Сидорово, Макачёвский с/с.
10. Зелинский Алексей Ильич, 1933 г. р., г. Вытегра.
11. Иванищева Анна Петровна, 1919 г. р., г. Вытегра.
12. Карпова Августина Николаевна, 1928 г. р., д. Чекша, Чекшинский с/с.
13. Костин Иван Васильевич, 1922 г. р., с. Андомский Погост, Андомский с/с.
14. Лапсакова Евдокия Васильевна, 1922 г. р., д. Щекино, Тудозерский с/с.
15. Лебедева Наталья Александровна, 1973 г. р., г. Вытегра.
16. Минькова Лидия Ивановна, 1920 г. р., д. Нестерово, Замосшский с/с.
17. Митрошкина Вера Ивановна, 1922 г. р., д. Насоново, Тудозерский с/с.
18. Нестерова Агафья Семеновна, 1905 г. р., д. Кондуши, Кондушский с/с.
19. Нестерова Мария Александровна, 1931 г. р., д. Князево, Андомский с/с.
20. Никитина Ольга Константиновна, 1925 г. р., д. Андомский Погост, Андомский с/с.

21. Площицына Анна Захаровна, 1922 г. р., д. Устье, Тудозерский с/с.
22. Севрин Григорий Иванович, 1930 г. р., д. Баботозеро, Баботозерский с/с.
23. Севрина Анна Степановна, 1934 г. р., д. Исаево, Исаевский с/с.
24. Стёпичева Нина Федоровна, 1930 г. р., д. Саминский Погост, Саминский с/с.
25. Фадеева Людмила Андреевна, 1936 г. р., с. Анненский Мост, Ковжинский с/с.
26. Фокин Владимир Алексеевич, 1930 г. р., д. Ежины, Казаковский с/с.
27. Фокина Мария Ивановна, 1911 г. р., д. Пустоша, Андомский с/с.
28. Харламкова Мария Ивановна, 1921 г. р., д. Куржекса, Куржекский с/с.
- ² Чачковатый — размокший, непропеченный (о хлебе).
- ³ Заговоры бабушки Паши / Рукопись (Архив этнографического музея средней школы № 1 г. Вытегра).
- ⁴ Помочь — «работа миром, за угощение» (Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. Т. 3. Москва: Русский язык, 1998. С. 274). Отжинаха — праздник после уборки хлеба, иногда его в наших краях называли соломатой, как и любое завершённое дело.

Приложение

Книга вытегорских рецептов

Супы

Щи мясные. Положить в горшок мясо и варить его часа два. Потом добавить капусту, картофель, морковь и лук, посолить и варить до готовности овощей. В конце варки всыпать ложку ржаной муки и еще раз дать щам закипеть. *Информанты:* 2, 7, 17, 18, 28.

Щи с квашеной капустой. Сварить мясной бульон, добавить квашеную капусту, картофель, три ложки заспы и варить до готовности. Перед подачей на стол щи заправить луком, маслом или сметаной. *Информанты:* 1, 6, 15, 17.

Щи свежие постные. В горшок положить капусту, картофель, морковь, три ложки заспы и варить до готовности. Вне поста в готовые щи добавить сметану или масло. *Информанты:* 3, 9, 27, 28.

Щи пустые с крапивой и щавелем (кислицей). Залить водой порезанные картофель, морковь, капусту, листья крапивы, щавеля кислого, добавить три ложки заспы, посолить и варить до готовности. Готовые щи забелить сметаной. *Информанты:* 3, 19.

Щи с грибами (свежие). К отваренным белым грибам добавить капусту, морковь, картофель и лук, залить все водой, посолить и варить до готовности. Готовые щи забелить сметаной. *Информанты:* 7, 9.

Щи молочные. В горшок положить капусту, картофель, морковь, залить небольшим количеством воды и варить до полуготовности. Затем в овощной отвар влить молоко и варить до готовности. В готовые щи добавить сливочное масло и поджаренный лук. *Информанты: 9, 17.*

Гороховик мясной. Мясо с горохом варить часа два, затем положить картофель и лук, посолить. После закипания всыпать, помешивая, ложку житной или овсяной муки и варить до готовности. *Информанты: 9, 17, 21.*

Гороховик пустой. Горох залить водой, немного поварить, добавить картофель, лук, ложку постного масла и варить до готовности. *Информанты: 4, 9.*

Суп мясной с грибами. Варить мясо часа два. Затем положить в горшок картофель, морковь, сухие грибы и лук, посолить и варить до готовности. При подаче на стол забеливать суп сметаной. *Информанты: 1, 9, 17.*

Грибник. Замоченные сушеные грибы мелко порезать и положить в воду, добавить картофель, лук и заспу, посолить и варить до готовности. *Информанты: 3, 4, 9, 17.*

Крупяник (овсяный) с мясом. Варить мясо часа два, потом положить картофель, морковь и лук. Помешивая, всыпать 2—3 ложки овсяной крупы и варить до готовности. *Информанты: 17, 21.*

Суп из осоки. Картофель, заспу и порезанную осоку залить водой и варить до готовности. В готовую похлебку добавить зеленый лук, и забеливать ее молоком. Вместо осоки можно класть молодые листья крапивы, борщевика, лопуха, лебеды. *Информант: 22.*

Пшеник. Полстакана пшена, морковь, картофель и луковицу залить двумя литрами воды, посолить и варить до готовности. В готовый суп добавить масло. *Информант: 9.*

Похлебки

Похлебка репная пустая. Репу нарезать, ошпарить кипятком, чтобы снять горечь, и выпарить в печи. В остуженную пареную репу добавить вареный картофель, лук, масло, и все залить квасом или простоквашей. *Информант: 18.*

Похлебка репная на молоке. Порезанную пареную репу сложить в горшок, добавить вареный картофель и лук, залить молоком. *Информанты: 12, 17.*

Похлебка с грибами. Сухие грибы размочить в горячей воде, порезать, залить квасом, положить сметану. *Информанты: 24.*

Тюри

Тюра с простоквашей. В простоквашу покрошить черный хлеб, лук, вареную тертую свеклу или морковь, добавить растительное масло, посолить. *Информанты: 3, 8, 17.*

Тюра с простоквашей и репой. Вареную репу, морковь и ржаной хлеб мелко покрошить, посолить и залить простоквашей. *Информанты: 17, 21.*

Крупяник (овсяный) пустой. Полстакана овсяной крупы и немного постного масла залить тремя стаканами воды, посолить и варить до готовности. В готовую основу блюда покрошить вареный картофель и ржаной хлеб. *Информант: 4.*

Тюра с «кумушками». Покрошить три-четыре ломтя черного хлеба, добавить рубленые головки клевера (кумушки) и лук, залить все холодным кипятком, добавить растительное масло и посолить. *Информант: 23.*

Тюра с лебедой. Лебеду порезать, залить водой и довести до кипения. В остуженный отвар добавить немного зеленого лука, покрошить хлеб и влить немного растительного масла. *Информант: 23.*

Тюра с редькой. В квас накрошить черный хлеб, добавить зеленый лук, тертую редьку и растительное масло. *Информант: 25.*

Тюра «Горе луковое». В холодную воду покрошить черный хлеб, добавить много зеленого лука, посолить и полить растительным маслом. *Информанты: 1, 6, 15, 17.*

Тюра рыбная. Сущик* заварить небольшим количеством крутого кипятка и дать рыбе распариться. В рыбу добавить вареный картофель, лук и соленый огурец, покрошить черный хлеб, залить все холодной водой и забелить сметаной. *Информант: 23.*

Мясные блюда

Тушёнка. Порезанное на кусочки мясо и порезанный на четвертинки очищенный картофель сложить в горшок слоями (слой картошки, слой мяса и т.д.), посолить, добавить масло, залить водой, чтобы вода чуть-чуть прикрывала верхний слой, и тушить в печи до готовности. *Информанты: 9, 15, 17, 28.*

* Сущик, суш — сушеный снеток или др. рыба.

Тушёнка с курицей. Курицу разрубить на куски и сложить в горшок, перемежая слоями с картофелем, в каждый слой добавить лук и посолить. Добавить в горшок воды, положить масло и тушить в печи до готовности. *Информанты:* 9, 12.

Тушёнка с потрохами. Сердце, печень, предварительно вымоченные почки и легкие очистить, нарезать небольшими кусочками, добавить картофель, морковь и лук, до верха залить водой и тушить в печи до готовности. *Информанты:* 9, 17.

Вымя с морковью. Вымоченное вымя варить несколько часов, потом добавить лук, морковь, сметану, соль и тушить в печи до готовности. *Информанты:* 11, 14, 17.

Желудок с кашей. Сварить житную (ячменную) кашу, добавив в нее топленое масло и мелко порезанную морковь. В вычищенный и промытый желудок уложить кашу, положить желудок на дно горшка, добавить немного воды и тушить в печи два-три часа. *Информанты:* 9, 17.

«Рипница» с мясом. Мясо с костями порезать на кусочки, посолить, положить на дно горшка, сверху положить лук, кусочки репы, заспе, добавить скоромного масла. Залить водой и тушить в печи до готовности. Готовое блюдо хорошо перемешать. *Информант:* 4.

Холодец мясной. Говяжьи ноги опалить, хорошо вычистить, разрубить на части, вымочить в холодной воде 3—4 часа. Еще раз хорошо вымыть, положить в чугуны и залить водой. Парить в печи 6—7 часов, затем немного остудить, отделить мякоть от костей и мелко ее порезать. На дно миски положить порубленную мякоть, толченый чеснок, залить бульоном и поставить на холод. Перед подачей на стол перевернуть на плоское блюдо, посолить, порезать на кусочки. *Информанты:* 9, 11, 14, 17.

Заяц в сметане. Мясо разрубить и вымочить, натереть солью, положить в горшок, добавить лук, морковь, масло, сметану и тушить в печи до готовности. *Информант:* 13.

Тетерев или глухарь с грибами. Мясо птицы разрубить, вымочить, положить в горшок, чередуя слои мяса с вымоченными и порезанными сушеными грибами и луком, посолить, залить сливками или сметаной и тушить в печи до готовности. *Информант:* 13.

Рябчики в сметане. Очищенного и вымоченного в воде в течение двух часов рябчика порубить на куски, натереть солью, положить в горшок, куда добавить лук, морковь, масло, муку, сметану. Тушить в печи до готовности. *Информант:* 13.

Рыбные блюда

Уха обычная. В воду положить картофель, посолить и дать ей закипеть. Подготовить рыбу: у окуня, чтобы навар был хорошим, не надо очищать чешую, а у плотвы (сороги) обязательно удалить голову и в начале закипания ухи с рыбой минут на пять бросить в бульон несколько березовых угольков, чтобы снять горечь. В кипящую воду опустить подготовленную рыбу, хвосты, плавники, голову и варить до готовности. Готовой ухе давали настояться около часа. Перед едой добавляли в блюдо нарезанный лук. *Информанты: 9, 17, 18.*

Уха из налима. В воду положить картофель, посолить и дать ей закипеть. В кипящую воду опустить нарезанную кусками рыбу, голову, молоки и печень. Обязательно тщательно снимали пену. Готовой ухе давали настояться. *Информанты: 9, 17, 18.*

Тройная уха. В кипящую воду положить окуней и ершей и варить до готовности, затем рыбу растолочь, дать навару покипеть еще минут пять и процедить его. В процеженный навар положить подготовленного леща или судака, варить до готовности рыбы, затем вынуть ее из ухи, а взамен положить сига, палию или лосося и опять варить до готовности. Рыбу выложить на отдельное блюдо, а в готовую уху положить лук, лавровый лист, влить 50 граммов водки и дать настояться минут тридцать. Вначале трапезы пили уху, а потом ели рыбу. *Информанты: 17, 21, 26.*

Сушик. Нарезать картофель, добавить заспу, сушик, залить водой, посолить и варить до готовности. В готовый сушик добавить сметану, а в постные дни — растительное масло. *Информанты: 9, 17, 18.*

Сушик по-исаевски. Залить сушик крутым кипятком, дать распариться, добавить лук и растительное масло. *Информант: 23.*

Корешница. Сушик залить молоком, добавить соль, лук и дать прокипеть. В готовое блюдо положить сметану, масло. *Информанты: 1, 6, 17.*

Рыба в молоке или сметане. Куски крупной (язь, налим) рыбы или мелкую (корюшка, снеток, ряпушка) рыбу залить молоком, добавить лук, масло, посолить, поставить в паханую печь на час. Судак или щуку обычно заливали сметаной и тушили в печи от часу до полутора. *Информанты: 9, 17.*

Перекуска из налима. Соленого налима отварить, остудить, измельчить, удалить кости, добавить порезанный репчатый лук и по-

лить растительным маслом. Подавать с отварным картофелем. *Информанты: 4, 9, 14, 18.*

Ряпушка с картофелем. Подготовленную рыбу и картофель выложить в горшок слоями, залить водой, чтобы только покрыла содержимое горшка, добавить растительное масло и поставить в паханую печь на час. *Информанты: 8, 9, 17, 18.*

Рыбная саламата. Печень и молоки зимнего или осеннего налима очень мелко порезать, посолить, добавить немного воды и варить до готовности. Перед подачей положить лук, заправить растительным маслом или сметаной. *Информанты: 14, 17, 21.*

Масака. Печень, икру налима и пшено залить молоком, посолить и запечь в печи. *Информанты: 14, 15.*

Припёка. Очищенную от пленок икру посолить, добавить молоко (на чашку икры — одна треть чашки молока) и запечь в печи. *Информанты: 15, 17.*

Припёка с толокном. Икру смешать с толокном и молоком (на чашку икры — полчашки толокна и полчашки молока), посолить и на разогретой сковородке, смазанной маслом, обжарить с обеих сторон. *Информант: 17.*

Рыбный холодец. Рыбу выпотрошить, подсоленной разрезать на маленькие кусочки, отварить в небольшом количестве воды и вынуть в миску. В уху положить мелкого окуня, головы, плавники и хвосты от крупной рыбы, отварить, процедить. Готовой ухой залить выложенные в миску и очищенные от костей куски отваренной рыбы, вынести на холод. Перед едой посыпать луком. *Информанты: 14, 17, 21.*

Ерши парёные. Вымытых ершей уложить в горшок, посолить, добавить немного воды (чтобы покрыла рыбу), закрыть крышкой и парить в печи, пока кости и плавники не станут мягкими. Ели вместе с костями. *Информанты: 8, 14, 17.*

Рыбная «рипицца». Репу мелко нарезать, залить небольшим количеством воды, положить туда вяленую рыбу и лук. После закипания добавить ложку толокна и выпарить блюдо в печи. *Информант: 12.*

Каши, загусты, соломаты

Пшенная каша. Пшено залить молоком в соотношении один к двум, добавить соль и поставить париться в печь. В готовую кашу положить масло. Ели такую кашу, прихлебывая молоко. *Информанты: 1, 6, 9.*

Житная каша. Ячневую крупу на несколько часов залить водой, чтобы набухла, затем добавить молоко, соль, масло и поставить париться в печь. *Информанты: 11, 18, 20.*

Хлебная каша. В растопленное масло добавить соль, немного воды, покрошить черный хлеб и дать закипеть. Готовую кашу ели, полив сметаной или толченой брусникой. *Информанты: 7, 11.*

Гороховая каша. Горох залить водой, добавить репу и долго парить в печи. Готовую кашу заправить маслом и толокном. *Информанты: 18, 20.*

Рыбная каша. Сущик растолочь, пока не получится крупа или мука, покрошить хлеб, добавить соль, воду и варить до готовности. *Информанты: 10, 14.*

Каша грибная. Сушеные грибы отмочить, порезать очень мелко, добавить заспу, лук, соль, масло, залить водой в соотношении один к двум и варить до готовности. *Информант: 21.*

Дрочёна. Натереть сырой картофель на терке, добавить два яйца и масло, залить молоком, посолить и запечь в печи. *Информанты: 11, 14, 16.*

Морковная каша. Заварить в молоке овсяную крупу, добавить тертую морковь и масло, посолить и поставить париться в печь. *Информант: 9.*

Репная каша. Репу нарезать на кусочки, добавить ячневую или овсяную крупу, залить молоком, посолить и поставить в печь париться. В готовую кашу положить масло. *Информант: 3.*

Каша из «пистиков». «Пистики» (весенние побеги хвоща полевого. — *Н.М.*) залить молоком, посолить и поставить париться в печь. Получится жидкая каша желто-зеленого цвета. *Информант: 23.*

Загуста простая. В кипящую воду засыпать, помешивая, ржаную муку. После закипания снять загусту с огня и хорошо промешать, процедуру повторить трижды. Перед едой добавить растительное масло или сметану, или ягодный сок. *Информанты: 7, 11.*

Загуста хлебная. Ржаной хлеб залить кипящей водой, добавить масло, посолить и варить, пока не получится каша. *Информанты: 4, 11.*

Соломата из кумушек. Высушенные кумушки (головки красного клевера. — *Н.М.*) растолочь в муку и смешать ее с толчеными ягодами земляники, малины или черники. *Информант: 23.*

Толокно (соломата). Толокно смешать с молоком, водой или растопленным маслом, чтобы получилась негустая каша, добавить

толченную бруснику с сахаром или сметану. *Информанты: 1, 6, 7, 9, 20, 28.*

Соломата житная. Сварить на молоке крутую житную (ячменную) кашу, перед едой полить скоромным маслом. *Информанты: 7, 11.*

Блины, оладьи

Блины обычные. Приготовить жидкое тесто из молока, двух яиц, муки, добавить соль и сахар. Сковороду смазать маслом и выпечь тонкие блины. Ели такие блины, макая в толченную бруснику, чернику, клюкву с сахаром, сметану. *Информанты: 9, 17, 19.*

Блины овсяные. Замесить жидкое тесто из двух яиц, молока, овсяной муки, добавить соль и сахар. Выпекать тонкие блины на разогретой сковородке, смазав ее маслом. Едят такие блины с простоквашей, сметаной, брусникой, клюквой. *Информанты: 11, 12, 14, 19.*

Блины житные (житники). В молоко добавить два яйца, житную муку, соль, чтобы получилось жидкое тесто. Готовые блины ели с маслом или со сметаной. *Информанты: 4, 7, 18, 21.*

Блины постные. Приготовить житное тесто из муки и воды, добавить соль. Разогреть на сковороде постное масло и выпекать тонкие блины. Едят такие блины с рыжиками, житной кашей или сметаной. *Информанты: 4, 11, 14, 21.*

Оладьи (олашки). Замешать не очень густое тесто из простокваши, двух яиц и муки, добавить соль, сахар, соду. Выпекать на разогретой сковородке, смазывая ее маслом. Едят, макая в сметану или толченые с сахаром ягоды. *Информанты: 7, 9, 11, 15.*

Оладьи (олашки) из сырого картофеля. Картофель очистить, натереть на терке, добавить соль, соду, два яйца, муку и замесить не очень густое тесто. Выпекать на смазанной маслом сковородке. *Информанты: 3, 19.*

Молочные блюда

Паска. В протертый через сито творог добавляли пять протертых желтков, стакан сахарного песка, стакан сметаны, стакан мягкого масла и изюм. Хорошо перемешивали, утрамбовывали в форме и выносили на холод. *Информанты: 11, 16, 21.*

Дёжень. Простоквашу поставить в печь, готовый творог вместе с сывороткой остудить. Толокно смешать с творогом, посолить, сверху полить сметаной или простоквашей. *Информанты: 3, 24.*

Творог (заготовка впрок). Творог сложить в кадушку и залить водой, которую надо менять 1—2 раза в неделю. Так творог может храниться в течение всего лета. *Информанты:* 3, 8, 11, 27.

«Сыр» (сушеный творог). Творог разложить тонким слоем на противне и высушить в печи. Такой «сыр» может очень долго храниться. Его использовали для начинки пирогов, посыпали им блины, кашу. *Информанты:* 3, 4, 8, 11, 17, 18, 28.

Яичница. В молоко положить яйца, добавить соль, масло, размешать и поставить запекаться в печь. *Информанты:* 9, 17, 19, 20.

Постные блюда

Рыжики соленные со сметаной. Рыжики промыть, положить сметану и добавить лук. Ели с горячей картошкой и хлебом. *Информанты:* 3, 4, 9, 18.

Мука из сушеных листьев. Листья крапивы, лебеды, борщевика, кислицы обыкновенной высушить в паханой печи и растолочь в муку. Добавляли в готовые блюда. *Информанты:* 6, 9, 28.

Репа с маслом. Репу выпарить, мелко порезать, добавить соль, лук, залить растительным маслом. *Информант:* 3.

Редька с морковью. Редьку и морковь натереть на терке, смешать, посолить, заправить сметаной или растительным маслом. *Информанты:* 11, 15.

Грибная «тушёнка» (свежая). Грибы свежие отварить, слить воду, добавить картофель, лук, растительное масло, сметану, соль и тушить до готовности. *Информанты:* 9, 11, 14, 17, 19, 24.

Грибная «тушёнка» (зимняя). Сушеные грибы отмочить, мелко порезать, добавить картофель, морковь, лук, растительное масло, залить до верха содержимого водой, посолить и тушить до готовности. *Информанты:* 9, 11, 14, 17, 19, 24.

Пареница. Репу мелко покрошить, залить небольшим количеством воды и выпарить в печи. Ели пареницу, макая в толокно. *Информанты:* 3, 12, 17.

«Рипница». Репу выпарить в печи, сок слить, затем потолочь, разбавить молоком и добавить крошенный хлеб. *Информант:* 23.

Репа с редькой («печёнка»). Репу целиком запечь в печи, потом очистить, покрошить и добавить растительное масло, молоко, немного воды, соль и опять запечь в печи. В готовую «печёнку» добавить тертую редьку. *Информант:* 23.

Печеные корни. Корни иван-чая или камыша озерного запечь в золе. Ели вместо картошки. *Информант: 21.*

Кисели

Кисель ягодный. Сок клюквы или брусники развести водой, довести до кипения. Три столовые ложки крахмала (для густого киселя) или одну (для жидкого киселя) развести в небольшом количестве холодной воды и тонкой струйкой влить в кипящий разведенный сок, дать закипеть (1—2 минуты). Готовый густой кисель разливали по тарелкам, сверху посыпали толченым сахаром. Жидкий кисель разливали в чашки. *Информанты: 3, 4, 9, 18, 19, 21.*

Кисель молочный. Один литр молока довести до кипения, посолить, добавить немного сахара и влить, помешивая, разведенные в воде три ложки крахмала. Вновь довести до кипения, разлить по тарелкам, сверху посыпать толченым сахаром или полить соком брусники или клюквы. *Информанты: 9, 11, 21.*

Кисель овсяный с молоком. Одну чашку овсяной муки залить тремя чашками воды и поставить на печь на сутки, затем процедить через марлю, добавить соль и варить до загустения. В готовый густой кисель добавить три чашки молока, хорошо размешать и вынести в прохладное место. Ели такой кисель со сладкой водой или с молоком. *Информанты: 4, 7, 14, 21.*

Овсяный кисель с хлебом. Крупу замочить в воде с кусочком черного хлеба на сутки. Осадок перемешать, процедить сквозь сито, дать еще раз отстояться, воду осторожно слить. В кипящую воду добавить соль и, помешивая, влить осадок, положив в него ложечку картофельного крахмала, дать закипеть. Кисель разлить по тарелкам. Ели его с молоком, сладкой водой или толченой брусникой. *Информант: 4.*

Кисель из черного хлеба. Примерно полулитровый объем черствых кусков хлеба залить литром кипятка и варить, пока не получится жидкая каша. Потом посолить и, помешивая, влить разведенные в воде три столовые ложки крахмала, дать киселю закипеть. Готовый кисель разлить по тарелкам, остудить, сверху полить толченой брусникой с сахаром. *Информанты: 7, 18.*

Кисель гороховый. Гороховую муку развести в воде, добавить закваску и поставить в теплое место, чтобы закисло, потом хорошо взболтать мутовкой, процедить через сито. Осадок залить крутым

кипятком, дать закипеть, снять с огня и разлить по тарелкам. Ели кисель холодным, с хлебом. *Информанты: 4, 21, 24.*

Кисель житный. Готовили точно так же, как и гороховый, только вместо гороховой муки использовали житную (ячневую) муку. Получался очень густой сытный кисель, ели его ложками, запивая брусничной водой (в толченые ягоды добавляли воду и давали настояться). *Информанты: 4, 6, 11, 21.*

Напитки

Квас хлебный. Полкилограмма зажаристых ржаных сухарей залить пятью литрами кипятка и дать постоять полсуток. Потом процедить, добавить два стакана сахара и 30 граммов разведенных в воде дрожжей. Хорошо размешать, оставить в тепле на 6—8 часов, потом снять пену, разлить по бутылкам, в каждую опустить по 1 изюминке и оставить на два дня в прохладном месте. *Информанты: 3, 4, 17, 21.*

Квас мятный. Готовить так же, как и хлебный, но к нему прибавить настой мяты. *Информант: 3.*

Квас черемуховый. Килограмм ягод черемухи размять, всыпать полкило сахарного песка, влить 5 литров теплой воды, добавить клюквенный сок из 300 граммов ягод и поставить в теплое место. После образования пены процедить, разлить по бутылкам, добавив туда по 1 изюминке, и поставить на три дня в холодное место. *Информант: 3.*

Морковный чай. Высушенную тертую морковь залить крутым кипятком и дать настояться. Пили такой чай с солью, с ломтиками сушеной свеклы или репы. *Информанты: 3, 4, 11, 21.*

Компот из свеклы. Сварить и порезать свеклу на кусочки, добавить толченую клюкву или бруснику, разбавить водой, охладить. *Информант: 23.*

Пироги из ржаной муки

Рыбник из «черной» муки. Полкилограмма муки смешать со стаканом простокваши, двумя столовыми ложками скоромного масла и двумя яйцами. Посолить, дать постоять полчаса. Раскатать две лепешки, на первую положить подготовленную рыбу, сверху — вторую лепешку, края защипнуть. *Информанты: 9, 16, 17, 18.*

Гороховики. Раскатать большой сканец, на середину положить вареный горох с толокном и маслом, края защипнуть. *Информанты: 4, 17.*

Рыжичники. Раскатать большой сканец из ржаного теста, на середину положить промытые соленые грибы с мелко порезанным луком и маслом, края защипнуть. *Информанты:* 9, 11, 16, 17.

Сканцы. Замешать густое тесто из ржаной муки и простокваши. Добавить растопленное масло и соль. Раскатать тонкие круглые сканцы, на середину положить начинку (толокно или «сыр»), свернуть пополам, края обрезать блюдцем или просто защипнуть. Обжарить на разогретой сковороде в масле или топленом жире с двух сторон. *Информанты:* 9, 16, 17, 18.

Пироги из пшеничной муки

Рыбник из белой муки. Дрожжи развести в теплой воде, смешать с подогретым молоком, добавить соль, яйцо, растопленное масло и муку, хорошо перемешать и, закрыв полотенцем, поставить в теплое место. Тесто будет готово, когда поднимется два раза. Раскатать две лепешки, на первую положить подготовленную рыбу, сверху положить вторую лепешку, края защипнуть. Рыбу клали в рыбник целиком, не разделявая на куски. *Информанты:* 9, 16, 17, 18.

Капустник. Раскатать две большие лепешки из белого дрожжевого теста, на середину одной выложить капусту, хорошо прожаренную с морковью и луком, сверху накрыть второй лепешкой, края защипнуть. *Информанты:* 11, 14, 16, 17, 19.

Морковник. Раскатать две большие лепешки из белого дрожжевого теста, на середину одной выложить натертую морковь, хорошо прожаренную с луком, сверху накрыть второй лепешкой, края защипнуть. *Информанты:* 7, 17, 19.

Ватрушка. Раскатать большую лепешку из белого дрожжевого теста, положить творог, смешанный со сметаной, яйцами, солью и сахаром, по краю сделать валик из теста. *Информанты:* 3, 14, 16, 17, 19.

Наливухи (колоба́). Раскатать небольшие лепешки из белого дрожжевого теста, сверху положить любую густую кашу на молоке или начинку из вареного картофеля, смешанного с двумя сырыми яйцами, края не защипывать. *Информант:* 17.

Кислопряджи. Раскатать небольшие лепешки из белого дрожжевого теста и обжарить их на сковороде на сливочном масле. *Информанты:* 3, 4, 11, 16, 19.

Пальчики («медвежьих лапки»). Раскатать небольшие лепешки из белого дрожжевого теста, середину каждой посыпать сахаром,

свернуть пополам и еще раз пополам (получается четвертинка), от края к середине сделать 3—4 надреза. После выпечки получаются булочки, похожие на медвежью лапку. *Информанты: 9, 16, 17, 18.*

Пироги из сдобного теста

Тонкие пироги (пряжённые, свательные). Замешать крутое тесто из белой муки, сметаны и яйца, добавить соль. Раскатать тонкие лепешки, на середину каждой положить сахарный песок, толочно или сушеный творог, сложить пополам, края обрезать блюдцем или просто зашипнуть. *Информанты: 7, 9, 16, 17, 18.*

Розанцы. Хорошо перемешать три яйца, ложку сливочного топленого масла, ложку воды, две чайные ложки сахара, добавить на кончике ножа питьевой соды, всыпать муку и замесить крутое тесто. Раскатать очень тонкие сканцы и сделать на каждом по 3—4 подреза. В глубокой кастрюльке разогреть жир. На палочку нанизать через разрезы сканец, опустить в жир и при помощи палочки вращать сканец в жире, чтобы во время обжаривания он принял форму цветка, затем его положить на блюдо для остывания. *Информанты: 9, 17, 18.*

Кулич. Смешать стакан теплого молока со стаканом муки и 30 граммами дрожжей и оставить для настаивания. Потом добавить пять яиц, взбитых с половиной стакана сахара, дать тесту подняться, добавить стакан растопленного масла и замесить густое тесто, в конце добавив изюм. Положить тесто в форму, дать подняться и выпекать. *Информанты: 11, 16, 19.*

Поминальные блюда

Кутья рисовая. Два стакана риса и стакан изюма промыть, залить стаканом холодной воды и на медленном огне довести до готовности. *Информанты: 9, 17, 19, 20.*

Кутья житная. Два стакана житной крупы залить двумя стаканами воды и выпарить в печи до готовности, потом добавить по вкусу мед. *Информанты: 4, 11, 17, 27.*

Заготовка продуктов впрок

Засолка рыбы. Крупную рыбу выпотрошить, разрезать со спины, внутрь насыпать соль и уложить в бочку рядами, обязательно спинками вниз, пересыпая каждый ряд солью. В деревне Насоново, чтобы предотвратить неприятный запах, каждый ряд рыбы перекла-

дывали еще и крапивой. Когда рыба даст сок, сверху положить гнет. *Информанты: 4, 9, 10, 17, 21.*

Засолка рыбы по-кондушки. Подготовленную рыбу уложить в бочке рядами, залить очень крепким рассолом доверху и держать в нем крупную рыбу дня четыре, мелкую — одни сутки, а потом положить гнет. *Информант: 18.*

Засолка ряпушки. Ряпушку не потрошить и не мыть, перемешать с солью (на девять мисок рыбы — одна миска соли), положить в бочку рядами; когда рыба пустит сок, положить гнет. *Информанты: 9, 14, 17.*

Засолка икры. Десять чашек икры тщательно перемешать с одной чашкой соли, снять пленки и через три часа готовую икру можно есть. *Информанты: 10, 14, 17, 21.*

Балык. Сига, палию или лосося выпотрошить, разрезать вдоль спины, вынуть позвоночную кость, положить на холщовую тряпку, перетереть смесью соли и сахарного песка (на столовую ложку соли — чайная ложка сахара). Завернуть в эту же тряпочку, перевязать ниткой, часов пять держать на столе, переворачивая со стороны на сторону, чтобы мясо лучше просолилось, затем убрать в прохладное место и через неделю балык готов. *Информанты: 2, 17.*

Сущик (сушеная рыба). Рыбу хорошо промыть, вычистить, крупную порезать на куски и высушить в паханой печи. *Информанты: 1, 9, 17, 19.*

Вяленая рыба (вяленица). Рыбу вымыть и неделю держать в соленой воде, затем нанизать на длинные ивовые прутья и повесить на улице под крышей на две недели, прикрыв марлей или сеткой. Если мясо просвечивает на солнце, значит, рыба готова. Хранили обычно в берестяных бураках, пересыпав солью. Ели просто так, размочив в воде, или вымачивали и варили как обычную рыбу. *Информанты: 14, 16, 17, 21.*

Грибы соленые. Пластинчатые грибы вымачивать 2—3 дня, каждый день меняя воду, затем выложить в бочку рядами, каждый ряд посыпая солью и хорошо перемешивая, затем убрать в прохладное место и через сутки положить гнет. Перед едой грибы промывали, заправляли постным маслом или сметаной. Ели с горячим картофелем. *Информанты: 1, 9, 17, 19.*

Сладкая «тянучка». Корень камыша озерного промыть, мелко порезать и отварить в течение нескольких часов в небольшом количестве воды, получится сладкая тягучая жидкость, кото-

рую надо процедить через марлю. Использовали вместо сахара. *Информант: 4.*

Кислицы в «тянучке». Листья щавеля кислого залить «сладкой тянучкой», довести до кипения, вынести на холод. Получится начинка для пирогов, которая может храниться всю зиму. *Информант: 4.*

Варенье из корней лопуха. Очищенные корни лопуха очень мелко порезать, добавить «сладкую тянучку» и варить до готовности. *Информант: 7.*

