

Традиционная крестьянская пища

Рожина Валентина, 8 класс.

Руководитель – Елена Николаевна Малафеевская.
Дом детского творчества, с. Нюксеница, 2004 год.

Пища крестьянина делилась на повседневную, праздничную и обрядовую, а основу всех видов питания составляли продукты земледелия, рыболовства и скотоводства.

Празднично-обрядовая пища

Святки были наиболее торжественным, ярким и, пожалуй, самым древним из всех годовых праздников. Зимнее солнцестояние издавна считалось началом отсчёта нового солнечного года, поэтому для этого периода была характерна особая пища.

В деревнях Брусенского сельского поселения на новый год ходили «собирать кишки». Как это было, рассказала Анна Васильевна Суровцева: «Мы оденемся во все старое – стариком или старухой, или цыганом и цыганкой, сделаем большую куклу, из подушки, например, возьмем батожок (палочку) и пойдем по домам. А сами поем:

“Манюшка по путику похаживала,

Манюшка на путике дитю родила,

Манюшке шанёшку, маслица кусочек,

Кишки жеребеёчек (кусочек – В. Р.), не то денег на чаёчек”.

Дадут кишок, кусок мяса, пирога, кто даст толокна, крупы. Собирали в подол».

Потом свиные кишки чистили, мыли и набивали овсяной крупой. «Берут овсяную крупу, запарят её, вот кишки-то и набивают. Концы на палочки заделывают. Одну сторону заделают, а другую нет. Но не туго делают – они потом разопреют, и будут лопаться. Положат кишки в чугуны и поставят в печь, они там разопреют. Их вынут на сковороду, намажут маслом. В масле-то утоятся кишки, такие и едят».

В Рождественский и Крещенский сочельники обязательно пекли сочни – тонкие круглые блины, которые делали из крутого теста. Для их приготовления брали муку (можно гороховую), яйца, молоко, растительное масло. На готовых сочных гадали. О таких гаданиях рассказала Анна Ва-

сильевна Суровцева: «Первый сочень мать испекла – дает старшей дочери, она идет гадать. Если встретит мужчину – как его имя, так будут звать её будущего мужа, а встретит женщину – так будут звать её будущую свекровь. Сочень девушка несёт в руке, не показывает. А ещё у нас в деревне было и такое. Мужчина сел на воронец (на котором держатся полати), прокусил сочень, смотрит в него через левое плечо и видит – мужик ведёт лошадь, на мужике шапки нет. Везёт дровни, а в дровнях гроб лежит. Смотрит в дырку (ему привиделось) и говорит: "Я нынче умру". Точно умер. На дровнях гроб везли». На свадьбу такие сочни из гороховой муки пекли обязательно. Назывались они хворостами – их раскладывали на столах перед каждым гостем.

Вслед за святками шла масленица. На этот праздник в каждом доме «пекли блины овсяные. Испекут, маслом помажут, подзаспеницей¹ посыплют и друг на друга положат. А потом – в печь и поджарят». По информации Клавдии Ивановны Дьяковой из д. Кокино иногда «шаньги гороховые пекли на дрожжах ... без сахара».

Одним из первых летних праздников было Вознесение. В этот день почти в каждом доме пекли пресники (пресновики). Варвара Прокопьевна Суровцева отметила, что «... на Вознесенье пресники пекли, чтобы быстрее тепло было. Положат пресник на кустик, чтобы Христос поел». А в Брусенском сельском совете народные исполнители уточняли: «На Вознесенье пекут пресники – делают побольше зашипов, чтобы Иисус Христос быстрее добрался до неба и послал тепло на землю».

Троица была самым крупным летним праздником. В деревнях Брусенского сельского поселения была распространена традиция обхода дворов для сбора яиц. «На Троицу яйца соберут и селянку делают на уличном костре. Делают её на большой сковороде. Туда и масла накладывают, и яиц набьют. Хлеб с собой из дому берут и сидят, едят. Раньше большинство делали на масле топлёном. Яйца разбалтывали вместе с маслом, селянку делали на голом² молоке».

Последний день жатвы в народе называли "дожинки". В этот день варили саламат и дёжонь. Павла Филипповна Шитова говорила, что для саламата «овсянку размешают и заваривают. Добавляют масла, соли, песочку» (сахарного). А дёжонь, по словам Анны Павловны Клементьевой, готовили так: «Солёная вода с толокном замешивалась густо, без комочков. Делают полеву (подливу) – простоквашу со сметаной и ягодами. Съедят полеву – еще добавляют. [Дёжонь] ели часто на сенокосах, на уборке урожая».

На Кузьминки (14 ноября) в д. Хохлово готовили кашу, а из неё делали "тетери". «Говорят: "Сегодня Кузьма и Демьян придут, надо кашу варить". Кашу наварим: кто масла, кто сала принесет. В толокне накатаем эдакую тетерю, вот и мачем, да приговариваем: "Кузьма и Демьян, помоги нам кашку хлебать, да работушку работать". Кашу варим из овсяной или

ячной муки. Раньше овсяную крупу обдёрнут на обдергушках, дак эдакую и мелют. Кашу наварят, тетерьми и едят. Ягод брусники, песочку положат. Самовар скипятят и мешают – как кисель гороховый она густая становится. Берут ложку этой каши, положат в толокно и тетери делают: они вроде пончиков, только меньше».

Свадьба – одно из самых значительных событий в жизни каждой семьи. Кушанья, которые подавались во время свадьбы, часто имели особое символическое значение. В первую очередь это относится к свадебному караваю – витушке. Витушка является символом плодородия, достатка и благополучия, поэтому её украшали орнаментом, старались сделать как можно пышнее и наряднее.

«Гесто выложат на стол и выгибают всякие загибульки, как тесто выгнешь. Делали каждый раз разные. Скатают три палочки и вместе соединят. На сковороду положат, они там выстоятся – и в печь. На стол молодым сначала поставят круглую буханку, а наверх все витушки от большей к меньшей. А на самый верх – соль. После соль скармливали скоту. Соль эту не варили. Родители давали кусок от витушки невесте, и она её хранила. Кусок отщипывали от нижней витушки».

Клавдия Ивановна Дьякова из Городишны рассказала о свадебном столе: «На свадебный стол хлеб ложили по краям: шалаяушки, витушки, пряжоники. Шалаяушки – круглые, помазаны топлёным маслом. Пряжоники – продолговатые. Шалаяушки не наминают, а витушки наминают погуще. Витушки большие. В шалаяушки теста немного, растронется, а потом – в печь. Тесто заваривают с вечера, укиснет, лянут молочка или маслица постного, потом в сельницу³, и катать, раскладывать в сковородки. На свадебном столе по краям пироги, а в середине суп, жаркое, студень. Всё в блюдах».

За свадебным столом подавали и хмельные напитки: мёд, пиво и вино. Пиво варили свое, а подавали его гостям молодые – вспоминала Агния Васильевна Меледина.

Повседневная пища

Повседневную пищу легко разделить на обыденную, приготовляемую в межговинье, и постную, употребляемую в дни православных постов. В Филиппово межговинье ели сухомес, паренку, рипницу, рипняк, сиченики, соломат, овсяный и гороховый кисели.

Саламатом называли нарезанную холодную картошку, заправленную растительным маслом или льняным семенем. «Сиченики делали с галанкой (брюквой). Галанку и турнепс нарубят мелко-мелко. Наскут соченьёв, накладывают ложкой галанки, закинут один бок, а другой зашиплют втугую. Поставят в печь, они упруют. Из печи достают, в сельницу укладывают один на один и закрывают плотно. Вот они и упруют, эдак потом и едим», – рассказывали информаторы из д. Хохлово.

А в д. Брусенец пекли продолговатые, как батон, мучники: «Соскут сочень продолговатый, положат крупу (овсянку или муку ячневую) и молоком залиют. Погуще сделают, зашиплут. С маслицем такое сделаешь, чтобы повкуснее было. Она разопрет, вкусная!».

Из пшеничной муки и сала или поддены (остатков с перетопленного масла) пекли пряники: «Разсыкали (раскатывали) на столе толщиной в палец, выдавливали стаканом пряник и ложили на сковороду. Вкусные получались. Так и рассыпаются!».

В пост за лакомство шла паренка. Делали её из брюквы или из моркови: вымоют, изрежут, в тёплую печь до вечера поставят, потом высушат. Кисели – гороховый и овсяный – ели не только в пост, но и в межговинье – в таком случае их заправляли маслом или молоком. Кисель подавали и на свадьбе, последним – «разгонным» – блюдом.

Из гороха приготавливали в пост горошницу: насыпали горох в плошку или кринку, заливали водой, добавляли соли и ставили в печь упревать. В непостные дни горошницу заправляли мясом.

Примечания

¹ Подзаспеница – крупные остатки от муки грубого помола.

² Голое молоко – не разбавленное водой молоко.

³ Сельница – корыто, над которым сеют муку.

Информаторы

Клавдия Ивановна Дьякова, 1910 года рождения, уроженки д. Кокино Бруноволовского сельского поселения.

Анна Платоновна Шушкова, 1914 года рождения, уроженка д. Юшково Юшковского сельского поселения.

Анна Васильевна Суrowцева, 1915 года рождения, уроженка д. Хохлово Брунесенского сельского поселения.

Варвара Прокопьевна Суrowцева, 1919 года рождения, уроженка д. Дор Бруноволовского сельского поселения.

Клавдия Ивановна Дьякова, 1920 года рождения, уроженка д. Городишна Городищенского сельского поселения.

Павла Филипповна Шитова, 1921 года рождения, уроженка д. Макарино Городищенского сельского поселения.

Агния Васильевна Меледина, 1922 года рождения, уроженка д. Хохлово Брунесенского сельского поселения.

Анна Павловна Клементьева, 1926 года рождения, уроженка д. Сосновое Уфтьюгского сельского поселения.