

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА ЖИТЕЛЕЙ АНДОГСКИХ ДЕРЕВЕНЬ КОНЦА 19 И ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ 20 ВЕКА

Петровец Ирина, 11 класс,

Андогская средняя общеобразовательная школа Кадуйского района

Консультант: Иванова Г.А.

Цель работы: изучить, что сохранилось в питании наших односельчан, какие особенности традиционной пищи наших предков, каковы этикетные нормы питания.

Для достижения данной цели определено несколько задач: выявить сложившийся десятилетиями комплекс питания, сравнить особенности повседневной и праздничной пищи, выяснить способы приготовления пищи и хранения продуктов питания, выявить нормы застольного этикета, установить перечень утвари и посуды, какая использовалась нашими предками.

В ходе исследовательской работы мною опрошено восемнадцать респондентов в возрасте от 60 до 90 лет в 12 деревнях андогской округи. Наиболее ценные и интересные для исследования сведения были получены от старожилы: Большаковой З.А., Беловой З.И.(деревня Бильково), Ганинцевой Л.И.(деревня Ишкобой), Туваевой Г.И. (деревня Бузыкино), Козневой Л.П.(деревня Старина), Андреевой З.А.(село Никольское), Бобровой Г.Е и Уховой Д.П.(деревня Новое).

Основные методы исследования: интервьюирование, обработка записей, наблюдение, сравнение.

В ходе исследования я разделила повседневную пищу на летнюю и зимнюю. Летняя пища во всех андогских деревнях была преимущественно растительная: картошка, зелёный лук, огурцы, капуста, брюква, репа, свёкла, редька, чеснок, укроп, анис. Помидоры стали выращивать в 50 – годы 20 в – после войны. Большим подспорьем летом и осенью являлись лесные дары. Ягоды: брусника, клюква, морошка, черника, гоноболь (голубика) в основном употреблялись свежими или топлеными в русской печке (брусника, черника, гоноболь). Варенья не варили – не было сахара. За ягодами ходили женщины и дети в основном в плохую погоду. В конце лета и осенью корзинами собирали грибы. Деликатесными считались белые, рыжики и волнухи. Подберёзовики, подосиновики и белые использовали для жаркого и супов, часть сушили для зимы. Рыжики и волнушки солили. Для засолки волнух использовали чеснок и укроп. Сыроежки и боровики (их называли моховяшками) до войны вообще не брали. В местных реках: Шулме, Андоге и Казаре – водилось очень много рыбы. В пищу употребляли сорогу, щуку, окуня, леща, язя, налима. Добывали рыбу весной и летом мужчины и подростки. Для ловли рыбы использовали удочки, саки, ёрши, хвостуши, крюки. Сетей в помине не было. Рыбу жарили с луком на льняном масле или варили уху (рыба, картошка, лук, в воду добавляли молоко и толкали яйца). Мяса в летние месяцы почти не употребляли. Только в сенокос, если сохраняли солонину. Из продуктов летом готовили холодное (окрошку) – лук толчёный, вода или квас, соль, варёная картошка, яйцо, сметана или постное масло. Из капусты готовили щи (шти). Из зерна готовили крупу – овсяную, ячменную, пшеничную для супов и каш. Чай готовили из сушёных листьев смородины, малины, земляники. Любимым напитком для жителей сёл был берёзовый сок. Готовили квас. Настаивали на ржаных сухарях. Хлебы в каждой семье хозяйка выпекала сама, в магазинах не было. Тесто для хлеба готовили из ржаной муки, замешивали на пивной закваске в квашнях. Ситный хлеб выпекали с добавлением в ржаную пшеничной муки. Хлеб выпекали в русских печках круглым на капустных листах осенью. В остальное время прямо на поду, чисто выметенном помелом (веник из сосновых веток на круглой палке). По этому поводу была сложена частушка:

Меня matka посылала,
Что сходи за помелом.
Какое на черт помело:
Меня за девкам повело.

Если семья была большая, то выпекали хлеб 2-3 раза на неделе. Свежими продуктами питались люди в основном летом и осенью. К зиме запасались заготовками. Впрок готовили целые кадки (в 2-3 ушата) кислые щи (шти). Зимой это была основная пища. Рецепт заготовки таков: верхние зелёные листья промывали, складывали слоями в кадку, рубили сечкой мелко, каж-

дый слой пересыпали ржаной мукой. Затем заливали тёплой водой, укрывали, оставляли дней на пять для закваски. После закваски накладывали гнёт (крышку и сверху чистый камень). Из внутренней части кочана из белых хрустящих листьев рубили капусту. В капусту добавляли соль, тёртую морковь, иногда анис. Капусты заготавливали много. Зимой на завтрак капуста с картошкой в мундирах была основной пищей. Огурцы во всех деревнях солили. Ни маринадов, ни консерваций не знали. Употреблялись в пищу солёные и сушёные грибы. Картошку, свёклу, морковь, кабочки с огурцами хранили под полом (в подполье).

Пареные ягоды брусники использовали для пирогов и с блинами. Если семья была большая, хозяйка выпекала до ста блинов на огне в русской печке. Осенью повсеместно резали скот. Туши животных подвешивали на крючки в кладовках, чтобы мясо подмёрзло. Под весну солили. Какие продукты употреблялись в течение всего года: молочные (молоко, простокваша), растительное масло. Нередко готовили тюрю: в подсоленную воду крошили чёрный хлеб, вливали растительное масло. В Ишкобое и Билькове часто по утрам подавали на завтрак саламату (заваривали в солёной воде тесто, выкладывали на сковороду, сверху намазывали сметаной и запекали в печке). Медицинской пищей считали дикий щавель, серу сосны и ёлки, пestyши и дудки.

ПРАЗДНИЧНАЯ ПИЩА.

В деревнях Андогской округи кроме общецерковных праздников (Рождество, Пасха, Троица) существовали свои, связанные с почитанием определённого святого. Например, в Ишкобое праздновали Пятницу Троицкую, Пятницу Ильинскую и Дмитриев день, в Бузыкино и Постникове – Спасов день, в Лыковской и Семёновской – Смоленскую. А вот Николу праздновали в большинстве деревень. К праздничной пище, которая не имела ритуального назначения, относились пироги с различной начинкой: творогом, сметаной (помазень), картошкой (налетень), свежей или сушёной черникой, с брусникой, грибами, капустой. Деликатесным праздничным считался пирог с рыбой. Опару (тесто) на пироги готовили хозяйки с вечера из пшеничной муки на пивных дрожжах. В праздничные дни обязательно в каждом доме вкусно пахло пирогами. Выпекали также из пресного теста – рогушки (со сметаной, творогом). К праздничному столу часто из пресного теста выпекали хrolки (шарики). Ели их с топником. Пекли пряженики (опёканики). В большинстве деревень к празднику готовили блины с пареной овсяной крупой. Готовили их так: на сковороду выкладывали блины. Каждый смазывали маслом или жиром, посыпали крупой и ставили в печку. Получалась целая стопка блинов, поджаристых, жирных (воложных). Перед подачей на стол разрезали блины на порции. На второй день праздника гостям, по словам Большаковой З.А., на обед подавали сальник (густая каша из ячневой, пшеничной, овсяной крупы с салом.) Ритуальной была выпечка из теста фи-

гурок птиц и зверюшек на Егорьев день, блинов на Масленицу, крашенных яиц на Троицу.

Обязательным напитком на праздниках было пиво. Как удалось выяснить, процесс изготовления пива сложный, требует работы и мастерства. Сейчас деревенское пиво не варят. Но мне удалось познакомиться с жительницей деревни Бузыкино Туваевой Г.И, которая умеет его готовить. Кстати, она готовила пиво на ярмарку, которая была организована в селе Никольском. Продукт пользовался большим спросом. От неё я узнала рецепт и процедуру изготовления пивного напитка. Сначала замачивали рожь в мешке, держали мешок в воде 1-2 сутки, доставали из воды. Когда вода стекала, рассыпали (тогда говорили – распускали) рожь на фанере или чисто вымытом полу слоем в 5 -6 см. Зерно прорастало. Его распутывали (шиньгали), сушили на печи, размалывали в муку на жерновах, получался солод. В пивной глиняный горшок на дно клали колосник, солому, насыпали солод, заливали кипятком, ставили в русскую печь выпаривать. В нижней части горшка небольшое круглое отверстие (1см x 1 см), отверстие затыкалось деревянным штырём. Сусло сцеживали в ёмкость, вынимая штырь. Снова заливали солод в горшке кипячёной водой и так до 3 -4 раз. Из сусла, сцеженного за первые 2 приёма, готовили (складывали) пиво с помощью хмеля и дрожжей. Сусло 3- 4 приёма сцеживания шло на квас, называли его цепнишным. Часть первого сусла оставляли для еды с киселём. Кисель тоже считался праздничным блюдом. Готовили его из овсяной муки и ели не только с суслom, но и молоком. Каждая хозяйка старалась приберечь к празднику мясо. По словам респондентов, праздничным блюдом был студень (холодец). Готовили его из головы и ног животных. Голову и ноги рубили на мелкие части, заливали кипятком в глиняном горшке и на целый день ставили в печь. Вечером вынимали из печи, отделяли мясо от костей, раскладывали по блюдам, добавляли чеснок, заливали рассолом, который получился при варке, оставляли на холоду. Часто холодец подавали на закуску к пиву.

К обеденному столу в праздники подавали картошку с ошурками (остаток от топлёного сала). Готовили в глиняной латке и ставили в печь.

Особо следует сказать о пище, связанной с важными трудовыми процессами: сенокосом, жатвой. Сельские жители были предусмотрительны и расчётливы. К этому периоду старались приберечь солёное мясо, чтобы пища была более калорийной. Чаще обычного хозяйки выпекали пироги. С собой на дальние сенокосы брали варёные яйца, молоко, чай в бутылках.

На вопрос: «Были ли сладости для детей?» многие из респондентов ответили: «Были, но редко». Обычно бабушки, матери приносили детям с ярмарки ландрин, монпасье в железных баночках, петушков на палочке, пряники (их называли суропными). В магазинах купца Демидова у Новой церкви, в урочище Дмитриевское, а в селе Никольском - купца Петрова до революции можно было купить всё. Только денег у людей не было. До войны некото-

рые мужчины в зимнее время уезжали на отхожие промыслы (Мурманск, Ленинград). Привозили в семью заработанные деньги. Эти деньги тратились на покупку одежды и продукты питания.

ПИЩА В ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ СИТУАЦИЯХ (ВОЙНА, НЕУРОЖАЙ)

В экстремальной ситуации люди переживают голод, из – за нехватки продуктов меняется система питания, скуден рацион. Такую экстремальную ситуацию пережили люди в Великую Отечественную войну и в 1946 г, когда случился неурожай. В этой ситуации резко увеличилось потребление растительной пищи. Мясо и молоко колхозники вынуждены были сдавать государству. Для каждой семьи существовал обязательный госстандарт. Если семья не имела домашнего скота, она всё равно обязана была сдавать на государство установленное количество мяса, молока и даже яиц. Семье практически ничего не оставалось. Взамен сданного молока жителям деревень выдавали пахту или обрат (отработки от молока) на Семёновском молокозаводе. Муки было также недостаточно.

Для выпечки хлеба использовали болотный мох, пужину (клеверные головки), головицу (льняные головки). Хорошо, если в семье была дуранда (жмых от изготовления льняного масла). Мох, головки, траву сушили, толкли в ступах пестом. По словам опрошенных старожил, хлеб и лепёшки были горькими и липкими. Весной выручали травы: щавель, пestyши, дудки. Дудки во время сенокоса приносили мешками и корзинами. Весною на картофельных полях собирали перезимовавший картофель. В газетах писали, что употреблять его в пищу опасно. Люди всё равно её собирали. Из картошки пекли лепёшки. Из дикого щавеля и крапивы варили щи, из дудок – капусту. В Ишкобое, Билькове, Бузыкине готовили супло путём выпаривания вересовых ягод. Дети скатертями ловили в Шулке и ручьях мелкую рыбёшку, варили и жарили. Она тоже имела горький и неприятный вкус. Чай пили с вяленой брюквой, свёклой. Особенно трудно было выжить в военные годы эвакуированным. В наших деревнях их было немного (около десятка семей). Приезжали в основном к родственникам, в родительские дома. Старожилы деревни Ишкобой рассказали нам об эвакуированной из Ленинграда семье Криночкиных. Их было пятеро: муж – инвалид I группы, хозяйка и трое малолетних детей. Жители деревни не припомнили точно времени их приезда. Поселили их в захудалую избу. В избе одни стены. Приехали они с пустыми руками. Сердобольные жители деревни спасали семью от голода зиму и весну. Несли, что могли оторвать от своей семьи: кто пять, кто десять картошин. Насобирали четыре мешка. Обеспечили их пужиной и головицей. Зиму перезимовали. Летом перешли, как говорили тогда, на «подножный корм». Во время сенокоса на работу Криночкины приходили с пустыми руками. Во

время обеда люди делились с ними кусочками хлеба и варёной картошкой. Осенью Криночкины собрали с огорода свой урожай. Стало полегче. Уехали Криночкины в 1944 г. Младший ребёнок умер.

Г.А.Иванова рассказала любопытную историю про свою одноклассницу Нину Евстюнину. Евстюнины эвакуировались из Выборга поздней осенью. В доме ничего в запасе. В 1944 г Нина училась в Вахонькинской школе. Мать пекла ей каравай (как тогда говорили – из голой головки). Пока этот каравай несла девочка в холщовом мешке 9 км до школы, каравай превращался снова в пыль. Нина бросала щепотью эту головичную пыль в рот, прихлёбывая в школьной столовой суп из картошки и ячневой крупы. А училась Нина на одни пятёрки. Помнит Галина Александровна, как на школьной линейке по итогам года директор школы А.И.Евстюхина в награду за отличную учёбу вручила ей мужские трусы. При вручении директор сказала: «На хлеб, Нина, променяете». Процедура эта была воспринята довольно серьёзно. Действительно, на эти трусы был выменян каравай хлеба. По словам респондентов, в те трудные годы жили трудно, но дружно, помогали друг другу. Но в деревнях были такие, кто хлеб имел в достатке, они задешево выменивали на хлеб вещи. Эвакуированная Л.Н. Туманова сумела привезти с собой немало хороших вещей. (Её с детьми сопровождал солдат из воинской части, в которой служил её муж – майор). Все вещи она променяла задешево мельнику Алексею К.... Тем самым смогла уберечь своих детей от голода. А вот другой мельник, Смелов Александр Иванович, вспоминает Галина Александровна, приглашал детей на мельницу позобать (как он говорил) свежую, ещё теплую муку, кормил жаренкой (он был ещё и маслобойцем). Для детей Ишкобова военной и первых послевоенных лет мельница на Шулме была спасением и радостью.

ЭТИКЕТ

В андогских деревнях в основном сохранился традиционный, сложившийся в конце 19 – начале 20 века, этикет. Пищу в семье готовила хозяйка (большуха), часто бабушка. Стол обычно находился в красном углу, «в подыко-нах». Постепенно эта традиция исчезла. В обычные дни на стол обязательно стелили скатерть из грубой холщовой ткани.

За столом все обязаны были вести себя тихо, спокойно. Нарушителя этикета хозяин мог выставить из – за стола и лишит обед. По традиции каждый член семьи имел своё место за столом. Самый старший в семье по мужской линии сидел на углу стола. Но были исключения: в деревнях Бузыкино, Постниково глава сидел в центре. Чаще всего семья ела из одного блюда. Блюдо ставилось посредине стола. Только маленьким детям подавали отдельные миски. Перед принятием пищи и после принято было креститься. Традиция отмерла в 30 – годы. По традиции пищу принимали три раза в день. Порядок блюд следующий: на первое щи или суп, на второе каша или картошка в

латке. Через небольшой промежуток пили чай. Кипяток для чая грели в самоварах калёными углями или лучиной. Самовар ставили на поднос на краю стола. Хозяйка садилась у самовара, разливала чай по чашкам и подавала по очереди, начиная с хозяина. Разовую еду называли вытью. От хозяйки можно было услышать: «Хлеба осталось всего на две выти» (значит, на 2 раза).

Накануне праздника мыли полы с дрсевой, икону обряжали вышитым полотенцем. На стол расстилали праздничную скатерть с кружевной прошвой и кистями. Гостей из других деревень усаживали за стол первыми. Потом садились хозяева и остальные члены семьи. Детей в большинстве деревень не принято было садить за стол вместе с гостями. В конце трапезы гостям подавали кисель с суслом, реже с молоком. Через некоторое время пили чай. К чаю подавали праздничные пироги.

УТВАРЬ, ПОСУДА

Абсолютное большинство посуды и утвари было домашнего изготовления. К традиционной утвари относятся лари. В них хранили муку и крупу. В каждом доме обязательно был жёрнов для изготовления крупы. Для хлебного теста – квашни на 10 – 15 литров. Для теста на пироги – пирожные кринки (глиняные) на 7 – 10 литров. Выпекали хлеба в плошках, пироги на сковородах и противнях. Воду носили с колодцев ушатами (3- 4 ведра), черпали из колодца воду бадьями. Под щи и капусту использовали кадушки и квашонки, под молоко - кринки, под топник – рыльники, горшки для варки щей и супа на 3 – 5 литров, под пиво – чипник (пивной горшок), насадка для приготовления пива. Для разлива еды использовали уполовник. Посуда в основном была глиняная и деревянная, в том числе и ложки, алюминиевые появились перед войной. Они считались признаком достатка в семье. В настоящее время такая посуда практически не используется.

ВЫВОДЫ

Продукты питания в основном не покупались, а добывались трудом жителей деревень. Пища готовилась только в домашних условиях, в русских печках. Хозяйки вынуждены были тратить много времени и сил. В большинстве случаев они ещё и работали наравне с остальными.

Для андогжан в наше время характерен северорусский комплекс питания. В повседневную пищу входят блюда, характерные ранее для праздничных событий. До сих пор преобладает в деревнях растительная пища. Традиционный набор продуктов для жителей деревень стал более разнообразным. Продукты преобладают покупные. В рацион питания входят фрукты. Наиболее сохранными в памяти жителей деревень оказались рецепты щей, капусты, пирогов, блинов.

Способы хранения продуктов в основном те же: засолка, сушка. В настоящее время стали использовать консервирование и маринование. Некоторые

изменения произошли в этикете приёма пищи. С одной стороны, сохранился порядок приёма пищи (3 раза в сутки). Роль женщины – хозяйки осталась почти прежней. Объём работы уменьшился. С другой стороны, упростилось отношение к этикету застолья. Увеличилось и стало разнообразнее количество и качество утвари, посуды. Изменилась сервировка стола. В настоящее время наметилась тенденция к индивидуализации. Скатерть используется для праздничного стола. В будние дни – клеёнка. Исчез религиозный фактор.

Традиционная культура питания постепенно разрушается. Вырабатывается новая культура питания. Она обусловлена особенностями и возможностями времени.