

К вопросу о кулинарных традициях южнорусских староверов

Вся культура южного порубежья Белгородчины, как и в целом региона, достаточно своеобразна. Это своеобразие обусловлено в первую очередь особенностями освоения края после строительства Белгородской засечной черты. Стрелецкие семьи из разных уголков России, беглые всех сословий, украинцы, староверы и ссыльные, крепостные, поселенные на защищенных от крымских татар землях – все приносили с собой собственную культуру, впоследствии органично сплетенную вместе. Селившиеся бок о бок, делившие вместе выпасные луга, наконец – женившиеся и выдававшие «взамуж» своих детей, они уникальным образом перемешали собственные быт и традиции с соседними. Даже отдельный этап «свадебного ряда» - сговоры – предполагал строгий уговор о том, по каким традициям и бытовому укладу будут жить молодые.

Все это не могло не отразиться и на особенностях старинной кухни южной окраины Белгородчины. Приведенные блюда достаточно самобытны, трудно соотносимы с другими местностями России.

Пэчива

(по воспоминаниям Мецераковой В.М., уроженки п. Шебекино)

На широкой (вершков в 14) жаровне растапливали ожирь¹. В большой мыске на дно насыпали муку в два пальца, выбивали полдюжины яиц, клали 3-4 ложки жирной простокваши. Все толкли борошновым пестом², выливали на разогретую жаровню с ожирью, упаривали сколько можно. Толстые мягкие коржи с корочкой резали ножом, обкладывали укропными стеблями и вишневыми листьями и хранили прямо на столе под двумя рушниками.

Крошево в поле

(по воспоминаниям Мецераковой В.М., уроженки п. Шебекино)

В широкую ринку³ насыпали мытые овощи – огурцы, помидоры, редьку, головки лука, пряную огородную зелень. Сверху клали 5-6 вареных и очищенных от кожуры картофеля, насыпали горсти две вареной фасоли.

Все рубили в две руки (свекровь и невестка, мать и старшая дочка) ножами прямо в ринке, часто, но помнемногу подливая конопляное масло и присаливая.

Ели, запивая молоком или ржаной простоквашей.

Крошево хранили в чугунках, употребляли в свежем и настоявшемся 2-3 дня виде. Незаменимо было в жару на полевых работах.

КвасОльник

(по воспоминаниям Удовиченко М.И., уроженки с. Устинка)

В корчаге⁴ растапливали жир, добавляли шкварки и замоченную с вечера в молоке фасоль⁵ (две горсти). Ужаривали до потемнения юшки. Сверху клали нарезанную картошку, заливали водой. Тушили до загустения содержимого. В конце добавляли 2-3 взбитых сырых яиц и зелень. Оставляли «в жару»⁶ до размягчения фасоли.

Перед выниманием из печи края корчаги смазывали маслом или сметаной. Ее же добавляли в квасольник перед едой.

Борщок

(по воспоминаниям Удовиченко М.И., уроженки с. Устинка)

Уварить бульон – из мяса, дичи или даже мелкой речной рыбы. Бульон слить в отдельный горшок. Закипятить его, бросив туда «два бурака, картоплю, моркву, репку»⁷. Все вынуть, мелко порезать. Сложить обратно, снова закипятить, добавить зелень. Растереть с солью два желтка, влить в борщок. Упарить в печи до запотевания горшка.

Смоляное сало

(по воспоминаниям Удовиченко М.И., уроженки с. Устинка)

В деревянный короб уложить слоями натертое солью сало – с прожилками мяса, хрящами и ребрышками. В сале щупом⁸ делать сквозные дыры, нашпиговать перетертым

руками чесноком с солью. Слои перекладывать сильно прокопченными свиными ушами, «битым⁹» укропом, вишневыми листьями, щирцей, любыстоком.

Держать на леднике не менее месяца перед употреблением. Как правило, подгадывали к Пасхе.

Бабка

(по воспоминаниям Унковской Р.П., уроженки с. Логовое)

Как правило, крошки ржаного хлеба в крестьянском быту бросали домашней птице, его корки засушивали на солнце или в печи и в дальнейшем употребляли в пищу. А корки пшеничного хлеба, крошки булок и пасхальных куличей рачительные хозяйки припасали в специальных мешочках, шитых специально из старой поневы. Их-то и использовали для приготовления «бабки». Так как накопить достаточное количество было трудно, то и блюдо было редким, лакомым.

Дно каравайника смазывали льняным или конопляным маслом, присыпали засахаренным медом. Затем вперемешку ссыпали крошки и корки белого хлеба и дольки яблок до горловины. В отдельном горшке делали смесь – взбивали молоко, яйца (сколько не жалко), мед или сахар. В голодный год использовали просто отвар сахарной свёклы. Вливали смесь в каравайник и ставили на «дрУгий ряд»¹⁰ в печь до полного упревания.

Выкладывали на чистый рушник, перевернув и отстукав пестом каравайник; рушник с «бабкой» завязывали замысловатым узлом, чтобы не трогали дети без разрешения старших. У каждой хозяйки узел был, как правило, свой, с секретом.

2012 год

¹ При приготовлении свиных шкварок их пересаливали и укладывали в отдельный горшок для дальнейшего использования; жир и шкурки хранили в макитрах на холоде, где он застывал, и его можно было нарезать специальным ножом

² Кухонный пестик для подобных и мучных блюд, с более широким и незакругленным основанием

³ Деревянный или позже – чугунный таз с низкими бортиками и без ручек

⁴ Глубокий горшок, с более широким, почти вровень со стенками горлышком

⁵ Во многих селах края ее называли «квасоля», отсюда и название блюда

⁶ Состояние, когда в печь уже не подбрасывают щепь и дрова, она греется и греет собственным жаром угольев

⁷ Имеется в виду репка лука, луковица.

⁸ Деревянная палочка, просто заостренная на конце или с железным крючком.

⁹ Стебли укропа с листьями, но без венчиков, размягчали несильными ударами пестом.

¹⁰ В крестьянской печи при приготовлении пищи «вперед» хозяйка ставила те блюда, которые пеклись на более сильном жару и требовали присмотра и помешивания. На «дрУгом ряде» ставились блюда, не требовавшие внимания, жар там был слабее и ровнее. Здесь никогда не готовились похлебки и борщи.