

Гастрономические традиции псковского крестьянства

по материалу:

« Историко – этнографические очерки Псковского края»

Многолетние наблюдения за жизнью псковских крестьян конца 20 века позволяют представить особенности их быта и сделать обобщения о традиции их питания. Описание пищи не свидетельствует о том, что в каждом доме готовят и едят всё то, о чём повествуется ниже, однако материал в целом позволяет судить об определённых знаниях современного псковского крестьянина о видах пищи и её приготовлениях.

Современная ситуация в псковской деревне такова, что в ряде мест только отдельные крестьяне доживают свой век в старых домах, с которыми они не могут расстаться, т.к. в них прошла вся жизнь. Уже не все из них могут пользоваться русской печкой – важнейшим – условием традиционного быта, она вышла из строя, она вышла из строя или они сами не могут с ней справиться. Поэтому многие из них живут воспоминаниями о том, что готовили в их домах в прежнее время.

Но следует отметить и другое явление, когда возвращаются в деревню генетические крестьяне, прожившие в городе много лет, они вновь обзаводятся хозяйством, благоустраивают свою деревенскую жизнь по – старому, заводя корову и прочую живность, необходимую крестьянину, строят печи. Они делают печь более современной, с пристроенной к ней плитой, где можно топить молоко, печь хлеб и пироги.

Третья категория – это крестьяне, ведущие большое деревенское хозяйство с животными, огромными огородами для того, чтобы «подкормить» своих городских детей.

Определить количество трапез псковского крестьянина в будний день довольно непросто. Это зависит от многих факторов: времени года, занятости, возраста и здоровья хозяев, от традиций сложившихся в каждой семье и привычек. Зимой едят реже, чем в остальное время года. Если семья имеет мужчин, то трапеза происходит с частыми интервалами.

В 5 утра - «перехватка» перед походом на сено. Обычно простокваша с хлебом, или молоко.

В 7-8 утра выгон скотины на пастбище, возвращается хозяин с сенокоса, просыпаются дети – завтрак. На завтрак едят молочную кашу, хлеб, выпечку, масло сливочное домашнее.

В 12 часов - едят прямо в поле, что можно взять с собой. Кто может, обедает дома. Обязательно горячее. Это может быть суп на мясном бульоне, густые

щи или борщ, приготовленные так, чтобы ложка стояла, забеленные сметаной с хлебом и зеленым луком. Пьют молоко.

В 4-5 вечера – «пабедье», «подобед», «паужин», «паужинка», «паужна». «Кусок хлеба съел в поле – вот пабедье».

Если погода хорошая ужинают поздно, во время захода солнца. В это время трапеза обильная. Едят всё, что есть в печи: суп, мясная или овощная тушёнка, рыба в любом виде, творог, молоко, выпечка, травяной чай.

Хлеб и другие выпечные изделия из муки

Основой питания русского сельского населения Псковщины был всегда и остаётся теперь хлеб, он бывает белый и чёрный, круглый и кирпичиком, ржаной и пшеничный, пресный и кислый (квасной, кисло – сладкий), гороховый, солодовый, ситный, житный.

По цвету он может быть светлый (белый) и тёмный (чёрный).

Таким он получается в зависимости от муки, из которой выпекается.

Из ржаной муки – тёмный, из пшеничной – белый.

Бывает ещё серый хлеб, таким он получается, когда смешивается ржаная и пшеничная мука, или пшеничная с гороховой, овсяной мукой. Иногда хлеб пекут из ячменной муки и называют его житный хлеб.

Чёрный хлеб должен обязательно быть кислым или квасным – это значит, что его надо затворить на закваске, т.е. кусочке теста, который заливают водой, замешивают мукой. Тесто должно хорошо выкиснуть, выходиться. Затем ещё раз его подмешивают мукой, и квашня стоит ночь и день. Только после этого хлебные заготовки из теста, которым придаётся круглая форма, выпекаются в русской печке.. Их кладут либо на круглый противень, либо прямо на *под* русской печки, предварительно тщательно его выметают. Такой хлеб называю – подовый.

Пекут хлеб – ситный, муку для которого просеивают через сито «Ситный хлеб рыхленький, пекут с *пшены*». *Пшена* – так называется в псковских говорах пшеничная мука. «Ситный хлеб или ситник, пышный он. Сожмёшь его, он как ладошка, а разожмёшь, и он опять выпремляется».

Пекут крестьяне и маленькие хлебцы, называя их по виду муки: *житник* – из ячменной, *пшеничник или пшенник* – из пшеничной, *овсянник* – из овсяной.

В разные периоды времени псковичи по – разному оценивали свою жизнь. Эта оценка непременно связывалась с наличием или отсутствием хлеба или муки. Нос ейчас они говорят: «Теперь – то ожились, пшонна стала на столе, а то и ржанова не было».

Кроме кислого хлеба, пекут также хлеб *пресный* из муки и воды, без всякой закваски. Его ещё называют *преснуха, преснушка*. По внешнему виду такой хлеб напоминает большую лепёшку, которая может быть из ржанова или пшеничного теста, называют её – *скородумка*. Лепёшка из незаквашенного теста может служить основанием, на которое накладывается начинка. Если тесто ржаное, то начинка может быть из конопляного семени. Такая лепёшка называлась *семенухой, припёкой, сыроежкой*.

Из картошки называлась – *картошник, кокора, шанежка*, а из ягод – *ягодница, ватрушка*.

Вообще псковские крестьянки очень любят печь блины, пироги, разнообразные лепёшки, пироги. С капустой пироги называют – *капустники*. С творогом – *творолжнушки*. С луком – *лучники*. С рыбой – *рыбники*. С морковкой – *барканники*. С картошкой – *картошные пироги*.

В северных районах Псковской области крестьяне пекут *калитки* – это лепёшка прямоугольной формы с открытой начинкой, пекут её с творогом и ягодами. Наличие таких выпеченных изделий как *шанежка* и *калитка* свидетельствуют о древнейших международных контактах с тюркскими народами. Так как эти названия не имеют распространения в псковских говорах, то можно предположить, что они подтверждают тесную связь с северно – русскими говорами, где имеют широкое распространение изделия из муки, которые так называются.

Мучные и крупяные каши и кисели

Мучные и крупяные каши так же, как и хлеб, являются одним из основных продуктов питания псковичей. Как известно, наиболее древними видами каш являются каши из целых или раздробленных зёрен, затем из крупы, позже из муки. Распространена была *житная* каша – ячменная каша. Называют её так же просто *жито*: «Жито – каша, наталкём в ступе ячменя и сварим», житом называют и ячменную кашу с добавлением гороха: «Ячмень кладут в ступу, растолкут, вкине...горошинки туда – вот и жито». Эта же каша называется ещё *гуца* и *глазуха*. «Глазуха – каша житная, крупа и горох целиком, не давленый», а также *перловка*: «Жито, а кто перловка скажет, с молоком едим».

Варят и овсяную кашу, которую называют *овсянница* или *овсянка*. До недавнего времени в деревнях продавалось толокно, а кто то и сам делал его из овса: «Столку овёс, волю воды, посолишь, заваришь, так толокно. Толокно – это каша с овса».

Пшённую кашу называют белой кашей: «Белую кашу варили са пшена, крупу белую тёплой водой зальёшь, в горшочек складёшь, и она там кипит, пока не свариться», манную кашу варили редко, в основном для детей.

Гречневой крупы в псковских магазинах почти не было, однако различными путями она попадала в дома псковских крестьян, кашу из неё очень любят, называют *греча, гречичная крупня, каша крупяха, крупяна, грешнивая крупянина, грешнёвая каша крупянка*.

Некоторые пожилые крестьяне любят кашу из зёрен пшеницы, которая называется *кутья, кутьица*. Зёрна пшеницы развариваются довольно плохо, кашу нужно очень тщательно пережёвывать, однако с маслом и молоком она вкусна. Небольшие площадки на огородах засаживают некоторые крестьяне пшеницей, чтобы иметь её в доме на случай ритуального использования. Для этих же надобностей держат в домах и рис, в повседневном рационе питания в деревнях рис использовался редко.

Другими разновидностями каш являются мучные каши. Можно сказать, что этот вид каш почти не используется в пищу, однако о них много рассказывают, как о пище, очень распространённой в рационе псковских крестьян в недавнем прошлом. Такая каша имеет синонимический ряд названий с корнем - мук: *муковаша, муковешка, муковинка, муковеха, муковка, муковня, муковица, мучанка, мучаничка, мучаха*. Её варили из пшеничной муки, тщательно размешивая, чтобы не было желваков, в кипящем молоке, а также из ржаной муки или ячменной, которую готовили чаще на воде и ели с коровьим маслом. Густая ржаная каша на воде называется ещё *пармака*, она получается такая густая, что её можно резать ножом, как хлеб. Иногда в ржаную кашу добавляют картошку, а в пшеничную – ягоды, и такую кашу называют *пышоха*, «она пышит, - как говорят крестьяне, - когда вариться». Ягоды добавляют и в ржаную кашу, чаще бруснику, она становится сладкая, с кислинкой, её называют *киселица*.

Мучную кашу псковские крестьяне называют ещё *саламата, саламаха, саламашка*. 50 – 60 летние женщины говорят, что саламату варят теперь только старухи. Когда – то в далёком прошлом мучная каша, которая называлась, *саламат*, была заимствована русскими у тюркских народов вместе с названием, потом это блюдо перестали готовить, а слово осталось в говорах. Такая каша есть у поляков и белорусов. В наших краях её ещё называли *солодухой*. «Солодуху делали, солод, ягода клюква, только эта каша слаткая, с кислинкой».

Такое кушание ещё называют *кулага*: «Солодуха называлась кулага, срастят ржи, потом парют, она саладеит тада, слаткай становится и ягат кладут. Принисёш ягат, фсыпиш ржаной мучицки, смесиш, повариш и иш кулагу». Густая каша из ржаной муки называется в псковских говорах *загуста, густуха, густуша, густяха*. Соломаха может быть и не густой, тогда это уже не каша, а кисель, его можно пить. Кисель приготавливается также из овсяной муки или цежа (настоянный на воде густой овёс). Ещё называли такой кисель *журом, журицей, журихой*. А если кисель густой, что его приходится резать ножом, его называют *белым киселём*.

Молоко и молочные изделия

Молоко и молочные продукты важная часть питания на селе. Пьют его в свежем виде, парное или охлаждённое.

Больше всего любят квашеное молоко, доведённое до определённой густоты – *простоквашу* или *простокишу, сыроквашу*. Иногда простоквашу наливают в тарелку, крошат хлеб, некоторые добавляют растительное масло и едят. Называя это блюдо *тюрей*.

Праздничная еда

Щи с мясом, крупеня – суп с крупами и картофелем, парное мясо, каша гречневая, просовая, овсяная или гороховая, овсяный кисель с сытою, с мёдом, сахарным песком. На праздник обязательно варили вересовое или ржаное пиво.

Обрядовая еда

На Рождество

Хозяйки делали праздничный стол: варили мясной суп, жаркое, холодец, пекли пироги, лепёшки с картофелем, творогом, грибами. На Рождество, но чаще на Новый год резали поросёнка, ставшего у русских символом плодородия, и готовили блюда из свинины.

Ритуальная еда: кутья, блины, маленькие булочки в форме овечек, коровок.

Масленица

В большом количестве пекли блины, которые ели с различными приправами: яйцами, сметаной, маслом, творогом, сметками и разнообразные молочные, мучные, овощные и рыбные блюда.

Пасха

Праздничная еда: пасха, кулич, каравай.

Поминальная еда: яйцо, хлеб, кутья.

Вознесение

Пекли блины.

Троица

Ритуальная еда: яйца, окрашенные в берёзовых листьях, хлеб, печенье.

Иван Купала

Пожилая знающая женщина пекла специальное кушанье из зёрен ржи – кулагу, которую по кусочку раздавали всем певуньям перед обходом полей.

Петров день

Яичница «С вечера .. наберут яичек, масла, возьмут сковородки и идут за деревню на гору все вместе. На горе жгли костры и жарили яичницу».

**Историко – этнографические очерки псковского края: (Монография) /
под ред. А.В. Гадло – Псков: ПОИПКРО, 1998. – 315с.**