

«Был бы царь, так всё бы колбасу ел»

Сегодня мы публикуем воспоминания нашего земляка Николая Львовича Тюкавина. В них говорится о питании местных жителей в начале прошлого века.

В нашей деревне сеяли ячмень, овес и, по традиции, лен. Из ячневой муки с добавлением ржаной пекли большие, примерно в килограмм весом, лепешки, которые называли ярушниками или мягкими. Ярушники не резали на ломти, а ломали на куски. Еще пекли пироги. Это ржаные сочни с поднятыми краями. На них наливалось жидкое тесто из ячневой или овсяной муки, сверху покрывалось сметаной, мазалось маслом и посыпалось толокном. Очень популярны были шаньги. Делался сочень из неходелого, более или менее сдобного теста. Края сочня загибали внутрь. Получалось подобие тарелочки. На нее накладывали начинку из творога, крупы или картошки, покрывали сметаной и пекли, а потом мазали коровьим маслом и посыпали толокном. Шанег можно было съесть от пяти до десяти штук зараз. Из жидкого теста пекли на сковородках и так называемые селянки, или наливушки.

Из похлебок наиболее популярными в будние дни были супы из сушеной рыбы с крупой или из сушеных грибов, горошница, молоко с накрошенным хлебом, квас с редькой или хреном, а по праздникам – мясные щи, жареное мясо, свинина. Очень популярна была на завтрак каша «повалиха» – сваренное на воде в горшке ячневое тесто, полужидкое и липкое. Ее клали в большую глубокую глиняную тарелку и ели ложками. Вначале прихлебывали молоко, простоквашу или ели моченые ягоды, а потом ложку с кашей обмакивали в растопленное коровье масло.

Большим подспорьем являлась картошка. При недостатке муки ее подмешивали в тесто. А обычно варили и жарили. Жарили с маслом – как с животным, так и с растительным, льняным или конопляным. Подсолнечного масла тогда у нас не было. Поскольку в каждой семье держали корову, то в меню присутствовали свежее молоко, простокваша, творог, сметана и масло. А кто держал поросенка, то имел и свинину, и сало.

На приусадебном участке выращивали картофель, капусту, огурцы, редьку, свеклу, морковь и лук. Репу и горох сеяли в поле.

Так же, как репа, использовалась и брюква, которую называли «галанка». Широко употреблялись в пищу и дары природы: грибы, ягоды и прочее.

Весной, когда поля освобождались от снега, из земли появлялись серо-зеленые пестики размером в детский мизинец. Это был хвощ в самой молодой стадии. Он растет только на бедных, запущенных полях, но очень питателен, поскольку богат кремнием. Мы собирали «песты», а матери очищали их от чешуек, рубили сечкой, сдабривали сметаной и пекли из них пирожки. На лугах рос молодой щавель, а также дикий лук, чеснок и одно зонтичное растение, которое мы называли «пучки». Молодые, сочные, полые внутри стебли «пучек» мы собирали и ели сваренными.

Впрок заготавливали картошку, квашеную капусту, моченые ягоды (брусника и клюква), соленые огурцы, соленые и сушеные грибы, подсолненный и спрессованный в кадке творог (зимой он замораживался), парницу (сушеная репа) и сушеную рыбу.

Мой отец, как и многие соседи, летом ставил на реке помчу – квадратную сеть размером около 4 квадратных метров, на рычаге, с вбитой в землю стойкой. Ловились обычно плотва, окуни, ерши, иногда лещи и язи. Рыбу ели как свежую, так и потрошеную и сушеную на вольном жару в печи. Из рыбы, которая шла впрок, варили «кашицу» с крупой. Это была пища на период постов, которые народ соблюдал строго.

Позже в продаже появились такие продукты, как белый хлеб, сушка, колбаса. Они были лакомством. Помню, брат отца, попробовав впервые колбасу, сказал: «Был бы царь, так все бы колбасу ел». В 1905–1910 годах хлеб ржаной стоил 2 копейки за фунт (400 г), хлеб белый – 5 копеек за фунт, сушка – 7–8 копеек, сахар – 16 копеек, масло сливочное – 30 копеек за фунт.

Подготовила Надежда МЕЛЬНИКОВА,

сотрудник музея.