



Костромская
народная

КУХНЯ

КОСТРОМСКАЯ НАРОДНАЯ КУХНЯ

Нач. - кон. XX века

Издательский проект
архитектурно-этнографического и
ландшафтного музея-заповедника
«Костромская слобода»



КОСТРОМА
2014

УДК 641.59 (471.317)
ББК 36. 997 (2Р344)
К 725

Научно-популярная серия
«Народные обычаи и обряды Костромского края»

Редактор-составитель Т.Г. Гончарова

КОСТРОМСКАЯ НАРОДНАЯ КУХНЯ.

Традиции крестьянского застолья в будни и праздники. Старинные рецепты и секреты здорового питания наших предков. – Кострома, 2014.- 96 стр.

Этот сборник, несомненно, привлечет внимание широкого читателя, так как составлен он по записям воспоминаний жителей разных районов Костромской области, которые помнят ещё обычаи и рецепты крестьянского питания от своих бабушек и прабабушек. Издание выходит по материалам совместного проекта Костромского архитектурно-этнографического и ландшафтного музея-заповедника "Костромская слобода" и редакции историко-краеведческого журнала «Губернский дом», где публиковались этнографические записи о народной кухне с 1992 года. Некоторые из рецептов и обычаев костромской кухни записаны у деревенских старожилов ещё в начале XX века, другие – в 1960-е годы, а третьи – на рубеже XX – XXI веков, и поэтому читатель может сравнить, что изменялось, а что оставалось неизменным в крестьянском костромском застолье.

Сборник выходит в Год культуры, посвящен юбилею Костромской области. Организаторы народных праздников, работники культуры и все, кто увлечен этнографическими путешествиями по родной старине, найдут здесь интересный материал о здоровом питании и живой еде, рецепты которой, к счастью, не все еще утрачены.

УДК 641.59 (471.317)
ББК 36. 997 (2Р344)
К 725

- © ОГБУК "Костромской музей-заповедник «Костромская слобода». Издательский проект. 2014.
- © Редакция историко-краеведческого журнала «Губернский дом». Материалы 1992 – 2008 гг.
- © Швейцер О.И. Обложки серии. 2014.

ТРАДИЦИИ ЗАСТОЛЬЯ



Своеобразна кухня костромской деревни. Складывалась она веками и удивительно хорошо удовлетворяла потребности сельского жителя, занятого тяжелым физическим трудом. Деревенская пища вкусна, калорийна, сезонно выражена. Она содержит не только блюда обиходного употребления, но и праздничные, и даже ритуальные, обрядовые.

На обширной территории Костромской области, естественно, есть различия в составе и способах приготовления блюд и напитков. Это касается западных районов, близких к центру, расположенных на землях бывшего Владимиро-Суздальского княжества, а также восточных, периферийных, находившихся в сфере новгородского влияния. Но в общем, можно

говорить о типичной севернорусской кухонной традиции в пределах современной Костромской области. Предлагаемые вашему вниманию секреты старинной русской костромской народной кухни просты и вместе с тем своеобразны.

Традиции ее трудно переоценить, особенно, если учесть живительную пользу этого народного опыта для нашего здоровья и вкусовые качества экологически чистого продукта, выращенного на собственных крестьянских огородах или дачах. К сожалению, сейчас можно воспроизвести не все рецепты старой деревенской кухни. Во-первых, из-за отсутствия нужных приспособлений, исходных продуктов. Во-вторых, из-за отсутствия русской печи, главной кормилицы деревенского человека. Однако многие блюда старинной кухни еще в обиходе, другие при желании можно реконструировать и тем самым остроумно и с пользой для здоровья разнообразить свое меню.

Как раньше трапезничали: во сколько да что едали?

В начале XX века жители деревень в будний день утром до света уходили на работу в поле. Работали на голодный желудок до обеда.

Как говорили — «уповод». Как с поля придут в 9-10 часов — обед. На обед ели у

кого что было. Суп на первое, картошка или каша на второе. На третье молоко из «чаруши», которое хлебали ложками с хлебом или пирогом. Черствый хлеб могли и покрошить. Пили также квас и воду. В зависимости от достатка обед мог быть гораздо проще.

В 2 часа дня была «паужна». Паужна по составу и количеству пищи обычно была такой же, как и обед. К паужне ставили самовар и пили чай с хлебом с маслом. В праздники стряпали калачики, пряники к чаю.

Примерно в 10 часов летом, а зимой в 8 часов вечера был ужин. На ужин ели обычно то же, что и на обед, но поменьше, чтобы лучше спать. «Ужина не нужно, дорог обед».

Обед, паужна, ужин назывались — «выть». Между вытьями промежутки 5-6 часов назывался «уповод».

Перед тем, как сесть за стол, молились. Когда вставали из-за стола, благодарили Бога и говорили: «Тятька, спасибо, мама, спасибо».

Во время обеда мать ставила на стол блюдо (чарушу) с супом. Отец начинал есть суп первым. За ним другие члены семьи.

КАК ГОТОВИЛИСЬ

К ПРАЗДНИКУ

Вплоть до 1960-х годов в деревнях отмечались христианские праздники своего прихода. К праздникам хозяева, ждущие гостей, варили пиво примерно из трех пудов ржи, в печи готовили закуску. Водки пили немного. Могли купить бутылочку «Зубровки» в магазине за проданные на базаре масло и яйца. К празднику прибирались в избе, ходили в баню, начищали медь.

«К Вознесенью мама варила пиво. Родственники из других приходов сначала с утра ездили на базар в Вознесенье, а к вечеру приезжали к нам. Пиво (в семье) варили еще к Заговинью и к Троице. В эти дни родственники приезжали только ближние. В другие праздники сами ездили к ним в гости в другой приход — в Покров-Сельшко (Боговарово), Новинский край Александровского приходу (к Черновскому), в Николу в Николин праздник». (Со слов А.М. Шадринной из д. Поморовки бывшего Забегаевского сельсовета Октябрьского района).

«К Веденью варили пиво тшанами, на 2-4 пуда — 8-16 ведер. Заказывали родственникам: «Давайте, приезжайте на

веденьевскую да на Девятую». «На Веденьев день зови не зови гостей, дак они придут. Приедут на лошадях братаны, сестренки, тетки с семьями. Соберется вместе с соседями человек 40». (Со слов В.И. Огарковой из с. Забегаево Октябрьского района).

«В деревне было 17 домов. В этот праздник один варит пиво, приглашает всю деревню, в другой раз – другой. Пуда на 3-4 пива варили. И родственники приезжали и приходили. Да и в своей деревне по дедушкам, по бабушкам все свои – братаны и сестренки. Из каждого дома придет 2-4 человека. Муж, жена, может, сын взрослый, а женатый, дак с женой. Гости до 40 собиралось. Девки в пир не брали, они отдельно гуляли. В Масленицу (девки) свою братчину делали, приглашали девки и парней из других деревень». (Со слов Л.И. Фатьевой из деревни Крутой бывшего Луптюгского сельсовета Октябрьского района).

К празднику с утра в печи готовили суп, кашу, картошку, рыбу, яичницу с молоком, мясо, «пироги рыбники». Заранее готовили холодец, он назывался студень. Приносили капусту соленую, моченую бруснику. «Редьку листочками налистят, перемешают с толокном, льняным маслом, с солью». «Галанку пареную нарежут, посолят, заливают квасом».

«Суп мясной варили с картошкой, луком, капустой». «Иногда в суп клали только мясо да овсяную крупу — называлось блюдо «щи». Кашу разную готовили. «Овсяную крупу зашпаришь супом и в плошке, закрыв сковородкой, поставишь в печку. Можно туда положить нарезанное кусочками сырое мясо или масло». Картошку нарезали в плошку с мясом или салом и ставили в печку».

ТРАДИЦИИ ГОСТЕВАНИЯ

В нач. — сер. XX века в костромских деревнях и селах было принято устраивать застолье с приглашением большого количества гостей на христианские праздники своего прихода, свадьбы, проводы в армию и по другим причинам. Считали, что если сходили в гости, значит, задолжали, «запили, надо отпаивать».

«К встрече гостей столы поставят сбоку, вдоль полу, чтобы было место плясать. На столы стелили самотканые скатерти бумажные, но все браные, белые и цветные. И в обычные дни он голый стоял, а как садишься за стол, всегда скатерьку постелешь». Для каждого гостя на столе

стояла стопка, стакан под пиво и ложка. Тарелок не ставили, ели из общей. «Где мужики садятся, там стопки граненые, а где бабы, там стопочки на ножках». «Хлеб напекут караваями, нарежут урезками, по краям стола наложат. Стекланные стаканы появились уже после войны, до этого были медные». На середину стола ставили все сразу, и горячее, и холодное. Гостей обычно приглашали к вечеру, когда скотину управят. «Скажешь примерно к шести часам. Приедут». «Когда гости приедут — распрягут лошадей, поставят во двор. С собой брали сена побольше.

Как зайдут в дом, гостям могли подать «чарушу» с пивом. Из нее пили кто сколько хотел — кто глоточек, а кто много, если пиво любит или пить захотел».

«У порога гостям подавали чарушу с пивом. Они должны были отпить чисто символически, кто — глоточек, два, кто до пятка. При этом хозяйка приговаривает: «Выпей, выпей, проходи, давай, раздевайся и за стол садися».

«На пороге чарушу с пивом подносили, только если гости приехали с мороза, по старшинству. Сначала отцу, потом сыновьям». Разденутся. Как все соберутся: «Давайте, садитесь за стол». «Гости все были одинаковые, садились, кто куда

хотел, больше мужики к мужикам, бабы к бабам. Сначала мужики сядут, потом бабы. Потом мужики пойдут курить, бабы встают, их выпускают. Хозяин да хозяйка не садятся за стол, хозяин вино подает, а хозяйка пиво или наоборот».

«Хозяйка или гости скажут: «Давайте, выпьем за...» Сначала выпьют по стопке водки, потом пьют пиво. Стаканы из-под пива обычно собирали на поднос и уносили на середину. Все стаканы перепутают, я свой стакан не отдавала». Удобно было разливать пиво из чайника, но раньше чайников не было, ковшами разливали. «За весь вечер водки выпьют стопки по 2, пива было сколько угодно. Пиво было пьяное, с него напивались все, кто хотел».

«Шибко пьяных не было, чтобы валялись, и трезвых нет». Были такие, кто не пил по причине нездоровья, если, например, желудок, печень болит или давление. Но они сидели, пели песни. Считали, что в пиру нужно было вести себя скромно. «Говори в полуротка, гляди в полуглазка».

«Кто уж и пить желал, дак весь стаканчик не выпьет, и покушать, дак только вместе со всеми. Мать говорила, перед тем как пойти в гости: «Девки, дома поешьте, что будете в чужих людях есть».

«Есть в гостях не особо наваливались. Кто как сильно ест, дак оговорят: «Она навалилась есть». «И плясать в круг выйдут степенно, пели песенки тихо, громко хохотать было неудобно». «Хозяева или родник — близкий — подавчий угощали»: «Кушай, кушай, пей давай!» «Заставляли гостей пить очень нахально, даже могли вылить на гостя пиво. Некоторые считали, что если гость пошел с гулянки и не валяется, значит, он не угостился».

Подавчий мог встать на колени и просить убедительно выпить, при этом лбом стучался об пол. Человеку становится неудобно, и он выпьет. Припевали и припевки, если человек не хочет пить.

*Пей-ко, попей-ко, на дне-то копейка,
Еще попьешь, нятак найдешь.*

* * *

*Чарочка моя серебряная,
Кому чару пить
Кому выпивать?
Ошшо пить-то пора, да пора,
Выпивать-то пора
На здоровье, на здоровье,
На здоровьицо!
На здоровьицо вам,
Дорогим гостям!
Не сойти бы со двора:*

Да пир пировать,
Тут и ночь ночевать,
На пече дверей искать.

* * *

Испей, мое умное,
Покушай, разумное.
У нас чары золотые,
Пивовары молодые.
Пиво с медом варено
Да со патокою,
С винной ягодой.

Испей-развыкушай,
Да край не выкуси.
Что не лист, не трава
Расстиляется —
Наши буйные головки
Приклоняются.
Что ура, ура, ура,
Да наша бабья забрала.

«Как напьются, начинают петь и плясать. Начинали с песни «Пей-ко, мой милый, не напейся». «Какая жизнь, дак такие и песни, современные. В войну, о войне, а старые бабы только старинные песни пели». «Старушки выпьют 1-2 стаканчика пива и сидят, поют весь вечер». «Песни складные были, одна за одну

цеплялись. Песни знали все». Если не было гармонии, пели круговые песни: «По лугу-лужочку», «Озеро-озерко», «Я вечер молода», «Сашенька-Машенька» — эти все одинаково пляшут».

Хороводы плясали и мужчины, и женщины. Передвигались по кругу и при-топывали в такт. «Не все гармонисты умели играть хороводные песни. Там, где хороший гармонист был, например, Кубасов Петр Иванович в Покрове, пели и плясали и под гармонь. На каждом празднике пели частушки и плясали под «русского».

Под гармонь плясали «Барыню, «Цыганочку», «Семеновну». Пели частушки на тему цыган, если играли «Цыганочку». Под игру «Семеновны» пели частушки и баллады. В районе было несколько вариантов «Семеновны». «Барыня играет, а поют частушки всякие, кто какие».

«Хозяин с хозяйкой подают во время пляски: «Давайте, заработали, давайте, пейте». «А кто за столом сидит, дак следишь за ними, всем подливаешь, угощаешь». «Мужики у нас (в Забегеове) веселые были, они песни поют, играют и пляшут, а в Вохме только вино пьют, ни песен, ни басен».

«Так ведется: наготовят на столы, садятся за столы, все съедят, пьют и едят без конца, потом все столы убирают и

начинают петь да плясать до самого утра. Во время пира особенно на второй день бывают разные игры.

Особенно на второй день переодевались, шутили — в старика, старуху, цыганку, медработников те, у кого были на это способности. «Начнет дурость-то играть у пьяных, какую-нибудь игру затеют». Особенно переодевались в рождественские праздники. «Уйдут в пировой избе в соседнее помещение. Найдут у хозяйки сарафан, платок, валенки, лапти. Нарядятся. Придут и начнут плясать, петь, гадать. Цыганка гадала на картах: «Давай погадаю тебе, дай молочка, сметанки, мяса. Я тебе всю правду скажу. У тебя жена красавица, погуливает. Ты ... лет проживешь. Все, конечно, врал». В цыганочку переодевались для остроты ощущений, потому что цыган боялись. Но здесь, конечно, все смеялись.

«Две женщины переодевались. Одна мужиком снарядится, другая бабой, когда вечерами долго сидят». «На второй день утром, пока стряпухи не наладили на столы, мужики приходят опохмеляться. Один мужчина наряжался старухой и с утра ходил по домам, когда все еще спали. Разбудит, лицо перекосит, приставал к мужикам, насмешит».

Наряжались в жениха и невесту и решали, как бы свадьбу сыграть. В нищих наряжались. Нищий, придя в дом, говорит в рифму: «Дай Христа ради кусочек, я работать не могу». «У вас в деревне-то хорошо живут, а в нашей-то худо». «У вас милостыньку худо подают, прихожане плохие».

«В доктора у нас не наряжались, доктора на почете были. Боялись, что припишут сталинскую статью, заберут».

«Шутку шутили — парикмахерскую делали. Балабаевские едут к нам, наломают сосны, наведут таз мыла и хотят брить. Ловят людей или которые шутку понимают, сами ложатся: «Брейте меня». Положат на лавку осередь пола, положат лежа и начинают брить. Намажут сосной, бреют косой. Никого не порежут».

В парикмахера Семен снарядится. Штаны загнет, туфли на высоких каблуках наденет, халат белый на ем и шапочка белая. С помощником.

Наряженные в старуху, старика и цыганку, бывало, парили гостей березовым веником, положив на лавку посреди избы. При этом приговаривали:

*«Мати, парь, мати, парь,
Мати, веника не жаль.
Не ходи, мати, по раменью,*

*Да не ищи,мати,баранины,
Не ищи бычьего,ищи человеческого.*

*Пряла мати нити по нити,
Нити потеряла, (его) оклепала.
Он побожился к (ней) приложился:
«Право, баба, не я, балаболка моя».*

«Парят человека веником по всему телу, потом слушают ухом, нет ли грыжи, говорят: «Надо грыжу закусывать, расходилась грыжа, вишь, какое урченье. Надо ее лечить». Парит, закусит и скажет: «Уж теперь вылечили, здоров, иди пиво пей, закусывай, пляши, веселись». «Одевалась врачом и приговаривала очень смешно: «Я врач-хирург, ко мне приходят на ногах, а увозят на дровнях. Ко мне приходят здоровые, а от меня уходят слабые» и т. д. «Часто парила гостей банным веником. Хватали любого, укладывали на скамью. Приговаривали при этом: «Будь здорова, гребись, как корова».

«А то приносили корыто снегу, посадят на снег и пей стакан, как выпьешь, можешь вставать. Неприятно.

Дурость не очень нравилась, а петь-плясать нравилось». «В первый день дальние тут и останутся ночевать, ближние уйдут домой спать, как насидятся,

напьются, часам к 12-ти. Перед домом опять за стол садятся, поедят, попьют да и домой пойдут. Утром скотину управят и опять идут. На второй день долго сидят и вечер. Женщины сходят, управятся и опять идут. На 3-й день своих опохмеляешь, а деревенские не приходят. Как пиво останется, дак и под вечер поедут домой. С собой им пива, вина бутылочку и пирогов наложат, да и другой еды».

Если в начале XX века деревенский праздник и веселье часто могли быть и совсем без спиртного или только с пивом, то постепенно, в течение нескольких десятилетий, эта традиция стала разрушаться.

Материал записан В. В. Чичериной в 2001 году у В. И. Огарковой, 1932 года рождения, с. Забегаево Октябрьского района; Л. А. Арбузова, 1933 года рождения, д. Масленниково Обуховского сельсовета Вохомского района; у Л. И. Фатьевой, 1926 года рождения, д. Крутая Луптюгского сельсовета; у Л. М. Чичериной, родившейся в деревне Пономарево Октябрьского района в 1930 году; у А. В. Омелехиной, 1914 года рождения, в д. Яросята бывшего Согорского сельсовета Вохомского района.

ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОД



В русских деревнях издавна пекли хлеб, без которого неммыслима была сама жизнь. В названиях этого главного продукта питания чувствуется любовь и уважение к хлебу. Круглый хлеб на сковороде, наподобие пирога из любой муки, преимущественно пшеничной (в Вохме из ячменной, серой), называется *мяконек*. Это ласковое название еще сохранилось во многих восточных районах Костромской области.

В зависимости от муки, из которой месили тесто, от добавок в него и от способа замеса по-разному называли выпеченный хлеб.

Ситник — хлеб из пшеничной муки, просеянной через сито (Нерехтский район). *Пеклеванник* — хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки (Нерехтский район).

Насолодник — хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки с солодом (Чухломский,

Солигаличский району), а в Костромском и Нерехтском районах его называли «сладкий хлеб», солодельш.

Натертыш – так в Макарьевском и Нерехтском районах называют каравай из круто замешенного теста, “натертого” мукой. В Пыщугском районе маленький каравай из ржаной или овсяной муки – *олябыш (оляпыш)*. Были и специальные названия для частей, ломтей хлеба: *гамзуля, чечуля, резень* и другие.

В обычные дни пшеничную муку использовали редко, простой хлеб творили на ржаной муке с отрубями. Рожь, ячмень, овес, горох – все, что произрастало в костромских хозяйствах, из того и хлеб пекли. Смешивали и мололи вместе овсяную и ржаную муку. В Поназыревском районе мука эта называлась «сужитной», и из нее пекли очень вкусный хлеб и караваи, которые любовно назывались «хлебец». Для экономии еще смешивали ржаную муку с ячневой, гороховой. В неурожайные годы в тесто для хлеба добавляли жмых, дуранду (выжимки от льняного семени), куколь (головки льна без семени), вареный картофель, головки клевера, крапиву и даже сушеные листья липы. Возможно, этим опытом экономного

хлебопечения нам еще придется воспользоваться в будущем. Поэтому несколько советов из народной жизни. Перво-наперво заботливая хозяйка должна была подумать о «закваске». Обычно это был кусочек теста, оставшийся от прошлой выпечки. Использовались также для этой цели квасная гуща, дрожжи домашнего приготовления – из картофеля и хмеля, солод.

В различных районах нашего края были разными названия одного и того же хлеба. Кислый ржаной хлеб называли «караваем», «ковригой». Если его выпекали не в формах, а на поду, то называли «подовым», «подовиком», «мяконьким». Ситник – хлеб из ситной ржаной муки. Ясник – хлеб из ячневой муки. «Сухарник» – хлеб, в опару которого добавляли ржаные сухари. Такой хлеб долго не черствел. «Насолодник», «солоденыш» – хлеб, заквашенный на солоде. Хлеба из пшеничной муки называли «пирогам», «ситниками», «пшеничниками».

Основа приготовления хлеба была всегда одна и та же. С вечера затваривали опару на чуть подогретой или холодной воде и ставили на печь или на шесток, чтобы опара ходила. Утром замешивали, прибавляя муку, и снова ставили в теплое место. Когда опара вновь поднималась и начинала

оседать, тесто разделявали (валяли, катали) на отдельные хлебы на специальном желобе, посыпанном мукой. Затем выкладывали в чашки или на противни.

После выпечки вынимали караваи, корочку смазывали маслом или просто водой, выкладывали снова на скатерть, прикрывали полотенцем, чтобы хлеб отдыхал, отходил.

РЖАНОЙ ХЛЕБ ПАНАЗЫРЕВСКОГО КРАЯ

Просеивали ржаную муку 2 кг. Вечером затворяли закваску на теплой воде – 1 литр. В закваску добавляли картошку вареную, тертую (2 – 3 шт.). Покрывали все и ставили на печь. На следующий день месили. Добавляли муку, соль по вкусу. Плошки смазывали жиром или растительным маслом. Выкладывали в них, смочив руку водой, тесто и разглаживали его. Как поднимется тесто в плошках, ставили его в печь. Пеклись хлеба 1 – 1,5 часа. Если хлеб сильно горячий, то он не испекся.

Записано Л.Ф. Коневой у старожилов Паназыревского района. 2005 г.

ХЛЕБ ДА СОЛЬ

В старину о хлебосольном хозяине говорили: «Дом как чаша полная, хлеб и соль со стола не сходят». Хлеб и соль сопровождали все радостные и печальные события, которые происходили в жизни русских людей. Хлебом и солью встречали самых именитых людей, молодых в день свадьбы, хлебом запасались, когда отправлялись в дальнюю дорогу. По умению испечь хлеб определяли домовитость хозяйки. Наши предки верили в святость хлеба. Они, например, считали, что человек, уронивший кусок хлеба, должен, подняв, его поцеловать. И не случайно ни один из других видов пищи у русского народа не идет ни в какое сравнение с хлебом.

В Кологривском районе основными зерновыми культурами считались пшеница, рожь, ячмень, просо. В пищу употреблялась мука пшеничная, ржаная, овсяная. Зерно мололи в муку и на мельницах, и в домашних условиях на специальных жерновах. Для приготовления хлеба брали преимущественно ржаную муку с отрубями. Нередко смешивали муку различных видов для получения особого вида хлеба или из экономии.

Процедура печения хлеба трудоемкая и довольно сложная, поэтому пекли хлеб один или два раза в неделю. С вечера хозяйка готовила квашню для теста, в нее клали закваску.

ЗАКВАСКА

Закваску раньше делали несколькими способами, так как дрожжей не было. Делали ее из сырого картофеля, из горячего вареного картофеля, из головок хмеля. Еще хозяйки оставляли от каждой предыдущей выпечки кусок теста — закваски. Размешав закваску деревянной мутовкой, добавляли в нее теплую воду и просеянную через сито или решето муку. Затем тесто размешивали и ставили в теплое место. К утру следующего дня тесто поднималось, и его начинали вымешивать. Вымешивали тесто до тех пор, пока оно не станет отставать от рук и квашни. Потом его ставили опять в теплое место и, после того как оно опять подходило, снова вымешивали, разделявали на круглые гладкие хлеба. Давали им расстояться и после этого ставили в печь. Печь предварительно хорошо протапливали, а золу и угли выметали с пода метлой. Пекли хлеб в железных плосках и на капустных

листах. Плошки были различной величины. Называли хлеб караваем. Отрезной хлеб назывался ломтем.

ЗАВАРУХА

Довольно простым и неприхотливым кушаньем была «заваруха». Приготовить ее довольно просто. В глиняный горшок наливали кипяток, в нем разводили муку. Нагревали до красна камень и опускали его в горшок, мешали мутовкой. Ели заваруху с постным маслом, салом, сметаной. Из ржаной и овсяной муки готовили кисели.

Записано Н. Соловьевой у старожилов
Кологривского района . 2001 г.

РЖАНОЙ ХЛЕБ -

ПАВЛИНСКИЙ ПОДОЗОЙ

Хлеб делали на закваске. Закваска - остаток теста, оставляли ее обычно в квашенке до следующей выпечки (2 - 3 дня она может лежать). Если нет хлебной закваски - берут ее после пива. Порядок действий хозяйки такой. Размешать с водой закваску. Добавить муку до густоты сметаны. Поставить на ночь квашенку в теплое место. Утром добавить муки (пригущают) и

соли. Еще раз поставить квашенку в тепло, чтобы подошло, поднялось тесто. На столе расстелить скатерть, посыпать ее мукой, сформировать деревянной тарелочкой каравай и положить на стол, чтобы тесто подошло. Замести чисто в печи и садить каравай в печь прямо на кирпичи. Из пшеницы хлеб пекли не часто, так как пшеница родилась плохо, а покупать было дорого.

Записано Е.П. Семиколенных, Н.А. Барановой
в 1993 году у Н.Д.Мочалова, 1904 г.р., д. Крутики.
Павинский район

РЖАНОЙ КАРАВАЙ

На каждый день пекут ржаной каравай. С вечера в деревянной квашонке на 6 литров воды творят хлеб до густоты сметаны. Ставят на ночь в теплое место. Утром пригущают. Добавляют соль и коровье масло. Долго месят, до тех пор, пока тесто не начнет отходить о краев квашонки и от руки. На столешницу сыплют муку, деревянной лопаточкой выкладывают тесто. Формируют каравай в руках, перекидывая тесто с руки на руку. Караваи оставляют на столе, чтобы подошли. Деревянной лопатой сажают караваи в печь.

Из овсяной и ячменной муки пекут хлеб, который до сих пор называют

мяконек. Творят и пекут так же, как и каравай, а густят чуть пожиже. Формируют мяконек на деревянной хлопушке и пекут на поду.

Записано у А. А. Дворецкой и Л.Л. Картиной в д. Березовке Павинского района. 2005 г.

«ПОДМАЗОК»

Сало свиное не ели, его почти не было, так как у поросят в наших местах была мясная порода. Кормили поросят пыжом, отходами из-под вейлки – мякиной, а не хлебом и комбикормом. Соли всегда не хватало, ее приходилось ехать покупать в город или выменивать на что-нибудь. Колобы и блины подмазывали кусочком сала, завернутым в тряпочку – «подмазок».

Для свадеб покупали специально рис и варили рисовую кашу, крахмальные кисели, готовили мясо, тушили кур, пекли пироги. Было принято, что к свадьбе все родственники пекут пироги и запекают плечо от барана (овец держали много).

Записано Е.П. Семиколенных, Н.А. Барановой в 1993 году у Н.Д. Мочалова, 1904 г.р., д. Крутики Павинского района.

ХЛЕБ именинник

Из ячменной муки в Павинском районе пекли и пекут ясный хлеб – праздничный. Этот хлеб творят на воде, на пивном мелу до густой сметаны. Ставят на ночь в теплое место. Утром загущивают, но тесто делают пожиже, чем на ржаной хлеб. Добавляют сдобу: масло, молоко, соль. Ставят квашонку в тепло, ненадолго, пока не подойдет тесто. Затем тесто выкладывают в сковородки (формы), сверху кладут любую крупу, разведенную на сметане. Как только тесто в сковородках подойдет, ставят в печь.

Записано у А. А. Дворецкой и Л.Л. Картиной
в д.Березовке Павинского района. 2005 г.

НЕРЕХТСКИЕ КАЛАЧИ

Старожилы вспоминают, что в старые времена, как только подъезжали к Егорьевой горе, так и пленял всех запах сдобных нерехтских хлебов. Как приятно и сейчас, открыв дверь избы, ощутить запах свежих пирогов, услышать мелодичный шум кипящего самовара. В домах, где были традиционны семейные трапезы, меньше ссор, больше уважения друг к другу.

Асегодня, к сожалению, исчезли многие названия хлебного печева: и сгибень, и кокура, и суворовский калач, который так понравился Суворову, когда тот посетил Нерехтский уезд. По местной легенде он даже нарочных присылал в Нерехту за калачами к праздничному столу.

Но, может быть, все-таки попробывать сотворить дома какое-нибудь праздничное угощение по старинным рецептам. Вкусно, полезно и красиво.

КАРАЪАЙ РЖАНОЙ

Сделать закваску: пять вареных картофелин растолочь и развести стаканом кипяченой воды, добавить 50 г дрожжей, 100 г муки, 2 столовые ложки песку. Поставить на ночь в теплое место. Утром замесить ржаной мукой пополам с пшеничной, разложить на сковородки и выпекать.

ЗАЪАРНОЙ ХЛЕЪ

Делается заводка из 500 г воды, 20 г дрожжей, 200 г муки, добавляются соль, песок, и все ставится на ночь в теплое место.

Утром тесто необходимо затворить ржаной мукой, предварительно посолодив под крышкой в горячей печи. Остается разложить тесто в плоски и дать ему еще раз взойти. Выпекать каравай лучше не в сильно горячей печи, иначе он может потрескаться и подгореть.

ПРАЗДНИЧНЫЙ КАЛАЧ

Приготовить закваску: 6 вареных картофелин растолочь и залить стаканом молока, положить 30 г дрожжей и 200 г белой муки и оставить на ночь в печи или теплой духовке.

Утром подмесить до жидкого состояния и оставить на 2 часа в теплое место, а через 2 часа замесить до готовности, затем поставить еще на 1 час в теплое место, а потом раскатать на опекуши.

Опекуши - это толстые лепешки толщиной в 5 см. Один край их надрезать, завернуть, сделать полумесяцем, разложить на противни и дать подняться, только потом уже выпекать.

Обычно такие калачи разной формы пеклись в святочную неделю.

Записано Т.К. Макаровой у Ю.В. Тамоновой,
1904 г. р., д. Иголкино, Нерехтский район. 1994 г.

КОЛОБКИ В ГОРШКЕ

Мука — 1,5 кг (6 стаканов)

Молоко — 0,5 л

Масло сливочное — 200 г

Яйца — 4 шт.

Сахарный песок — 100 г

Соль — 1 ст. ложка

Дрожжей — половина палочки

В подогретом молоке распустить дрожжи, растворить сахар и соль, яйца взбить и тщательно перемешать, поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. Готовую опару хорошо вымесить в муке, затем дать тесту отдохнуть, разделить на равные части, накатать колобков. Каждый колобок смазать растительным маслом и уложить в глиняные горшки, стенки которого смазать жиром или маслом. Поставить выпекать в натопленную печь. Необходимо проверять готовность тонкой лучиной, проколов колобки в нескольких местах. Если лучина останется сухой, то колобки готовы. Дать им немножко поостыть и вынимать из горшка по одному, на стол подавать к чаю или к молоку.

Записано Е.Н. Горшковой у Г.А. Серовой, 1918 г.р.
Нерехтский район. 1994 г.

ХЛЕБ БЕЛЫЙ ДОМАШНИЙ

Молоко — 2 л

Дрожжи — 70 г

Соль — 100 г

Сахарный песок — 150 г

Яйца — 3 шт.

Мука — 3 кг (лучше высший сорт)

Тесто замесить, дать подойти в течение 2-х часов. Разложить его в формы, смазанные растительным маслом. Выпекать в печи 20 — 30 мин.

Записано Л.А. Ивковой у Е. Н. Беловой, 1928 г.р.,
д. Клементьево Нерехтского района. 1994 г.

ЯСНЫЙ ХЛЕБ

Ясный хлеб — праздничный хлеб. Творили его на воде и на пивном меду до густоты сметаны. Ставили на ночь в теплое место. Утром загущивали, но делали пожиже, не как ржаной хлеб. Добавляли сдобу (масло, молоко) и соль. Ставили квашенку еще ненадолго, чтобы тесто подошло. Потом тесто выкладывали в сковородки (формочки). А сверху клали любую крупу, разведенную на сметане. Когда тесто в сковородках подойдет, тогда и садили в печь.

РЖАНОЙ КАРАВАЙ

С вечера в деревянной пудовой квашенке на 6 литрах воды творили до густоты сметаны тесто. Ставили в теплое место на ночь. Утром пригущали. Добавляли соль, коровье масло. Долго месили тесто, до тех пор, пока оно не начнет отходить от краев квашенки. Снова ставили в теплое место, чтобы тесто подошло. На столешницу сыпали муку. Деревянной лопаточкой выкладывали тесто.

Формировали каравай в руках, перекидывая тесто с руки на руку. Каравай оставляли на столе, чтобы подошел.

МЯКОНЕК

Этот вид хлеба готовили из пшеничной, овсяной и ячменной муки. Пекли и творили так же, как и каравай, а густили чуть-чуть. Формировали мяконец на деревянной хлопущке и пекли на поду.

КРАХМАЛ

На «тертюхе» (терке) терли картофель. Тертую массу выкладывали на решето. Заливали водой. Картофель отжимали.

Получившуюся жидкость ставили на отстойку. Внизу оседал крахмал. Воду сливали, крахмал сушили.

Из крахмала с любимыми ягодами заваривали кисель и хлебали его ложками.

Записано у А. А. Дворецкой, 1908 г.р., родилась в д. Раменье бывшего Петропавловского сельсовета, Вохомский район. 1995 г.

УТОЩЕНИЯ ИЗ МУКИ

Мелкие выпечные изделия называли на Костромской земле так : *бобушки* – небольшие булочки из крутого теста (Нерехтский, Костромской районы); *колобки*, *колобушки* – пресные булочки, чаще без начинки; *опекуши* – толстые опарные блины, замешенные с добавлением вареной картошки с крахмалом и белой мукой (Нерехтский район); *пекушки* – пресные лепешки, начиненные кашей или творогом (Сусанинский район); *перепечки* – лепешки, жаренные в масле у огня, *пироженики* – пирожки без начинки из дрожжевого теста, жаренные в масле (Нейский, Шарьинский районы); *шаньги*, *шанежки* – в Вохомском и соседних районах. Это повседневное утреннее блюдо – булочки или лепешки, часто с начинкой из творога.

Можно выделить и ряд названий лепешек-скоропелок, которые пекутся у огня и сразу подаются на стол к завтраку: *опалиха* (Нейский район), *опекиш* (Сусанинский район), *упыльник* (д. Саметь Костромского района).

Крендели, плюшки, калачи разной формы имеют свои названия: *вертуханы*, *слоенки* – слоеные булочки, посыпанные песком между слоями; *кокуры*, *кокурки* – пресные булочки с запеченным внутри целым (или половинкой) яйцом (Костромской, Красносельский районы); *свертыши* – крендели из сдобного теста (Нерехтский, Костромской район), *сгибеньки* (д. Рудино Нерехтского района).

Повсеместно известны лепешки с начинкой из творога – ватрушки.

В Костромской области они называются по-разному. Зафиксированы следующие местные названия: *твороженька*, *творогулька* (Костром., Нерехт.), *отварушка*, *тварушка* (Макар., Кадыйск.), *куженька*, *кулейка* (Нерехт.), *кумянка*, *скулейка*, *козуля* (Костром.), *козюля*, *козюлька* (Макар.), *налевушка*, *налеушка* (Кадыйск.), *тоболка* (Костром., Нерехт.), *тортоноша*, *шаньша* (северо-восточные районы).

Очень популярны были оладьи из сырой тертой картошки. Кроме общераспространенного их названия - *драники* (*траники*), есть еще *драныши* (Костр., Антроп.), *жлябики*, *кепеши* (Костр.), *бардашники* - третью картошку называли бардой (Нерехт.), *лелюхи*, *олялякиши* (Нерехт., Краснос.)

Повсеместно была распространена мелкая выпечка из сдобного теста. Разные формы выпечки имеют местные названия. Чаще всего в зависимости от формы изделия: *печенюшки* (Костр.), *бараны*, *барашки* - печенье в форме баранок или шариков из теста (Костр.), *витушки* - витые баранки разнообразной формы (Костр., Нерехт., Краснос.), *гогуля*, *кокура* - витой бублик (Нерехт.), *груздки*, *груздошки* - сдобное печенье, вырезанное формочкой (Костр.), *кулички* - круглые крендели (Костр.), *кануники* - любое сдобное печенье (Галич.), *лесенка*, *заячьи уши* - сдобное печенье соответствующей формы (Буйск., Нерехт.), *орешки*, *орехи* - сдобное печенье из ячневой муки на бараньем сале (Нерехт.), *охвостыши* - печенье, замешенное на меду (Нерехт.).

КРАСНА ИЗБА ПИРОТАМИ



В Костромской области традиционно пекут пироги двух видов в зависимости от теста, приготовленного разными способами. Дрожжевое тесто называют опарой, оно подходит на дрожжах или закваске – заводке (Нерехт.). В Мантуровском, Вохомском и других северо-восточных районах Костромской области особым образом сделанная закваска – это остаток гуци от приготовления пива, он называется мел. В тех же районах изделия из недрожжевого, пресного теста называются *преснушечки*, *преснина*, *преснухи*. Пироги из такого теста с начинкой из картошки называют *легонькие* или *бездушники*. В Шарьинском районе пирог с капустой из пресного теста называется *прясник* (*пресник*).

Во многих районах Костромской области отмечено общее название жареных в масле пирожков, лепешек – *пряжье*.

Дрожжевые пироги – *опарные, вечорошники. Мушник, олелюшка* – разновидности пирогов из овсяной муки или крупы со сметаной, запеченных на сковороде.

Пироги бывают закрытые и открытые. В Буйском районе закрытые пироги называют – *глухой пирог, заворотень* (также в Нейском, Макарьевском), в Нерехтском – *загибеник*, в Сусанинском – *загибенька*, в Костромском – *загибушка*, в Октябрьском – *загибыш*.

Выворотень – в Нейском районе открытый пирог, обычно с ягодами, круглой формы, с решеткой из полосок теста поверх начинки. В Макарьевском и Мантуровском районах открытый пирог из дрожжевого теста с любой начинкой называется *верхник*.

Наливаха (Судисл.), *наливыш*, *наливушник* (Окт.), *наливашник* (Макар., Кадыйск., Нейск.), *круглянка* (Вох.), *намазник, круговик* (Павинск., Поназыр. и др.) – круглые открытые пироги с картошкой.

Отмечен ряд названий пирогов в зависимости от их начинки: *ягодник* с черникой и другими ягодами (Вохом.), *галанник* с брюквой – *галанкой* (Вохом.), *грибник*,

капустник (Галич.), курник – пирог с мясом (Кологр., Кадыйск.), топчак – открытый пирог с толченой картошкой (Мантур.), луковик – пирог с зеленым луком (Вохом.), *налиушки* – открытые пироги на сковороде, пресные, тесто ржаное или ячменное, жидкое, наверх кладется вареная толченая картошка с молоком и маслом, яйцом или толокно, манка (Вохом.).

Старинная пословица утверждает: что ни город, то свой норов. Но не только города, а и села свой «норов» имели, отличались друг от друга. Вот, например, даже пироги пекли по-особенному. В этом можно убедиться, путешествуя по районам Костромской области.

Например, в деревнях Буйского района до сих пор очень любят «преснушки неходимые», испеченные не на закваске, а на сдобе. Такие пироги пекли раньше только из ячневой муки.

А в округе села Контеево пекли кулебяку – четырехугольный пирог с яйцами, рыбой или солеными грибами – и «загибени»: на одну половину раскатанного теста клали начинку (горох, капусту, картошку), а другой закрывали и края защипывали.

Лепешки из гороховой муки предпочитали в с. Ощепково. Творили их на

закваске, а позднее появились для этого и дрожжи. Пекли лепешки на углях.

В Дьяконовской стороне пекли нехоженные «рогульки» с картошкой. Раскатывали сочень примерно 20х20 см, положив начинку (вареный в мундире картофель чистили и толкли, добавляя по вкусу соль, молоко, яйца – начинка должна быть густая, как сметана), другой половиной сочня закрывали начинку и края прищипывали. Часто здесь пекли и «сеченки» – со свежей мелко порубленной «сечкой» капустой, которую вместе с вареным яйцом жарили на коровьем масле. Такие пироги, недрожжевые, на сочнях, пришли в Дьяконово из вологодских деревень, как и рыбники.

Но рыбники пекли из «хоженого» теста. Когда тесто выходилось, его раскатывали лепешками. А рыбу готовили в такой пирог целиком: очистив от чешуи и кишок, вместе с головой и хвостом ее кладут на лепешку, предварительно смазанную постным маслом. Сверху рыбу посыпают слоем нежареного лука, все – и рыба, и лук – солится и закрывается второй лепешкой. Выпекают рыбники в русской печи на поду.

Когда пирог готов и, накрытый чистым полотенцем, немного поостыл, можно

подавать его на стол. С рыбника срезают целиком верхнюю корочку и разрезают на куски. Снимается рыба, ее тоже режут на части. Так же поступают и с нижней корочкой. Рыбу едят, прикусывая этими корочками.

В Шушкодомской волости раньше пекли растегаи – круглые, начиненные картофелем или крупой, замоченной в молоке. Но особенно славились здесь хоженные пироги с солеными грибами и луком. Такие пироги делали только закрытыми.

В Александровской волости «фирменными» когда-то считались «гороховики» и «опекуши». Тесто из гороховой муки творили с вечера на закваске. Когда оно готово, его выливали на горячую сковороду, смазанную овечьим или коровьим салом, пекли гороховики только на вольном жару. «Опекуши» же делали из ржаного теста. Особенно любили их дети. Для Боровской волости был характерен круглый «глухой пирог». Тесто здесь раскатывали толщиной 2 – 3 сантиметра. Начинкой служили картофель, крупа, грибы.

В Новографской волости предпочитали сметанные пироги. Дрожжевое тесто раскатывалось, сверху намазывалось сметаной, в которую добавляли сырые яйца, соль, а иногда и толокно. Прежде чем

сажать в печь, после выстойки, пирог еще раз мазали сметаной. Был и другой способ: в сметану клали немного толокна, добавляли круто сваренные и крупно порезанные яйца. А сверху вновь намазывали сметаной, в которую добавлено сырое яйцо. Когда в деревне перестали делать толокно, его стали заменять манной крупой.

Записала Т.В. Ольховик в 1980-е годы у старожилов Буйского района.

КАДЫЙСКИЕ УТОЩЕНЬЯ

О гостеприимности кадыйчан ходило в народе много баек и присказок. Без пирогов и блинов немыслимо гостевание в кадыйских селах не только в старину, но и теперь.

ПИРОГ ПО – КАДЫЙСКИ

Для дрожжевого сдобного теста для таких пирогов нужно: 4 стакана муки, 2 столовых ложки сахара, 8 столовых ложек растительного масла, 4 яйца, 20 гр. дрожжей, половина чайной ложки соли, 1,5 стакана молока (воды).

Более сложный способ приготовления теста – опарный. В воду или молоко, подогретые до 30 – 35 градусов, нужно

положить дрожжи, до этого размешанные с небольшим количеством воды. Затем всыпать часть муки (где-то $1/3$ от общего количества муки) и размешать до образования однородной массы теста. Опару сверху нужно посыпать мукой и поставить для брожения в теплом месте.

Продолжительность брожения опары — 2 — 4 часа. Когда брожение пройдет, она начнет опускаться.

В готовую опару надо влить молоко, воду (немного подсолить). Затем добавить сахар, яйца, муку. Месить до тех пор, пока тесто не станет гладким, тягучим и не будет легко отставать от рук и стенок кастрюли. В конце добавляется растительное масло, и снова тесто месится, пока масло не соединится с тестом. Замес нужно опять на 1 — 2 часа поставить бродить, потом несколько раз обмять — это ускоряет подход теста. И вот теперь можно начинать стряпать пироги.

ПИРОЖКИ

Для пирожков приготавливают безопарное тесто. Его нужно раскатать в жгут и разрезать на равные кусочки, каждый кусочек скатать в шарик и оставить на 5 — 10 минут. Шарики раскатать на круглые

лепешки. Положить начинку (она может быть любая — из овощей, мяса, фруктов) посередине лепешки, придать пирожку форму лодочки и защипнуть тесто над фаршем или какой другой начинкой в виде веревочки. Уложить пирожки на смазанный жиром лист гладкой стороной вверх. После 20 — 25 минут «расстойки» смазать пироги яйцом и выпекать в хорошо разогретой печи до готовности.

КУЛЕБЯКА

Для этого блюда нужно: 400 г муки, 25 — 30 г дрожжей, 1,5 стакана молока, 100 г сливочного масла, 1 — 2 яйца, щепотка соли, сахар по вкусу. Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Пока тесто подходит, сварить рисовую кашу, когда каша сварится, ее нужно поставить остыть.

После того, когда каша остынет, выложить ее в смазанную маслом сковороду и запечь в печи, пока не подрумянится.

Пока каша варится, приготавливаем фарш из рыбы (щука). Филе щуки дважды пропустим через мясорубку вместе с репчатым луком и добавим нарубленные яйца. Все это хорошо перемешаем и добавим в этот фарш 1 ст. ложку растительного масла, 2 ложки толченых сухарей,

столовую ложку сметаны, $\frac{1}{3}$ стакана молока, соль, перец по вкусу и опять все это хорошо перемешаем.

Когда тесто подойдет, его нужно раскатать в виде овальной лепешки толщиной в палец. Посередине горкой уложить слоями рыбный фарш и рис, потом кусочки рыбного мяса и опять фарш и рис. Края лепешки завернуть и плотно защипать над фаршем. Верхнюю часть теста (крышки) украсить всякими узорами из этого же теста. Потом нужно поставить кулебяку в теплое место на 15 – 20 минут для расстойки. Затем нужно смазать ее яичным желтком и сделать несколько проколов вилкой, для того, чтобы выходил пар во время выпекания. Нужно посмотреть печь, чтобы нагрелась до температуры 200 – 220 градусов. После выпечки кулебяки нужно положить на стол и накрыть чистым полотенцем, чтобы корочка не была жесткой.

ПОСТНЫЕ БЛИНЫ

Само название этих блинов говорит за себя. Готовятся они без добавления сдобы (масла, яиц, сметаны). Эти блины пекли и пекут в простых семьях. Но молоко все-таки в них используют.

В емкость надо влить половину стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще 1,5 стакана молока. Постепенно при постоянном помешивании всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки. Тесто хорошо размешать, чтобы не было комков. Накрыть кастрюлю полотенцем, дать постоять в теплом месте. Когда тесто подойдет и увеличится в объеме в 2 – 3 раза, добавить остальную муку (2 стакана), перемешать и опять поставить в теплое место. После того, как тесто снова поднимется, можно начинать печь блины. А пекли блины в то время в печи.

Записано у А.И. Чевилевой, 1912 г.р., д. Столбцы
Кадыйского района. 1994 г.

КОЛОТРИЇСКИЙ ЪЫЇОРОТНИК

В кологривских селах раньше в будничные дни пекли только ржаные хлеба, а в праздники пекли пшеничные хлеба да пироги. Пироги пекли кислые, полукислые и пресные, как из ржаной муки с добавлением пшеничной, так и из одной пшеничной муки. Форма пирогов была различная: круглые, продолговатые и другие. Пироги бывают открытыми, закрытыми с различной начинкой. Начинка была из ягод, сушеных и свежих, грибов, рыбы,

яиц, капусты, лука, моркови и многого др. Имели пироги и различные местные названия: ватрушки, пирог – выворотник, пирог – загибник, сырники, калачи, слоеники и мн. др.

КОЛОТРИЇСКИЙ РЕЦЕПТ ТЕСТА ДЛЯ ПИРОГОВ

4 стакана муки, 2 столовые ложки сахара, 8 столовых ложек растительного масла, 4 яйца, 0,5 ложки столовой соли, 0,5 стакана молока или воды, закваска.

КУЛИЧИ

Приготовление теста начиналось с заготовки опары. После того как опара поднимется в три раза по сравнению с первоначальным объемом, не давая ей осесть, добавляют муку, сдобу – яйца, песок, масло сливочное, соль. Тесто хорошо вымешивали. Из специй клали тмин. После того как кулич выпекался, его сверху обмазывали глазурью, приготовленную из сахарной пудры, сбитой с белком яичным.

Записано Н.Соловьевой у старожилов
Кологривского района. 2005 г.

ХЛЕБОВО ДА ЗАРЕВО



В деревнях и селах Костромской области для обобщенного названия первого жидкого блюда употреблялись обычно слова *хлебово, варево, щерба*. Первые два встречались во всех районах. В зависимости от нава, на котором приготовлены эти супы, они делятся на грибные, мясные, рыбные и т.д. А овощной картофельный суп без мяса в большинстве районов Костромской области называли раньше *похлебкой*.

В Мантуровском районе грибной суп называют *грибницей*, в Вохомском — *губницей*. А грибной суп, заправленный яйцом или маслом, — *селянкой*. Суп из толченой картошки и крупы (без мяса) называли раньше «*кашицей*». А «*вареница*» — это овощной суп из брюквы. (Кадыйский район, д. Михали). В Антроповском и Костромском районах встречается такое название супа с ливером, внутренностями — *ушанка, ушник, ушное*.

Варенька — мясной суп, сваренный в глубокой сковороде. Это еда «на скорую руку» (Пыщугский район, д. Токовица).

ХОЛОДНЫЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Окрошка. Наибольшей популярностью в Костромской области пользовались окрошки. Окрошка — это холодный суп на квасе, кислом молоке, которыми заливаются мелко нарезанные овощи. Особый вид окрошки — *холодное*. В кипяченую воду, забеленную молоком, крошат кусочки жареного мяса, огурчики, яички, картошку и лук.

В Мантуровском районе, кроме *холодного*, известен еще *луковник* (блюдо, приготовленное из лука, подслащенного кваса).

Самыми простыми похлебками в Костромском крае являлись *крошево* — это кусочки хлеба, накрошенные в молоко, и *мурцовка* — залитый квасом репчатый лук, нарезанный и растолченный с солью (Межевской район).

Московские рыжики — столь же демократичное блюдо. Так называли крестьяне тюрю из черного хлеба с луком.

ТОРЯЧИЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Баланда — суп без мяса, постный суп.

Вареница — суп из брюквы, взбитый мутовкой. (Кадыйский район).

Гороховица — суп из гороха (Пыщугский район).

Грибовница — грибной суп на молоке (Октябрьский и Макарьевский районы).

Губница или губник — суп с грибами (сушеными или свежими: губы — грибы). Любимое блюдо жителей Вохомского, Павинского, Мантуровского районов).

Задумиха — пустой картофельный суп без «заправы». (Мантуровский район).

Кашица — густой суп из толченой картошки с крупой. (Шарьинский район).

Клюковник — овощной суп с добавлением клюквы. (Чухломский район).

Мутник — суп из крапивы, заправленный вареным яйцом и забеленный молоком или сметаной. (Галичский район).

Соленина — суп с солеными грибами, груздями, сыроежками. (Кологривский район).

Суп таратуй — пустой суп из воды и картошки. (Нерехтский район).

Ушанкаушникушное — суп, в который вместо мяса кладут субпродукты (ливер, коровий желудок, кишки). Чаще его готовили во

время полевых работ на костре. (Костромской район). Когда-то *ушник* был свадебным блюдом для жениха. (Антроповский район).

Черевник – суп с ливером.

(Солигаличский район).

Белые щи – щи из вилоквой капусты. (Сусанинский район).

Серые щи – щи из квашеных зеленых листьев капусты. (Сусанинский район).

ТАЖИНСКИЕ ПОХЛЕБКИ

С *толокном* и *овсяной крупой*. Готовили их раньше так. Сначала нужно было приготовить овес. Везли его на реку в мешках, мочили два дня. Потом этот овес засыпали в русскую печь в кучу, закрывали плотно заслонку, чтобы овес парился, а утром выгребали его и разносили по деревенским печам и сушили.

Затем пророщенное и высушенное зерно везли на мельницу. Обдирали, потом мололи. После первого – получается крупа, а после второго – толокно. Ели толокно с молоком и с простоквашей.

Чтобы приготовить *кисель*, – толокно смешивали с простоквашей, замешивая не очень густо.

Сухомес – так называется похлебка, когда круто замешивают толокно с

молоком или простоквашей. Похлебку эту ели, припивая квасом.

Редька с толокном — еще одно очень популярное в народе блюдо. Редьку резали листами тоненько. Кладли в чашку с постным маслом (льняным), добавляли соли и немного приправляли толокном.

Щи постные и непостные. Брали воду, соль, овсяную крупу. (Если непостные щи — клали любое мясо). Все погружалось в чугунок и варилось на слабом огне (перед огнем) или в тихой печи.

Микешка (микишка) — толокно, разведенное холодным молоком. Едят ложками. (Нейский район).

Сладкая похлебка — суп из фруктов (компот) с добавлением крахмала. (Нерехтский и Сусанинский районы).

Кашища — густой суп из толченой картошки с крупой (Шарьин.); клюковник — овощной суп с добавлением клюквы (Чухл.); *мутник* — суп из крапивы, заправленный вареным яйцом и забеленный молоком или сметаной. (Галич.).

ПОСТНОЕ ЛЬНЯНОЕ МАСЛО

Ели похлебки в основном с льняным маслом. Делали его на специальных заводах. В Леденгской волости в деревне Первые

Россохи держали завод три брата Поповых. В д. Кленовая Грива, д. Осинники работало два завода: первый – Семена Васильевича Мусинова, второй – Петра Гордеевича Мусинова. И еще был завод в д. Валовая.

Оборудование для завода делали сами заводчики. За сбивку масла работники брали жмыхом, который шел на корм скоту.

Технология изготовления масла была такая. Сначала семя сушили, потом толкли большими пестами. Просеивали. Затем ссыпали в большую емкость, заливали крутым кипятком. Воды много не лили, надо было чтобы смесь только смачивалась водой. Получалась густая масса. Затем смесь «наталкивали» пестом в колоде на разостланную холстину. Все это помещали под «жом». Жмут смесь до тех пор, пока течет масло. Из 10 килограмм смеси выходит 3 литра масла.

С маслом ели репу (терли ее на терке). Масло клали в кашу, в постные щи и другие супы и похлебки.

ГОРОХ и КАРТОШКА

Гороховица – одна из самых сытных и полезных крестьянских похлебок. Горох надо залить холодной водой. Долго кипятить на огне, пока не получится однородная жидкая масса. Ели *гороховицу* с постным маслом.

Из гороховой муки пекли *колобы* (*оладьи*), но редко, только для гостей. Горох сеяли мало, т.к. на него был почти всегда плохой урожай.

Чаще варили *картошницу*. Очищенную сваренную картошку толкли, разводили горячим молоком, если в постные дни – с бульоном, в котором варилась картошка. Добавляли постное масло.

Записано Е.П. Семиколенных, Н.А. Барановой
в 1993 году у Н.Д.Мочалова, 1904 г.р., д. Крутики.
Павинский район.

ГАЛИЧСКОЕ НАРОДНОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Кулеш. На горячей воде замешивали из ржаной муки колобок (теребень), заливали его квасом. На ночь ставили в теплое место на печку, а утром – в горшке в русскую печь, чтобы поднялось тесто. Взбалтывали его несколько раз. И выходила сладко-кислая каша. Очень полезная и вкусная.

Картофельник. Картошку из печи, вареную в мундире, сразу горячей чистили и толкли со сметаной. Потом выкладывали на сковороду, заливали яйцом и ставили вновь в печь.

Записано у А.М. Докучаевой, 1911 г.р., д.Недерево
Галичского района. 1990 г.

ВТОРЫЕ БЛЮДА КОСТРОМСКОЙ КУХНИ



КАША – ЖИЗНЬ НАША

В былые времена для общего названия пищи в нашем крае употреблялись слова: *ежа, едево, ёдево, харя*.

В Костромской области круглый год на крестьянском столе самым важным блюдом считалась каша. Вот несколько старинных рецептов ее приготовления.

Соломат или каша-повалиха

«Зашпаривали ясную (ячневую) муку, выкладывали на смазанную маслом сковороду. Ухлопают, масло наверх нальют, ставят в печь».



Красная каша

Овсяную крупу замешивали на сметане, поверх наливали побольше масла и ставили в тихую печь. Готовилась каша, пока не покраснеет.

Дежень

Это толокно с комочками, густозамешенное на воде, залитое сверху простоквашей со сметаной. «Дежень обязательно был на дожинках и так его ели».

Записано В.В. Чичериной в 2001 г. у старожилов Октябрьского района.

Крупинник

«Пшено сварят в воде, на сковородку яичко толкнут. И выкладывают пшено, делается оно «ломотками» после обжарки, так получается крупинник».

Овсяный кисель

«Возьмешь хлопьев, замесишь, залив теплой водой. И все это сутки киснет. Воду процедишь. Выжимки скотине подашь, а из этого варишь кисель с мукой».

Записано в 1988 г. у Г. В. Водрягиной, 1926 г.р. в д. Никулина Макарьевского района.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Картофель считался самой распространенной едой на Костромской земле. Для обозначения вареной картошки раньше употреблялись слова: *соленка*, *цыганка* (Макарьевский, Чухломский районы). Толченый, мятый картофель (пюре) называли: *гуляшник*, *толкушка*, *мятево* (Макарьевский район), *толченка* (Шарьинский район), *толкач* (Мантуровский район).

Запеканка из мятого вареного картофеля, разведенного молоком с яйцами, имела целый ряд названий разных в каждой местности. *Картофельник*, *картофенник* (Нерехт., Чухлом.), *картофница* (Костр.).

ЖИМЧИКИ

Вечером натирают сырую картошку, промывают, отжимают и кладут под гнет. Утром варят картошку, солят, толкут, добавляют отжатый картофель, перемешивают, делают шарики, выкладывают на противень, выпекают в печке.

Записано у А. И. Кощеевой, 1929 г. рождения, в д. Ньюрюг Октябрьского района. 1990-е гг.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КАЛАЧИ

Сначала варят чищеную картошку, толкут, добавляют туда соль, яйцо, потом месят с мукой. Картошка – пюре должна быть густой. Делают их в форме баранки и ставят в вольную печь до готовности.

Записано у М. П. Кукушкиной, 1920 г. рождения,
в д. Быниха Шарьинского района.

МИКИФОРЫ ИЛИ
ТРАНИКИ

Вареную картошку (до полуготовности), чищеную, трешь и разводишь водой, будто творишь тесто. Все стоит ночь, утром сырую картошку тоже трешь и кладешь в мешочек, а сверху прижимаешь тяжелым камнем, чтобы выжать сок. В мешочке картошка делается сухая, эту картошку засыпаешь в опару и месишь погуще. Затем укладывали рулетиком и рисуешь гребенкой разные узоры и ставишь в печь.

Записано у А. И. Соколовой, 1908 г. рождения,
в с. Рождественское Шарьинского района

ЗАЛИВАШКИ

Запеканка из картофеля, макарон, хлеба, круп, залитых молоком и яйцами в Нейском, Макарьевском, Костромском и некоторых других районах Костромской области называлась *заливашка, заливушница, залитушка*.

Кусочки хлеба, запеченные в плошке или на сковороде, залитые яйцом с молоком, назывались — *хлебник* (Антроповский район.), *кусош(ч)ница* (Сусанинский), *насковородник* (Нерехтский), *сухарник(ца)* (Костромской, Антроповский).

Разнообразны были и блюда из яиц (яичницы). Кроме общеизвестной глазуньи, которая в Сусанинском районе получила название *толкунец*, приготавливали еще *молочницу* — яичницу на молоке, запеченную в плошке. В Костромском районе ее называли *губена*; в Мантуровском, Павинском — *селянка*, в некоторых — *драчена*.

Яйца от кур употреблялись в пищу во всех видах: и сырые, и вареные. Из них приготавливали различные блюда. Лучшими считались яйца от кур, полученные зимой или ранней весной. Когда птица еще «нехватила травы». Любимым кушаньем была яичница.

Кологривский рецепт приготовления яичницы. Нужно разбить 6 яиц, добавить 0,5 молока, ложку масла топленого, соль. Все размешать и поставить в печь.

ОВОЩИ НА КОСТРОМСКОМ СТОЛЕ

Распространенным кушаньем в Кологривском районе была *картофельная запеканка*. Вот рецепт ее приготовления. Вареный картофель мяли, добавляли яйца, молоко, все перемешивали и ставили в печь в вольную. Делали из приготовленной массы колобки, оладьи, посыпали для вкуса толочком и обжаривали.

Вторым после картофеля овощем была капуста. Капуста — очень важный продукт питания. Заготавливали капусту на зиму поздней осенью, после первых заморозков, когда капуста становилась более твердой. Рубка капусты была истинным праздником для всей деревни. Рубили капусту в деревянных корытах, выдолбленных из липового или дубового бревна. Во время рубки ребятишки ели сладкие кочерыжки. Укладывали капусту на соление в деревянные кадки, утрамбовывали, солили, сверху клали деревянный кружок с гнетом.

Свекла и морковь шли в пищу в меньших количествах. Огурцы в нашей местности садили не все крестьяне. По рассказам старожилов из д. Маракино, они появились в 1930-х годах, когда по другую сторону реки Унжи в д. Суховерхово их начали выращивать, и никак сейчас под пленкой, а они росли просто в грядке, без всякого покрытия. Огурцы солили в деревянных кадках, добавляли соль, листы смородины, анис, хрен. Помидоры появились в кологривской округе также поздно.

Записано Н.А. Соловьевой в 1990-е годы у старожилов Кологривского района.

ГОРОХОВЫЙ КИСЕЛЬ

Крестьянскую кухню трудно было бы представить без блюд из гороха.

В кипящую воду добавляли тоненькой струйкой гороховую муку до густоты сметаны, потом соль. Разливали по тарелкам. Когда остывало, резали на кусочки. Ели с постным льняным маслом.

Записано у А. А. Дворецкой, 1908 г.р. в д. Раменье бывшего Петропавловского сельсовета Вохомского района. 1990-е гг.

ХЛОПНИКИ

Собирали свежий чистый снег. Из этого снега в гороховой муке замешивали тесто, не очень густое и не очень жидкое, как на оладьи. Соль положить по вкусу. Тесто длительное время взбивали мутовкой, чтобы оно было пышным и увеличилось в объеме. Выпекали, как оладьи, в печи на угольках.

ЗАВАРУХА

В кипящую подсоленную воду заваривали ячменную муку. Содержимое выкладывали в сковородку и ставили в вольную печь вместе с растолченным отварным горохом.

Записано у М. П. Кукушкиной, 1920 г. рождения,
в д. Быниха Шарьинского района

Из овощных блюд любимыми были пареная брюква, репа, свекла — названия их тоже отличались в каждом районе Костромской области. *Паря, паренка, пареница* — (Нейский, Антроповский районы). *Тыквенник (тыковник)* (Нейский, Нерехтский районы).

ЗОХОМСКАЯ ГАЛАНКА, ПАРЕНАЯ Ъ ПЕЧИ

В огородах выращивали овощи: галанку, капусту, свеклу, репу, морковь. Жарко топили печь. Галанку, очищенную от грязи и корней, закладывали в печь прямо целыми галанинами. Заслонку замазывали глиной и оставляли галанку на сутки. Пареную галанку сушили, замораживали на зиму на холоде. Ели в сухом виде, с капустой квашеной, нарезали ломтиками мороженую.

Когда за стол садились, хозяйка подавала сначала щи, потом кашу, все в одном блюде. Хозяйка сидела вместе со всеми за столом, рядом с хозяином по правую руку. За стол садились со словами: «Благослови, Господи!». После трапезы вставали со словами: «Слава тебе, Господи. Слава Богу, сыты!».

Записано у А. А. Дворецкой, 1908 г.р. в д. Раменье
бывшего Петропавловского сельсовета. 1900-е гг.

ШАРЬИНСКАЯ ПАРЕНАЯ

ТАЛАНКА

Галанку (свеклу) мыли, чистили, резали дольками. Клали в глиняную корчагу, закрывали крышкой и ставили в вольную русскую печь. За один день она еще не пропаривается, поэтому на второй день ее снова ставят в печь. Как только она сделается коричневая, мягкая, сладкая, значит, уже готова. Ели прямо кусочками, а если потолочь, то можно и с квасом.

Записано у В. А. Смирновой, 1936 г. рождения, в д. Решетиха Шарьинского района.

МАКАРЬЕВСКИЕ МОРКОВНИКИ

Надо отварить морковь или сырую натереть. Положить массу в сковородку. Молока ленишь, яичко толкнешь — вот дело и будет.

Травники. Обрежешь картошку. Всю изотрешь, потом в мешок кладешь. На мешок камень. На другой день эту картошку достанешь, разложишь, мучки добавишь и в печь ставишь.

Записано в 1996 г. у А. Ф. Цыпленковой, 1914 г.р., д. Шемятино Макарьевского района.

НАЗВАНИЯ БЛЮД

ИЗ БРЮКВЫ

Брюковник (брюкольник) — запеканка из вареной толченой брюквы с молоком и яйцами, иногда с добавлением сахара. (Костромской, Антроповский, Чухломский районы).

Брюкольник — вареная брюква со сметаной. (Парфеньевский район).

Вареница — пареная брюква со сметаной. (Нейский район).

Галань — кушанье из вареной и толченой брюквы (галанки), залитой молоком. (Кологривский район)

Бобки — кусочки пареной, затем завяленной свеклы или брюквы. (Межевской район).

Веленица (веленича), вяленица — пареные овощи, нарезанные кусочками и завяленные в печи (морковь, свекла, брюква, репа и т.д.). Ели их как конфеты, подавали к чаю. (Солигалич, Чухломский, Парфеньевский и другие районы).

Пареница, паренка — пареная свекла, пареная свекла с черникой (Нейский район), *паря* — пареная брюква или репа. (Антроповский район).

ЧТО ГОТОВИЛИ ИЗ ГРИБОВ

Грибница — запеканка из грибов, залитых молоком и яйцами. (Красносельский район).

Грибовик — грибная запеканка с яйцами и молоком. (Чухломский р-н).

Губник — жареные соленые грибы, залитые молоком и яйцами. (Макарьевский район).

Жареха — жареные грибы с луком и сметаной.

ЛУК НА КРЕСТЬЯНСКОМ СТОЛЕ

Изварец — жаренный в масле лук (Костромской район).

Луковник — мелко нарезанный лук, сваренный в квасе. (Буйский район).

Луковник — сырой нарезанный лук, залитый квасом. (Кологривский район).

Луковик — брусника, запаренная в печке с луком. (Чухломский район).

Морковник — запеканка из моркови с крупой, молоком и яйцами. (Костромской, Нерехтский районы).

Мурцовка — репчатый лук, толченный с солью и залитый квасом. (Межевской район).

Селянка на завтрак готовится из всего, что есть в доме: картошки, грибов, мяса,

рыбы и т.д., залитых яйцом на сковороде.
(Кологривский район).

Названия блюд приводятся по материалам картотеки областного диалектологического словаря, сост. Н.С. Ганцовская, профессор КГУ, доктор филологических наук. Записано в 1984 г. у О.С.Никитиной 1917 г.р.; В.Д. Смирновой 1920 г.р.; А.В. Яковлевой 1937 г.р. в д. Луковцыно; К.М. Сучкова, 1931 г.р.; М.Ф. Савиновой 1906 г.р.; Е.С. Михайловской 1908 г.р. в с. Ножкино; Ю.А. Васильевой 1907 г.р. в д. Панкратово; У.И. Ильцовой 1908 г.р.; М.М. Яковлевой 1903 г.р.; А.А. Карасевой 1928 г.р. в с. Ильинское; М.А. Аристовой 1911 г.р. в д. Федьково; Е.В. Кудрявцевой 1924 г.р. в д. Серапиха; В.П. Кирилловой 1922 г.р. в д. Серапиха. Чухломский район.

К МЯСНОМУ СТОЛУ

В лесах Костромской земли водилось немало диких животных, охота на которых составляла заметную добавку к мясному столу. Из всех способов приготовления мяса самым совершенным считалось тушение.

Мясо тушили обычно в глиняных горшках, при этом жидкости наливали очень мало. Мясо тушилось в собственном соку. Тушили мясо с картошкой, с капустой. Большой популярностью раньше пользовались блюда из ножек, рубцов, хвостов, сердца, почек, печени. Из них делали различные студни, заливное.

Мясо заготавливали впрок: вялили, солили, коптили. Мясо, предназначенное

для соления, укладывали в бочки, заливали рассолом. Соль перед использованием прокаливали на сковороде. Приготовленное таким способом мясо называлось солониной. В пищу употребляли говядину, свинину, баранину, курятину, гусятину, а также дичь. Вялили мясо большими кусками, перед этим его солили. Затем вешали на чердаках, и там оно завяливалось.

Из свинины топили сало. Сало топили в глиняных горшках «топниках». У них внизу было отверстие, которое затыкалось деревянной пробкой, через это отверстие сало стекало. Вытопки из сала съедали сами.

Из мяса домашней птицы делали тушеное мясо. Считалось, что мясо птицы очень вкусно в период с сентября по март. Интересно, что тогда считалось, что мясо убитой птицы нужно подержать в погребе дня два – три. Тогда оно лучше очищалось от пера.

Среди лесной пернатой птицы на обеденный стол попадали глухарь, рябчик, тетерев, утки дикие, гуси.

Записано Н.А. Соловьевой в 1990-е годы у старожилов Кологривского района.

ХОЛОДЕЦ ПО-ПОНАЗЫРЕВСКИ

Палили телячью голову, рубили на куски и ставили сушить в русскую печь. Когда она высушится, ее хранили до лета. Летом варили в плошках куски этого мяса, а потом его разделявали. Когда все было готово, его мелко резали ножом, складывали в плошки и заливали бульоном. На следующий день холодец был готов.

Записано Л.А. Мельковой в 1991 г. у В.П. Оборотова,
1927 г.р., д. Б.Девушкино, Поназыревский район.

ЧУХЛОМСКИЙ КАРАСЬ

Чухломская кухня всегда славилась большим выбором блюд из рыбы, грибов, ягод и особых напитков. Но главная изюминка — это чухломский карась.

Готовился он так. На одной сковороде слегка подсоленную очищенную рыбу заливали растительным маслом и полужарили — полутушили на медленном огне. На другой сковороде жарился до золотистой корочки лук, нарезанный кольцами, который предварительно нужно слегка обвалять в муке. Затем в полуготовую рыбу вливалось полстакана сметаны (или 3 ст.

ложки) и 2 ст. ложки томатного соуса, добавлялся обжаренный лук, и все тушилось до готовности.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ НА КРЕСТЬЯНСКОМ СТОЛЕ

Каднее молоко. Кринки глиняные с молодым молоком ставили в вольную русскую печь. Когда делался творог, вытаскивали и процеживали. Сыворотку кипятили, она делалась коричневой. Когда сыворотка остынет, ей заливали творог. Каднее молоко готово. Зовут так потому, что в “Великое Говенье” молоко не пили, а, чтобы сберечь продукт, делали из него каднее, которое дольше хранилось в кадках. Отсюда и название “каднее”.

Записано у В. А. Смирновой, 1936 г. рождения, в д. Решетиха Шарьинского района.

Кологривский сыр. 1 кг творога измельчают, добавляют 3 – 4 яйца, соль по вкусу, песок – 2 ложки, 300 гр. масла. Ставят с утра в печь и варят до вечера. Сыр использовали в пищу как самостоятельное блюдо и как добавку к другим блюдам, овощам, макаронам и другим.

ТНЕТЕНОЕ МОЛОКО ИЗ КОЛОТРИЗА

Исходным сырьем для приготовления являлась простокваша, горшок с которой ставили на несколько часов не в очень жаркую печь. Затем горшок вынимали и сливали его содержимое в полотняный мешочек. Сыворотку отцеживали, а мешочек с творогом клали под пресс. Готовый творог снова помещали на несколько часов в печь, затем снова под пресс. И так дважды. Когда творог становился совсем сухим, его складывали в кадки под гнет. Приготовленный таким способом творог очень долго хранится.

Записано Н.А. Соловьевой в 1990-е годы у старо-
жилов Кологривского района.

КОСТРОМСКОЕ ПИВО и КВАС



Ни один праздник на Костромской земле не обходился без пива и кваса. В костромской деревне варили пиво в особых глиняных сосудах — корчагах, преимущественно из ржи с добавлением особых дрожжей — «закваски». Пиво было черное, густое, сладкое, умеренно хмельное.

Затем стали делать пиво проще — из сушеной свеклы.

Раньше так и говорили: «Пойдем к пиву», т. е. пойдем в гости. Варили пиво по-разному. В Леденгске, в Ивановске — больше корчажное, вятское пиво, в Петропавловской стороне, в Шайме — тчанное пиво. Солод для пива готовили одинаково во всех селениях Павинского

района. Рожь свежую замачивали на две ночи. Потом выкладывали на доски или на пол для проращивания. Растирали ростки, затем складывали их в кучу. Укрывали теплой одеждой, чтобы зерна согрелись (этот процесс называется «солодить»). Если ржи немного, то кучей так и кладут на печь. Через 2–3 дня рожь становится сладкой.

Затем ее сушат. Кладут сначала колосники, на них солому, на нее рожь. Потом рожь чистят, продувают от соломы. Везут на мельницу — мелют и делают солод.

В самом пивоварении есть разница, прежде всего в названии. *Корчажное пиво* готовится в корчаге — это глиняный сосуд емкостью с ведро и более.

Тчанное пиво — варят в *тчане*, деревянной большой кадке.

Для пива того и другого нужны следующие продукты: солод, мякина (для корчажного — овсяная, для тчанного — пшеничная), хмель, мел, дрожжи — для корчажного, вода.

Чтобы понять, в чем разница между этими видами пивоварения, нужно знать

его технологию, которая раньше передавалась в виде рецептов от старших членов семьи молодым.

ЗОЛШЕБНАЯ КОРЧАТА

Солод замешивали в бачке или бочке вместе с мякиной, которая оставалась от овса. Потом разводили кипятком и ставили в жаркую печь (как только протопится) 5–6 корчаг. Утром все перемешивали и сливали в корыто. Корыто делали из осины, в одном конце было отверстие с пробкой. На низ в корыто поперек клали палочки, чтобы они ложились на края корыта через 5 см. На палочки кладут солому, жатую руками.

Затем из корчаг вынимали гущу на солому и заливали горячей водой. Под пробку ставили ведро. Стечет жидкость, клали другую порцию. Так получали сусло. В сусло добавляли хмель и снова ставили в печь. Хмель обязателен – придает аромат и вкус, горечь, убивает микробы квашения. Сусло с хмелем

сливали в большую кадку и прибавляли дрожжи. Пиво ходит сутки, хмель всплывает наверх. Пиво процеживали и подавали к столу.

НАПИТОК ИЗ КАДКИ

Для варки пива нужно приготовить деревянный чан — бочку. В чане делают отверстие внизу — затычку. Из сухих мелких еловых сучьев мастерили так называемую метлу. Собирали мякину — отходы от сжатой пшеницы. Еще нужно было приготовить камни, обложить их дровами, зажечь костер, раскалить их. Заранее нужно было приготовить кипяченую воду в зависимости от емкости чана. А когда все было готово, надевали затычку, т. е. чанное отверстие закрывали «метлой». Затем в чан клали мякину (отходы от пшеницы), потом — солод, заливали кипяченой водой и бросали туда раскаленные камни. Все это вместе бурлило до тех пор, пока сусло не становилось светлым.

Когда все отстоится, примерно через 3–4 часа, сливали напиток в корыто по желобку, потом кипятили в бачках с

хмелем. Если нужно, то добавляли сахар. Когда все это остывало до 20–30 градусов, снова сливали в чан и опускали в него состав «мастера» (мел – осадок, оставшийся от ранее сваренного пива). Добавляли сусла и хмеля, потом должно все пиво заходить, время хода – двое суток.

Записано у старожилов Павинского района
В. В. Голышевым в 1992 г.

Вот как готовили пиво и квас в различных местах бывшей Костромской губернии – теперь Костромской области.

СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ ШАРЬИНСКОГО ПИВА

«У нас пиво делали из ржи, которую замачивали на ночь прямо в мешке. Потом ее вынимали, раскладывали в тепле и проращивали.

Когда прорастет, появятся белые ростки, кладут на русскую печь. Там рожь солодеет. Попробуют – сладко. Значит, пора сушить в печке. Когда высушат, везут солод в мешке на мельницу. И потом делают из него квас или пиво.

В корчагу из глины наливают воды. Кладут сусло, хмель и кипятят. Сахару кладут, добавляют дрожжи».

КИЖА КЪАСНАЯ

«На жерновах размалывают приготовленный, как на пиво, солод. Толкут картошку с мукой, с солодом смешивают, кладут сушеной свеклы. Прямую солому жатую рубят мелко топором, закладывают в корчагу и ставят парить в печь с утра до вечера. Это называется «*кижа квасная*». Затем перекладывают в квасницу, и все заквашивается сутки. Хлебают квас и с картошкой, и с капусткой, и с огурцами».

Записано у Ф. А. Маленкиной, 1935 г. р., д. Власиха Шарьинского района. 1996 г.

СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ МАКАРЬЕВСКОГО ПИВА

«Сначала проращивали рожь. Раскладывали ее на кутнике. Потом в корчаги клали и добавляли *колоколец*, чтобы пиво лучше стекало, и ставили в печь закрытую солодить, чтобы был сладкий напиток. Потом доставали из корчаги и раскладывали на противни, ставили их в

печь сушить. После сухой солод размалывали на ручных жерновах. В кадке трехведерной самодельную муку разбавляли водой и творили. Потом приготавливали корчагу для пива. По всей корчаге раскладывали солому. Солома была прямая. А где у корчаги деревянная затычка, тут делали кренделюшку из соломы, сусло чтобы лучше стекало. Потом солод, который растворяли в кадке, клали в корчагу и ставили в жар, чтобы он нагрелся. Закрывать надо корчажку-то плотно крышечкой.

Потом утром достают корчагу, заливают водой, снова ставят в печь в жар, чтобы прокипело. На следующее утро хозяйка встает до топки печи. Ставит корчагу на желоб, открывает затычку, и сусло-то стекает по деревянному желобу в посудину. Доливают эту корчажку, когда сусло сбежит, опять водой. Постоит часа три, и еще спустят. Вот то уж на пиво делают. Надо муки ржаной положить, хмелю и вскипятить. Потом в теплое дрожжей опустить. На ведро — граммов сто, поставить в теплое место, и дожидаться, чтобы пиво выходилось. И процедить, и ставить в погреба».

КВАС

«Раньше были квасницы. В квасницу выливали остатки после пива из корчаги, заливали водой и ставили в теплое место. Сутки через три, откроешь гвоздик-затычку в корчаге, сливай выходившийся квас и пей».

Записано у Е. В. Казарина, 1926 г. р.,
д. Федоровское бывшего Шемятинского сельсовета
Макарьевского района, 1990-е гг.

ТАЛИЧСКОЕ ПИВО

ИЗ МОРКОВИ И СВЕКЛЫ

«Пиво из моркови и свеклы делали. Натирали их на терке и закладывали в большую, литров на десять, корчагу. Заливали это все водой наполовину и ставили на средний огонь. Потом в другую посудину наливали воды, что-то около литра. Туда клали можжевельных ягод, хмель и долго размешивали. Потом это все сливали в чугунок, что с морковью-то тертой, и кипятили около часа. Затем все охлаждают, дрожжец туда кладут и оставляют для брожения. Как пена появляется, ее собирают. Вот уж после этого пиво-то и готово. По бутылкам и по банкам можно

его разлить и поставить в холод. Раньше в погреб ставили, а то и в голбец, а теперь в холодильник нужно поставить».

Записано у М. Н. Волковой, 1920 г. р., д. Косятино
бывшего Курьяновского сельсовета Галичского района

КЗАС

ИЗ КРАСНОЙ СВЕКЛЫ

«Берут свеклу, режут на кусочки, в чугуна ставят в печку тушить. Потом толкут и замешивают ржаной мукой, делают каравай, ставят в печь сушить. Потом достают из печки этот каравай, заливают кипяченой водой, добавляют закваски, не дрожжей, а закваски. Дают постоять сутки, затем разливают в банки и бутылки».

Записано у А. П. Кокиной, 1928 г. р., д. Болотово
бывшего Лопаревского сельсовета Галичского района.

ЯБЛОЧНЫЙ КЗАС

ИЗ СУДАЯ

«Мытые яблоки режу, как на варенье, семечки надо убрать. Подготовленные яблоки помещаем в эмалированную кастрюлю, добавляем изюму, песочку. Заливаем кипятком. Потом дрожжей

добавляем — и на шесток на полсуток. Затем можно разлить по бутылкам — пусть постоит, покрепнет».

Записано у А. Варламовой, 1924 г. р., с. Судай Чухломского района. 1996 г.

КОЕ-ЧТО О ЗАКВАСКЕ

«Во многих местах Костромской области особым образом приготовленные пивные дрожжи (чаще гуща после пива) называют мелом. Он служит «закваской» для хлеба».

А. М. Скрябина, 1906 г. р., д. Лученки Лапшинского сельсовета Вохомского района.

ПИВО ПО-КАДЫЙСКИ

Чтобы приготовить пиво, рожь замачивают в мешке в реке. Дома рассыпают для проращивания, кладут под гнет, сушат. Смалывают. В корчагу кладут солому, льют солод, ставят в печку теплую, все парится. Охлаждают. На празднике корчагу ставят на стол, под отверстие кладут доску — лоток, пока пиво бежит по лотку, гуща остается на доске, а чистое сбегает в посуду.

Для изготовления дрожжей картофель варят, рассучивают, добавляют ржаной муки, опускают шишки хмеля и ставят все на теплую печь, пока забродит.

Процеживают, запечатывают в бутылки. Гуцу сушат и используют в пиво как закваску, в тесто.

Записано у А.И. Чевилевой, 1912 г.р., в 1994 г. в д. Столбцы Кадыйского района. 1995 г.

ПИВО ПО-ДОМАШНЕМУ

Варили пиво из солоду. Растили рожь. Ее нужно прорастить, для этого рожь смачивали, раскладывали на мешковину, каждый день поливали. Две недели зерно растет, появятся росточки, оно набухает. Затем выкладывают на русскую печь, тоже на мешковину, парить. Укрывают со всех сторон. На печи оно парится две недели, становится коричневым. Каждый день его ворочают. Затем сушат, мелют на мельнице. В большой лагун положить, заварить кипятком. Отдельно запаривали вареную картошку, толченую с мукой. Также вяленую свеклу запаренную процеживали, когда отстоится, и также сливали в лагун и картошку с мукой. На верх стригли солому ржаную. Добавляют дрожжи, если есть, если нет, то вместо дрожжей заваривают хмель в маленькой кастрюле, процеживают, добавляют в лагун и немного песка. Утром пиво готово.

Записано у Е. Путяевой, 1925 г.р., д. Юркино бывшего Шаховского сельсовета Судиславского района.

ПЕРВОЕ И ВТОРОЕ ПИВО

Для приготовления пива готовили сначала солод. Готовили его следующим способом. Рожь замачивали в проточной воде примерно с неделю. Потом в мешке разравнивали ровным слоем и клали на проращивание. По мере прорастания содержимого мешка (это сросшиеся пласты зерна) оно вынимается и разрывается на части или мелко расщепляется. Затем на подстиле ворохом кладется на русскую печь, укрывается сверху, еще кладут груз. Все это лежит 2-3 дня. После этого массу по частям в горшках ставят в печь солодить. Получается коричневая сладкая масса. Затем ее сушат в печи на противнях, когда все высохнет, складывают в чистый сухой мешок — это и есть солод. Потом его размалывают на жерновах, и солод уже полностью готов. Для приготовления пива берут такого солода 1 кг, ржаной муки 0,5 кг, заливают теплой водой, все перемешивают и ставят в печку парить в корчаге на день. На следующий день эту массу раскладывают по корчагам, у которых внизу есть отверстие для слива. Это отверстие обмазывают тестом, чтобы жидкость не просочилась. На дно корчаги

кладут березовую лучину клеточкой, на нее кладут соломенный жгут. В запаренную массу добавляют ржаную мякину или рубленую ржаную солому, все это перемешивают. Это все делается для лучшего слива пива.

Массы этой кладут приблизительно на $1/3$ корчаги, остальное заполняют доверху водой. Корчагу закрывают и ставят в печь на весь день, вечером хозяйка смотрит, если воды выкипело много, снова добавляет воду, чтоб было доверху, и оставляет все в печи еще на ночь. Утром корчаги вынимают и начинают сливать. На стол кладут корчагу, к ней подставляют дощечку, внутри которой сделан желоб, доска кладется с наклоном, с другого конца подставляется емкость, в которую сливают пиво. Пиво, которое сливают, называется «первое пиво». Можно получить «второе пиво».

Для этого корчагу заливают опять доверху водой и ставят опять в печь на весь день. Затем снова сливают. Получают второе пиво. Это пиво первого и второго слива можно пить по отдельности, а иногда их и смешивают. Для того чтобы пиво было хмельное, иногда его варят с хмельными дрожжами.

БОХОМСКОЕ
ЧАННОЕ ПИВО

«Солод раньше был у каждого. Если у кого-то не было, можно было занять у соседа, а потом столько же вернуть. Сухой солод мог храниться годами. Молотый - меньше. Пиво варили в поварне, в сарае или на улице.

Собирали чаны деревянные, как кадки, на 12 пудов солода, медные котлы, ведер по 40. В котлах кипятят воду. Чаны пропаривают с вересом. В середине у чана дыра, ее затыкают штырем. На штырь одевают метлу из елки, потом валят солод, заливают кипятком почти полный чан. Накаливают докрасна чистые камни, привезенные с реки, называются они *пожог*.

Камни - *пожог* опускают в чан, сначала на метлу, потом специальными вилами распределяют на кругу. Укрывают одеялами, тулупами, солод упревает, постепенно остывая до теплого. Солод становится плотной массой. Штырь потихоньку открывают и сусло сливают в корыто-лоханку. Лоханки деревянные, долбленые, большие.

Деревянным ковшом с ручкой, чтобы можно было повесить на край лоханки, вычерпывают пиво из лоханки и заливают в освободившиеся котлы. Туда добавляют

хмель. Поддерживают огонь под котлами, чтобы еле кипело, и парят всю ночь. Остудят. Вычерпывают. Оставшиеся в чане дробины раздают по всем сыпям. Из них будут делать квас.

В освободившийся чан заливают из котлов, там охлаждают до теплого состояния. Температуру определяют, достав из чана хмель и поднеся его к губам. Если губы не жжет, тогда в чан заливают *мастер*.

Мастер делают из *мела*. Мел был у каждого. Для изготовления мастера сусло из чана наливают в посудину, ведра на 3, туда добавляют мела, может, бидончик, сахара, чтобы ходило.

Если мел хороший, мастер пойдет, может, через час. Когда он поднимется, его заливают в чан. Старшие заставляют присутствующих при этом детей петь и плясать, чтобы пиво было веселое. Говорили: «Как ребята пляшут, так и пиво пляши».

В чане пиво ходит сутки или больше, в зависимости от температуры в помещении. Когда выходит, осядет. Его сливают через решето в ведра, в лагуны пропаренные. Лагуны затыкают пробкой и составляют в подполье».

Записано В.В. Чичериной в 2001 г. у М.Ф. Поповой, 1908 г. рождения, д. Марково, Л.А. Арбузова, 1933 г. р., д. Масленниково, Г.А. Холмовой, 1930 г. р., д. Стучата, Н.В. Гуровой, 1951 г. р., д. Иванково Вохомского района.

ИТРЫ ЗОКРУТ ПИЗА

«У порога гостям подавали чарушу с пивом. Они должны были отпить чисто символически, кто — глоточек, два, кто до пятка. При этом хозяйка приговаривает: «Выпей, выпей, проходи, давай, раздевайся и за стол садися!».

«Подавчий» мог встать на колени и просить убедительно выпить, при этом лбом стучался об пол. Был такой расчет — человеку становится неудобно, и он обязательно выпьет. Припевали и припевки, если человек не хочет пить...

*Испей мое умное,
Послушай разумное.
У нас чары золотые,
Пивовары молодые.
Пиво с медом варено
Да со патокою,
С винной ягодой...*

Как напьются, начинают петь и плясать. Начинали с песни «Пей-ко, мой милый, не напейся». «Песни складные были, одна за одну цеплялись. Песни знали все». Если не было гармонии, пели круговые песни: «По лугу-лужочку», «Озеро-озерко», «Я вечор молода».

Хороводы плясали и мужчины, и женщины. Передвигались по кругу и притопывали в такт. Хозяин с хозяйкой подают во время пляски: «Давайте, заработали, давайте, пейте!». А кто за столом сидит, дак следишь за ними, всем подливаешь, угощаешь. ... Мужики у нас (в Забегаеве) веселые были, они песни поют, играют и пляшут, а в Вохме только вино пьют, ни песен, ни басен».

КАК ПОДАТЬ ГОСТЮ ПИВО

«Во время пира, особенно на второй день, бывают разные игры. Пиво подавали стаканами и чарушами, на лопате и на лапте. И в двойных ковшах, с дырочкой и без дырочки. Подавали и одной посудиною на всех — ендовой.

На лопате. «На лопате подавали так: «Несут тебе на лопате стакан пива. Пока пьешь, подавчий бежит к шестку, лопатой щелкнет по шестку, потом бежит к тебе, по лбу тебе щелкнет и опять бежит к шестку. Когда подает, то говорит: «Пей скорее, пироги в печи сгорели». Если сидишь рядом с печью, тогда много раз тебе достанется лопатой по голове, а если далеко, то, может, и не успеет».

В лапте. «В лапте несут тебе стакан пива, если быстро не возьмешь, могут опрокинуть на тебя. А пока пьешь, лапотъ, который хозяйка держит на поясе за опоры, поднимается и опускается. Будешь хохотать, пить не сможешь».

«Пиво подавали раньше в медной посуде. Потом появились *чаруши*. В *чарушах* и подавали гостю пиво. Оно гуще в деревянной посудине».

Подавали с тарелки. «2 стакана ставили на тарелку, закрывали платком носовым. Один простой, другой с пивом. Как возьмешь простой, 2 стакана будешь пить».

Пили и лежа вверх ногами. «Еще так пили: на пол ставят скамейку, один человек садится на пол, ноги на скамейку, руки держит за спиной. Стакан с пивом ставят на скамейку. Нужно выпить его без рук и поставить на место».

ЗАСТОЛЬЕ И РЯЖЕНЬЕ

«Шутку шутили — парикмахерскую делали. Балабаевские едут к нам, наломают сосны, наведут таз мыла и хотят брить. Ловят люде, которые шутку понимают, сами ложатся — «Брейте меня».

Положат на лавку осередь пола, положат лежмя и начинают брить. Намажут сосной, бреют косою. Никого не порежут».

В парикмахера рядились. «Штаны загнет, туфли на высоких каблуках оденет, халат белый на ем и шапочка белая. С помощником».

Наряженные в старуху, старика и цыганку, бывало, парили гостей березовым веником, положив на лавку посреди избы. При этом приговаривали:

«Мати, парь, мати, парь!

Мати, веника не жаль.

Не ходи, мати, по раменью,

Да не ищи, мати, баранины,

Не ищи бычьего, ищи человеческого!».

Записано В.В. Чичериной в 2001 г. у В.И. Огарковой, 1932 г. р., с. Забегаево Октябрьского района; Л.А. Арбузовой, 1933 г.р., д. Масленниково Обуховского сельсовета Вохомского района; Л.И. Фатьевой, 1926 г. р., д. Крутая Луптюгского сельсовета; К.С. Бурковой, 1925 г. р., д. Дароватка Забегаевского сельсовета, Октябрьского района; Г.А. Холмовой, 1930 г. р., д. Стучата Лапшинского сельсовета Вохомского района; А.М. Шадринной, 1926 г. р., д. Поморовка Забегаевского сельсовета Октябрьского района; Л.М. Чичериной, 1930 г. р., д. Пономарево Октябрьского района.

Если в начале века праздник и веселье часто могли быть без спиртного или только с пивом, то постепенно, в течение

нескольких десятилетий, водки в застольях становилось все больше. Изменились и причины для застолий.

САМОТОНКА ИЗ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ

На свадьбы и другие праздничные дни в деревне раньше изготавливали *самогонку*. Вот один из рецептов ее изготовления.

3 ведра или 25 кг сахарной свеклы нужно отварить в русской печке, размять толкушкой. Добавить к ней воды 10 литров и хмельных дрожжей. Всю массу перемешать и поставить в теплое место, чтобы все выходилось в течении двух недель. Потом всю эту массу перегоняют в самогонном аппарате, который сделан из корчаги и железных трубочек. Самогон получается мягкий и приятный на вкус. От сивушных масел избавляются, пропуская его через активированный уголь. Еще гнали самогон из картофеля, из гороха.

САМОТОН ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Сварить ведро картофеля, горячим истолочь толкушкой. Добавить в корчагу холодной воды, ржаной муки, пропаренной сутки в печи. Полученную массу

(как кисель) ставят в теплое место и дают выстояться 2 недели не более, если держать больше, она закиснет. После этого гонят самогон в самогонном аппарате, сконструированном домашним способом.

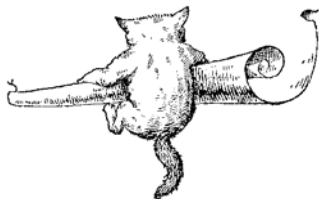
Записано Смирновой Г.А. у старожилов
с. Одоевского Шарьинского района. 1997 г.



КОСТРОМСКАЯ НАРОДНАЯ КУХНЯ

Содержание

Традиции крестьянского застолья	3
Хлеб всему голова.....	18
Красна изба пирогами	36
Первые блюда крестьянского застолья.....	47
Вторые блюда костромской народной кухни.....	54
Костромское пиво и квас.....	73



Научно-популярное издание

КОСТРОМСКАЯ НАРОДНАЯ КУХНЯ

Редактор-составитель *Татьяна Гончарова*

Оригинал-макет - *Иван Муренин*

Художник обложки – *Ольга Щвейцер*

Рисунки – *Юрий Бекшиев*

Материалы из архива редакции историко-
краеведческого журнала «Губернский дом»
(1992 - 2008 гг.); архивов муниципальных районов
Костромской области

Подписано в печать 22.12.2014.

Формат 60х90/16

Печать офсетная

Объем 6, 5 п.л. Тираж 300 экз.

Цена свободная