

Муниципальное бюджетное учреждение культуры
«Рогнединское районное библиотечное объединение»

В мире
интересного:
Что едали наши
предки?

Рп. Рогнедино, 2021 г.

ЧТО ЕДАЛИ НАШИ ПРЕДКИ

Сегодня мы предлагаем вашему вниманию материал, который попал в Рогнединскую библиотеку более 20 лет назад. Автор, к сожалению, неизвестен. Но с целью проведения мероприятий работники библиотеки данный материал немного переработали и дополнили.

В нынешний век инноваций и технологий мы катастрофически утрачиваем искусство потребления пищи. Как это ни печально, но вместе со вкусом забыты и названия самих блюд: «курник», «сбитень», «ботвинья». Это звучит ласковой, милой сердцу песней со словами на, увы, непонятном языке.



Курник



Расстегаи

Мы должны сказать «спасибо» и низко поклониться классикам литературы, создавшим на страницах своих произведений колоритные /точнее сказать - калорийные/, яркие, красочные образы блюд русской кухни. Именно благодаря им мы имеем хотя бы какое-то представление о том, что едали наши предки.



Ботвинья

Что и говорить, умели наши предки устраивать пир на весь мир! Вот описание пира, который закатил царь Иоанн Грозный для своих опричников в романе нашего земляка - писателя Алексея Толстого «Князь Серебряный»:



«Множество слуг в бархатных кафтанах фиалкового цвета с золотым шитьем стали перед государём, поклонились ему в пояс и по два в ряд отправились за кушанием. Вскоре они возвратились, неся сотни жареных лебедей на золотых блюдах, этим начинался обед... Затем подавали три сотни жареных павлинов, которых распущенные хвосты качались над каждым блюдом, как опахала. За павлинами следовали кулебяки, курники, пироги с мясом и сыром,

блины всевозможных родов, кривые пирожки и оладьи.

Чтобы получить информацию о следующем блюде, откроем «Словарь живого великорусского языка» В.И. Даля. Согласно Даню, название этого кушания происходит от устаревшего слова, означавшего «валять руками, стряпать, лепить». Блюдо часто встречается в произведениях русских писателей 19 века.

Но предоставим слово одному из героев поэмы Н.В. Гоголя «Мёртвые души», «гурману» Петру Петровичу Петуху.



Н.В. Гоголь «Мёртвые души»

Пётр Петрович Петух-большой гурман.

« Да... сделай его на четыре угла, в один угол положи ты мне щёки осетра да визигу, в другой запусти гречневой каши да грибочков с луком, да молоко сладких, да мозгов, да ещё знаешь там этакого. Да чтобы с одного боку она понимаешь, зарумянилась бы, а с другого пусти её полегче. Да исподку-то, понимаешь, пропеки её так, чтобы рассыпалась, чтобы приняло её всю, знаешь соком, чтобы не услышал её во рту – как снег растаяла»

Трудно себе вообразить вкус столь фантастического блюда, однако именно так готовился на Руси знаменитый пирог «Кулебяка».



Кулебяка

Об его популярности на Руси говорят многочисленные пословицы и поговорки: «Наш городской голова - сущая кулебяка с бородой» (Этот длинный пирог готовили с кашей, капустой, рыбой).

Блюда русской кухни воспевали не только прозаики, но и поэты. Одно из них удостоилось целой поэмы! Автор её точно не известен, но подписывался он как «Сибиряк» или М.В. Блинов. Всего в поэме 23 строфы. Вот некоторые из них, в пропуски вы, дорогие читатели, сами вставьте название блюда. Итак, начали!

Проснулся, наконец, мой гений:

На всё минувшее взглянул,

И песни - полны вдохновений

Он про /...../ затянул...

Ни к деньгам, ни к чинам

Нет у меня стремлений:

Хочу, чтоб чаще нам

Готовили /...../

Дивлюсь я Пушкину – поэт

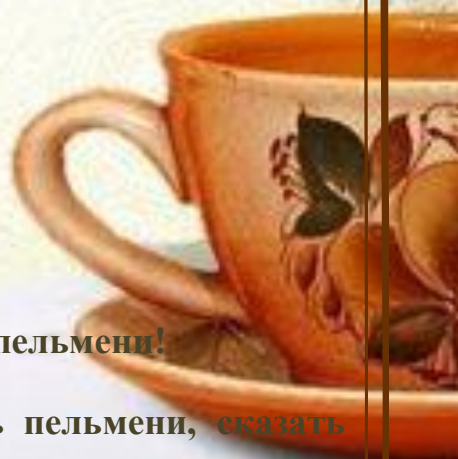
Оставил тьму стихотворений,

Но ни в одном помину нет

Про наши вкусные /...../.

Главными героями этой поэмы действительно были – пельмени!

Когда в нашей национальной кухне появились пельмени, сказать трудно, возможно, в те далёкие времена, когда русские первопроходцы пришли в Приуралье. Здесь у местного населения они научились готовить «хлебное ухо», именно так переводится на русский язык коми-пермяцкое слово «мельмянь».



Происхождение слова «пельмень»



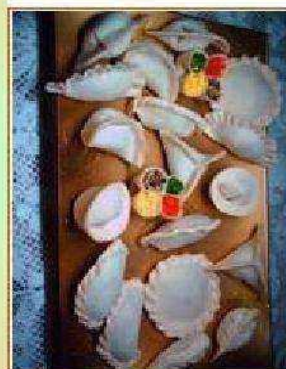
**Готове упасть я на колени
Пред тем, кто выдумал
пельмени!**

воскличал «сибиряк» М. Блинов в своих остроумно-иронических «Песнях про пельмени», изданных еще в 1879 году в Нижнем Новгороде.

В этимологическом словаре А. Г. Преображенского приводится слово «пельмень», звучащее как пельнянь. В переводе с пермяцкого и удмуртского «пельнянь» означает «тестяное ухо» (пель — «ухо, ушко», нянь — «тесто, хлеб»). Таким образом, название блюда определила их оригинальная форма. Со временем, слово пельнянь переименовали в «пельмянь» и далее — в «пельмень».

Пельменные традиции

- Одна из главных пельменных традиций - лепка "счастливого пельменя". В последний пельмень закладывают необычную начинку: перец, монетку или даже пуговицу. Того человека, которому он попадется, ждет счастье.
- Начинять "счастливые" пельмени можно как угодно. Цельный, тестяной пельмень - к счастью, с зеленью - к радости, с перцем - к любви, с сахаром к удачному, легкому году. А тот пельмень, в котором человек найдет монетку, конечно же, сулит богатство.



А сейчас настало время одарить своим благосклонным вниманием и одного из довольно близких родственников уже знакомых нам кулебяки и пельменей. Именно с продажи этих пирожков начал свою карьеру будущий светлейший князь Александр Меншиков. Автор романа «Петр I» Алексей Толстой считал, что рекламировал их он так:

«Вот пироги подовые - медовые», полденьги - пара, прямо с жара ! Вот, налетай, расхватывай! Вот налетай, пироги царские, боярские, в Кремле покупали, да по шее дали, Нарышкины ели, животы заболели!» А пирожки эти назывались по-русски – расстегаи! По мнению исследователей, название их происходит от слова «растягивать». Дело в том, что обычно их подавали к рыбному бульону, а бульон знатоки заливали непосредственно в пирожок, что

делало его значительно сочнее. Для этой цели верхнее отверстие приходилось растягивать.



Расстегаи

Русские всегда славились гостеприимством. Хлебосольные хозяева, не задумываясь, «мели на стол всё, что есть в печи». От всего сердца угощали «чем бог пошлёт». Тогда бог посылал блины с икрой /конечно, не баклажанной/, жареных рябчиков и много другого аппетитного. Особенно усердно потчевали яствами заморских гостей.

Известный авантюрист и путешественник Д. Казанова в своих воспоминаниях писал: «...у них /русских/ есть восхитительный напиток, название которого я позабыл, но он много превосходит константино-польский щербет». А имя этому напитку было – квас. Любовь к квасу не знала сословных границ, его с одинаковым удовольствием пили и бедняки, и представители привилегированных классов. Квас пили не только для того, чтобы утолить жажду. Настоящий русский квас готовили на солоде, т.е. на пророщенном зерне, сказочно богатым витаминами, особенно группы «В». Этот напиток в народной медицине пользовали для лечения лихорадки, простуды, водянки, некоторых заболеваний кишечника и почек. К большому сожалению, богатейший народный опыт приготовления русских квасов почти утрачен. Сегодня мы не знаем не только вкуса, но и названий тех квасов, которыми угощались наши предки в 19 веке. Если вы помните, у Гоголя в «Мёртвых душах» говорится: «Парень лет 17 принёс и поставил графины с разноцветными фруктовыми квасами всех сортов, то густыми как масло, то шипевшими, как газové лимонады...».

Ну кто из наших современников имеет хотя бы отдалённое представление о «густых как масло», «разноцветных» квасах? Не ценим мы дедовское наследство, а ведь квас лучше, а главное полезнее заграничных фанта, пепси и кока-кол!



Квасы на Руси



Не секрет, что нередко гостеприимство приобретает утрированную форму подхалимства, подобострастного стремления угодить вышестоящему начальству либо ревизору. Кстати о «Ревизоре»! Попробуйте вспомнить, какой рыбой потчевали главного героя Хлестакова на завтрак в богоугодном заведении? Услужливый Артемий Филиппович Земляника высокопарно называл её «Лабардан-с»... Под каким же именем знаем мы эту рыбу?

Да это известная нам –треска!



Говоря о русской кухне, нельзя обойти вниманием любимицу народную – кашу. Не зря о близком по духу человеке говорят: «Мы с ним одной каши». Тому, кто не думает о последствиях своих слов и дел скажут: «Сам кашу варишь - сам будешь расхлёбывать».

Особенно знаменита на Руси была Гурьевская каша. Её название связывают с именем министра финансов России графом Гурьевым, который будто бы изобрёл её в честь победы над Наполеоном. А кто из вас, дорогие читатели,ю знает и поведает нам, из какой крупы варилась эта каша?...

Правильно! Это была манная крупа! Гурьевская каша – это не каша, а фантазия из манки, орехов, ванилина, нежнейшего молока.

Гурьевская каша

Появилась знаменитая каша в начале XIX века. Граф Дмитрий Александрович Гурьев, министр финансов, однажды гостил у своего друга, майора драгунского полка, Георгия Юрисовского.

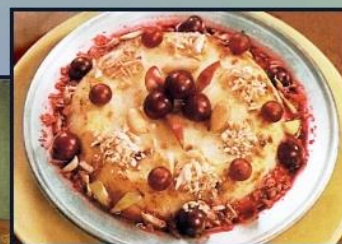
Майор, желая удивить графа, приказал своему крепостному повару Захару Кузьмину сотворить необычный обед. Еды было много: и гусиная печенка, и тертые рябчики, и черная икра, но главный сюрприз ждал графа в конце.



Царь Александр III



Дмитрий Александрович Гурьев



На десерт было подано блюдо, специально изобретенное по этому поводу Кузьминым, - нежнейшая каша из манной крупы на молоке с добавлением орехов, сливочных пенек и сушеных фруктов. Едва отведав этой каши, граф, по легенде, прослезился от умиления, приказал позвать повара и троекратно его расцеловал.



А теперь поговорим о блюде мистическом, ритуальном, блюде, на котором основан любимейший древнейший славянский праздник Масленица. «...красен, горяч, как горячее всепоглощающее солнце, полит растительным маслом...». Это воспоминание о жертвах, приносимых могучим каменным идолам, т.к. Масленица праздник пришедший к нам ещё с языческих времен, времён поклонения богу Солнца – Яриле. Блин – это символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей».

Масленица, пожалуй, самый весёлый праздник восточнославянского календаря. Согласно легенде, масленица родилась на Севере, отцом её был Мороз. Однажды в самое суровое время человек заметил её, прячущуюся за огромными сугробами, и привёл помочь людям, согреть и развеселить их. Масленица пришла, но не той хрупкой девочкой, что пряталась в лесу, а здоровой ядрёной бабой с жирными румяными щеками, коварными глазами, не с улыбкой на устах, а с хохотом. Она заставила человека забыть о Зиме, разогрела зазябшую кровь в его жилах, схватила за руки и пустилась с ним плясать до обморока. А вот вам наше угощение!



Масленица к нам пришла,
Значит, скоро уж весна.
Веселись, гуляй, народ:
Песни, пляски, хоровод!

Всем желаем мы достатка,
Чтоб жилось вам очень сладко,
И блинов побольше с маслом,
Чтобы жизнь была прекрасной!



На сем позвольте откланяться! Кушайте на доброе здоровье! Не забывайте о полезном и вкусном, хранящемся в кладезях богатств русской кухни!

Бьет полдня час, рабы к столу бегут:
Ведёт за трапезу гостей хозяйка хором.
Я озреваю стол – и вижу разных блюд
Цветник, поставленный узором.
Багряна ветчина, зелены щи с желтком,
Румяно-жёлт пирог, сыр белый, раки красны.
Что смоль, янтарь-икра, и с голубым пером
Там щука пестрая прекрасны!
Прекрасны потому, что взор манят мои, вкус :
Но не обилием иль чуждых стран приправой,
А что опрятно всё и представляет Русь:
Припас домашний, свежий, здоровый....

Материал подготовлен ведущий методистом МБУК «Рогнединское районное библиотечное объединение» Блохиной С.Н.