

О забытых кушаньях на крестьянском столе

Наверняка, вы слышали когда-нибудь фамилии – Соломатин, Кулагин, Киселёва, Левашов, Солодухин, Тюрин, Репнин? Думаю, да. А фамилии эти, кстати, пошли от названия старинных русских кушаний, сейчас уже забытых, а ещё каких-то сто-двести лет назад составляющих основу питания бедного крестьянства, особенно в дни поста.

Итак:

Соломата - кушанье из прожаренной ржаной (ячменной, пшеничной) муки, запаренной в печи в чугуне с добавлением воды, присоленное и политое постным маслом. Сытное, и на вкус, и на вид – вполне. Было это блюдо и жидким, и густым, в зависимости от достатка семьи.

Кулага-древнее славянское кушанье, некогда одно из самых любимых на Руси, со сладковато-кисловатым приятным вкусом. Кулага готовилась из ржаного солода (пророщенного зерна), ржаной муки и калины. Солод разводили кипятком, настаивали, затем закладывали ржаной муки, давали остыть до теплоты парного молока, после заквашивали ржаной хлебной коркой, выдерживали ночь, клали в него толчёную калину и томили в протопленной печи обычно с вечера до утра в плотно замазанном тестом горшке. Благодаря особому приготовлению, это сладкое блюдо обладало ещё и лечебными свойствами.



А вот и знаменитые **леваши**, которые подавали ещё к царскому столу. Ягоды (бруснику, чернику, малину, землянику, смородину) сначала уваривали, потом протирали сквозь сито и вслед за тем варили снова, уже с патокой, густо мешая во время варения, потом выкладывали эту густую смесь на доску, прежде смазанную патокой, и ставили на солнце или против огня; когда она высыхала, то свертывали ее наподобие рулетов. Другую сладость, под названием «пастила» готовили из печёных, протёртых с патокой яблок, пюре из которых «стелили» (отсюда и название пастилы) на доски и упаривали, вялили в печи.

Овсяный кисель на Руси издревле считался лакомством. Горячим его кушали обычно с конопляным или льняным маслом, а после загустения нарезали ножом и ели с жареным луком, а в не постные дни – с молоком. Готовили его так: замачивали молотый овёс, выдерживали в тёплом месте, закисляя хлебной коркой, цедили да варили, и ели ложками с хлебом. Овсяной кисель с медовой сытой (мёд, разведённый тёплой водой) считался поминальным блюдом. Со старых времён остался фразеологизм «за семь вёрст киселя хлебать». Похожий кисель варили и из гороховой муки.

В старину добрая хозяйка всегда знала несколько рецептов блюд, которыми можно было сытно накормить семью «на скорую руку». Для этого у нее были обязательно припасены подходящие продукты. Одним из таких, издавна известных, являлся исконно русский национальный продукт питания – толокно. Не случайно существовала поговорка: «Скоро кушанье толокно: замеси, да и в рот неси».

Толокно изготавливали из овса или ячменя, реже – из гороха. Для этого мешок овса на сутки опускали в природный водоем, потом разбухшие зерна овса рассыпали в решете, чтобы избавиться от излишков воды, затем выкладывали их тонким слоем на противень и на ночь оставляли в теплой остывающей печи. За это время зерна не только подсушивались, но и подрумянивались. И лишь потом их толкли в ступе - оттого и толокно. Затем его просеивали сквозь решето. Потом сквозь сито, пока не получалась мука нежного кремового оттенка с тонким, мягким ароматом. Вот она и была толокном. Осталось только залить водой да истомить в печи.

Солодуха. Солодуху (от слова «солодкий» т.е. «сладкий») ели в дни Великого и Рождественского постов. Это жидкое блюдо, что-то вроде десерта: она кисло-сладкая на вкус. Приготавливалась из ржаного солода, т.е. ржаного зерна, хорошо пророщенного, высушенного, смолотого и просеянного. В глиняном горшке кипятили воду, охлаждали, засыпали солод и приколачивали -мешали мутовкой, чтобы не было комков. Горшок ставили на припек, и, пока русская печь томила, солодуха стояла в тепле. Время от времени добавляли ржаной солод, чуть-чуть подсыпая и часто перемешивая. Когда процесс соложения закончен, горшок ставили в печь и доводили до кипения, тотчас вынимали из печи, охлаждали, клали в горшок корочку ржаного хлеба и, прикрыв сверху чистым рушником, ставили в теплое место, как правило, на русскую печь. При этом солодуха настаивалась закисала, приобретала свой характерный хлебный кисло-сладкий вкус, медовый аромат и розоватый цвет.

Ну, а уж **тюря** – самое распространенное и безыскусное старинное постное блюдо представляет собой миску холодной подсоленной воды с плавающими

в ней кусочками хлеба и накрошенного репчатого лука. Ну а «репня» - ничто иное, как толчёная пареная репа с постным маслом. Как говорится, проще пареной репы!

А самое замечательное, что некоторые из этих старинных блюд мы можем приготовить и сейчас, благо муку из разных зёрен сейчас можно купить без проблем, надо только приложить немного старания. Вот тогда и узнаешь, каковы же эти блюда на вкус.

**Информационный клуб «Светёлка»
Жуковский ГДК
Материал подготовила Грин И.В.**