

Занятие №53.

«Хлеб – всему голова».

Выращивали казаки хлеб сами. При помощи сохи, казаки пахали землю, помогала казаку лошадь. Она всегда была с ним рядом и в труде, и в бою. При помощи бороны боронили землю, а затем сеяли хлеб, использовали для этого лукошко, в него насыпали отобранное зерно. А затем рассыпали по полю и опять боронили, как бы присыпая зерна землей. Когда хлеб поспевал, созревал, его косили косой, собирали в маленькие снопы и ставили в большой сноп. Затем цепями выбивали зерно из колосьев (иллюстрация), зерно высушивали и ссыпали в амбары. На мельнице мололи зерна в муку и затем выпекали буханки хлеба. Это был самый вкусный хлеб, потому что он был пропитан потом казаков. Тяжел был труд казаков, потому казаки придумали поговорку: «Труд казака кормит, а лень портит».

Буханки выпекали казачки дома в печах. В печи пекли хлеб, варили еду, спали на печах, сушили овощи, фрукты, грибы. Печь обогревала и кормила.

Наиболее распространенным был хлеб из кислого теста на дрожжах или закваске (остаток теста от предыдущей выпечки). Дрожжи приготавливали сами из хмеля, который рос в изобилии по всему краю. Ставили опару в больших обливных глиняных или деревянных посудинах, называвшихся в восточных районах корчагами, а на западе края, кроме того, еще и по-украински дижей. Для вымешивания теста применяли длинные долбленные или дощатые корыта — мочва (ночва). На Кубани пекли также и пресный хлеб (в виде лепешек), если не хватало хлеба до следующей выпечки или во время работы в степи, когда не было времени для вымешивания кислого хлеба. Обычно хлеб выпекали в печи на чисто выметенном поду. В 900-е годы стали применять формы из жести, но и тогда подовой хлеб считался вкуснее. Обычай печь хлеб на поду сохранялся.

Среди других мучных изделий были распространены разнообразные пироги, вареники и галушки. Часть из них имела более или менее определенные районы бытования, другие встречались везде. Наиболее распространенным видом хлебных изделий были пироги и вареники. Большие круглые пироги с разнообразной начинкой, чаще с фруктовой, встречались всюду, а такие же пироги, но без начинки, характерные для юга и средней полосы России и Верхнего Дона, пекли только в старых линейных станицах. Там же были распространены большие, в ладонь величиной, подовые пирожки с разной начинкой.

Любимыми в западных районах и в значительной степени по всей Кубани были маленькие пирожки с творогом (сыром), выпекавшиеся на противнях (листах) тесно прижатыми друг к другу. Вареники чаще всего приготавливались также с творогом или с фруктами. Галушки ели меньше вареников, однако их ценили за быстроту приготовления. Готовили галушки не везде одинаково: в западных районах тесто чаще отщипывали — рвали, а на востоке его или резали ножом, или, если тесто было более жидким, опускали ложкой в кипящую подсоленную воду, молоко, бульон, как русские клецки. На западе, в районах с большим украинским влиянием, любили и украинскую затирку: воду, бульон или молоко заправляли маленькими, величиной с горошек, катушками круто замешанного пресного теста. Из муки же готовилась любимая кубанцами лапша (локшина — в западных частях края). Тесто для лапши замешивалось на яйцах, раскатывалось в тонкий лист и мелко резалось; запускалась лапша в молоко, мясной бульон, в картофельный суп, заправленный жареным луком. Из отварной лапши приготавливался лапшевник (отварная лапша, заправленная яйцами, маслом и запеченная) — блюдо это как праздничное, особенно свадебное,

очень широко распространенное в южнорусских губерниях, бытовало на Кубани везде. Из кислого теста кубанцы пекли блины и оладьи. На западе края блины пекли меньше. Блины и оладьи делали также и из пресного теста, чаще всего на кислом молоке и яйцах, но это блюдо было скорее праздничным угощением, так же как и всякого рода изделия из пресного теста, замешанного на масле, яйцах и сметане, — колобки, кныши (из раскатанного теста, переслоенного каймаком или творогом — сыром), вывертышки (род хвороста) и украинские орешки — маленькие кусочки пресного теста, вареные в масле.

На Кубани также готовили кушания из муки, они отчасти заменяли хлеб: саламата — поджаренная пшеничная мука, заваренная кипятком (ее ели с подсолнечным маслом или с пережаренным на сале луком) и любимая кубанцами кваша — запаренный пшеничный солод, смешанный с фруктами и запеченный, кулага — пшеничная мука, заваренная фруктовым отваром. Два последних блюда характерны и для других районов юга России.

Разнообразные крупы имели огромное значение в питании кубанцев. Каши варили на воде или молоке, жидкие и густые. Гречневая и пшенная каши были одинаково любимы. В западных и особенно в предгорных районах чаще варили гречневую кашу. В этих же районах пекли гречневые блины и готовили вареники из гречневой муки или с начинкой из гречневой каши (станции Удобная, Предгорная, Отрадная). Пшено было распространено везде и особенно в старых линейных станицах и на всем северо-востоке; из него варили каши, кулеш (кондер) — жидкую пшеничную кашу с картофелем, разведенную молоком и заправленную луком, пережаренным с салом или на растительном масле (когда молока не добавлялось). Это кушанье особенно часто варили во время работы в степи. Пшеничные каши и супы с пшеном являются традиционными русскими блюдами. В Закубанье, а также в предгорных районах (станции Ширванская, Удобная и др.) сеяли кукурузу, варили мамалыгу — кушанье, широко употреблявшееся у соседних горцев, однако мамалыга у кубанцев никогда не заменяла хлеба.

Если казаки выращивали хлеб, то казачки занимались хозяйством. Вставали казачки затемно, готовили еду казакам: завтрак брали с собой в поле, обычно это был хлеб, мясо, картошка, овощи, и обязательно крынка молока. А вечером за столом собирались вся большая казачья семья и ужинали все вместе: мать, отец, дети, внуки.

Проводив казака в поле, казачка сначала управлялась по хозяйству, кормила всех, доила корову, выгоняла на пастбище, будила детей. Мальчики постарше уезжали с отцом в поле, мальчики помладше шли пасти коров, коз, овец, гусей, а девочки оставались при матери, помогали ей по хозяйству. Как только вся скотина была накормлена, казачки брались за другое дело: ткали (иллюстрация), вязали (иллюстрация), пряли (иллюстрация), шили (иллюстрация). Пели песни и придумали про себя пословицу: «Какова пряжа, такова на ней и рубаха».

