

Щи да каша – пища наша!



У наших предков не было газовых плит и микроволновых печей. И холодильников тоже не было. Печи топили дровами, питались в основном тем, что давала природа-матушка. Вот и во времена Белгородской черты на столе у её строителей и защитников главными блюдами были щи да каша – простые, дешёвые, но вкусные и полезные.

Меню на каждый день очень сильно зависело от того, какой день – постный или скоромный. Напомним, в православном календаре четыре больших поста – Рождественский, Великий, Петров и Успенский, да ещё много однодневных или коротких постов. В итоге за год постных дней набиралось больше 200! В пост нельзя было есть мясо и другую животную пищу (молочные продукты, яйца и т. д.), а в особо строгие постные дни запрещена была и рыба.

В скоромные – непостные – дни можно было лакомиться мясом, маслом, молоком, сладостями и выпечкой. А ещё в обычной жизни людей существовали целые циклы обрядовых песен, уходящих корнями своими в седую древность, которые пелись в зависимости от события: рождения, сватовства, свадьбы, похорон, ухода на службу или празднования церковных праздников.

С грибами и фруктами

Щи да каша – пища наша: недаром эта поговорка возникла на Руси. Привычные нам борщи больше варили на Украине, а на Руси очень любили щи – суп, заправленный капустой, щавелем и другой зеленью. А каши варили разные – пшённые, перловые, пшеничные, гречневые, из ржи и ячменя. Часто варили каши с грибами и фруктами.

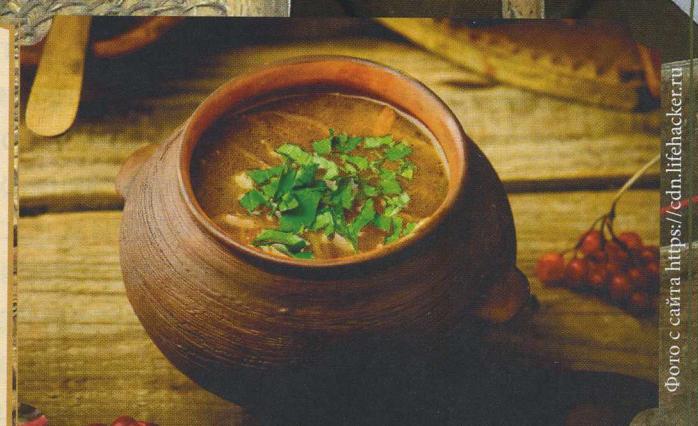
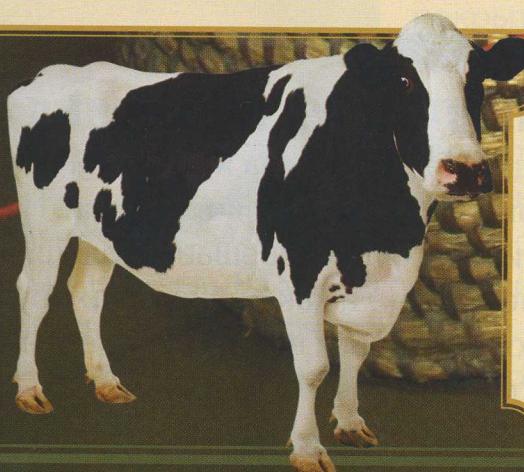


Фото с сайта <https://cdn.lifehacker.ru>



Раз корова, два корова

Почти в каждом дворе была корова, и не одна, поэтому дети защитников Белгородской черты росли на молочных кашах крепкими и здоровыми.

...И солёные огурчики!

Очень любили в те времена солёные и мочёные продукты: капусту, огурчики, грибы. Их солили и замачивали в больших бочках, которые стояли в погребах и сенях (так называлось помещение в избе между крыльцом и жилой частью дома). А поскольку в те времена более половины площади нашей местности занимали леса, то часто за грибами и ягодами ходили семьями, при этом запасы приносили из лесу огромные. Например, грибы собирали целыми телегами, а не лукошками.

А вы про тёрн знаете?

Одно из забытых, но очень популярных на Белгородской черте блюд – маринованный тёрн. Про эти ягоды из семейства сливовых сейчас мало кто знает, а они до сих пор растут в наших лесах и на пустырях. Ещё популярное белгородское блюдо – пироги с горохом и фасолью. Они могли долго храниться без холода, и потому воины с удовольствием их брали в качестве сухпайка на службу и в дальние поездки.

Компоты и узвары

А ещё в лесу собирали ягоды, яблоки и груши, из которых варили компоты и кисели. Их сушили на покатых крышах на больших противнях – получались знакомые нам сухофрукты.

Узвар – компот из сухофруктов – был очень популярным напитком. Он утолял жажду, сохранял здоровье. В узваре много витаминов, но для того, чтобы компот сохранил полезные свойства сухофруктов, его нужно правильно готовить. Правильные узвары не варились долго. Чаще всего хозяйки заливали сухофрукты кипящей водой и настаивали их несколько часов. Или варили всего несколько минут. При долгой варке витамины и полезные вещества разрушаются. А кислинку узварам придавали с помощью смородины и других ягод. Множество кустов лещины в наших лесах давало большой урожай орехов – незаменимого источника жизненной силы и растительных белков.

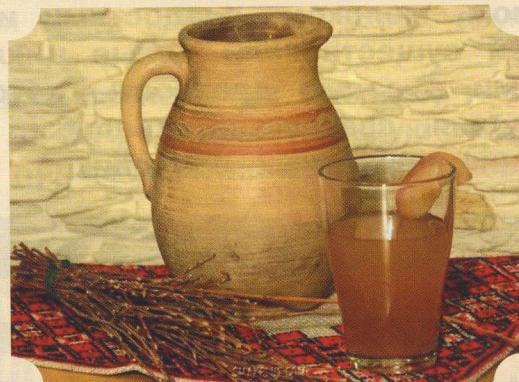


Фото с сайта <http://imgcdn1.luxnet.ua>

Лечебные травы и коренья

В лес люди ходили не только за ягодами и грибами, но и за лечебными травами и кореньями. Нередко под потолками изб были развешаны большими пучками сушёные травы – а как иначе, если других лекарств не было, а лечиться надо. Траволечению люди научились много тысяч лет назад.

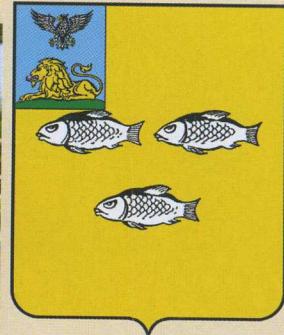


Рыбные места

Города-крепости Белгородской черты в основном стояли на водоёмах или не подалёку от них, и, конечно же, жители поселений занимались рыболовством. А рыбы в те времена было видимо-невидимо. Щуку, сому, леща, карпа, карася и много других рыб можно было поймать в белгородских водах. С

Дона белгородцы привозили на бударах (так называли лодки, выдолбленные из целого ствола дерева) деликатесы – азовскую осетрину, икру, балыки.

Обитала здесь вкуснейшая и уникальная рыба вырезуб, изображение которой есть на гербе города Новый Оскол.



Рыба вырезуб

Герб Новооскольского района

Фото с сайта <http://bolshoyulov.ru>

Чем ливенцы мост обломили

Женщины из служилого сословия, в отличие от крепостных соседок, хорошо готовили. Стол у них был хоть и небогатый, но разнообразный. Многие старинные кушанья можно было попробовать именно в однодворческих семьях. Например, **саламату** – густой, как каша, молочный суп. Готовили его так: кипящее молоко заправляли мукой и распаривали в печи. Иногда туда добавляли каймак (жирные сливки, настолько густые, что ложка в них стояла!). «**Ливенцы саламатой мост обломили**, то есть ехали встречать воеводу или баскака и везли в подарок по горшку саламаты с каждого двора», – указывал, разъясняя значение этого слова, известный писатель, учёный и собиратель фольклора Владимир Даль в четвёртом томе своего «Толкового словаря живого великорусского языка». Несомненно, саламата – еда восточного происхождения, обычная пища в степных походах старого времени.

Ещё часто готовили суп с салом или маслом, густо заправленный гречневой, просянной или пшеничной мукой.

Ситный хлеб и холодец

Очень самобытно выглядело праздничное угощение у ливенских однодворцев. Садились за пустой стол, покрытый чистой холщовой скатертью, хозяйка тут же выносила блюдо с нарезанным тёплым хлебом-ситником (так называли хлеб, испечённый из муки, просеянной сквозь сито), политым коровьим маслом, а хозяин обносил гостей угощением. При этом пили все из одной чарки. Следующее блюдо – холодец, залитый

домашним квасом, на манер окрошки. А уже потом ставили другие закуски, смотря по зажиточности. Но обязательными были жирная лапша и молочная каша на десерт. Кроме этого, индейки и гуси разводились главным образом служилыми людьми, а уже затем распространились в другие деревни.

Фото с сайта <http://555pics.ru>

