

ГУБЕРНСКИЙ ДОМЪ



12+

КОСТРОМА

ГУБЕРНСКИЙ ДОМЪ

историко-
краеведческий
и литературный
журнал

3 (128)
2022

Доброе слово

М.А. Назина, директор департамента культуры Костромской области 2

Время и место

Областной фестиваль «Дорогами народных традиций» 4
Здесь сырный дух 11
Фестиваль кваса и пенных напитков 14
Гастрономический фестиваль «Клюквенный сок» 16
Фестиваль «Русский характер» 19
Елена Цветкова. «Щельковская услада» 21
Екатерина Ситкарёва. Истории и легенды про золотого карася 25
В грибную столицу – в Парфеньево... 28
Мария Воронкина. Чёрная соль – бренд Костромской земли 32
Кологрив – гусятинная столица 34
Кадыские гастрономические бренды 36
Ольга Румянцева. Клюква Светлого озера 39
Поназыревские гастрономические бренды 43
Гастрономические праздники Галичского края 44
Презентации муниципальных районов на губернской ярмарке 45
Путешествие в сказку по музею «Русские сласти» 48

Архивы и свидетельства.

Трактирное дело в Костромской губернии 51
Владельцы торговых продовольственных заведений 56
Николай Муренин. «Толокняный король» из Иконникова 59
Чайное дело купца Попова 61
Кострома торговая 63
Ярмарки в Костромской губернии 68
Татьяна Гончарова. «Отцы» костромских сладостей 70

Культура и Просвещение

Из истории сыроделия 83
Н.И. Быкова. Постная кухня Пыщугского края 88
Традиции костромской народной кухни 95
Народное красноречие: потешки, загадки, дразнилки,
поговорки, считалки, песни 113
Народные сказки Костромской губернии 118

ДОРОГАМИ НАРОДНЫХ ТРАДИЦИЙ

*Фестиваль с таким названием проводит областной
Дом народного творчества*

Последние годы можно считать временем возвращения и продолжения добрых старых традиций. Стал довольно заметным интерес к народной жизни, в частности, к русской кухне и связанному с этим явлением фольклору. В областном центре проходят дни районов с участием творческих коллективов и мастеров-умельцев, проводятся ярмарки-распродажи разнообразных вкусок с представлением местных рецептов, экологически чистой трапезы, записанных у старожилов. А рядом, на концертной площадке, выступают лучшие танцевальные коллективы, звучат любимые песни – «Конфеты-бараночки», «Это родная Волга, это моя Кострома»...

Весьма отраднo, что открылись и приглашают костромичей и гостей города новые музеи – хлеба, сыра, сладостей, что проходят ставшие уже традиционными фестивали –

сырный, квасной, клюквенный... Появились и развиваются замечательные региональные костромские бренды – чухломский карась и галичская щука, нерехтский калач и парфеньевский гриб и многие другие. Всё это – большая часть нашего культурного наследия и богатства, любовно собираемая и бережно сохраняемая представителями различных творческих объединений, сотрудниками домов народного творчества и центров народной культуры, музеев и библиотек.

О продолжении добрых традиций, о народной кухне Костромского края, о том, что можно перенять из правил старинного застолья, о сегодняшнем развитии в области гастрономического туризма и народном краснословии рассказывает этот номер журнала. Милости просим в «Губернский дом», всем душеполезного чтения и приятного аппетита!



Выставка-продажа изделий декоративно-прикладного творчества мастеров Сусанинского района на ярмарке в Костроме. 2022 год.



ХРАНИТЬ КУЛЬТУРНОЕ НАСЛЕДИЕ

Нематериальное культурное наследие народов Российской Федерации является важнейшей частью национальной культуры. На его основе формируются народные знания и умения, образы и языки, обычаи и нравы, традиции и творчество.

Указом Президента Российской Федерации В.В. Путина в целях популяризации народного искусства, сохранения культурных традиций, памятников истории и культуры, этнокультурного многообразия, культурной самобытности всех народов и этнических общностей Российской Федерации 2022 год объявлен Годом культурного наследия народов России.

Основная задача тематического Года – повысить интерес российских граждан к отечественной истории, национальной культуре, традициям, истокам народной культуры, фольклору, народным ремеслам. Жители Костромской области, администрация региона, органы местного самоуправления, заинтересованные общественные организации сегодня совместно решают вопросы сохранения уникальной, богатой и самобытной культуры Костромского края.

Основными хранителями народных традиций являются учреждения клубного типа. В Костромской области более 350 Дворцов и Домов культуры, клубов, на базе которых действуют свыше 2 тысяч самодеятельных творческих коллективов, студий, кружков. Народным самодеятельным и прикладным творчеством в этих любительских объединениях занимается более 25 тысяч жителей области.

Работу по сохранению и популяризации культурного наследия наряду с клубными учреждениями активно ведут музеи, библиотеки, организации исполнительских искусств, архивы. Организована работа по сохранению народного фольклора: записываются и фиксируются произведения костромского фольклора от знатоков старинных песен и сказаний.



Объекты нематериальной культуры Костромской области, представляющие историческую и культурную значимость, вносятся в Каталог объектов нематериального культурного наследия народов Российской Федерации. Сейчас в каталоге более 100 костромских объектов, ежегодно он пополняется новыми образцами уникальных явлениях традиционной народной культуры.

В целях сохранения, возрождения и популяризации традиционной народной культуры в регионе проводятся народные праздники, творческие фестивали и конкурсы, ярмарки и выставки.

Народные праздники – это особое явление любой национальной культуры. Красочное действие, воспроизводящее песенную, танцевальную, ремесленную, гастрономическую, обрядовую традицию и другие аспекты фольклора, привлекает современного человека.



Более того, очевидна динамика роста этого интереса к корневой культуре народов страны, в том числе народов и национальностей, веками населявших костромские земли.

Обращение к народной культуре для молодого поколения поучительно, познавательно, а для старшего – близко, трогательно, живо.

В Год культурного наследия народов России реализуется масштабный региональный план событийных творческих проектов, включающий более 70 международных, всероссийских, областных и ставших уже брендовыми муниципальных мероприятий.

Одним из центральных событий лета стал областной фестиваль «Дорогами народных традиций». В период с 28 мая по 20 августа в центре Костромы каждую субботу муниципальные образования области знакомили костромичей, туристов, гостей региона с лучшими творческими коллективами, местными промыслами и ремеслами, гостеприимно угощали гостей праздника гастрономическими редкостями, приготовленными по уникальным рецептам, представляли экономический и туристический потенциал каждой территории области.

Фестиваль собрал на своих площадках более 110 тысяч гостей и получил множество позитивных отзывов туристов и костромичей. Состоялись и другие масштабные творческие проекты.

Празднование Дня славянской письменности и культуры было ознаменовано большим концертом лучших хоровых коллективов области и яркой вечерней программой с участием звезд отечественной музыкальной культуры.

Фестиваль сыра вновь стал главным гастрономическим событием, подтвердив звание: «Кострома – сырная столица России».

День семьи, любви и верности костромичи встретили на Сусанинской площади вместе с Костромским губернским симфоническим оркестром под управлением Павла Герштейна и солистами Государственного Академического Большого театра России.

В августе проведены масштабные праздничные программы Дня образования Костромской области и 870-летие города Костромы, ювелирный фестиваль «Золотое кольцо России» и, конечно, Международный фестиваль пиротехнического искусства «Серебряная ладья», ставший лидером по числу посетителей – более 65 тысяч человек.

Все лето на Молочной горе работала ярмарка «Аллея мастеров», где еженедельно по субботам костромские мастера-ремесленники представляли свою продукцию, проводили мастер-классы.

Уникальное культурное наследие Костромского края – это наше неоценимое богатство. Оно – средство передачи исторического опыта, традиции, духовных и нравственных ценностей, связующее звено современной жизни народа с его историческим прошлым и, конечно, «мостик» в будущее. Пусть наши дети знают великую национальную культуру народов России, ценят и берегут ее, чтобы эта историческая связь поколений никогда не была прервана.

М.А. НАЗИНА,

*директор департамента культуры
Костромской области*



**ОБЛАСТНОЙ ФЕСТИВАЛЬ
«ДОРОГАМИ НАРОДНЫХ ТРАДИЦИЙ»**

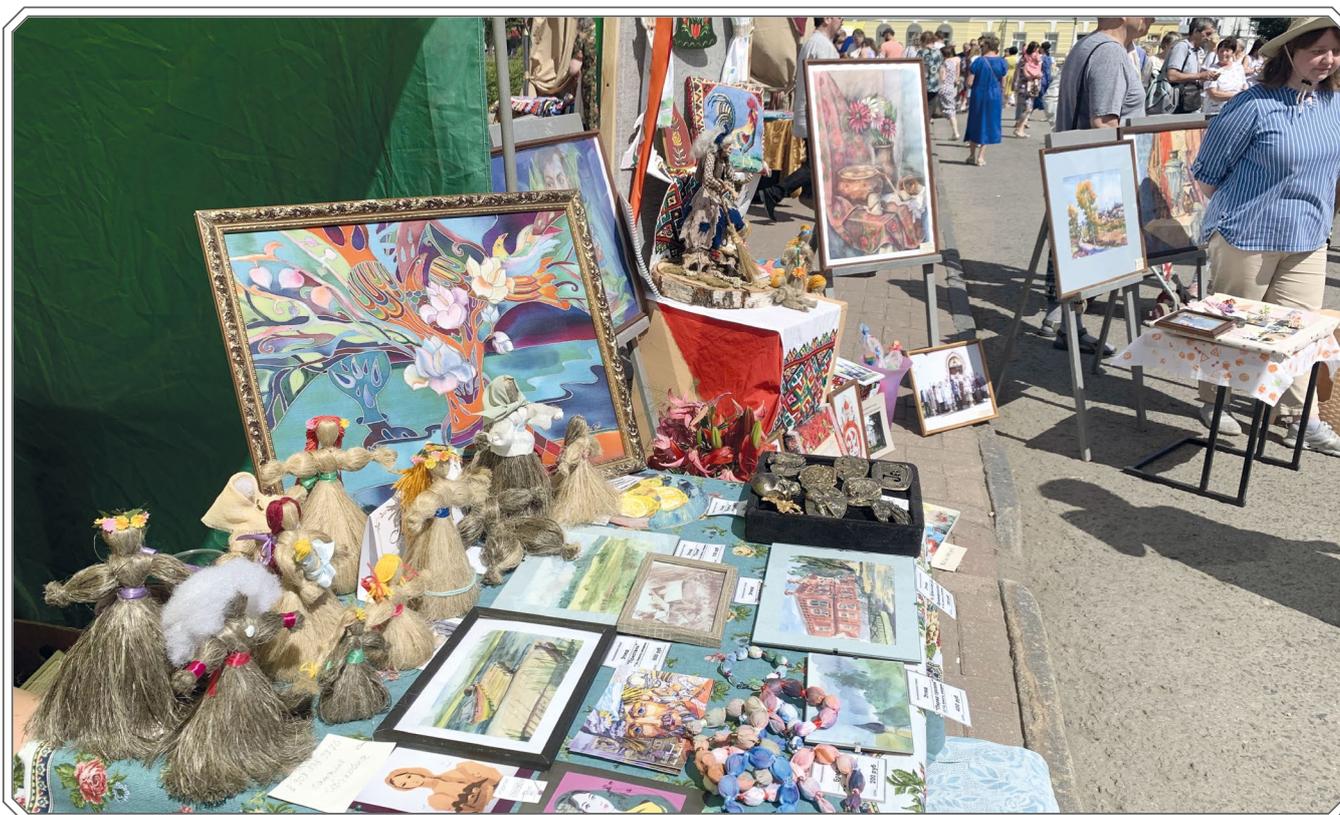
Выступает танцевальный коллектив Красносельского муниципального района. 2022 год.



**Выставка народного творчества Павинского муниципального района
на Сусанинской площади Костромы. 2022 год.**



**Презентация народного творчества Сусанинского муниципального района
на ярмарке в Костроме. 2022 год.**



**Выставка изделий мастеров художественно-прикладного искусства
Красносельского района. 2022 год.**



На открытии Губернской ярмарки в Костроме. 2022 год.



Обычаи русского гостеприимства. Презентация городского округа города Галича в Костроме. 2022 год.



Презентация Антроповского муниципального района: мастер-класс от рукодельниц. 2022 год.



На губернской ярмарке гастрономический ряд Павинского района. 2022 год.



Сусанинский танцевальный коллектив на открытии презентации района. 2022 год.



Танцевальный коллектив города Шарьи на концерте, посвящённом открытию Костромской губернской ярмарки. 2022 год.

ДОРОГАМИ НАРОДНЫХ ТРАДИЦИЙ



Презентация Костромского муниципального района. 2017 год.



С пылу с жару. 2017 год.

КОСТРОМСКАЯ ГУБЕРНСКАЯ ЯРМАРКА



Парфеньевцы на ярмарке в Костроме. 2017 год.



Наталья Ермолаева, организатор Костромской губернской ярмарки-2017 областного Дома народного творчества.



Презентация щей из п. Чистые Боры Буйского района. 2017 год.



Чайный стол на ярмарке в Костроме. Красносельский муниципальный район. 2017 год.



На презентации Красносельского района на ярмарке в Костроме. 2017 год.

ЗДЕСЬ СЫРНЫЙ ДУХ...

Два последних июльских дня в центре Костромы было особенно многолюдно и шумно – проходил Фестиваль сыра. Биография у этого Фестиваля небольшая, но яркая, состоялась всего в третий раз, но уже вошёл в список двухсот самых интересных и особенных событий национального календаря, стал лауреатом конкурса, организованного Минпромторгом России в номинации «Лучший торговый фестиваль».

Большая пёстрая ярмарка на Сусанинской площади представляла продукцию более 50 предприятий и частных сыроварен со всей страны. К торговым палаткам выстраивались очереди, особое внимание покупатели уделяли сырам с местной символикой – «Сусанин», «Романов», «Старая Кострома». Кроме собственно купли-продажи проводились дегустации сырных лакомств, мастер-классы по их приготовлению в домашних условиях, проходили различные игры и забавы, главными из которых были «сырные покатушки» на Молочной горе и представление публике большой костромской сырной тарелки, которая претендует на место в Книге рекордов России.

Однако не сыром единым жил Фестиваль. Деревенские подворья из разных районов представляли и другие молочные вкусности, а также мёд и варенье, пироги и пряники, квас и пиво, многое из сего ассортимента было приготовлено по старинным рецептам. В общем, все желающие могли совершить такое гастрономическое путешествие во времени и пространстве.

...Отшумел фестиваль, древний город притих, но сырный дух ещё долго гулял по его главной площади и ближним улицам, на одной из которых, сбегаящей к Волге, с недавних пор расположился музей сыра, который надо непременно посетить – для полной картины праздника. А картина эта показывает, что Кострома носит по праву почётное звание «Сырной столицы России».

Материал из истории костромского сыроделия читайте на стр. 83.





Сырная ярмарка фестиваля. 2022 год.



Лучшие сыровары Костромы. 2022 год.





Экспозиция в Костромском музее сыра.



Интерактивная экскурсия для гостей города. 2017 год.

Фото Николая Суворова.



ФЕСТИВАЛЬ КВАСА И ПЕННЫХ НАПИТКОВ В СЕЛЕ СУХОНОГОВО

Почему квас? Потому что это вкусно, полезно и... традиционно. Квас – один из самых любимых прохладительных напитков русского народа. Само слово «квас» русского происхождения и означает «кислый напиток». Ни у кого больше этот напиток не получил столь широкого распространения. Квас чаще делали летом, в сенокос готовили из него окрошку, пили, чтобы утолить жажду. Готовили квас на сусле или свёкле, добавляли патоку, а то – просто из ржаного хлеба. Подсушивали нарезанный ржаной хлеб в печи до румяной корочки и заливали его тёплой кипячёной водой, добавляя немного по вкусу сахарного песка, и ставили на сутки в тепло «зреть». Готовый напиток хранили в холодном погребе. Так что в том, что именно квас стал гастрономическим брендом села Сухоногово, нет ничего удивительного.

В программе летнего гастрономического фестиваля в Костромском районе в селе Сухоногово были конкурсы на лучшую окрошку и лучшего квасовара, прошла презентация лимонадов и других напитков, которая включила в себя и дегустацию блюд. Организаторами праздника при поддержке департамента экономического развития Костромской области выступили администрация Костромского муниципального района и Костромская пивоваренная компания. Праздник получился интересным и для взрослых, и для детей – на фестивале работала детская площадка, где можно было поиграть в занятные игры.



На фестивале кваса и пенных напитков в Сухоногове. 2022 год.



Подготовка к конкурсу на лучшую окрошку. 2022 год.





Основа окрошки готова.



Раздача окрошки – на квасе, на кефире, на свёкле. 2022 год.

Фото Леонида Маркеева.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ «КЛЮКВЕННЫЙ СОК»

Клюковка из Сандогорья принимала гостей



В самом начале октября в поселке Мисково проходит традиционный гастрономический фестиваль «Клюквенный сок». Место выбрано неслучайно – здесь размещается одна из самых крупных в России плантаций клюквы. Участники праздника своими глазами увидели, как выращивается и собирается эта полезная ягода, а желающие пополнить свои витаминные ягодные запасы на зиму имели возможность это сделать прямо на «клюквенном поле». Гости с интересом покупали и другую продукцию местных жителей и фермеров, которая была представлена на ягодной ярмарке. А дегустация блюд и кулинарных изделий с клюквой – превзошла все ожидания. Как всегда, праздник сопровождала концертная программа лучших творческих самодельных коллективов Костромского района и области. И конечно, участники фестиваля побывали на экскурсии «В гости к Клюковке из Сандогорья», организатором события был районный Центр культуры и молодёжи «Перспектива».



На плантациях клюквы-ягоды. 2019 год.

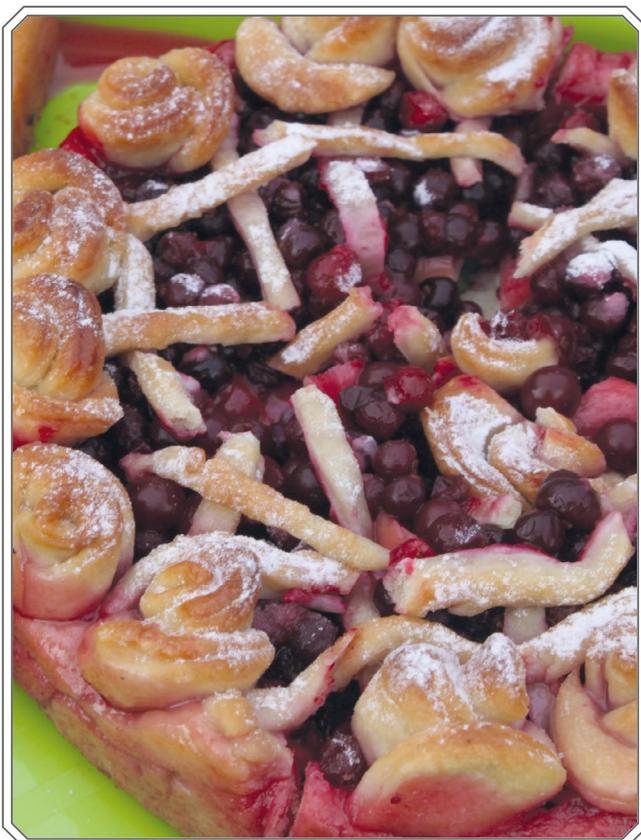


На гастрономическом фестивале «Клюквенный сок». 2019 год.



Пробуем салат с клюквой. 2019 год.





Самый лучший клюквенный пирог фестиваля
«Клюквенный сок». 2019 год.



Песни под клюковку. 2018 год.



Праздник удался. 2018 год.

Фото Николая Суворова.



ФЕСТИВАЛЬ «РУССКИЙ ХАРАКТЕР»

Паломническая служба «Стезя» Костромской Епархии Московского Патриархата РПЦ работает для сохранения духовного и нематериального, культурного наследия Костромского края и российской культурной самобытности. Фестиваль «Русский характер» реализуется в рамках проекта патриотического воспитания и увековечения исторической памяти путем реконструкции исторических событий и проведения фольклорного фестиваля «Русский характер», поддержанного Фондом Президентских грантов в 2018 году.

Поскольку русский характер как неотъемлемый элемент принадлежности к этносу находит свое проявление в работе и творчестве, традиционной вере и увлечениях, ремеслах, праздниках, народной кухне, повседневных привычках, проект представляет собой комплекс событий и мероприятий, проводимый на Богохранимой Костромской земле, рассчитанный на жителей Костромской области, туристов и паломников из других регионов России и Зарубежья.

В номинации фестиваля «Православная кухня» отдельные участники и профессиональные коллективы могут представить 1-3 блюда традиционной русской православной кухни, выполненных в темах «Русский характер», «К царскому столу», «Постные блюда».



Зеленые щи из русской печи. Костромской бренд фестиваля. 2019 год.



ЩИ ПО-СУВОРОВСКИ

Секретный рецепт зелёных щей

Из воспоминаний костромички Екатерины Владимировны Вольхиной – Свиныной – Суворовой, представителя древнейших российских фамилий.

– По линии отца я – Свинына, по линии матери – Суворова. Наш предок, Владимир Михайлович Свинын, жил в Парфеньеве. Во второй половине XIX века усадьба моего деда Владимира Михайловича Свинына (1866 – 1916) и бабушки Олимпиады Павловны (1873 – 1942) располагалась возле села Никитское на хуторе Ингирь, на берегу речки Малый Ингирь. У них было восемь детей. Ко дню Костромской области хочу подарить рецепт щей по-суворовски из семейного архива Свиныных – Суворовых к праздничному столу.

Щи – основное жидкое горячее блюдо на русском столе на протяжении вот уже более тысячелетия. Во времена Суворова щи входили в повседневный армейский рацион. Личный повар полководца Мишка следовал традиционному способу их приготовления. Щи состоят из пяти основных компонентов: капуста, мясо, коренья (морковь, корень петрушки), пряной заправки (лук, сельдерей, чеснок, укроп, перец, лавровый лист) и кислой заправки (сметана, яблоки, капустный рассол). Щи – это не суп с капустой. Их признаком является кислота, создаваемая чаще всего рассолом квашеной капусты, щавелем или разваром зеленых, диких или антоновских яблок, солеными грибами, а также сметаной. Вот почему капусту можно заменить в щах различной зеленой, кислой или нейтральной массой.

Вначале, отдельно с кореньями и луком, отваривают мясо или грибы. Затем в готовый бульон добавляют капусту, или ее заменители, и кислоту. Если для щей используют кислую капусту, то ее варят отдельно от мясного бульона и соединяют с ним после его готовности. В обоих случаях лишь после разваривания овощной массы до необходимой мягкости добавляют соль и пряную заправку. Сметаной заправляют готовые щи.

С появлением картофеля, в целях крахмализации бульона, в щи добавляют одну-две картофелины – в целом виде до закладки капусты и кислой основы. Причем часто картофель затем изымают, т. к. от кислоты он затвердевает. Уплотнению консистенции бульона в постных и зеленых щах способствует также добавление крупы, обычно гречневой (1 ст. ложка на всю кастрюлю), которая полностью разваривается.

Настоящие щи немыслимы без пряной заправки, которая играет немалую роль в создании «щаного духа». Огромное значение имеет лук. Наилучшим способом является его двойная закладка: первый раз – целой луковицей вместе с мясом, кореньями и грибами (затем эту луковицу вынимают), и второй раз – мелко нарезанным луком (крошеным), вместе с капустой. Никогда нельзя вносить в щи пережаренный отдельно на масле лук.

Точно также дважды вносят в щи и другую пряную заправку – петрушку и сельдерей: первый раз – корешком, который вынимают, затем – вместе с луковицей, вторично – в конце варки в виде зелени. Остальные пряности – лавровый лист, черный перец и чеснок – вносят так: первые два раза – за 15 минут до готовности, вторые два – вместе с зеленью петрушки в конце варки. Варить следует 2 часа. Пряности вносят за 5-10 минут до готовности. Щи должны обязательно постоять под крышкой, помлеть, чтобы настояться, минут 10-15 минимум. Именно в это время щи «доходят до настоящего вкуса»: капуста становится мягкой, кислота и аромат пряностей передаются овощам. Повар Суворова Мишка оставлял щи млеть и томиться после приготовления в легком духу русской печи, где они остывали.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ БРЕНДЫ КОСТРОМСКОГО КРАЯ

«ЩЕЛЫКОВСКАЯ УСЛАДА»,

или День варенья в дворянской усадьбе

Усадьба «Щельково» известна как место, связанное с именем великого русского драматурга А.Н. Островского. Он приезжал сюда на протяжении многих лет сначала как гость своего отца, затем мачехи, а с 1867 года в качестве владельца усадьбы. Для семьи Островских имение стало прекрасным местом отдыха с ранней весны до поздней осени. Вся обстановка сельца, его богатейшие естественные условия располагали к отдыху: леса, долины, луга, речушки, многочисленные овраги, поросшие лесом. По традиции вблизи дома было всё, что доставляло приятность глазам и обонянию: цветники, душистые растения, немного поодаль – фруктовый сад, далее – парк. В целом усадьба производила впечатление райского уголка, гармонично вписанного в окружающий мир.

Лето в Щелькове – благодатная пора: яркое солнце, цветущие луга, созревающие плоды и разносящийся по всей округе аромат спелой земляники. Хочется ощущать вкус и запахи лета как можно дольше, сохраняя их не только в воспоминаниях, но и в реальности. Варенье – едва ли не лучший способ продлить наслаждение этим чудесным временем года.

В былые времена в дворянской усадьбе приготовление варенья считалось важным и значимым событием. Оно олицетворяло прочность бытия, устойчивость традиций, крепило родственные связи, служило поводом собраться большим семейным кругом. Взрослые и дети отправлялись в лес, набирали ягод, а потом за беседой неспешно их перебирали. Варенье готовили обычно на открытом воздухе, что придавало процессу нотку романтизма. Когда лакомство было готово, тут же, возле дома или на террасе, пили чай.

В дворянских усадьбах можно было отведать самые изысканные сорта этого лакомства: из барбариса и винограда, дыни и арбуза, апельсинов и лимонов, райских или «китайских яблочков», ананасов с лимоном, из ши-

повника, цветков фиалки и даже из салата с имбирем.

К варке варенья подходили серьёзно. Существовали специальные кулинарные книги, где рассматривались все тонкости дела, начиная с подготовки ягод. Например, о землянике сказано, что при обмывании водой ягоды теряют свой аромат. Было прекрасное средство избежать этого: землянику клали на мокрую кисею и катали несколько раз, встряхивая. Песок приставал к ткани, а земляника не теряла своих качеств.

Готовили варенье, как правило, в широком медном тазу. Такая посуда прогревалась равномерно, и варенье в ней не подгорало. В старинных книгах говорилось о том, что «варя и накладывая варенье, не надобно употреблять той самой ложки, которою пробуют варенье, как для опрятности, так и для того, чтобы варенье не портилось от лишней сырости». Хранить лакомство следовало «в месте холодном, но и сухом, в закрытых ящиках, до половины наполненных песком, каждый год переменяемым».

Рецепты варенья в старину порой отличались замысловатостью, требовали большой



Гости на празднике «Щельковская услада».





Елена Цветкова, научный сотрудник музея-заповедника «Щельково», вареньевар. 2022 год.

предварительной подготовки. Каких усилий, например, стоило варенье из крыжовника в виде шишек хмеля! Нужно было «собрать крупного зеленого крыжовника, оторвать стебельки, с той же стороны разрезать каждую ягоду на четыре части, но не до самого конца, так чтобы имели вид четырех листочков. Самую середину вынуть осторожно перочинным ножиком, потом нанизать по четыре или по пяти так разрезанных ягод на стебелек от смородины и варить их с большою осторожностью...».

Не менее трудоемкий способ приготовления «варенья крыжовенного на водке». Ягоды заливались спиртом и томились в тёплой печи, затем несколько раз погружались в холодную воду со льдом. Так повторялось несколько раз, и только потом приступали к варке. Современный ритм жизни часто не позволяет следовать столь интересным рецептам. Но даже просто читать их – истинное удовольствие!

В усадьбе драматурга А.Н.Островского традиция варки варенья неизменно соблюдалась.

Всей семьей отправлялись в лес собирать ягоды. Особенно любима была земляника, она неоднократно упоминается в переписке Островского. Так, близкому другу, актеру Фёдору Бурдину он с восхищением писал: «... земляники неслыханно много и необыкновенно крупной...», а в другой раз удивлялся, насколько рано она поспела.

Одним из излюбленных мест сбора ягод были окрестности деревни Сергеево, расположенной на реке Сендеге: «...ездим на Сендегу..., собираем ягоды, ищем грибы... Отправляемся в луг с самоваром – чай пьем», – читаем в одном из писем А.Н. Островского.

Для варенья использовались ягоды, выращенные на огороде, а также яблоки, сливы, вишни из своего фруктового сада. Под присмотром опытного садовника в Щелькове обильно плодоносили малина, черная, красная и белая смородина, крыжовник. Любопытно воспоминание внучки драматурга о том, что крупный крыжовник выращивали для варенья, а мелкий – для еды. Были грядки с клубникой «разных размеров, цвета, запахов и вкуса...». Александр Николаевич очень гордился тем, что в парниках вызревали арбузы и дыни. А знаменитый директор Петербургского ботанического сада Эдуард Регель поставлял драматургу рассаду лучших сортов ягодных культур.

Фрукты и ягоды перерабатывались под руководством супруги писателя Марии Василь-



Время добавлять травы и пряности – бадьян в персиковое варенье.





Угощение на празднике «Щельковская услада» – домашние торты с натуральными сливками, творогом, йогуртом, свежими ягодами.

евны. К востоку от дома, на сопке под навесом, была выложена небольшая плита, рядом – деревянные стол и скамейки. Варенье, сиропы, желе готовились здесь в расчете на большую семью и долгую зиму, а затем, по осени, отправлялись в Москву.

Наверное, Островский любил полакомиться вареньем. Он любил застолья, любил друзей, и в столовой усадебного дома за столом-со-роконожкой нередко собирались гости... Александр Николаевич был хлебосольным радушным хозяином. Щедрые дары щельковской природы доставались и друзьям Островского. Частый гость усадьбы Николай Дубровский в одном из писем шуточно просит, чтобы Мария Васильевна непременно приготовила для него «банку варенья, конечно, не в её мизинец, а побольше».

Музей-заповедник «Щельково» эту добрую усадебную традицию продолжил в 2015 году, приняв участие в акции «Литературное варенье», которую проводила тогда «Российская газета». Праздник так понравился всем, что было решено проводить его ежегодно. Тогда же, после проведения конкурса среди гостей, было выбрано лучшее название для усадебного праздника – «Щельковская услада».

В конце июля, на зеленой поляне перед домом драматурга, в летнем шатре варится около десяти литров изысканного лакомства. Старинные рецепты варений берём из сборни-

ков «Секретный эконо́м» начала XIX века, хранящихся в фондах музея, или варим согласно прабабушкиным заветам. И каждое варенье – со своим секретом.

Гости усадебного праздника в Щелькове за прошедшие годы каких только варений не попробовали! Первым было крыжовенное с лимоном на вишневой воде. Вполне возможно, что именно такой десерт подавался к столу хозяина щельковского поместья. Секретом этого варенья стала вишневая вода, которая придавала ягодам особый вкус. Листья для отвара собирали с деревьев, растущих на том самом месте, где у Островских в былые времена был сад.

Этим летом главным лакомством «Щельковской услады» стало варенье из персиков с тимьяном, бадьяном и мелиссой. Какой аромат был от этого варенья! Гости праздника нередко задавали вопрос: «А где же у вас тут персики растут?». Сейчас не растут. Но когда-то, при Кутузовых и отце драматурга в оранжевых были и персиковые, и абрикосовые деревья. Так что против правды мы не пошли.

За приготовлением варенья наблюдали гости из Москвы, Санкт-Петербурга, Воронежа, Нижнего Новгорода, Ростова, Вологды, Казани, Костромы, Кинешмы и близлежащих селений. В беседах с мастером-вареньеваром желающие смогли узнать все тонкости пригото-





Хороводы на празднике «Щельковская услада».

ния варенья по старинному рецепту. Многие увезли с собой баночки заветного лакомства.

Туристы и дачники, краеведы и журналисты, любители отечественной словесности и знатоки хорошей кухни наслаждались теплой солнечной погодой, неспешным чаепитием с домашней выпечкой и душевными литературными беседами.

На празднике гостей ждало театрализованное действо, звучала народная и классическая музыка, старинные романсы. Здесь были представлены разнообразные ремесла и промыслы, а также возможность примерить старинные дворянские и народные костюмы. Желающие принимали участие в конкурсе «Усадебное дефиле», демонстрировали свою начитанность во время «гастрономической» литературной викторины, участвовали в хороводах, мастер-классах, играли в серсо, бильбоке, калечину-малечину. Просто невозможно было остановиться на чём-то одном! По дому

драматурга в этот день проводились тематические экскурсии, и все могли увидеть кухонную утварь и столовую посуду XIX – начала XX веков.

А когда лакомство из персиков было готово, на дегустацию выстроилась очередь. Праздник пришёлся по душе как приглашённым, так и завсегдалям Щелькова. Гости открыли для себя личность драматурга с особой стороны, увидев в Островском не только знаменитого писателя, но и простого человека, который чтит традиции своего народа, любит свою семью, дорожил людьми, которые его окружали. Все гости щельковского усадебного праздника увезли с собой вкусные гостинцы, хорошее настроение и приятные воспоминания.

Елена ЦВЕТКОВА,
научный сотрудник
музея-заповедника «Щельково»

Фото Леонида Маркеева.



ИСТОРИИ И ЛЕГЕНДЫ ПРО ЗОЛОТОГО КАРАСЯ

Чухломская кухня всегда славилась большим выбором блюд из рыбы. Еще бы! Старинный город Чухлома стоит на берегу красивейшего озера ледникового происхождения, возраст которого около 75 тысяч лет. Водятся здесь лещ, окунь, щука, линь, плотва. Но все же главным гастрономическим богатством края или брендом, как принято называть сейчас, считается чухломский карась. Премудрый, меднобокий, золотой, «краса и гордость» – и все это о нем.

Чухломский карась отличается большим размером и медным цветом чешуи. Как рассказывают местные рыбаки, раньше экземпляры попадались размером «по локоть» и более. Мясо этой рыбы сочное, сладковатое, без тинного привкуса, собственного собратьям, обитающим в других водоемах. Кстати, как не пытались золотого карася переселить в Галичское озеро, Рыбинское водохранилище, ничего не получалось, нигде он не приживался. Да и на удочку рыбка не клюет, попадает только в сети. Вот такой вот уникальный чухломский карась.

Со времен Ивана Грозного чухломского карася в живом виде в бочках поставляли к царскому столу. Сохранился уникальный документ – меню пира царя Алексея Михайловича с Натальей Нарышкиной в 1671 году, где одно из главных блюд – чухломский карась: «Порося жаркое, куря в колье с лимоном, куря в щаж

богатых, гусь жареный», «блюдо карасей с бараниной».

Карася издавна ловили неводом. В выписке из словаря 1808 года значится: «...Рыбы в нем (Чухломском озере) разного рода довольно, из коих более прочих примечания достойны чрезвычайной величины караси, которые в длину до 10 вершков простираются, а также и ерши величиною в шесть вершков...».

Чухломского карася возили на продажу в Парфеньево, Галич, Кострому, на Нижегородскую ярмарку, в Москву и Петербург. И даже, по легенде, живым доставляли в Париж. Аксаков в своих «Записках об ужении рыбы» писал: «Один из обитателей чухломских вод весил девять фунтов! Вот было весело поймать такого карася-исполина на удочку!». Великий драматург, страстный рыбак Александр Николаевич Островский в конце апреля 1867 года писал своему другу: «У меня теперь главная надежда на Чухломское озеро. В этом озере самая крупная рыба во всей Костромской области».

Есть и другая легенда: «Когда Гагарин, вернувшись из космоса, захотел карасей, ему сказали, что лучше чухломских не найти. И он тут же, в апреле, попросил чухломичей прислать парочку. Те написали ему: пожалуйста, мол, но вкуснее карась в июне. В июне 1961 года и доставили в Москву. И живых вручили, и собственного приготовления, потому что жарят карася по-особенному в русской печи, на силь-



Чухломский золотой карась.



Рыболовные сети, которыми пользовались чухломские рыбаки.





Михаил Пуговкин в Чухломе. 1982 год.

ном жару, а, перевернув, вынимают тут же, не дав ему тосковать и млеть».

А следующая история – абсолютная правда. Ее рассказала Ирина Рей, первый директор чухломского кинотеатра «Экран». Когда в марте 1982 года в Чухлому, на свою малую родину, приехал знаменитый актер Михаил Пуговкин, его непременно захотели удивить карасями. «Я приехала в рыбколхоз и говорю: «Знаете, у нас приезжает Михаил Иванович Пуговкин, надо его угостить чухломским карасем». Была зима, холодно. А карась у нас живет только в иле, внизу. «Ладно, что-нибудь придумаем», отвечают мне. И они зимой лунку вырубали, поймали всего трех карасей. Зажарили карася целикомого в сметане. Принесли Михаилу Ивановичу рыбу на подносе. Он и говорит: «Как вкусно. Такого карася я еще не ел». Мы были очень довольны, что угостили нашего знаменитого земляка чухломским карасем», – вспоминает Ирина Филимоновна.

В книге «Костромская народная кухня начала – конца XX века» можно узнать и рецепт приготовления чухломского карася. На одной сковороде на растительном масле «полужарили – полутушили» рыбу на медленном огне. На другой – обжаривали до золотистой корочки

лук кольцами, который предварительно обваливали в муке. Затем к почти готовому карасю вливали полстакана сметаны и добавляли 2 столовые ложки томатного соуса, выкладывали жареный лук, и все это тушилось до полной готовности.

Однако, как известно, у каждой хозяйки или хозяина свой рецепт приготовления или копчения золотого карася. Чухломичка Татьяна Михайловна Демидова, например, считает, что самый вкусный карась – запеченный в русской печи. Рыбу она готовит под луковой «подушкой».

Чухломского карася загубили в 1992-м году. Из озера по халатности спустили почти всю воду. Уцелело не более 10-ти процентов уникальной рыбы. И карась до сих пор не может полностью восстановиться. Сейчас его добывают совсем мало. На столе блюда из чухломской премудрой рыбы – редкость. Но оттого «меднобокий» еще более ценен.

Уха по-чухломски

Особенно вкусна уха по-чухломски, в которой непременно присутствует золотой карась. Однако не только он. Рецепт поделился чухломский рыбак Александр Тимофеевич Малышкин, который за свою жизнь перечистил и приготовил в разных видах сотни тонн рыбы. Он подчеркивает, что не претендует на исключительную правильность, но руководствуется своим опытом и отзывами довольных дегустаторов.

«Мой секрет ухи – в разнообразии рыбы. В моем рецепте есть линь, карась, ерш, окунь, щука, лещ, судак. Они все в совокупности дают неповторимый навар в юшке. И еще важно: в ухе нет прозрачного бульона, в ухе есть именно наваристая юшка. Конечно, в ухе не должна плавать пена. Я ее всегда снимаю. Потребуется картошка, лук. Луку брать желательнее побольше. Никакой морковки или пшена. Никаких горелых поленьев я в уху не тычу. Никакой водки я в уху не лью. Обязательно – лавровый лист, перец черный горошком, укроп. Все. Чистим, режем картошку и лук, закладываем это все в воду. Закипело – добавляем соль. Когда картошка на грани готовности, добавля-





ем рыбу. Причем рыбу закладываем кусками средней крупности или целиком. Жабры предварительно удаляем, хорошо промываем все внутренности. Очень важное условие – рыба должна быть максимально свежей. Рыбу запустили, она сварилась. Надо, чтобы на медленном огне она покипела минут 20. Добавляем специи – и все готово».

На фестивале «Чухломская пуговка» ответить уху по-чухломски может каждый. Такую

уху все едят по-разному. Одни накладывают в отдельные тарелки рыбу и юшку, другие предпочитают наслаждаться горячим обедом «в комплексе». Так или иначе есть уху по-чухломски вкуснее всего, сидя на берегу живописного Чухломского озера, любуясь горячим закатом и наслаждаясь тарахтящей «болтовней» старенькой моторки.

Екатерина СИТКАРЁВА

Фото автора.



В ГРИБНУЮ СТОЛИЦУ – В ПАРФЕНЬЕВО НА ТРАДИЦИОННЫЙ ПРАЗДНИК «ДЕНЬ ГРИБА»

Пробовать соленый «кулак» и «кудрявый» грибной суп

«Хрустальные» белые грузди, терпкие и соленые валуи, тающие во рту рыжики, отдающие ненавязчивым вкусом черноплодной рябины. И все это грибное разнообразие с вареной картошечкой в мундире и ароматным укропом с грядки... Не знаю, как у вас, а у нас при виде такого стола потекли слюнки. Парфеньевская хозяйка и грибник с огромным стажем Елена Ивановна Скороспелова, встретившая нас, «голодных» до старинных рецептов грибных яств, сразу предупредила: сегодня будем не только пробовать грибы, но и готовить.

Правда, грибов в этом году еще совсем мало. Чуть побрали масляников, сыроежек, валуев, да вот накануне Коля, супруг Елены Ивановны, принес из лесу лисичек.

Лето нынче сухое, прошедший дождь хоть и напоил землю, да не досыта. Не успели еще грибницы пропитаться живительной влагой. И вторая напасть – сильнейший ветровал, который обрушился на парфеньевские села и деревеньки в прошлом году, завалил все самые грибные и ягодные места, которые в былые годы радовали всех любителей тихой охоты. Елена Николаевна вспоминает: были времена, когда до работы с супругом успевали набрать 9 корзин белых груздей.

А какой грибной урожай собирали в здешних местах лет сто, а то и двести назад, в двух словах и не описать. Недаром посад Парфентьев называли грибной столицей, слава о местных грибоварнях гремела повсюду, а грибной промысел был основным источником существования парфеньевцев.

Этнограф Сергей Васильевич Максимов в своем очерке «Грибовник» писал: «Сбор грибов начинается в июле и к середине его не представляет еще такого множества продукта, которое обещало бы ему возможность сделаться предметом настоящей оптовой торговли. К августу собранные грибы приготавливаются уже впрок, т. е. высушиваются в печах, и над посадом стоит уже смрад, и на дальнюю окольность несет характерный запах сушеных грибов. Мещанские избы пропитываются тем же запахом насквозь на долгое время; понявы и сарафаны, армяки и рубахи – все несомненно доказывает, что идет грибная сушка...».

Первые грибы «масленники» – в торговле их называли черным грибом – сушили. Потом шли целики и белые грибы, боровики и березовики. К концу июля поспевали рыжики, «в августе же, к холодам, выходят грузди с родичами



своими – свинарями. Три последние сорта грибов – останных – поступают в мочку и солку и, вылежавши под прессом, являются лучшим сортом соленых грибов, потому что необыкновенно тверды (ядрены), устойчивы для сохранения и потому пользуются наибольшим почетом и уважением в торговле».

В лес ходили целыми семьями, некоторые успевали за день до пяти раз побывать на тихой охоте. За груздями ездили на подводах к д. Задорино, по Кологривскому тракту. Кстати, ни лисички, ни сыроежки раньше не привлекали грибников. Брали их только попутно, чтобы дома отварить в квасе и съесть со сметаной. Все собранные дары леса парфеньевцы сдавали в пункты приема. Их организовывали галичские, судиславские и парфеньевские купцы. Потом местные грибы обозами расходились по разным городам и ярмаркам. Позже, в веке XX, в Парфеньеве стали появляться грибоварни. Как правило, они строились на речках, потому как для обработки грибов требовалось много воды. Грибной промысел не прекращался и в годы Великой Отечественной войны. В 70-е годы заготовкой белых, груздей и рыжиков занимались лесхозы и леспромхозы. Местные жители устраивали грибоварни даже у себя на участках. Там принимали и перерабатывали дары леса: варили, солили и мариновали. В веке XXI настоящий грибной промысел, который прославил посад Парфентьев, к сожалению, практически сошел на нет. Летом работают лишь единичные пункты приема грибов, куда местные заядлые грибники сдают свежий урожай. Но все же традиции грибоварения так или иначе сохранились в каждой парфеньевской семье. И у каждой – свои гастрономические секреты.

Наша героиня Елена Ивановна Скороспелова может вкусно приготовить любой гриб. Говорит, за всю жизнь переработала тонны лесных даров, опробовала десятки разных рецептов и знает, как сделать груздь по-настоящему хрустящим, простой нехитрый валуй – глянцевым «кулаком», а грибной суп тягучим и ароматным.

«У меня нет любимых или нелюбимых грибов. У каждого – свой вкус и способ приго-

товления. Любовь к грибам – она уже в крови, с детства. Находить грибы помогает чуйка и опыт. Мой муж даже шутит, мол, «они тебя сами находят». Готовлю и обрабатываю дары леса по наработанным годами рецептам. Даже в прочитанный где-то рецепт я обязательно привношу что-то свое», – делится с нами Елена Скороспелова.

Грибные хитрости от Елены Скороспеловой

Груздь – гриб красивый, ароматный, но он требует к себе особого ухода и внимания. После сбора грузди необходимо промыть, затем вымочить в воде минимум 4-5 дней, чтобы ушла вся горечь. При этом каждый день грибы следует промывать. Важно не просто поменять воду, а именно промыть каждый грибочек руками. Только тогда груздь будет с ярко выраженным вкусом.

Сморчок – прежде чем употреблять в пищу, этот гриб необходимо трижды отварить, каждый раз меняя воду. Затем промыть. После варки сморчки можно заморозить, а потом в любое время достать и пожарить. При обжарке нужно подождать, пока выпариться вода, добавить масло сливочное или подсолнечное и залить яйцами. Это объеденье!

Рыжик – гриб вкусный, но капризный. Чтобы после вскрытия банки грибочки как можно дольше сохраняли свой вид и вкус, не покрываясь плесенью, сверху необходимо положить





гроздь черноплодной рябины. Она чуть окрасит первый слой рыжиков в красный цвет и придаст им неповторимый вкус.

Валуи или «кулак» – гриб из «сыроежковых». Названий у этого гриба много. В каждой местности – свое. «Кулаком» зовут тоже не зря, ведь он и правда похож на него: складный, аккуратный. В лесу любит сырые низменные места и растет семьями.

С валуем мороки немало. Сначала его нужно вымочить, отварить, а потом можно и засаливать. Как? Рассказываем и показываем вместе с Еленой Скороспеловой.

«На 1 литр солений понадобится рассол – кипяченая вода и столовая ложка соли. В банку закладываем листья смородины, чеснока, укропа, а затем укладываем грибы. Нужно, чтобы они все время находились в рассоле, но в то же время валуи следует утрамбовывать. Затем ножом проверяем, нет ли «пустот». Дело за малым: сверху кладем веточку укропа, закрываем поверхность листочком хрена и ставим под крышку. Оставляем валуи в покое минимум на три-четыре дня. Чем дольше грибы стоят, тем насыщеннее будет их вкус».

Кстати, готовят эти грибы и без рассола, каждый слой пересыпаем солью и затем ставим под гнет, но тогда «кулак» будет плоский, неказистый. Здесь же – глянцевый шедевр в стеклянной банке.

Солёные грибы – традиционно любимое кушанье русской кухни, употребляемое чаще

всего в качестве закусок, добавок в щи, к солянке и как гарнир ко всем рыбным и к большинству мясных блюд. Круглые парфеньевские валуи и хрупкие сыроежки, аккуратные рыжики и крепкие белые грузди ценились в Европе и подавались к царскому столу. Мы же садимся за стол дегустировать еще одно блюдо по особенному рецепту – грибной суп. Разливаем горячим из добротной супницы. Аромат стоит невероятный. «Секрет в том, что для супа я использую разные грибы, ведь у каждого свой вкус. Вместе они дают такой эффект», – рассказывает Елена Ивановна.

Еще одна хитрость – в грибное варево хозяйка добавляет тонкой струйкой манную крупу, а когда суп уже практически готов, разбивает пару куриных яиц и тщательно размешивает. И никаких дополнительных специй, которые могут перебить и так щедрый и густой



аромат грибов. Манная крупа придает бульону особую тягучесть, яйцо отдает супу белковые «кудрявые» волокна, наполняя еще большей сытностью. Сверху – ложка сметаны и щепотка свежего укропа.

Без сомнения, такой грибной суп достоин любого царского стола. Хотя попробовать его может каждый, кто приедет в Парфеньево на традиционный гастрономический праздник День гриба. Он отмечается в сентябре, когда любители тихой охоты уже завершают сезон, а местные хозяйки с гордостью подсчитывают свои заготовки, аккуратно опуская банки с маринованными и солеными богатствами в подвал.

В День гриба все почести – соленым груздям и рыжикам, маринованным белым грибам с лимонными шляпками, «худеньким» опятам, сочным маслятам, «ожерельям» сушеных подберезовиков. Грибов на прилавках – видимо-невидимо. Одна баночка краше другой. Здесь же и продегустировать яства можно, подцепив на вилку хрустящую сыроежку и окунув гриб в прохладную сметанку. Для любителей выпечки – пироги, блины и тартелетки с грибной икрой. К обеду все съестные товары, как правило, уже расходятся. Гости праздника увозят с ярмарки корзины и банки грибов. Знают, таких как в Парфеньево не сыщешь больше нигде.

Екатерина СИТКАРЁВА

Фото автора.



Рассказывает и показывает Е.И. Скороспелова. 2022 год.



ЧЕРНАЯ СОЛЬ – БРЕНД КОСТРОМСКОЙ ЗЕМЛИ

Черная соль – это загадочный продукт русской кухни. Ее не существует в природе, люди сами придумали ее рецепт приготовления¹.

Черная соль в древних мифах и заклинаниях персонифицировалась с Солнцем². Обычай сжигать соль существует еще с дохристианских времен. С принятием христианства появилось понятие четверговая соль. Название происходит от традиции запекать ее в Великий Четверг на особых «воскресных дровах». Приготовленная таким образом соль наделялась особой магической силой и считалась сильным обережным средством при сглазе и недуге³. Ее зашивали в ладанку и носили на груди, брали с собой, отправляясь в дальний путь или на войну. Завернутую в узелок щепотку соли клали за пазуху, выгоняя в первый раз скотину пастись в стаде⁴. Чёрная четверговая соль считалась универсальным лекарством. При сглазе и различных недугах крестьяне принимали ее внутрь, растирались ее раствором, а заболевшему скоту давали посоленный ею хлеб или разводили щепотку в поилке⁵.

Предполагается, что обычай делать четверговую соль родился в XII–XIII веках. Уже в это время зарождались вблизи Костромы будущие крупные соляные промыслы⁶. Предпосылкой явилось обилие соленых источников в крае, что зафиксировано и в языке (р. Солоница, Солигалич, Большие Соли и т.д.). До XVII в. соль добывали выпарочным методом, каменная соль вытеснила его, поскольку ее добыча оказалась более выгодной. Чёрная соль бытовала в Солигаличском, Кадыйском и Нерехтском районах, в посаде Большие Соли⁷. Она была на каждом столе у господ и крестьян, фабрикантов и купцов, студентов и священников⁸.

Существует несколько способов приготовления чёрной соли⁹. В деревне Федьково Чухломского уезда соль насыпали в хлопчатобумажный мешочек и клали в печь¹⁰, в Солигаличе соль готовили с капустными листьями и ели с вареными яйцами¹¹. Долгое время считалось, что рецепты приготовления чёрной соли безвозвратно утеряны. Однако до сегодняш-

него дня среди коренного населения Костромской области бытует этот старинный обычай¹².

Несколько лет назад в магазинах Костромы стала появляться чёрная соль. Единственным производителем чёрной соли в Костромской области является цех ООО «Соло и К» в деревне Иванового Кадыйского района. Чёрную соль там производят промышленным способом, но по старинным рецептам¹³. Сегодня чёрная соль продается в красивых сувенирных упаковках. Её можно приобрести в сувенирных лавках, есть она во многих гипермаркетах Костромы, многие туристы приобретают ее в качестве сувенира.

Черная соль гораздо полезнее обычной белой соли, и вкус у нее особенный, неповторимый. После обжига в русской печи, она теряет вредные примеси в виде тяжелых металлов и излишнего количества хлора¹⁴. Изучение истории происхождения черной соли и современного костромского туристского бренда «Черная соль» убеждает в необходимости продвижения данного туристского продукта на муниципальном и региональном уровнях. Думается, что для этого можно было бы осуществить некоторые проекты, которые не раз обсуждались. Например, создать музей «Черная соль» в Костроме; разработать новые экскурсии по Костромской области на тему: «Черная соль – бренд Костромы», включающие посещение мест, где сохранилась данная традиция, вновь созданные цеха приготовления черной соли, дегустацию соли.

Мария ВОРОНКИНА,
студентка КГУ

Примечания

1. Шарапова Н.С. Краткая энциклопедия славянской мифологии: Около 1000 статей / Н. С. Шарапова.-М.: ООО «Издательство аст»: ООО «Изд. Астрел»: ООО «Русские словари», 2001.-624 с.
2. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://kunstkamera.ru/files/lib/mae_xlv/mae_xlv_03.pdf (10.01.2017)
3. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://www.kunstkamera.ru/files/lib/978-5-88431-249-4/978-5-88431-249-4_55.pdf (10.01.2017)
4. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: <http://nazaccent.ru/content/17350-sol-zemli-russkoj.html> (15.01.2017)
5. Там же.
6. Черная соль. – Наука и жизнь, 1985, №7, с. 12.



7. Черная соль: Откуда что произошло // Красное знамя.-1992.-11 янв.
8. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: <http://black-salt.ru/kostroma.html> (12.01.2017)
9. Попробуйте черную соль // Парфеньев. Вестник.-1994.-9 июня.
10. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://kunstkamera.ru/files/lib/978-5-88431-249-4/978-5-88431-249-4_55.pdf (12.01.2017)

11. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://www.logoslovo.ru/forum/all/topic_3462/ (12.01.2017)
12. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: <http://black-salt.ru/kostroma.html> (12.01.2017)
13. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://investkostroma.ru/uploads/file/investpasport_Kadyu.doc (13.01.2017)
14. Цит. по электронный ресурс. Режим доступа: http://www.logoslovo.ru/forum/all/topic_3462/ (10.01.2017)

«К СОЛИ ИДУ, НИЧЕГО НЕ НЕСУ...»

К соли в Солигаличе особое отношение. В XIV – XVII веках Солигалич был крупным центром добычи соли. Ведь не зря же на гербе города Солигалича изображены три стопки соли на ярком золотом фоне. К юбилею Солигалича местный предприниматель Андрей Майоров подготовил эксклюзивные подарки для гостей – выпаривал соль из местного источника. На вкус она была немного с горчинкой...

В «Толковом словаре» В.И. Даля есть такая поговорка: «К Соли иду, ничего не несу, от Соли иду, полну пазуху несу». Речь в этой поговорке идет о Солигаличе, где встарь были богаты огороды и бедняков снабжали овощами даром. А без соли не обходилось ни одно блюдо.

«С солью были проблемы, посредине города протекала солёная речка, впадала в реку Кострому. На берегу реки располагались печи. Установленные на них на всю длину противни с бортами до 10 см, в которых выпаривалась соль и продавалась на рынке по 70-80 рублей за стакан».

(Записано у Живилова Н.Н., 1926 г.р., д. Коростелево).

Среди солигаличан до сих пор бытует обычай – изготовление и употребление в пищу чёрной соли. Соль пережигали в Великоденный четверг. Рецепт черной соли: 1 кг соли каменной, 1 буханка ржаного хлеба, 1 яйцо. Мякоть хлеба замачивали в воде, затем отжимали и смешивали с солью и яйцом. Потом завертывали в полотняную ткань и бросали на горящие угли в русскую печь. Вынимали, когда в печи всё прогорит и толкли толкушками. Соль четверговая считалась лечебной, сами ели для здоровья и скотине давали. Анализы и расчеты показали, что растворимая часть чёр-

ной соли содержит 94% хлористого натрия и около 5-6% золы от хлеба. Зола эта обогащает «печеную» соль такими жизненно важными веществами, как соединения йода, кальция, меди, цинка и т.д.

Н.В. Лебедева,
руководитель клуба «Краевед» при
МКУ «Центральная районная библиотека
им. А.С. Пушкина»
Солигаличского муниципального района
Костромской области



Старинная солонка. Нач. XX века.



ЗАПОВЕДНЫЕ МЕСТА НА ВКУС

КОЛОГРИВ – ГУСИНАЯ СТОЛИЦА

Кологрив – это единственное место на карте России, где в течении месяца можно наблюдать «гусиный фестиваль» и увидеть редкие виды птиц, прилетающих сюда «отдохнуть». Этот подарок природы оценили и туристы, сделав пойменные луга под Кологривом местом своего паломничества, что пока, к счастью, не мешает природе и птицам. С 1999 года это место в пойменных лугах было объявлено особо охраняемой природной территорией – здесь расположен заказник «Кологривская пойма». В Кологриве теперь стал традиционным экологический праздник «День гуся», в котором активнейшее участие принимают школьники. Так началась история бренда «Кологрив – гусиная столица России».

В 2015 году в д. Починок появилось первое личное подсобное хозяйство, которое среди прочего занялось разведением и выращивание этой домашней птицы, так происходило рождение гастрономического бренда. Преимущество кологривской гусятины в том, что она безупречна с точки зрения экологии, ведь поблизости нет ни одного промышленного предприятия. На Всероссийском гастрономическом фестивале «Вкусы России» в номинации «Из нашей деревни» блюдо «Кологривский гусь» стало победителем.

Рассказывает директор Кологривской гусиной фермы (КФХ) Егор Александрович Доставалов:

– Наша гусиная ферма открыла производство в 2019 году. Мы выращиваем гуся и полностью перерабатываем его мясо до готовой продукции. Наши потребители – Кострома,

Москва, Ярославль, Хабаровск и другие города. Мне нравятся свои рецепты приготовления блюд из гусятины, любимое – вялено-копчёный кологривский гусь. И хотя мясо гуся считается жирным, но оно очень полезно, его можно считать диетическим продуктом, т.к. оно обладает уникальными качествами. Гусятина мало-



На городском празднике «День гуся». 2017 год.





Е.А. Доставалов.

калорийна, не содержит холестерина, вызывающего атеросклероз, выводит из организма токсины, богата омегой 3,6,9, причём при усвоении человеком соотношение это лучшее, чем в качественном рыбьем жире.

ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ

Понадобится: тушка гуся – 1 шт., бульон куриный – 300 мл, масло растительное, перец чёрный молотый, соль, майоран или другие душистые травы. Для начинки антоновские яблоки – 5 шт., чернослив – 180 г.

Тушку гуся вымойте, обсушите, срежьте кончики крылышек, чтобы они не подгорели. Зубочистками заколите кожуцу шейки. Натрите гуся снаружи и внутри смесью соли, перца и душистых трав. Оберните плёнкой и положите на ночь в холодильник.

Яблоки вместе с кожурой нарежьте дольками, удалив сердцевинки. Чернослив разрежьте пополам. Фрукты смешайте и неплотно нафаршируйте тушку. Закрепите кожуцу на брюшке зубочистками. На смазанный маслом противень выложите срезанные кончики крыльев, а на них гуся, спинкой вниз. Вилкой сделайте



проколы на брюшке и ножках. На дно противня вылейте бульон или воду. Накройте фольгой. Выпекайте при 220 градусах 30-35 минут. Затем при 180 градусах ещё около 2.5 – 3 часов в зависимости от веса тушки. Периодически поливайте гуся вытекающим соком. За 40 мин. до готовности снимите фольгу, чтобы мясо подрумянилось.



КАДЫЙСКИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ БРЕНДЫ

Рассказывает Наталья Юрьевна Савина, начальник отдела по делам культуры, туризма, молодёжи и спорта администрации Кадыйского муниципального района:

– У нас любят готовить Котловские щи. Однажды мы уже привозили на Костромскую губернскую ярмарку это блюдо, которое готовят по-особому рецепту в деревне Котлово Кадыйского района. Другое угощение – «судак в сметане», которое я презентую сегодня. А вообще в каждом сельском поселении нашего района есть свой гастрономический бренд.

Допустим, Столпинское сельское поселение – это яблоки и все блюда народной кухни, что связаны с ними, всё, что можно приготовить из яблок. А селе Тихонове готовят особые кушанья из грибов....

В Завражье традиционно проходит мероприятие, посвященное юбилеям Андрея Тарковского и Павла Флоренского. И на этих праздниках каждое сельское поселение готовит свою

презентацию, показывая своих умельцев и кулинаров. В селе Завражье умеют готовить по особым рецептам блюда из рыбы и хлебобулочные изделия, в селе Чернышеве – малосольные огурцы, которые сегодня здесь на ярмарке продаем и предлагаем для дегустации. В Паньковском сельском поселении живут мастерицы по блюдам из капусты, конечно, там есть хозяйки, которые умеют и многое другое приготовить по своим авторским, как теперь говорят, рецептам. Сегодня мы презентуем на ярмарке авторский клюквенный кисель.

Образ гастрономии Кадыйского муниципального района – «кадушечка». Видите, здесь всё есть: и яблоки у нас, и грибы, и огурцы, и пироги... Кадыйская «кадушечка», в которую мы складываем все бренды наших сельских поселений, – вот это и есть то бесценное наследие гастрономического опыта наших предков, которое нам хочется изучать и беречь.



Кадыйские пончики к чаю.





Кады́йский каравай.



Щука по-кады́йски.

Котловские зелёные щи

Зелёные щи на Руси всегда были знатным блюдом. И по сегодняшний день щи из русской печи считаются одним из самых любимых в нашей местности. Зелёную щеницу заготавливают обычно в конце сентября, начале октября, когда начинаются заморозки. Заготовка щей считается общим семейным делом. Мужчины срезают кочаны капусты, а женщины разбирают их на листья, затем моют в горячей воде (для этого обязательно топят баню), добавляют к зелёной массе морковь и рубят в деревянном корыте специальными тяпками. Всё это мелко рубится, а потом пересыпается солью, перекалдывается в пропаренную раскалёнными в печи камнями и укропом кад-



ку (так делали раньше) или в бачок – это уже современный вариант. Чтобы щеница дала сок, её утрамбовывают специальной деревянной толкушкой, кладут гнёт и оставляют закисать на 3 – 4 дня, периодически прокалывают массу деревянной палочкой, снимают пену и вот тогда, можно готовить щи.

Рецепт такой. В чугунок кладём наваристую свиную косточку с мясом, добавляем мелко нарезанное сало (для жирности). 4 картофелины крупно режем, нарезаем луковицу. Далее добавляем заранее приготовленную щеницу, промыв её сначала горячей, а потом холодной водой, добавляем лавровый лист, соль по вкусу и ставим «в вольную» (протопленную) печь. Щи подают со сметаной. Получается потрясающе вкусное блюдо, от которого бросает в жар и никакие холода зимой не страшны!

Крупельник из русской печи

Как говорили раньше: «Хлеб да каша – пища наша!» Вот такую вкусную кашу (крупельник) готовили в нашей местности ещё наши бабушки. Это простое в приготовлении блюдо готовили часто и обязательно ставили его в русскую печь. Когда крупельник готовился в печи, по дому витал такой аромат, что мы не знали, как дожидаться, когда он будет готов. Бабушка ещё только открывала заслонку в печи, а мы уже сидели с ложками, стаканом молока и с нетерпением ждали. Ру-



мяная пеночка, которая образовывалась при запекании в печи, считалась самой вкусной в крупельнике, поэтому она делилась на всех. Такую кашу и сейчас готовим, потому что она очень вкусная и аппетитная!

Готовится крупельник лучше в глиняной миске. Берём 1 стакан пшена, промываем его несколько раз и добавляем 3 стакана мо-

лока, соль, сахар и обязательно 50 граммов сливочного масла. Масло придаёт блюду особенный аромат и румяную корочку. Ставят кашу в вольную (протопленную печь) на 2 часа. От такого блюда, приготовленного в русской печи, поверьте, отказаться просто невозможно!

Любовь ДРЯБЛОВА,
п. Котлово Кадыйского района

Деревенский сахар

Сахар, приготовленный по этому рецепту, несравним ни с какими дорогими конфетами, в нём сохранился вкус нашего детства. Это было любимое лакомство, которое готовила ещё моя бабушка, потом мама. Выпьешь ароматного чайку с таким сахарком, и настроение сразу поднимается. Попробуйте приготовить, не пожалеете!

На 0,5 кг сахара надо добавить 100 мл молока, 50 г сливочного масла и 1 ст. л. какао – получается шоколадный сахар. После закипания варить 8 – 10 мин. Готовить рекомен-

дуется в эмалированной или алюминиевой кастрюле. Важный момент – кипящая масса в конце готовки немного оседает и на боках кастрюли начинает застывать, значит, сахар готов. Готовую массу сразу выливаем в блюдо, смазанное сливочным маслом, а лучше всего в чугунную сковороду. Ждём, когда застынет, подогреваем немного низ сковороды и сахар легко вынимается. Приятного вам, чаепития!

Мария ВОРОНИНА,
п. Котлово Кадыйского района



КЛЮКВА СВЕТЛОГО ОЗЕРА

Озеро Светлое в Кадыйском районе, площадью 11 га, является гидрологическим памятником природы. Озеро расположено в районе Котловского болота, в трех километрах восточнее реки Юг, притока реки Немды, окружено болотом. Озеро имеет форму эллипса – известное место отдыха и сбора ягод клюквы. Вся охраняемая зона – 14,6 га. Вода в озере не замерзает даже в сильнейшие морозы. Ученые обнаружили растворенное в ней серебро, в этом озере не водится живое: ни рыба, ни лягушки. Экспертиза воды показала наличие в ней сероводорода.

Сказка-легенда

Вотдаленной от главной дороги деревне не было ничего особо примечательного: такие же, как везде, деревянные домики, поля, лес кругом, старинная церквушка. Разве что было там километровое Светлое озеро – для тех краёв большая редкость. Поговаривали, оно настолько чистое и прозрачное, что на дне монетки виднеются. Ходили туда не часто: далеко да и незачем особенно, и без того забот хватает.

Но не все. В день, предназначенный для отдыха, парню по имени Тёма не сиделось дома, и решил он пойти и хоть одним глазком взглянуть на озеро при свете луны. Просто ночью на болотах бывать не считалось хорошим и нужным. Так вот, тропинка, порядочно заросшая, через несколько часов пути вывела его к болотистому берегу озера. Сколотил Тёма плотик, припас палку вместо весла, дождался наступления сумерек и выплыл на озарѣнную луной гладь озера. Вскоре, подгоняемый ветерком, он оказался примерно на середине. Подождал. Красиво, конечно, но, в общем, ничего особенного. Скучновато даже как-то. Тогда он решил грести обратно, к костру и ночлегу, но не тут-то было. Сколько Тёма не работал веслом, берег не приближался.

– Чудеса какие-то, – подумал парень. – Или это я совсем из сил выбился? Не с чего вроде. Тут глянул он в сторону, а там – небольшой островок, и на нем сидит девица и на него неотрывно смотрит. Тёма так и замер, а из её уст донеслась песня о бесконечной дороге и поиске счастья и одиночестве пути. Голос же звучал так, будто атлас переливался – мягко, чарующе...

Тёма подгреб к островку на своём плоту, и они как-то просто познакомились. Девушка сказала, что зовут её Настѣна, а вопрос, что же она здесь делает, как-то забылся и потерялся в разговоре.

Настѣнина черная коса доставала аж до воды, а зелёные глаза смотрели ласково и внимательно.

– У меня в доме, что внизу, – показала она рукой на озеро, – много диковинного. Птицы там не пуганные, а рыбы – разноцветные.

– Откуда, здесь рыба-то, отродясь не водилась? – хотел спросить Тёма, да подумал, что неважно это. Раз говорит, значит, так оно и есть. И понял Тёма, что есть в Настѣне такое, чего нет ни в одной его знакомой. И чего он ни в ком другом не найдѣт. А что это – сам не знал.

– Пора мне, заждались уже, – вдруг сказала девушка. – Но ты приходи ко мне ровно через год. Я тебя тогда в гости приглашу.

Тёма только успел рот раскрыть, как она исчезла. А кто заждался – даже не успел спросить. Вернулся он в деревню, и с тех пор стал сам не свой, даже от друзей и от подруг как-то отстранился.

– Эх ты, – только и говорил его лучший друг Сашка, – как только так живѣшь. Женился бы лучше по-нормальному.

А про озеро с тех пор слава пошла. Кто его старался обходить, а кто из парней специально хотел лесную красавицу увидеть, да только никому не удавалось. Так прошѣл год.

– Слушай, – сказал тогда Сашка, – возьми меня с собой на озеро, я ведь знаю, что ты пойдѣшь. Больно посмотреть охота. Смутился Тёма.



– Так я ведь целый год Настёну не видал...
– Ну, очень любопытно. Да ты не бойся, я свою Машу ни на кого не променяю.

– Да я и не боюсь. Вот ещё, – ответил Тёма. Так и собрались в путь. Немного поплутав, вышли к играющему солнечными бликами озеру. Прекрасный осенний день, но настроение у Темки не было. Предчувствие какое-то дурное, что ли? Не привык он к такому ощущению, и совсем оно ему не понравилось. «Уходи, так спокойней будет», – словно шепнул кто-то, да какое там. Руки уже сами мастерили новый плот.

Стемнело. Не успели приятели оттолкнуться от берега, как впереди показался островок, а на нем – милый знакомый силуэт.

– Смотри, это моя Настена. Она, наверное, плетёт узоры из водорослей, – хотел было сказать Тёма, но промолчал...

А Настена показалась ему ещё роднее, чем раньше. Он, было, кинулся спрашивать, чем она сейчас живёт и как вообще всё. Девушка завела незначительный разговор с обоими приятелями.

– Мне разрешено человека в гости проводить. Пойдёшь? – вдруг спросила она у Сашки. – А то я тебя ещё совсем не знаю.

– Да я ... нет, наверное. Холодно как-то, – пробормотал тот.

– А что так?

– Ну, если совсем ненадолго, – произнёс вдруг Сашка. – Я, правда, быстро, – мельком взглянул он на Тёмку.

– Ты подождёшь? У меня на островке живёт звезда в резном ковшике, – мягко улыбнулась Тёмке девушка.

Но Темка молчал. Какая такая звезда? Зачем она ему? Разве так может быть?

– Иди вперёд по белой лестнице и не бойся воды, – сказала Настена Сашке. Тот пошёл, а вода расступалась, будто образуя тоннель. До встречи, – сказала Настёна и нырнула в озеро, ударив непонятно откуда взявшимся русалочьим хвостом.

Ничего не понимал Тёма, стоял, как во сне, даже ущипнул себя за руку, но ничего не почувствовал. Боль внутри заглушала всё. «Зачем отдал душу. Ведь не нужно ей...», – крутилась в голове только одна мысль.

Тогда он бросился в холодную воду, в две минуты доплыл до берега. Скорее бы уйти от этого места. Пробегая по болотистому берегу, Темка специально порезал новеньким ножичком руку, чтобы отвлечься и не упасть.



Так шёл он по болоту, а кровь капала, оставаясь на жухлой осенней траве...

* * *

С тех пор берега озера густо поросли клюквой, и позже поспешили туда жители из окрестных деревень. Собирали клюкву в короба, туеса, корзины. Ходил за клюквой и стар и млад. И стало это традиций каждой семьи – осенью собирать клюкву на зиму, а уж зимой ещё наши прабабки варили кисели, морсы, квас, пекли наливушки и ставили наливку из клюквы. А мы продолжаем чтить эти традиции, бережно бережём рецепты и передаём их из поколения в поколение. Некоторыми из них мы хотим поделиться с вами.

Квас клюквенный

Взять: 4 л воды, 5 стаканов сахара, 50 г свежих дрожжей, 1 кг клюквы. Клюкву промыть, растолочь, отжать сок. Оставшуюся мезгу не выбрасывать, а залить водой, довести до кипения и кипятить, пока вода не станет красной. Затем охладить до 30-40°C и процедить через несколько слоев марли в эмалированную, стеклянную или керамическую емкость. Добавить отжатый клюквенный сок, сахар и разведенные в небольшом количестве теплого клюквенного отвара дрожжи. Все хорошо перемешать и оставить для брожения на сутки. Разлить по бутылкам, тщательно закупорить и выдержать на холоде перед подачей.

Морс клюквенный

Взять: клюква – 220 г, питьевая вода – 1 л. Подготовьте клюкву. Ягоды переберите, затем выложите в дуршлаг и осторожно промойте проточной водой. Выложите на бумажные полотенца, чтобы клюква обсохла. Переложите подготовленные ягоды в металлическое сито, установленное над миской. Потолките клюкву деревянной толкушкой, чтобы выделился сок. Выжимки переложите в сотейник. Залейте клюкву в сотейнике питьевой водой и поставьте на плиту. Доведите до кипения на среднем огне и варите 10 минут. Снимите сотейник с клюквой с плиты и закройте крышкой. Оставьте на 20 минут. Клюквенный отвар процедите

через марлю, сложенную вдвое. Добавьте сахар или мед по вкусу. Влейте отжатый ранее клюквенный сок и перемешайте. Дайте остыть.

Кисель клюквенный

Взять: 800 г клюквы, 100 г сахара, 3-4 ст. л. картофельного крахмала. Клюкву взбейте блендером и протрите через сито. Сок оставьте, жмых положите в кастрюлю, добавьте сахар и 1,2 л воды, доведите до кипения, варите 20 мин. Процедите отвар через сито в чистую кастрюлю, верните на сильный огонь, снова доведите до кипения, огонь уменьшите до средне-слабого. В оставшихся 200 мл воды разведите крахмал, тонкой струйкой влейте его, помешивая, в кипящий отвар. Продолжая помешивать, варите кисель до загустения, примерно 3 мин. Снимите с огня и остудите, часто помешивая, 10 мин.

Сдобный пирог с клюквой

Для начинки: клюква 250 г, сахар 1 ст., крахмал 2 ч. л.

Тесто: мука 500 г, соль 1/2 ч. л., сахар 1 ст. л., масло сливочное 50 г, яйцо 1 шт., дрожжи сухие 7 г, молоко 200 мл.

Молоко слегка подогреть (только чтобы не было горячим), всыпать щепотку сахара и дрожжи, оставить на 15-20 мин. до появления «шапочки». В большую миску просеять муку, добавить соль, масло, разбить яйцо, вылить дрожжевую смесь и замесить крутое тесто. Переложить тесто в миску, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа, за это время пару раз обмять тесто. Тесто раскатать по диаметру чуть больше формы, перенести в форму (при необходимости её смазать), сделать бортики. Оставить подходить на 20 мин. Клюкву смешать с сахаром и крахмалом. При желании можно размять ягоды, если не нравятся целые. Выложить начинку на тесто, поставить в духовку (180°) на 35-40 мин. Немного остудить и подавать. Приятного аппетита!

*Подготовила материал **О. В. РУМЯНЦЕВА**,
специалист по методике клубной работы
Вёшкинского сельского Дома культуры
Кадыйского района*



ЗАБОТЫ ПЧЕЛОВОДА

Рассказывает Николай Григорьевич Ретота, пчеловод личного подсобного хозяйства в деревне Неверовка Кадыйского района:

– Смотрите какая сейчас вещь происходит... Очень много появляется на пчелином рынке разных видов южных пчелиных семей, которым трудно адаптироваться в нашей местности. Они часто болеют, что, на мой взгляд, портит породу наших северных пчёл. Вот я и придумал этот «улей» – брачный контейнер, который позволяет сохранить наше пчелиное «стадо» от вырождения, сохранить его в чистоте породы северно-восточной пчелы. Я их сюда поселяю и везу на дальний остров, в самую глубинку наших кадыйских лесов, где для этой цели купил участок. Для моих пчёл-невест и «женихов» везу. Они там в воздухе встречаются, обмениваются любезностями и получается полноценная плодородная матка средне-русской равнины, чистая порода русских пчёл. Они хорошо зимуют в наших краях, они приспособлены к нашим цветам и травам. Это довольно спокойная пчела, и самое ценное то, что она хорошо зимует и не болеет. И мёд собирает с костромского разнотравия: это одуванчик, калина, малина, крушина, василёк, липа...

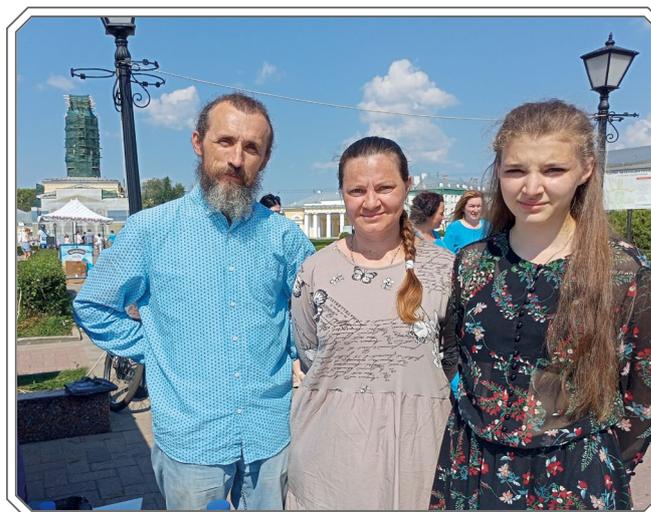


Н.Г. Ретота с пчелиной семьей.

СЫР ИЗ КАДЫЙСКОГО РАЙОНА

Нина Сокова, предприниматель:

– Мы занимаемся домашним производством сыра не так давно. Сейчас, если есть личное подсобное хозяйство, это возможно. У нас есть козы, коровы, все варианты мы просчитали, изучили основы производства, сначала по книгам, потом я неоднократно ездила на курсы, плюс у меня были какие-то свои наработки. Всё пока что в стадии эксперимента. Из сортов сыра на данный момент у меня есть козий сыр, сулугуни подкопчённый – это наш домашний сыр, сегодня на губернскую ярмарку я привезла моцареллу, еще продаем молоко. Вся продукция пользуется большим спросом.



На губернской ярмарке. Семья Нины Соковой – сыровары из Кадыйского района. 2022 год.



ПОНАЗЫРЕВСКИЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ БРЕНДЫ

Рассказывает Наталья Владимировна Онучина, начальник отдела по делам культуры, туризма, молодёжи и спорта администрации Поназыревского муниципального района:

– Очень многие жители нашего района стараются своим домашним хозяйством обеспечить себя необходимым продуктом: и молоком, и овощами, и мясом домашней птицы, и яйцами. И себя обеспечивают, и на рынок остаётся. А покупатели под заказ готовы брать деревенскую продукцию.

Наши хозяйки славятся тем, что знают толк в хлебной выпечке. Вот презентуем преженцы – самую «скороспелую» выпечку северо-востока нашей области. Дрожжевое тесто, из которого их пекут, делается на опаре. Для того, чтобы получилась хорошая выпечка, нужна определённая температура и хорошее настроение. Чтобы тесто поднималось, не «заваривалось», нужна температура 45 градусов. Молока не должно быть много, иначе выпечка будет жёсткой. На преженцы надо взять 1 л тёплой воды, 1/3 пачки дрожжей. 1 л. сахара, поставить в теплое место. Потом замесить на поднявшихся дрожжах не очень крутое тесто, скатать шарики и дать им подняться. На сковороду надо налить на половину её высоты подсолнечного масла, разогреть и двумя вилками, укладывая шарик в кипящее масло, сделать на лепешке две дырочки, чтобы преженец хорошо прожарился внутри.

«ПРИЖЕНИКИ (пироги без начинки) квасили на меду и воде, солили. Тесто вымешивали густое, резали ножиком на кусочки. Скатывали в шарики. Потом растягивали и бросали в кипящее растительное или льняное масло. Выпекали в больших сковородах». (инф. Савина Л.А.)

Гастрономический бренд Поназыревского района – это поназыревский пирог. В августе у нас проходит традиционный праздник поназыревского пирога, на котором все сельские поселения и подворья района презентуют свои



Н.В. Онучина на презентации Поназыревского района. Кострома. 2022 год.

таланты в традиционной и авторской выпечке. В конкурсе на лучший пирог принимают также участие индивидуальные предприниматели и частные магазины. Особенной популярностью у гостей на этом празднике пользуется традиционный поназыревский пирог с пятью начинками.

В последнее время многие стали готовить свои домашние чаи из лесных трав, где иван-чай – главный господин. Научились его ферментировать очень незатейливым способом: в 3-х литровую стеклянную банку плотно набивают лист иван-чая, пестом уминают, плотно закрывают банку крышкой, надевают на неё чёрный пакет и выставляют на солнце на 3 дня ферментироваться. Затем выкладывают всё в кастрюлю, перетирают руками и подсушивают в печке или духовке. И получается невероятно вкусный и полезный чёрный чай.



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ БРЕНДЫ ГАЛИЧСКОГО КРАЯ

Рассказывает Светлана Васильевна Соловьева, директор народного Дома творчества Галичского муниципального района:

– Эти летом на Костромской губернской ярмарке мы представляли молочную продукцию Галичского района. Молоко, кефир, сметана, творог – всё это с личных подсобных хозяйств. Популярностью пользуется у нас продукция Галичского хлебного комбината («ИП Иванов»). Брендом предприятия является выпечка хлебулочных изделий с применением творога. Хороши творожные ватрушки, бублики на твороге, пироги с творогом, которые можно встретить и на традиционных деревенских столах в Галичской округе. Наша земля богата гастрономическими традициями, проводятся хлебосольные сельские праздники, где каждая хозяйка, готовя угощение, может похвастаться своими уникальными рецептами приготовления вкусных местных блюд.

Самый интересный гастрономический праздник у нас в честь героини места – щуки, назвали его сказочно – «По щучьему веленью». Проходит он в Галиче вот уже пять лет, зимой, где-то в феврале, когда в каждом доме начинают готовить из рыбы всякие лакомства. Это районный праздник, с кулинарными конкурсами на лучший пирог из рыбы, на уникальные рецепты старинной галичской кухни. На последнем празднике все были в восторге от рыбников победительницы конкурса – Малышевой Надежды Афанасьевны. Рыба в её пирогах сочная, она кладётся в несколько слоёв, а слои прокладываются блинами – получаются удивительно вкусные пироги, пальчики оближешь! И тесто в её пироге особенное, а в чём та особенность – не разгадаешь...

Летом в городе Галиче проводится уже другой, городской, праздник – «Емелина уха». Здесь соревнуются и рыбаки, и мастера-уховары в премудростях этого искусства, а дегустации блюд для участников праздника проходят с шутками да прибаутками. Вы знаете, Галичская рыбная слобода существует у нас в крае с XVII века. За это время здесь сложились разнообразные традиции в рыбном печеве и



С.В. Соловьева на ярмарке. 2022 год.

заготовках из рыбки (взять хотя бы знаменитый вандыш), такие не встретишь больше нигде в России.

Много в нашем районе и других сельских праздников, например, в начале июля проводится всегда в деревне праздник «Коси, коса!», где соревнуются косари, а женской «команде» тоже назначено состязание – в приготовлении яичницы по-галичски, у каждой яичницы бывает свой секрет. Каждый год конкурсы меняются: например, на лучшее приготовления окрошки или другие.

Есть у нас и свой особый гастрономический бренд – «Серые щи» называется. Серой капустой знаете что называется? А вот самые нижние листья у кочана, их, собирая урожай капусты, не выбрасывают, как обычно горожане делают. Листы эти серые, даже подсохшие, их берут и чистят, потом они тщательно моются, запариваются, ну и квасятся с протёртой морковочкой. В общем, наквашивается серая капуста, в ней, видимо, есть какие-то особые витамины, целый букет вкусов получается, не передать словами, что это за серые щи получаются. Как вкусно!



КОСТРОМСКАЯ ГУБЕРНСКАЯ ЯРМАРКА – 2022

ПРЕЗЕНТАЦИЯ КОСТРОМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА



Пироги-ягодники и морсы.



Овощи.



Екатерина Луконина и её пряники и леденцы ручной работы. 2022 год.



Клубничная ферма ждет вас. 2022 год.





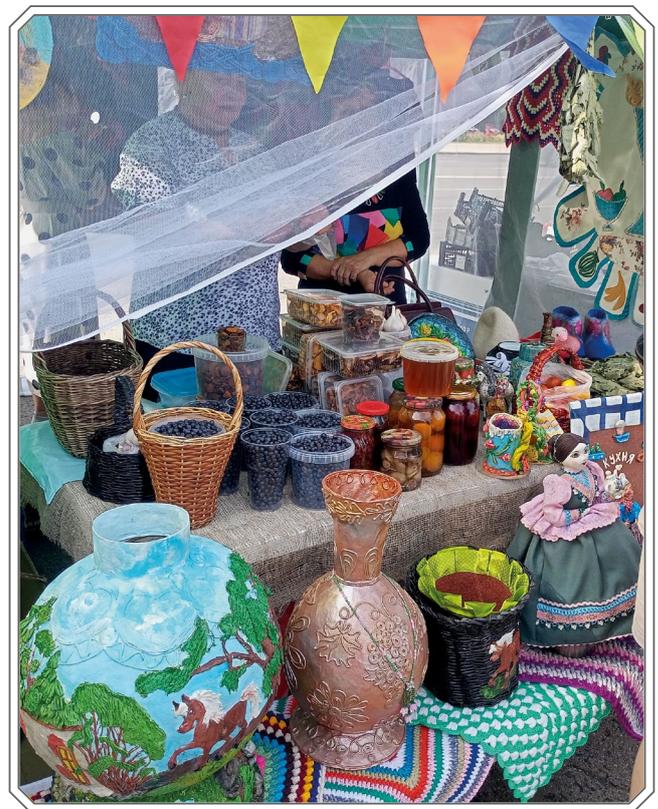
**Мёд из Апраксина. Пчеловоды
Татьяна и Александр Голышевы. 2022 год.**



**Презентуем пироги с судаком по старинным
рецептам.**



Голубика и черника.



**Грибы, ягода, заготовки на летней ярмарке. 2022
год.**



«ДОРОГАМИ НАРОДНЫХ ТРАДИЦИЙ»



Павинская династия пивоваров Гончаровых презентует чудо-напиток.



Традиционная деревянная посуда от мастера Николая Масленникова. Шарьинский район. 2022 год.



Шарьинское пиво от Ларисы Климовой. 2022 год.



Гостеприимный Шарьинский каравай.



Мантуровские разносолы радовали гостей Фестиваля сыра. 2022 год.



ПУТЕШЕСТВИЕ В СКАЗКУ ПО МУЗЕЮ «РУССКИЕ СЛАСТИ»

Переступаешь порог музея «Русские сласти», что с недавнего времени уютно расположился в Костроме на улице Чайковского, и попадаешь в другой мир, XIX или начала XX века, с его обстановкой, звуками, запахами. На столах – старинные самовары, чайники и кофейники, на полках – узорчатые бутылочки, жестяные коробочки с печеньем и с леденцами, на стенах и потолке – ажурные фонари и лампы с кружевными абажурами. А ещё – пряничные доски, кастрюльки и чугунки, ухваты и другая народная кухонная утварь...

На входе вас любезно встретят хозяева этого вкусного заведения, покажут интересные экспозиции, предложат попробовать печатные пряники или костромские сладости от известного в начале века костромского кондитера Боровского. Или откусать другие полезные лакомства, например, особую пастилу и леденцы, а под музыку шарманки или граммофона угостят чаем в давно забытых или вовсе неизвестных стаканах с подстаканниками. И, конечно, снова с разными вкусами, чему бывают несказанно рады маленькие сладкоежки. Одним словом, не музей, а сказка да и только!

В 2020 году Костромской музей «Русские сласти» получил диплом лауреата Международного профессионального туристского конкурса «Гастрономическое впечатление» в номинации «Еда как событие». Атмосфера кондитерской XIX века, где посетителям, гостям города рассказывают о сладостях, традициях их изготовления и культуре настоящего русского чаепития – стала своеобразным кондитерским брендом. Здесь можно продегустировать костромские сладости и насладиться чаем на травах с мятными пряниками и ягодной пастилой.

В музее представлены предметы крестьянского и купеческого быта, коллекции костромских и тульских самоваров, старинный кондитерский инвентарь, проводятся тематические интерактивные экскурсии, которые по отзывам



посетителей музея не только интересные, но и вкусные.

О необычной обстановке музея и радушии его хозяев лучше всего говорят отзывы посетителей, как костромичей, так и гостей города.

Олицетворение настоящей гостеприимной Костромы

«Безумно приятно, когда люди любят то, что делают и создают. В этом музее действительно ощущаешь, что тебе рады. Здесь можно выпить очень вкусный чай!».

Потрясающее место

«Очень понравилась экскурсия, было очень увлекательно и необычно, время пролетело незаметно. Спасибо экскурсоводу Ольге за такое интересное времяпровождение и много много положительных эмоций. Обязательно вернёмся с семьёй ещё. Понравилась и кофейня, и сувенирная лавка, всё так уютно.»

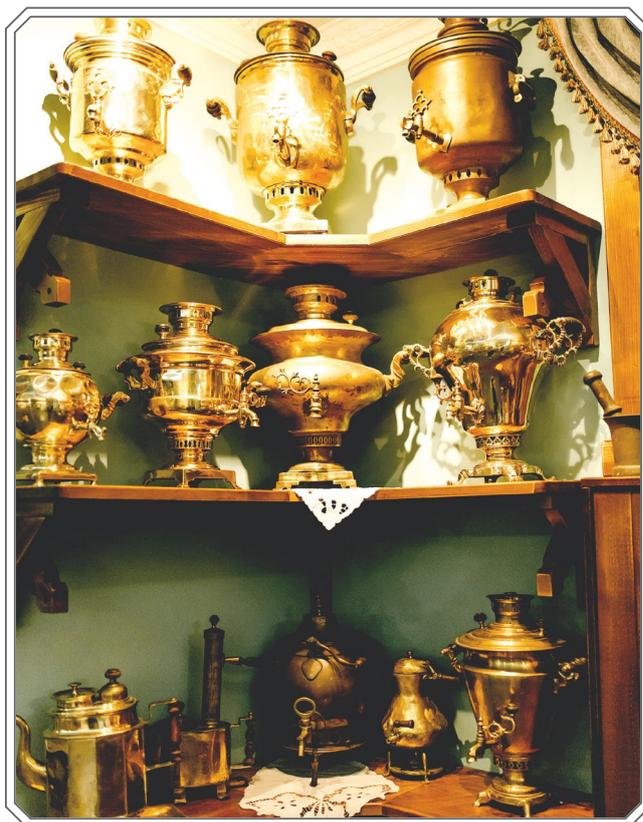
Гости из Иванова

«Очень занимательная экскурсия даже для взрослых. Много интересных фактов узнали. Большое спасибо экскурсоводу Ольге Дмитриевне, человек вкладывает душу в свой рассказ. Рекомендуем к посещению, вернёмся ещё не раз!»





На мастер-классе в музее «Русские сласти». 2022 год.



Уникальные коллекции XIX – нач. XX веков никого не оставят равнодушными.



Чай в костромском музее «Русские сласти».





На экспозициях костромского музея «Русские сладости». 2022 год.



ТРАКТИРНОЕ ДЕЛО В КОСТРОМСКОЙ ГУБЕРНИИ

Родоначальником питейных заведений, а именно кабака может считаться древнеславянская корчма, куда собирались для питья и еды, бесед с песнями и музыкой. В корчмах передавали народу постановления, судьи могли творить суд, разбирались всевозможные дела, корчмы заменяли и гостиные дворы. Древнейшими напитками корчмы были квас, пиво, мёд. Корчма была почти в каждом древнерусском городе, в иных по две и даже по четыре. В Костромской губернии корчмы сохранились вплоть до конца XVIII века.¹

Иван IV в своё правление строит в Москве «на балчуге» (на топи) особый дом, названный кабаком (у татар кабак назывался постоянным двором, где продавали кушанья и напитки). С постройкой и открытием «царского кабака» стали закрываться корчмы и заводиться «царевы кабаки». В царских московских кабаках можно было пить только одним крестьянам и посадским, люди других сословий пили напитки у себя дома, а также имели право владеть кабаками (например, бояре и духовенство).

С этого времени распространение кабаков на Руси пошло очень быстро. Один из путешественников Флетчер в XVI в. писал, что в 1588 г. уже в каждом большом городе стоял кабак. В 1651 г. кабаки стали называться «кружечными дворами» и «велено было во всех государевых селах и городах быть по одному «кружечному двору»».

В 1652 г. запрещаются кабаки, принадлежащие частным лицам, и остаются только казённые. Но, несмотря на указы, частные кабаки продолжали существовать и даже вскоре получили правительственную санкцию. При Ека-

терине II кабаки стали называться питейными домами, и велено было на них поставить государственный герб, «яко на домах под нашим защищением находящиеся». Впоследствии питейные дома стали называться винными лавками.

Эти питейные заведения были распространены в основном в городе. До конца XVIII в. кабаки в деревне строго запрещались.² В сёлах и деревнях питейные заведения существовали под названиями «винная лавка», «пивная лавка», трактир и появились в XIX веке. Строго запрещалось открытие кабаков, питьевых домов на земле, принадлежащей монастырю.³

В XIX в. открытие питейных заведений частными лицами производилось с разрешения управляющих акцизными сборами по соглашению с губернатором.⁴

В каждом населённом пункте города, села должно было стоять определённое количество питейных заведений в зависимости от количества проживающих и количества уже открытых питейных заведений, поэтому на ходатайство могли поставить резолюцию об отказе или разрешении открыть.

Торговля вином, спиртом и водочными изделиями допускалась лишь в заведениях трактирного промысла. Для открытия их требовалось разрешение в случаях, если в трактире собирались продавать спиртные напитки.⁵

В 1885 г. выходит постановление Костромской городской думы о торговле крепкими напитками.⁶

Постановление составлено на основании 2050 ст. тома II издания 1876 г. и утверждённых 14 мая 1885 года правил о торговле крепкими

напитками. В дополнение к изданным Думою в 1871–1885 г. Дума постановила следующие правила для содержания всех мест «раздробительной продажи» крепких напитков Костромской губернии.

Правила приведём полностью:

«Каждое трактирное заведение должно безусловно иметь:

1. Кухню с кубом, плитою или очагом для приготовления пищи. Кухня должна быть в связи с заведением, т.е. не должна стоять как отдельное здание от него.

2. Буфет для вин, чая с закускою, с чайной столовой и стеклянной посудой.

3. Одну или несколько комнат для посетителей, помещения для посетителей не должно быть менее 100 кв. аршин, с буфетом, который обязательно должен быть в связи с помещением для посетителей.

4. Если посетительское помещением не превышает 100 кв. аршин и состоит из нескольких комнат, то эти комнаты должны сообщаться между собой просторными арками без дверей.

5. Отдельные кабинеты или комнаты могут быть допущены только при таких трактирных заведениях, в которых помещение для посетителей превышает 100 кв. аршин. Причем комнаты не должны запираются ключами или крючками, исключая номеров при гостинице.

Трактирное помещение не должно помещаться в подвальных этажах домов. Подвальным этажом должно быть признано такое помещение, в котором основание окон ниже уровня внешней поверхности земли.

Лестницы с обеих сторон должны иметь перила и в ночное время освещаться. Освещаться должны и коридоры, а пред входом в заведение иметь для света фонарь.

Заведение, не соответствующее всем условиям, не может быть открыто.

В помещениях ренских погребов, ... винных лавок воспрещается иметь посуду и вещи, указывающие на распивочную распродажу крепких напитков, например: стаканы, рюмки, посуду, закуску и т. д.

Не дозволяется при заведениях в коридорах, сенях, крыльцах, на дворах, тротуарах, улицах, площадях распивать крепкие напитки.

Содержатели все означенных заведений обязаны держать у себя в услужении лиц мужского пола благонадежных.

Примечание:

1871 год. Пункт 17. Во всех трактирных заведениях запрещается иметь песенников и арфисток, а также учреждать увеселительные игры.

1885 год. Пункт 7. Содержатели трактирных заведений обязаны, чтобы столы, столовое белье и посуда содержались в опрятности. Мягкая мебель должна быть исключена из употребления в трактирах и гостиницах и заменена деревянною: венскою, или обшита клеенкой и притом совершенно гладко.

Постановления учреждены Костромским губернским по питейным делам присутствием 25 ноября 1885 год.

Городской голова В. Чернов».

В 1886 году Костромское губернское по питейным делам присутствие на основании всех ранее изданных постановлении о торговле крепкими напитками создает обязательные правила для держателей всех мест продажи крепких напитков Костромской губернии. *Для трактирных заведений:* «Трактирное заведение должно заключать в себе не менее 2-х комнат общей площадью не менее 100 кв. аршин. Трактиры должны иметь куб для горячей воды и достаточное количество столовой, кухонной и чайной посуды, содержимой в чистоте и опрятности. Кушанья, подаваемые в трактирных заведениях, должны быть приготовлены из свежих припасов, напитки без вредных примесей.

Содержатели трактирных заведений должны иметь таблички с означением цен всех существующих предметов потребления. Таблички вывешиваются в буфетах на видном месте.

Содержателям трактирных заведений является в непрременную обязанность наблюдать за порядком и благочинием в заведениях, держать людей в услужении благонадежных, учредить в заведениях внутренний присмотр за недопущением беспорядков и воровства...

Содержатели трактирных заведений должны выписывать «Сельский вестник» и «Губернские ведомости».



Для постоянных дворов: «Постоялые дворы должны иметь помещения для приезжающих не менее как из 2-х комнат отдельно от кухни и от хозяина. Иметь кухонную столовую, чайную посуду, а также крытые сараи, дворы или навесы с колодами или стойками не менее как на 20 лошадей. Содержатели постоянных дворов обязаны иметь еду из свежих продуктов для приезжающих и постоянный запас сена и овса не менее как на 20 лошадей. Вино должно распиваться только в комнатах, предназначенных для приезжающих».

Для прочих заведений: «Винные лавки должны иметь окна и двери на улицу, состоять из одной комнаты с одним ходом, без всяких внутренних сообщений с другим каким-либо помещением и с жилою квартирою продавца... Стойка и полки для хранения питий должны быть открытыми. Шкафы иметь воспрещается.

Запрещается открывать винные лавки в одних зданиях с чайным заведением. Все места торговли должны иметь соответствующую вывеску и открываться только в местах, указанных в разрешении Уездного Присутствия».⁷

По новоизданному постановлению трактирные заведения должны были соответствовать своему назначению и не служили бы исключительно только для распродажи напитков.

Городу была представлена возможность регулировать количество питейных заведений в губернии, в то же время распространение трактирных заведений не подлежало ограничению. Городская управа, предвидя рост трактиров, пришла к заключению о необходимости затруднить замену кабаков (питейных домов, а впоследствии лавок) трактирами.

В это время крестьянами, купцами, мещанами управляющему акцизными сборами Ко-



Трактир в Масляных рядах. Нач. XX века.



стромской губернии подаются многочисленные прошения об открытии трактирных заведений или о переводе питейных лавок, чайных лавок в трактирное заведение. При рассмотрении прошений накладывалась виза об отказе или разрешении.⁸

Разрешение на содержание трактира даётся на три года, по истечению срока содержатель пишет прошение о продлении срока на следующие 3 года.⁹ И ждет документа о согласии губернатора...»¹⁰

При получении разрешения на содержание питейного заведения содержателю выдаётся на определённый срок «промысловое свидетельство» на торговое предприятие с указанием разряда.¹¹ На продажу питейных заведений – трактира, пивной лавки – от окружного акцизного Управления Костромской губернии выдавался номерной патент. Свидетельство на право содержания питейных заведений и патент на продажу питейных заведений вывешивались в обязательном порядке на видном месте в трактире, пивной, винной лавке.

«...по пункту 225 положения о питейном сборе патент должен быть прибит в помещении на видном месте, а в противном случае виновный будет подвергнут определенному законом взысканию».¹² По истечении срока действия обоих документов они изымались и уничтожались.

В документах указывались виды вин и в каком виде они могли быть проданы. «...на право раздробительной продажи... русского коньяка, иностранных и русских виноградных вин, а также портера, пива, меда исключительно не винное. Винные изделия и русский коньяк могут быть отпускаемы только в закрытой посуде и по назначенной на "казенной этикетке ценам" ...»¹³

В 1905 г. министром финансов было определено время торговли в казенных винных



Гостиница "Старый двор" с питейным заведением. 1910 год.

лавках и частных питейных заведениях. «В Костромской губернии частными лицами в упомянутых выше заведениях торговля крепкими напитками должна производиться в городах (также и заштатных) в будни с 8 часов утра до 10 вечера, в селениях в течение 5-ти весенних и летних месяцев – июль-август с 7 часов утра до 10 вечера, в субботние и накануне праздников: в городах до 6 часов вечера, в селениях до 5 часов пополудни, в тех же селениях, где есть храмы, торговля прекращается за полчаса до начала вечернего богослужения. В пяток страстной недели, в первый день святой Пасхи, в день Рождества Христова торговля вовсе не производится... В казенных винных лавках продажа питейных заведений начинается в 9 часов утра и оканчивается в праздничные и субботние дни в 2 часа дня... В городах выносная торговля должна прекращаться в субботу, праздничные дни не позднее 2 часов дня, а в прочие будние дни не позднее шести часов вечера.

В распивочных заведениях трактирного промысла III разряда торгующие казенными питейными исключительно в запечатанной посуде по назначенной цене – не позднее 9-ти часов вечера, и в прочих частных местах прием питейных заведений не позднее 11 часов вечера. «Во время



I-ой Мировой войны был поставлен вопрос о запрещении торговли крепкими напитками на всегда или на время войны...»¹⁴

В книге Костромской казённой палаты за 1885 год даны сведения о трактирных заведениях и их владельцах по г. Костроме и Костромскому уезду.

1. Фёдоров Александр Фёдорович, купец 2-й гильдии. Имеет трактир на Никитской улице, покоев – 2, входов – 1.

2. Харев Дмитрий Иванович, купец 2-й гильдии. Трактир с двумя буфетами на Молочной горе, покоев – 8, входов – 2.

3. Шварева Епистелия Васильевна, купец 2-й гильдии, трактир на Больших солях, покоев – 3, входов – 1.

4. Торшлов Степан Прокофьевич, трактир в с. Куникове Мисковской вол., покоев – 4, входов – 1.

5. Троицкий Николай Сергеевич, купец 2-й гильдии, трактир с двумя буфетами в Костроме, покоев – 6, входов – 2.

6. Соколов Макар Иванович, купец 2-й гильдии. Ренский погреб в Судиславле в доме Московина, трактир в доме Кокорева, покоев – 4, вход – 1, трактир в с. Андреевском, покоев – 4, входов – 1.

7. Соколов Иван Фёдорович, купец 2-й гильдии, трактир покоев – 3, входов – 1.

8. Савельев Макар Савельевич, купец 2-й гильдии, трактир в с. Левашово, покоев – 1, входов – 1.

9. Смирнов Александр Иванович, трактир на Царевской улице, покоев – 3, входов 1.

10. Саксонов Афанасий Павлович, купец 2-ой гильдии, трактир в с. Красном, покоев – 2, входов – 1.

11. Русаков Ал. Николаевич, купец 2-й гильдии, трактир на Павловской улице, покоев – 5, входов – 1, трактир на Кинешемской улице, покоев – 4, входов – 1.

12. Румянцев Михаил Алекс, купец 2-й гильдии, трактир на Набережной улице, покоев – 3, входов – 1, трактир в Ямской слободе, покоев – 3, входов – 1.

13. Павлов Владимир Афанасьевич, трактир в Костроме на Еленинской улице, покоев – 4, входов – 1.

14. Поляков Константин Николаевич, купец 2-й гильдии, трактир в Костроме, на Набережной улице, покоев – 4, входов – 1.

15. Новиков Иван Михайлович, купец 2-й гильдии, трактир на Молочной горе в доме Тинкива, покоев – 6, входов – 1.

16. Николаев А. Николаевич, трактир на Константиновской улице, покоев – 3, входов – 1.

17. Лукоянова Авдотья Андреевна, трактир на Павловской улице, покоев – 4, входов – 1.

18. Кузьмин Павел Севастьянович, трактир в Костроме в доме Маянского, покоев – 5, входов – 1.

19. Кудряшов Иван Арсентьевич, трактир на Ильинской улице, покоев – 5, входов – 2.

20. Крупенников Геннадии Апс., трактир на Мшанской улице, покоев – 4, входов – 1.¹⁵

С.Д. МАСАЛЁВА,
2014 год.

Примечания

1. ГАКО. Ф. 133. Оп. 1. Д. 607. Дело о взыскании с костромского купца Солодова денег за корчмство. Ф. 133. Оп. 1. Д. 1122. О пресечении корчмства в Нерехтском и Кинешемском уездах.
2. ГАКО. Ф. 133. Оп. 1. Д. 614. Поднято дело по рапорту Юрьевоцкого земского исправника капитана Шушарина о незаконном винокурении в крестьянской избе. 1798 г.
3. ГАКО. Ф. 133. Оп. 1. Д. 135. Дело по прошению иеромонаха Предтеченского Германа о сносе питьевых домов с монастырской земли.
4. ГАКО. Ф. 232. Оп. 1. Д. 1852. Л. 13. «Управляющими акцизными сборами Костромской губернии...» «...Крестьянин Юрьевоцкого уезда А. А. (имя и фамилия, отчество пишется полностью) Маров обращается с ходатайством о разрешении ему открыть распивной пивной лавки...»
5. ГАКО. Ф. 232. Оп. 1. Д. 1852. Л. 18.
6. ГАКО. Ф. 207. Оп. 1. Д. 6503.
7. ГАКО. Ф. 207. Оп. 1. Д. 6503.
8. ГАКО. Ф. 232. Оп. 1. Д. 3209. Ходатайство Зиновьевой о разрешении открытия трактирного заведения 3 разряда в г. Кинешме... с продажей вина и пива...»
9. ГАКО. Ф. 232. Оп. 1. Д. 3208. Л.1. Л.5.
10. ГАКО. Ф. 232. Оп. 1. Д. 3208. Л. 5.
11. ГАКО. Ф. 232. Оп. 1. Д. 2394. Л. 35–36.
12. ГАКО. Ф. 232. Оп. 1. Д. 2394. Л. 37–38.
13. ГАКО. Ф. 232. Д. 2394. Оп. 1.
14. ГАКО. Ф. 232. Оп. 1. Д. 3714, 3768.
15. ГАКО. Ф. 200. Оп. 1. Д. 1314.



ВЛАДЕЛЬЦЫ ТОРГОВЫХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ЗАВЕДЕНИЙ

Конец XIX – начало XX вв.

В конце XIX века Кострома занимала третье место после Нижнего Новгорода и Ярославля по сумме торговых оборотов среди 10 наиболее крупных городов Московского промышленного района (кроме Москвы). В Костроме было 668 торговых предприятий с суммой оборота 13582 тыс. руб. В 1912 г. считывалось 555 торговых заведений.¹

Торговля была сосредоточена в основном в рядах, фабричном районе и на Русиной улице. На рабочие кварталы приходилось 170 торговцев (например, на Солдатской ул. было 22 лавки разных наименований).

В Костроме было немало торговых заведений по продаже продовольственных товаров. На всех городских улицах располагались хлебно-бакалейные магазины и лавки. Владельцами их были: мещане Г.Д. Дементьев, А.И. Ахмелкина на Павловской ул.; купец А.О. Днепров на Дебринской ул., купец 2 гильдии В.М. Кабинов на Марьинской ул., купец Г.В. Шабанов на Власьевской ул.; купец 2 гильдии Н.П. Прянишников на Калиновской ул.

В Больших Мучных рядах много хлебных лавок принадлежало купцам, владельцам паровых мукомольных мельниц, хлебопекарен: А.М. Чумакову, П.Н. Стоюнину, Н.А. Толстопятову, П.П. Бабарыкину, И.И. Таганцеву и другим. Все они имели большие торговые обороты.

Купец А.Ф. Колкотин имел магазин в Гостином ряду, где был разнообразный ассортимент кондитерских, бакалейных и колониальных товаров: кондитерские товары из Петербурга и Москвы, ветчина из Курска, Тамбова, Вологды, колбасный товар из Москвы, Перми и других городов. Как указывалось в рекламе, «все товары от первоклассных фирм лучшего качества и продаются по недорогим ценам».²

Купец П.А. Сапожников был владельцем винно-колониального магазина, где в продаже были шоколад, печенье, карамель московских

фирм; голландское какао, колбасы разных фабрик, сыры, рыба (семга двинская, кета амурская, икра), фрукты, водка, наливки, крымские и иностранные вина, ликеры заграничных фирм; пиво, сидро, квас.

Колбасно-гастрономическую торговлю вели купец 1 гильдии И.М. Дуров, купец М.В. Голованов, мещанка А.И. Кокушкина. Мясными лавками распорядились купец 2 гильдии В.М. Княжевский, купец И.Д. Мясников, мещане Ф.П. Веселов, И.М. Цыбин, Г.Д. Дементьев и другие.

В магазине Тележкина продавалась рыба (голландские сельди, королевские сельди в бочонках, ревельская килька, сардины фабрики «Кано»). В рыбном ряду купцу Н.П. Сколозубову принадлежали три рыбные лавки. Одной лавкой заведовал сам хозяин, другими — приказчики 1 класса А.Н. Зотов и И.В. Федосеев. Дела вели с большим размахом. В лавках был использован труд восьми приказчиков и восьми работников. В магазине Н.Я. Смольяниновой продавали зернистую икру, балыки



Зелёный базар в Костроме. Нач. XX века.





Владельцы костромских пароходов, занятых перевозкой муки, зерна и других продуктов. Нач. XX века.

(осетровый и белорыбий), рыбные консервы, сельди, кроме того, кондитерские товары от известных фирм Абрикосова, Эйфель, Ж. Бормана, Сиу и Конради.

В Гостином дворе происходила фруктовая торговля Тарбеева (апельсины, мандарины, крымские яблоки и груши, лимоны, фруктовая пастила). Купчиха У.Л. Зимина имела в зеленом ряду фруктовую лавку.

Зеленые лавки принадлежали мещанам Г.К. Горчакову, И.И. Коптеву, Е.А. Зайцевой и другим. В лавках наблюдалось постоянное обновление ассортимента товара в зависимости от времени года: весной в продаже были редиска, салат, шпинат и пр.; в осенне-зимний период — зелень и коренья огневой сушки, соленье грузди, маринованные вишни и сливы, яблоки, моченая брусника.

В начале XX в. вышли обязательные постановления Костромского губернатора, регламентировавшие торговлю съестными припасами. Прежде всего это касалось времени работы торговых заведений. В мелочных лавках в будние дни торговля должна была про-

изводиться в течение 11 час (1 1/2 час. на обед), в булочных — 12 час. Нельзя было торговать 1 января, в субботу сырной недели, 2-3 день Пасхи, 2-й день Рождества Христова. В другие праздничные дни разрешалось торго-



Извозчик у пристани «Кавказ и Меркурий». Нач. XX века.





Девятая ярмарка в Костроме. Нач. XX века.

вать с 9 час. утра до 1 часу дня. Было отдано распоряжение приставам, всем чинам полиции строго следить за временем работы торговых предприятий. Торговцы были недовольны ограничением времени торговли, считая, что установленный режим работы приведет их к разорению. В связи с этим постоянно происходили нарушения правил торговли, за что торговцы привлекались к судебной ответственности.

Было принято специальное решение о клеймении весов и гирь. Проводилась проверка соответствия их установленным стандартам. Проверки обнаружили злоупотребления. Так, у Княжевского был обнаружен подвешенный свинец размером 4 1/2 золотника под чашу весов. К судебной ответственности был привлечен торговец М. Заблоцкий за употребление пудовых гирь, недостаток веса в которых был в 4 раза больше допустимого законом.³

Начальником губернии были изданы обязательные постановления относительно содержания торговых заведений в чистоте и опрятности, о торговле качественными продуктами.

Но проверки показали, что не все торговцы выполняли данное постановление губернатора. Неоднократно в костромских газетах сообщалось о продаже из лавок плохого товара. Особенно доставалось владельцам булочных и кондитерских. Так, в булочной М. Заблоцкого, считавшейся одной из лучших в Костроме, внутри хлеба была обнаружена внушительных размеров бечевка. В булочной Тинькова на Павловской ул. торговали сахаром, «до безобразия грязным и завалывшимся». В кондитерской Ф. Боровского была отмечена продажа недоброкачественного торта, повлекшего при употреблении отравления.

М.Д. ШАХОВА

Примечания

1. Торговля и промышленность Европейской России. — СПб, б/г — вып. 3. — С. 139.
2. ГАКО. Ф. 200. Оп. 1. Д. 1314. Лл. 25, 53 об. Поволжский вестник. 1912. № 1708.
3. Золотник — 4,26 г.; пуд — 16 кг. 38 г. Павловская ул. — проспект Мира. Марьянская — ул. Шагова. Дебринская — ул. Кооперации. Русина — ул. Советская. Богоявленская, Власьевская — ул. Симановского.



«ТОЛОКНЯНЫЙ КОРОЛЬ» ИЗ ИКОННИКОВА

Вечером 18 мая 1913 года на пристани возле села Красное-на-Волге сделала остановку царская флотилия. Император Николай Второй вместе с семейством и окружением направлялся в Кострому на торжества по случаю 300-летия Дома Романовых. Совсем скоро высокие гости посетят знаменитую земскую выставку, где увидят много чего интересного, в том числе и ювелирные изделия красносельских умельцев. А еще в одном из павильонов выставки – особую продукцию из села Иконниково, которое было тогда известно далеко за пределами Костромского уезда и даже губернии. Именно там находилось крепкое хозяйство купца второй гильдии Ивана Васильевича Соколова: мукомольная мельница, лесопилка, маслобойня и знаменитый завод по производству толокна. Иконниковское толокно с фабричной маркой «Соколь» поставлялось к императорскому Двору, продавалось в Италии, Франции и других европейских странах, получало золотые и серебряные медали на российских и международных выставках. Секрет производства столь удивительно вкусного и ценного продукта знал только сам Соколов, в Костромской губернии и России его называли «толокняным королем».

На берегу речки Покши среди деревьев Иван Васильевич построил дом, на втором этаже которого находились жилые комнаты. Семья была большая и дружная: жена Екатерина Никандровна (в девичестве тоже Соколова), два сына и три дочери, дети росли трудолюбивыми, с раннего возраста помогая отцу и матери по хозяйству. На первом этаже дома



Иван Васильевич Соколов.
Нач. XX века.

располагались торговые лавки. Здесь же стояла чайная, где все приезжие и проезжающие по Кинешемскому тракту могли отдохнуть и откусать чаю из самовара с овсяным печеньем.

Кинешемский тракт, ныне покрытый асфальтом, в те времена был выложен булыжником и имел большое государственное значение. По нему везли многие товары до крупного волжского порта Кинешмы, в том числе и знаменитое толокно. По нему ездил в свое имение Щельково драматург Александр Николаевич Островский, который отметил в своем дорожном дневнике отличный постоялый

двор в селе Карабанове. В этом селе возле Воскресенской церкви похоронена известная поэтесса пушкинской поры Анна Ивановна Готовцева, которая тоже не раз проезжала по Кинешемке. Конечно, драматург и поэтесса образцово-показательное хозяйство Соколова не застали, а вот государственные и общественные деятели братья Бирюковы по пути в свою родовую усадьбу Ивановское туда, возможно, и заворачивали. Можно вполне предположить, что последний предводитель Костромского дворянства Сергей Иванович Бирюков не раз сиживал в чайной у гостеприимного Ивана Васильевича.

А он действительно был хороший хозяин и очень радушный, доброжелательный человек. Высокий, статный, справедливый. Всегда и во всем помогал крестьянам, особенно любил детей, по праздникам дарил им подарки, обеды бесплатные устраивал. О его порядочности и дружелюбии и сейчас со слов старожилов рассказывают местные жители.



Из записок «Воспоминания костромича» Сергея Михайловича Чумакова, сына известного костромского купца и благотворителя Михаила Николаевича Чумакова, занимавшегося мукомольным и табачным делом.

«Примерно в 25 верстах от Костромы по Кинешемскому тракту (выговаривалось: “Кимяшенскому”) в Иконникове на реке Покше местным жителем из простых крестьян была установлена водяная мельница. Владелец ее Иван Васильевич Соколов изготовлял на ней по разработанному им рецепту (или, как теперь высокопарно именуют — по технологии) толокно из овса. Оно отличалось большой питательностью и пользовалось большим спросом. Было распространено по всей России и проникло даже за границу, а именно в Англию. Упакованное в не очень казистых коробках, оно тем не менее ценилось в Лондоне. Производство толокна продолжалось до самой революции. После национализации дело это перешло в ведение Костромского совнархоза, но

широкого распространения не имело, так как весь овес из-за сокращения засева шел в качестве фуража для местных нужд и в армию».

При советской власти хозяйство Соколова национализировали, временно он стал управляющим, в годы НЭПа дело процветало, а во второй половине 1920-х крепких крестьян-единоличников стали травить в местной печати. Готовилась почва для наступающего «великого перелома», в деревне начиналась всеобщая коллективизация, кулак как класс подлежал ликвидации. По сфабрикованному делу об антисоветской пропаганде, шпионажу и связи с границей в ноябре 1930 года 66-летний известный русский мастер толокнового дела в Москве был арестован, а в канун нового 1931 года в Костроме (по другим сведениям в Ярославле) расстрелян. А через 60 лет, естественно, реабилитирован. Но со смертью ушло в историю его большое дело, которое восстановить уже никто не смог.



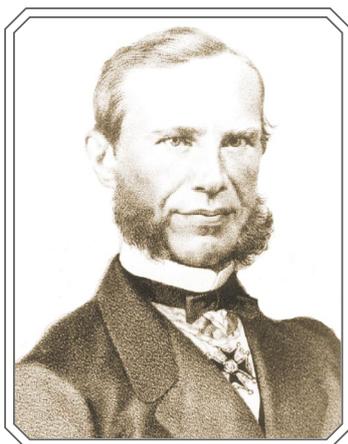
Запруда для мельницы на реке Покше в Иконникове. Нач. XX века



ЧАЙНОЕ ДЕЛО КУПЦА ПОПОВА

В XIX веке бойко шла в Костроме торговля чаем, без него не обходилась ни одна застольная трапеза... Более других костромичи покупали продукцию от Торгового дома «Братья К. и С. Поповы». Константин Абрамович Попов родился в 1814 году в посаде Большие Соли Костромской губернии (ныне с. Некрасовское Ярославской области) в семье владельца небольшого свечного завода. Сальные свечи не приносили в дом большого достатка, и тогда отец решил заняться винной торговлей.

Для этого, по совету родственников жены, переехал в г. Великий Устюг, где с двумя старшими сыновьями открыл новое дело. Не успев развернуться как следует, вскоре заболел и



К.А. ПОПОВ.
80-е годы XIX века.

умер, оставив семью без средств к существованию. Вдова с младшими детьми вернулась на родину, в Большие Соли. Костя до 7 лет находился при матери, затем переехал к братьям в Кострому. Мать попыталась его пристроить к дяде, владевшему белой харчевней в Костроме, но пробыв у дяди недолго, он вернулся на родину. Через большесольского виноторговца Алекина мать пристроила сына к его брату в Петербург. Когда тот открыл чайный магазин на Большой Садовой, то направил Костю приказчиком к

собственному сыну. За год с небольшим, что проработал он у Алекина-младшего, костромич снискал себе добрую славу и заработал небольшой капитал. Летом 1833 года решил



Чайная индустрия братьев Поповых. Конец XIX века.



съездить на родину, повидаться с матерью, а осенью того же года вновь вернулся в Петербург. Работал приказчиком у известного чаоторговца Пономарева в течение девяти с половиной лет и, пройдя хорошую школу, задумал завести собственное дело. Сначала мечтал о лавке в Костроме, где братья уже и место приготовили, но потом открыл свой магазин в июне 1842 года в Петербурге, а затем в 1843 году в Москве, и дела пошли настолько успешно, что вскоре зарегистрировал фирму под именем «Братья К. и С.Поповы».

Когда дела наладились, Константин Абрамович решил попробовать доставлять чай прямо из Китая, минуя посредников и ведя в Кяхте обмен его на русские товары (в частности, сукна). Такая меновая торговля успешно продолжалась до 1859 года, а в следующем году русские купцы получили права торговли в самом Китае, возможность аренды земель, чайных фабрик и плантаций, уменьшение пошлины с кяхтинских чаев и разрешение ввоза Кантонского чая морем.

Константин Абрамович не преминул воспользоваться этими возможностями: установил прямую связь с Китаем, снарядил в Ханькоу караван русских товаров в сопровождении доверенных лиц. Поездка была нелегкой, но караван вернулся в Москву с лучшими сортами чая, реализовав который, К.А.Попов смог арендовать сначала одну фабрику в Ханькоу, а затем другую в Фучау. С этого времени торговый дом «Братья К. и С.Поповы» стал получать свой чай с собственных фабрик в московский магазин, а из него фирма уже распространяла их по всем магазинам, заслужив полное доверие потребителей.

Деятельная натура Константина Абрамовича на этом не успокоилась, и в 1861 году он предпринял путешествие в Германию, Бельгию, Англию, Францию, где изучал постановку чайной торговли и качества продающегося там чая. С 1842 по 1850 год К.А.Попов состоял петербургским купцом, с 1850 года перешел в московское купечество и через два года был избран в торговую депутацию.

Рано покинув родные края, Константин Абрамович никогда не забывал их и всегда старался принести как можно больше поль-



**Реклама Торгового дома
«Братья К. и С. Поповы».**

зы своим землякам. В 1859 г. он стал членом Костромского попечительского комитета о бедных, его усилиями был открыт детский приют в г. Костроме. В 1861 г. на его средства было открыто приходское Николаевское двухклассное училище в п. Большие Соли. В 1879 г. на завещанные Поповым деньги в посаде Большие Соли открывается ремесленная школа, куда принимались дети всех сословий. При школе действовали иконописная, столярно-токарная, слесарно-кузнечная и резная мастерские.

В 1898 г. фирме «Братья К. и С. Поповы» было пожаловано звание «Поставщик Двора Его Императорского Величества», ей был присвоен государственный герб. В 1900 г. на Всемирной промышленной выставке в Париже сорт грузинского чая, выращенный Поповым, был удостоен первого места и Большой золотой медали, будучи признанным лучшим чаем в мире.

К.А. Попов – коммерции советник, благотворитель и общественный деятель, купец и промышленник до революций в России не дожил. Он скончался в относительно благополучном XIX веке. На его малой родине остались построенные им здания – училища с ремесленной школой, общественного банка, аптеки и добрая память земляков.

Николай МУРЕНИН



КОСТРОМА ТОРГОВАЯ

XVIII – начало XIX веков

Торговые ряды были построены в Костроме в конце XVIII — начале XIX веков для постоянной торговли. Гостиный двор и каменные торговые ряды включали более 10 зданий. Главный губернский город Кострома славился на всю Россию своими Торговыми рядами: Красными, Мясными, Рыбными, Мучными, Пряничными, Квасными, Масляными, Табачными, Зелеными и прочими. Основным торговым сословием в городах были купцы, торговали также мещане и крестьяне.

В 1760 г. общее число купечества в Костроме определялось в 2 257 чел. Купеческое сословие разделялось на три гильдии. Купцы первых двух гильдий торговали без ограничений. Купцу 3 гильдии дозволялось для розничного торгова иметь в городе, где он записан, только три открытые лавки или магазина. Больше количество торговых заведений он мог иметь за особую плату. Мещанину разрешалось пользоваться только одной лавкой с товарами, указанными в специальной росписи; мещане

могли иметь в лавках для продажи мелочные товары, не поименованные в росписи, но оборот такой торговли не должен был равняться с торговлею купца 3 гильдии. Мещане могли иметь, как и купцы 3 гильдии, постоянные дворы, харчевни, содержать гостиницы, трактиры и т.п.

Торговля в лавках производилась по торговым свидетельствам и билетам. Мещанам разрешалось торговать без них. Для крестьян были установлены торговые свидетельства четырех родов; в частности, свидетельства 4 рода, наиболее приобретаемые крестьянами, давали им право на торговлю, представленную мещанам.

Наблюдение за правильностью торговли возлагалось на городскую думу, для чего при ней законом 1824 г. учреждалась торговая депутация для наблюдения за торговлей. Она состояла в основном из купцов. Торговая депутация обязана была проводить проверки каждый год. О найденных во время проверки



Гостиный двор и Табачные ряды. 1910-е годы.

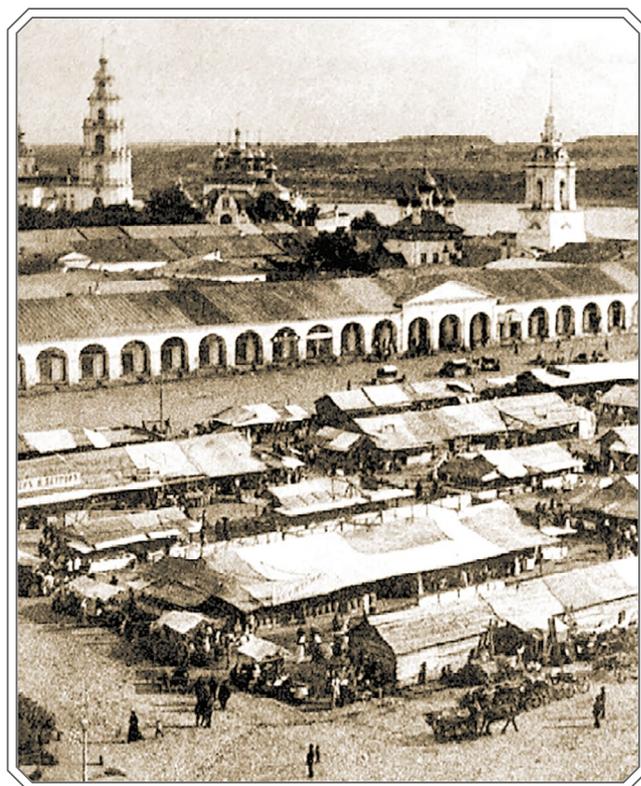


нарушениях докладывалось думе, которая передавала дела в казенную палату для наложения взыскания. Но чаще взыскивались денежные штрафы. Наблюдение за правильностью торговли поручалось и городской полиции. Она должна была следить, чтобы во всех лавках, кроме мещанских, были торговые свидетельства, помещенные на видном для полиции месте.

Всем жившим в городе и имевшим право торгового предоставлялось право иметь лавки для продажи и поклажи товаров в Гостином дворе и домах (лавки собственные и наемные). Торговля из наемных лавок разрешалась по контракту. Купить лавки могли только купцы, мещане, посадские люди.

Главный предмет занятий купцов — торговля хлебом. В XVIII в. они имели наибольшее количество лавок в Большом хлебном корпусе. Хлеб покупался в Костроме в торговые дни у крестьян, но большей частью в низовых губерниях, на Нижегородской и Ростовской ярмарках. Затем хлеб продавали в лавках в розницу. Так, В.Т. Пынин имел лавку в доме и 3 каменные лавки в рядах. Хлеб покупал во время прохода судов по Волге. Хлебом торговал владелец полотняной мануфактуры купец 2 гильдии Ф.М. Ознобихин, имевший 2 каменные лавки и хлебного товара на сумму до 6 тыс. руб. Купец 3 гильдии Л.И. Скалозубов, хозяин куреня для печения калачей, владел 5 лавками, С.И. Котельников 6 лавками и т.д. Купец 3 гильдии Г.Д. Волков отдавал хлебный товар для продажи разным торговавшим купцам, а купец П.М. Трубников «торг производил разным хлебом по доверию от разных людей». В ведомости было названо 18 человек, торговавших хлебом в розницу в лавках.

Купцы вели торг другими съестными товарами. В овощной и пряничной линиях Гостиного двора торговали купцы 3 гильдии: Д.И. Лапотников — медом, пряниками, овощными товарами, соленой рыбой в 7 лавках; М.К. Шапошников — овощным товаром, привезенным из других городов; А.Е. Кобяков — в 2 каменных лавках овощными товарами и виноградными винами, купленными на ярмарках; А.В. Чулков — пряниками, фруктами, медом в 2-х каменных лавках и т.д.



Торговые ряды и балаганы на Сусанинской площади. Нач. XX века.

Среди торговцев были не только купцы, но и мещане. В 1819 г. мещане торговали в лавках Гостиного двора: например, торговцами Пряничного ряда были 2 купца и 20 мещан. В Костроме торг вели и крестьяне. Так в 1829 г. 2 казенных крестьянина и 4 помещичьих производили торговлю в Квасном и Шалашном рядах.

В начале XX века на 42 тысячи жителей в городе было: магазинов — 60, лавок частных и общественных — 475, чайных — 35, трактиров и столовых — 20. Торгующих, по свидетельствам первой и второй гильдий купцов, — 152, всего крупных торговцев — 239.

Сырцов И.Я. *Кострома в её прошлом и настоящем. — Кострома, 1909 г.*



ПРОДУКТЫ МЕСТНОГО ПРОИЗВОДСТВА НА КОСТРОМСКОМ РЫНКЕ

В изрядном количестве привозились на костромские ярмарки продукты собственного, местного производства, необходимые для питания. Здесь продавались мука с мельниц Аристовы и Чумакова, мёд с пасек Кузьмина и Матасова, крахмал, сахар, патока и квасное сусло с картофелетёрочных и крахмало-паточных заводов, кои успешно работали в Шунгенской и Каримовской волостях Костромского уезда.

КРАХМАЛ И ПАТОКА

В деревне Становщиково Каримовской волости Костромского уезда имел крахмалотёрочный завод купец второй гильдии Егор Еромолаевич Малков. Завод был построен в 1902 году, при 17 рабочих имел годовой оборот 12 тысяч рублей.

А вот в Шунгенской волости собственниками крахмалотёрочного завода стали сами крестьяне, решившие построить предприятие на паевых началах. Картофелетёрочное товарищество и артельный завод были созданы в 1909 году и в первый же год получили 4 тысячи рублей прибыли. Успех Шунгенского товарищества способствовал учреждению в 1910 году таких же заводов в сёлах Саметь, Яковлевское, Васильевское. К началу 1912 года общее имущество крахмалотёрочных заводов Шунгенской волости превысило сумму 100 тысяч рублей. Сюда за изучения практики работы кооперативных товариществ зачастили агрономы, кооператоры и земские служащие из соседних Ярославской и Нижегородской губерний. В 1911 году опыт шунгенских кооператоров обсуждался на агрономическом съезде в Москве, где был одобрен проект артельного договора по устройству заводов для переработки и сушки овощей.

Но одним из старейших в России производством был крахмало-паточный завод Марии Григорьевны Спиридоновой. История возникновения этого предприятия как картофелетёрочного, сушильного и паточного завода относится к концу XIX века. Завод был построен Спиридоновой в Коряковской волости Костром-

ского уезда в 1878 году для переработки картофеля на крахмал и выработки из него патоки. С 1900 года владельцем картофелетёрочного и паточного завода в с. Борщино являлся почетный гражданин Костромы Иван Яковлевич Аристов, с 1904 года его совладельцем стал губернский секретарь Петр Александрович Салов. В начале XX века на заводе работали 70 человек, годовой оборот составлял 600 тысяч рублей.

Предприятие в 1920-е годы было национализировано, дожило до советского времени: в 1960 году на заводе была построена мельница для помола кукурузы; в 1973 году была пущена механизированная солодовня, в конце 1980-х годов построен новый цех по переработке картофеля мощностью 400 тонн в сутки. В 1990 году предприятие освоило выпуск концентрата квасного сусла, и много лет этот продукт пользуется большим спросом на рынке продовольствия, т.к. покупатели по достоинству оценили экологическую ценность этого продукта. ЗАО «Костромской крахмало-паточный завод» представляет свою продукцию на ежегодных выставках в Москве, Суздале, других регионах страны, получает медали и дипломы за качество.

КОСТРОМСКИЕ МУКОМОЛЫ

Мукомольным делом в Костроме издавна занимались купцы первой гильдии отец и сын Аристовы (Иван и Николай) и братья Павел и Пётр Стоюнины. Аристовы владели паровой мельницей, построенной в Заволжье в 1870 году. В начале XX века там было полторы сот-





Мясные ряды. Нач. XX века.

ни работающих, годовой оборот составлял полтора миллиона рублей, а доход – 150 тысяч рублей. Стоюнины владели мукомольным заводом в селе Бычихе Костромского уезда и деревянным буксирным пароходом «Земляк», на котором продукцию и перевозили. В начале XX века на заводе работали около 30 рабочих, годовой оборот был в 100 тысяч рублей.

Интересно, что оба мукомола увлекались рысистыми бегами, проходившими на ипподроме в конце улицы Павловской, перед Новым кладбищем. В конце XIX – начале XX веков костромским губернатором был действительный статский советник Иван Михайлович Леонтьев, большой любитель лошадей, имевший свой конный завод. При нём было организовано общество любителей рысистого бега и устроен ипподром с деревянными трибунами и забором. Вот какую запись в своей «Памятной книге» сделал ещё один костромской мукомол Иван Михайлович Чумаков:

«После обеда поехал с Петей на бега, сегодня первый призовой зимний бег в честь президента бега, господина Губернатора. Бежало четыре лошади: две Сидорова, одна Аристова

и одна П.Н. Стоюнина. Взяли: первый приз, серебряный бокал – Аристова, второй, бронзовый колокольчик – Стоюнина. Публики было много, во время антрактов играла музыка полковая».

Сам же Иван Михайлович Чумаков тоже был купцом первой гильдии, владел паровой мельницей (с 1882 года), годовой оборот её в 1905 году составлял 163 тысячи рублей, а доход – 56 с половиною тысяч. Вот ещё несколько его записей из «Памятной книги»:

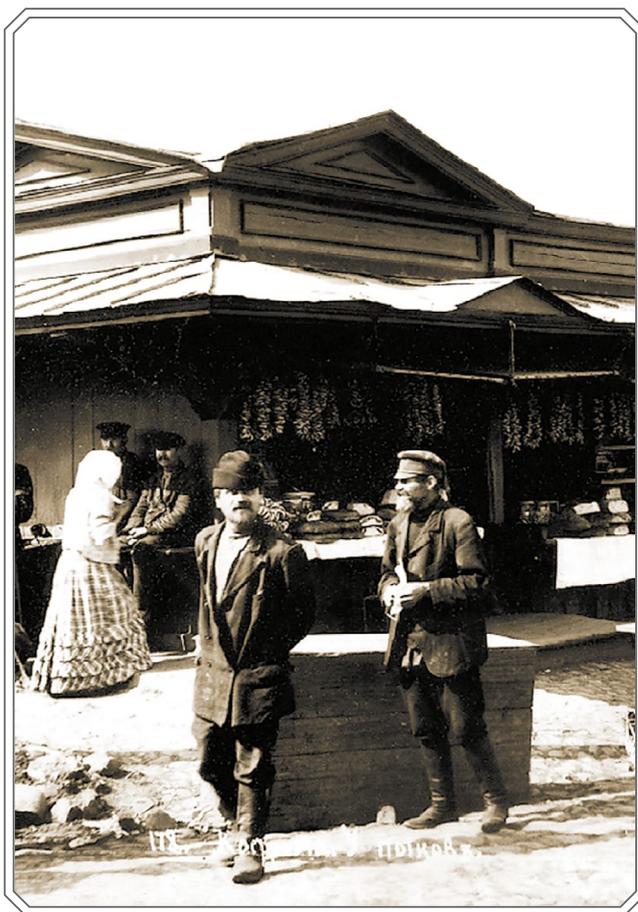
«Вести об урожаях в Самарской и Саратовской губерниях самые плохие, хлеба собирается мало, рожь везут сверху и из Камы, а там урожай получше. Как-то придётся купить пшеницы, хотелось бы собрать побольше партию, а низкие сорта самарки едва ли нонче придётся собрать. Тринадцать дней как я уже в ярмарке, а нигде ещё не бывал, все вечера сижу дома... В ярмарке нонче торгую, благодаря Бога, хорошо. Предложили мне купить партию пшеницы Казарина – две тысячи пятьсот мешков. Пшеница понравилась, а потому и решился я с ним торговаться и купил всю партию по 17 рублей мешок. Такую солидную покупку пшеницы я



делаю в первый раз, а потому с нетерпением буду ожидать, как отнесутся к этой покупке пристанские... Хлеб в настоящее время продают: в Самарской и Саратовской губерниях до одного рубля семидесяти копеек, муку ржаную до двух рублей, в наших местах до одного рубля семидесяти копеек мука ржаная, а рожь до рубля пятидесяти копеек... Новую мельницу пускали в ход со всеми мельничными приводами, но только без товара. Работала, слава Богу, хорошо, на сих днях должны пустить на полный ход с пшеницею....Новую мельницу пустили. Для пробы пустили пшеницы 120 пудов. Пошло хорошо».

МАСЛЯНЫЙ ПРОМЫСЕЛ

И на ярмарках, и в торговых заведениях продавалось масло, продукт, необходимый для питания. Масляным промыслом в Костроме в середине XIX века занимались мещане братья Масленниковы, Степан Иванович и Дмитрий Иванович, а затем сыновья последнего – купцы третьей гильдии Дмитрий Дмитриевич и Василий Дмитриевич. Масло били из льняного семени. Старший советник Костромского губернского правления А.А. Тилло в трудах о кустарных и отхожих промыслах в Костромском уезде (1883 год) сообщает: «Промысел этот возник уже давно и постепенно развивается, чему благоприятствуют большие посевы льна во всей окрестности и близость Костромы, которая служит главным местом сбыта льняного масла. Водяной завод, находясь целый день в ходу, может переработать до 4 четвертей семени в сутки или 400 колобов. Из четверти выбивается до 2 пудов масла и от 5-6 пудов дуранды... Чужого семени перебивается немного, большею частью хозяева бьют семя своё, купленное. В этом случае завод даст хозяину большой доход. Четверть семени стоит 11 рублей, из нея выходит 2 пуда масла и около 6 пудов дуранды. Масло в продаже 5 руб. 50 коп. пуд, расход по заводу – 1 руб. 60 коп. в день, следовательно, чистый доход завода – 3 руб. 60 коп. в день... Постное масло (когда



Горшечный и Лапотный ряды. 1910 годы.

хозяева его бьют из своего семени) сбывают в г. Кострому и окрестным жителям, дуранду – в г. Кострому, в Мисковскую волость, скотопромышленникам и отчасти в Ярославскую губернию».

Дмитрий Дмитриевич и Василий Дмитриевич били из своего льна. Маслобойный завод первого ежегодно вырабатывал 300 пудов масла и 400 пудов дуранды (жмыха), а второго – 30 пудов масла и 50 пудов дуранды. Дмитрий Иванович производил также и тару для масла, освоив вслед за маслобойным и гончарный промысел.

Кроме Масленниковых масло производили попутно и некоторые другие предприниматели, например, купец второй гильдии Иван Васильевич Соколов, имевший в селе Иконниково Костромского уезда толоконный завод, мельницу и маслобойню.

Татьяна ГРИГОРЬЕВА



ЯРМАРКИ В КОСТРОМСКОЙ ГУБЕРНИИ

Магазины, лавки, гостиницы открыты были во время ярмарок ежедневно, но более всего торговали в традиционные базарные дни – понедельник, среду и пятницу, оживлялись они и перед праздниками. Из «Делового спутника по Северному краю и Верхнему Поволжью», изданному в Ярославле в 1913 году, путешественники могли многое узнать о ярмарках, которые проводились в Костромской губернии и в других её городках и селах в начале XX века (даты приводятся по старому стилю).

В день празднования Феодоровской иконы Божией Матери (по старому стилю 14 марта, по новому – 27 марта) в Костроме открывалась знаменитая Федоровская ярмарка, продолжалась она 4 дня. Федоровская ярмарка, можно сказать, давала старт другим ярмаркам, которые широко проводились круглый год по всей Костромской губернии.

Более продолжительной была так называемая «Девятая» ярмарка. Она открывалась в Костроме в воскресенье на девятой неделе после Пасхи и заканчивалась в субботу на одиннадцатой неделе. Эта ярмарка приурочивалась к памяти дня стихийных бедствий – пожаров, постигавших город Кострому в прошлом и позапрошлом веках. В память этих событий были установлены «крестные ходы» вокруг города в течение трех последующих воскресных дней, начиная с девятого после Пасхи. Каждый раз обходили третью часть города. После церковной службы в соборе весь состав духовенства с иконами, хоругвями, в парчовом облачении, с пением молитв собирався на соборной площади при большом стечении молящихся, преимущественно крестьян из окрестных деревень, медленно направлялся по определенному маршруту вокруг города. Духовенство церквей, находящееся по пути следования крестного хода, присоединялось к нему.



В лавках красного товара. 1908 год.



В каждом районе была такая же определённая по проведению ярмарочных дней, как и в Костроме.

В марте традиционными были следующие ярмарки: в Ветлуге – Благовещенская (19-25), в Макарьеве – Благовещенская (17-26), в Суде – Благовещенская (24-25).

В мае славились Нерехтская ярмарка (1-4) и в селе Яковлевском Нерехтского уезда (8-9). В Юрьевце собирались на ярмарку 9 мая, и длилась она девять дней.

В июне были такие ярмарки: в Судиславле – 24-26, в селе Воронье Костромского уезда – 10-11, в Буге – 18-20, в селе Молвитино Буйского уезда – 15-17, в Варнавине 8-10 и в Пыщуге – 16-19, в селе Игодово Галичского уезда – 6-8, в Кологриве (Ануфриевская) – 11-13, в Макарьеве (Ильинская) – 1-11, в Нерехте – 22 и 23, в селе Николо-Березовец Солигаличского уезда – 22 и 23.

В июле собирались ярмарки в селе Решма Кинешемского уезда – 23-26, в поселке Парфентьево Кологривского уезда (Макарьевская) – 19-25, в селе Бовыкино Макарьевского уезда – 21-23.

В августе: в селе Воскресенское на Кореге Буйского уезда – 16-18, в селе Николо-Шанга Ветлужского уезда – 6-8, в селе Спасском – 15-17, в селе Николо-Полома Кологривского уезда (Фроловская) – 18-20, в селе Корцово Солигаличского уезда – 1 и 2 августа, в селе Сенном Чухломского уезда (Успенская) – 14 и 15.

В сентябре: в посаде Большие Соли Костромского уезда – 18-14, в Буге (Покровская) – 28-30, в селе Шангско-Городищенском Ветлужского уезда – 27-29, в Кологриве (Воздвиженская) – 13-19, в посаде Парфентьево (Крещенская) – 1-7, в селе Матвеево Кологривского уезда – 7-9, в Солигаличе – 20-23, в Чухломе (Сергеевская) – 23-25, в селе Васьково Чухломского уезда (Воздвиженская) – 13 и 14 сентября.

В октябре: в селе Игодово Галичского уезда – 20-22, в Плесе – 1-7, в селе Бушнево Чухломского уезда – 21-22, в городе Лух – 21-24.

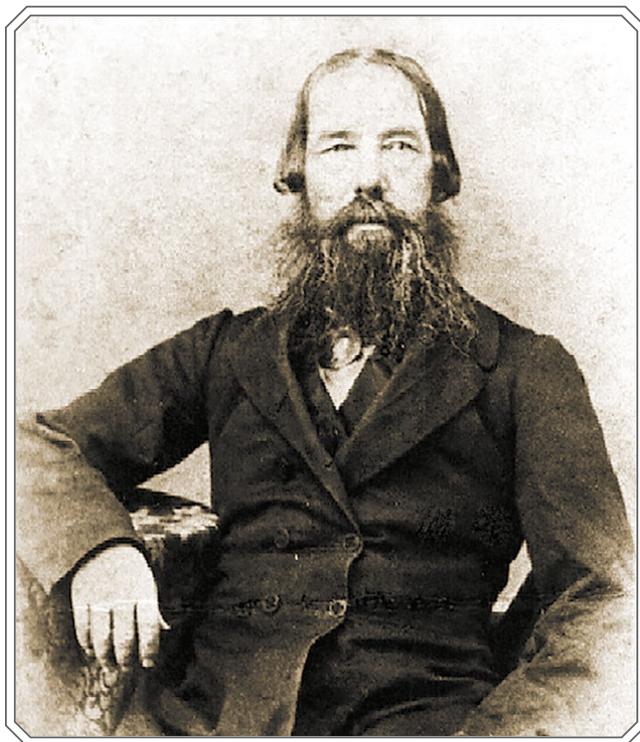
В ноябре: в селе Буяково Костромского уезда – 20-25, в Буге (Введенская) – 18-20, в Вет-

луге (Введенская) – 14-1 декабря, в селе Пыщуг – 21-23, в селе Шангско-Городищенском Ветлужского уезда – 21-23, в Солигаличе – 16-23, в Чухломе (Екатерининская) – 24-30, в Суде (Введенская) – 20 и 21 ноября.

В декабре были ярмарки: в Галиче – 1-9, в селе Урень Варнавинского уезда (Никольская) – 1-6, в селе Николо-Шанга Ветлужского уезда – 6-8, в селе Корцово Солигаличского уезда – 5 и 6 декабря, в Юрьевце – 29-7 января. Шумно было в губернских городках по базарным дням, а также во время ярмарок и в предпраздничные дни Рождества и Пасхи.

Пожилые купцы в то время еще придерживались привычек, обычаев и одежды чуть ли не времен замоскворецких купцов прошлого века, описанных А.Н. Островским. Они любили носить холеные, расчесанные бороды, одеваться в поддевки, русские сапоги бутылками, в жилеты, по которым пускали тяжелые золотые цепочки к таким же часам. Молодые же купцы придерживались европейских костюмов, носили только усы, а привычки, обычаи и весь жизненный уклад сохраняли до начала XX века почти прежний – отцовский.

Захар МАКАРОВ



Купец К.Е. Мясников. Нач. XIX века.



«ОТЦЫ» КОСТРОМСКИХ СЛАДОСТЕЙ

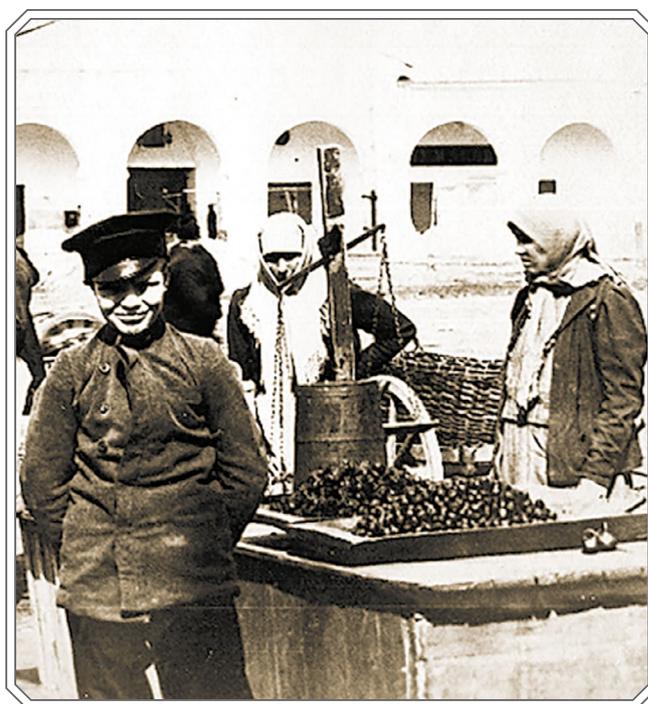
Кострома начала XX века на праздниках и ярмарках любила побаловать себя леденцами на палочках, сладкими плюшками и калачами, горячим сбитнем или ледяным кваском из погребков, смотря по времени года, а особенно мятными печатными пряниками разных форм и размеров. В бакалейных лавках, где продавались сладости разных видов, и для народа, и для тех, кто был побогаче, — всегда было людно. Эти картинки торговли сладостями хорошо описаны в воспоминаниях Л.А. Колгушкина «Кострома начала XX века». Настолько образно, что трудно удержаться от того, чтобы не процитировать.

«В гостином ряду купец А.Ф. Колкотин имел магазин, где торговал кондитерскими, бакалейными и колониальными товарами: кондитерские товары закупались в Петербурге и Москве. Ярославские кондитеры Лопатины и Петровы в своих остекленных павильонах продавали аппетитные пряники вяземские, тульские, городецкие в форме прямоугольников, больших рыб и драконов, белую и розовую хос-халву, рахат-лукум, цукаты и всевозможные засахаренные орехи и фрукты».

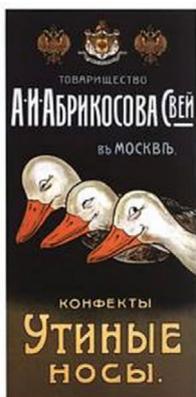
Купец И.П. Третьяков был владельцем винокуренного завода, а купец П.А. Сапожников владел винно-колониальным магазином, где в продаже также были и шоколад, и печенье, и карамель московских фирм; голландское какао, фрукты, водка, наливки, крымские и иностранные вина, ликеры заграничных фирм, пиво, ситро, квас. Кроме того, кондитерскими товарами от известных фирм Абрикосова, Эй-

нель, Ж.Бормана, А. Сиу и Конради шла торговля в магазине Н.Я. Смольяниновой. Чтобы современный сладкоежка мог представить эту продукцию «отцов» русских сладостей, стоит привести кое-что из рекламы начала XX века.

В Гостином дворе происходила фруктовая торговля Тарбева (апельсины, мандарины, крымские яблоки и



Торговля грушами. Кострома. 1910-е годы.





Мороженщик на Солдатской улице. Кострома. Нач. XX века.

груши, лимоны, фруктовая пастила). В лавках шло постоянное обновление ассортимента товара в зависимости от времени года: весной в продаже были пряные травы, редиска, салат, шпинат и пр.; в осенне-зимний период – маринованные вишни и сливы, яблоки, моченая брусника, сушёная малина и черника, коренья огневой сушки.

Костромские мещане – Михеев и Лисин – торговали на Сусанинской площади мороженым самых разнообразных сортов. В начале XX века в Костроме появился новый способ торговли этим холодным сладким продуктом –

вразнос. Вот что сообщает об этом Сергей Михайлович Чумаков в «Воспоминаниях костромича»: «...Появлялась ручная повозка с ящиком, набитым льдом, тут же продавалось мороженое, которое отпускалось потребителям вложенным в большие гранёные рюмки. Для извлечения же мороженого выдавалась костяная ложечка, так что мороженое надо было есть, не отходя от тележки. После чего посуда и ложка прополаскивались в талом льде, вытирались фартуком и были готовы для убогостворения следующего потребителя».

ПРЯНИЧНОЕ ДЕЛО – МЕДОВЫЙ ХЛЕБ

Пряничные ряды, торговавшие разного рода сладостями, сначала были деревянными, а впоследствии каменными, построены они были в 1804 году. В это время Пряничные ряды занимали со своим товаром как минимум четверо Пряничниковых – Гавриил Васильевич (1747-1806) и Федор Степанович (1769-1799) с сыновьями Петром (1791 – не ранее

1858) и Николаем (1795 – не ранее 1858), это были мастера калашного цеха Костромской Ремесленной управы и представители одной из древнейших костромских пряничных трудовых династий. Самым известным из Пряничниковых был голова Ремесленной управы (1889 – 1897) и товарищ директора городского общественного банка (1907 – 1910) Николай





У Пряничных рядов. 1910-е годы.

Петрович Пряничников (1846 – 1910), владевший, правда, не пряничным курением, а слесарно-токарным заводом.

Самое древнее названия пряника – «медовый хлеб». Тысячу лет назад на Руси выпекалась эта сладость из ржаной муки с медом, а название «пряник» приобрела в средние века с проникновением на отечественный рынок восточных пряностей, наиболее употребительными из которых оказались корица, гвоздика, шафран, калган, бадьян, кардамон, кориандр, анис, имбирь, лимонная цедра, ямайский перец и мускатный орех.

Традиционно с тех пор в пряничное тесто добавляется семь-восемь пряностей, не считая меда, кондитерской патоки и карамелизованного сахара, так что пряник нашим предкам обходился недешево и расценивался ими как особое праздничное лакомство. Четыреста лет назад один фунт черного перца, например, стоил четыре алтына, фунт имбиря – пять ал-

тын, фунт кардамона – пять гривенников, зато фунт шафрана – три рубля!

Пряники традиционно считались сугубо праздничным угощением, даже подарком. Вот и страницы «Писцовой книги города Костромы 1627-1628 и 1629-1630 годов» об одном из обитателей Игнатовой улицы, пролежавшей на месте улицы Князева, сообщают: «Во дворе худой человек Сережка Ваулин, пряничник, да сын его Ондрюшка. В длину двора и огорода четырнатцать сажень, поперег – тринатцать сажень». И далее о нем же: «Лавка Сергушки Филиппева сына Ваулина. Ширина три сажени, поперег – две сажени. Владеет по старине. Оброку пять алтын». То есть фунт имбиря.

(«Писцовая книга города Костромы 1627/28 – 1629/30 годов». – Кострома, 2004. – С. 62, 216).

С другой стороны связь пряника с праздничной культурой народа и календарными праздниками получилась весьма плодотворной и в итоге видоизменила обоих. Пряник в короткое время не только обновил некоторые



традиционные обряды, но и породил новые виды прикладного народного искусства, да и сам сделался его произведением, от обыкновенного кондитерского изделия возвысившись до символа. Большие расписные пряники для новобрачных с надписью «Совет да любовь» назывались «советниками», а мелкие пряники, которыми в конце свадебного застолья одаривали гостей, – «разгонями». Конечно, они не вытеснили в свадебном обряде хлеб да соль, но дополнили ряд праздничных сувениров-подарков с «пожелательными» надписями.

Но подлинными шедеврами народного искусства, брендами и музейными экспонатами становились пряники с надписями, рисунками и орнаментами, оттиснутыми с помощью специальных форм. В качестве последних применялись преимущественно деревянные доски с вырезанными на них контррельефом изображениями всевозможных животных, птиц, рыб и насекомых, а также людей.

Для официальных торжеств и подарков печатались пряники с геральдикой – двуглавым орлом, родовым гербом Романовых и гербами городов. В Костромском музее-заповеднике хранится, в частности, почти квадратная (23,5 x 28 см) резная доска с гербом города Костромы XVIII столетия, однако искусствоведам известны примеры, когда в других российских городах подобные резные доски достигали полутораметровой длины и двухпудового веса.

Нынешнему музею пряничные доски достались по наследству от располагавшегося в том же помещении в 1913-1917 годах Романовского музея, первый директор которого Иван Александрович Рязановский (1869 – 1927) не только собрал уникальную коллекцию, но и в 1912 – 1915 годах опубликовал в четырех выпусках «Альбом оттисков костромских деревянных резных досок», также являющийся раритетом. На некоторых из них встречаются надписи (скажем, «Костромская коврижка») и начальные буквы названия города («Г.К.», «Г.КОСТРО», «ГОР. КОСТ.» и др.), а кроме того, инициалы резчика или владельца пряничного куреня («Н.ГОЖ.», то есть Николай Александрович Гожев, «И.А.ОС.», то есть Иван Александрович Осокин, «И.С.П.» или «И.С.ПОДО.», то есть Иван Сергеевич Подошевников, и т.д.).



**Пряничная доска. Дерево.
Первая пол. XIX века.**



**Пряничная доска с двуглавым орлом.
Первая пол. XIX века.**



**Пряничная доска.
I пол. XIX века**



**Пряничная доска.
Мастер Матвей
Ворошин. Городец.
1779 год.**



КОНДИТЕРСКИЕ КОСТРОМЫ НАЧАЛА XX ВЕКА

Вот ещё одно свидетельство бытописателя старой Костромы Леонида Андреевича Колгушкина о его посещении «сладких» торговых точек перед Рождеством: «Булочные и кондитерские украшены: окна – большими сахарными баранками, ромовыми бабами, тортами, пирожными и красивым фигурным шоколадом... Далее с мамой мы шли налегке в магазин Колкотина, где закупали нужное количество грецких орехов, красивых, крепких «крымских яблок, апельсинов и специальных фигурных пряников и блестящих конфет и «матрёшек». Весь этот товар покупался для украшения ёлки и для гостинцев в пакеты. Мама не любила стеклянных украшений. А потому ёлка, в основном, была завешена гостинцами»....«В кондитерской Лопатина на улице Русиной также был большой выбор пирожных, тортов, чайного печенья, а на праздник Светлого Христова Воскресенья здесь принимались заказы на куличи, сырны пасхи и ромовые бабы. В кондитерской и булочной Гречнева посетителей ожидали шоколад-ваниль и шоколад-миньон, «разные конфекты и мазурки». (Л.А. Колгушкин. Очерк «Семейные хроники». Рукопись. Архив журнала «Губернский дом»).

Обратимся к истории этих сладостей, которые закупали к Рождеству костромичи в начале XX века. «Миньон» в переводе с французского языка («mignon») означает «милый, хорошенький, прелестный». В начале XX века в Санкт-Петербурге работала шоколадная фабрика АО «Миньон», которая мечтала обойти

такую известную фирму, как «Жорж Борман». Имя этой элитной конфетной фирмы гремело на весь мир, так же как и имя братьев Абрикосовых. Основатель компании Григорий Николаевич Борман в 1862 году на Невском проспекте в Петербурге открыл сначала небольшой магазинчик с названием на французский манер, учитывая спрос на всё французское, – «Жорж Борман». А уже в 1870 году на Всероссийской выставке в Санкт-Петербурге продукция его получила бронзовую медаль. В 1876 году Григорий Николаевич Борман удостоился звания «Поставщик Двора Его Императорского Величества» с предоставлением права изображения государственного герба на своей продукции. В 1912 году товариществу «Жорж Борман» принадлежало 10 кондитерских магазинов в Санкт-Петербурге, из них 3 – на Невском проспекте.

Трудно было тягаться с такими преуспевающими кондитерами фабрике «Миньон», несмотря на то, что, учитывая моду на всё французское той поры, фирма тоже назвалась по-французски. И прибыль конкурентам отдавать не хотелось. И что же придумали в «Миньоне»? Предложить известным артистам столицы пройти так называемую «шоколадную анкету», сделать их фотопортреты с автографами и рядом с ними дать отзывы звёзд на шоколад «Миньон». Около двух лет понадобилось, чтобы раскрутить, говоря современным языком, эту рекламу. Стоит добавить, что был ещё выпущен альбом «Что говорит артистический



Шоколад «Детский спорт», «Тайна», «Красная шапочка». 1870-е годы.



Шоколад «Триумф» и печенье в жестяных коробочках. Кон. XIX века.





**Алексей Абрикосов (1869 – 1937)
с сыновьями.**

мир?» с портретами артистов и их отзывами, отпечатанный новым способом художественной печати «Миньона». Этот альбом бесплатно раздавали посетителям магазинов фирмы «Миньон» в Санкт-Петербурге. Такая реклама принесла свои плоды. «Миньону» удалось стать популярной и известной шоколадной фабрикой и за пределами нашей страны.

* * *

Но вернемся к костромским сладостям начала века. Вообще-то миньон – это вид шоколада с добавлениями, придуманными европейскими кондитерами. В его рецепт входят: яйцо – 1 шт., ром, орех грецкий – 150 г., темный шоколад – 150 г, жидкий мед, сахар – 150 г, вишня в спирте, горький тёртый шоколад. Его можно приготовить и в домашних условиях. Шоколад надо растопить на пару и смешать с молотым орехом, сахаром, яйцом и ромом. Из массы сформировать шарики и на верхушку положить по одной вишне в спирте, слегка вдавив их в массу. Шарики стоит немного смазать медом и обкатать в тертом шоколаде. Обсушить и выложить в бумажки для миньонов. Вот и всё.

Понятно, что провинциальным кондитерам, открывающим свое дело, приходилось идти на ещё более изысканные ухищрения, чтобы привлечь внимание покупателей на свой магазин, лавку или торговлю вразнос. Вот представьте, не один год в Костроме в старейшей булочной Смолина и магазине Смольяниновой идёт торговля невероятно вкусными сладостями, дышащими ароматом свежего какао, орехов и ванили, насыщенными гормонами счастья и любви к людям. И это производства всё тех же зарекомендовавших себя столичных фирм Абрикосовых, Эйнем, Ж.Бормана, А. Сиу. – «Товарищество Абрикосов и сыновья», ныне «Кондитерский концерн Бабаевский», и «Эйнемъ», ныне «Красный Октябрь». Взглянем на этот кондитерский антиквариат и поразмышляем, каким характером должен обладать провинциал, чтобы решиться открыть своё кондитерское заведение, устроенное не только на перепродаже чужих лакомств, но и на изобретении своих собственных, как бы теперь сказали – авторских.

В Гостином дворе купец Колкотин имел свой магазин сладостей, но кондитерские лакомства предпочитал получать из Петербурга и Москвы, их разнообразный ассортимент был более высокого качества, чем местная продукция, особенно много значило то, что очень сильно проигрывала упаковка кондитерских товаров и в качестве, и в дизайне. Тем же самым руководствовались и другие костромские кондитеры.



Реклама.



КОНДИТЕРСКАЯ БОРОВСКОГО

Возможно, благодаря своему характеру и эксклюзивным причудам и стал знаменит не только в Костроме костромской кондитер Фёдор Игнатьевич Боровский. Он тоже нашёл свой неожиданный рекламный ход. Например, им был придуман особый рецепт изготовления зелёного шоколада. Неизвестно – миф это или нет, но по воспоминаниям старожилов таинственный костромской рецепт зелёного шоколада Боровского готовился на основе размолотых в порошок фисташек. Надо взять сухое молоко – 150 г, молоко горячее – 10-12 ст. ложек, сахар – по вкусу, ванилин – 0.5 ч. ложки, ореховый порошок (фисташки) – 150 г.

Сахар кладётся по вкусу, но чем его больше, тем гуще получается приготовленная смесь, но плотность сладости регулируется ореховой добавкой из мелко молотых фисташек. Начинут готовить зелёный шоколад Боровского с объединения всех ингредиентов. Далее смесь ставится на водяную баню и помешивается до закипания и получения однородной массы – шоколад готов, осталось только разлить его по формам и остудить в холодильной камере.

Старожилы Костромы вспоминали, что у Боровского в коробку с шоколадом, конфетами и сладостями обязательно вкладывались призы, чаще всего открытки – репродукции с картин русских художников, портреты известных артистов, музыкантов, иллюстрации к литературным произведениям, открытки на библейские и сказочные сюжеты. Вот ещё один

коммерческий прием, который сделал его товар востребованным. Продавать он умел. В старой Костроме немало детей находилось во власти этого собирательства открыток. И самые счастливые чувства те испытывали тогда, когда находили их в коробках с конфетами и сладостями, приобретенными у Боровского.

Эта идея уже в наши дни быстро нашла свое применение на известной кондитерской фабрике «Красный октябрь», где под названием «Старинная открытка» стали выпускать серии конфет в коробках с таким названием.

Из рассказов старожилов Костромской Михинской фабрики:

«Конфеты в коробках от кондитеров отец приносил на все праздники. Старших детей интересовал и приз, а младших только сладости. Призовые открытки были разные: репродукции с картин русских и зарубежных художников, портреты артистов – звезд кино, музыки и театра, иллюстрации к сказкам. Эти открытки мы складывали в специальные альбомы и передавали коллекцию от старших детей младшим, так шло пополнение семейной коллекции «сладких» открыток».

Такие же открытки в качестве призов практиковали и другие костромские кондитеры: Заблоцкий, Тиньков, Смолин... Именно открыточные вложения предпочитали торговцы всех приличных заведений. Фирменную владельческую надпись и печать на открытках заказывали в типографиях. Лавки и магазины, которые



Старинные открытки в кондитерском деле. Нач. XX века.





Костромской кондитер Ф.И. Боровский.
Нач. XX века.

заботились о доброй репутации, отпуск товара производили в пакетах с логотипом владельца. Особое распространение таких пакетов началось с 1910-х годов. Это был удачный, как бы теперь сказали – менеджерский ход, чтобы привлекать все больше новых покупателей, собирающих коллекции таких открыток.

А вот что вспоминал о кондитерской Боровского в книге «Удивление перед жизнью» известный драматург Виктор Сергеевич Розов, детство которого в 1920-е годы прошло в Костроме:

«...У меня было правило – копить деньги к маминим именинам, чтобы сделать ей подарок. Обыкновенно мне удавалось скопить один рубль. Я шёл в кондитерский магазин Боровского и покупал коробку любимых маминых конфет «Французский набор»; это были разноцветные – голубые, розовые, белые, кремовые – мягкие конфеты разной формы, каждая из которых лежала в коробке в чашечке из гофрированной бумаги. При первой же моей

покупке, завязывая коробку, хозяин спросил меня: «Кому это ты, мальчик, покупаешь конфеты?» Я ответил: «Маме в подарок». Тогда Боровский снова развязал мою коробку, открыл её и поверх лежавших цветных сладостей положил длинненькую шоколадку и сказал: «Ты хороший мальчик». И я, ликующий оттого, что купил такую прелесть, и оттого, что там сверху лежит шоколадка, и гордый тем, что я хороший мальчик, осторожно держа в руках драгоценный подарок, мчался домой. Каждое 5 декабря в те годы я заходил в заветный кондитерский магазин, и хозяин, делая вид, будто он встречается со мной впервые, укладывал знакомую мне шоколадку поверх французского набора. Теперь я понимаю: конкуренция обязывает быть и привлекательным. Но в детской моей памяти это был просто добрый человек.

Как же так получилось, что простой крестьянский сын стал известным и изысканным кондитером? Федор Игнатьевич Боровский родился в 1876 году в селе Красном, значился в



крестьянском сословии, а в 13 лет стал работать подъёмщиком пряжи на фабрике в селе Яковлевском Нерехтского уезда, а затем, через два года, отправился в Кострому. Здесь он устроился учеником в кондитерскую Юнгмейстера. По истечении четырех лет, как и полагается, получил аттестат на фирменном бланке, удостоверяющий, что крестьянский сын Федор Игнатьев Боровский «с успехом прошел весь курс ученья, относясь к делу с полным усердием, при хорошем поведении».

Четыре года новоиспеченный купец-кондитер работал в Галиче в заведении госпожи Дубовой, а затем вернулся в Кострому, где уже для собственного дела снял уютное здание на углу улиц Пятницкой и Цареконстантиновской (ныне проспект Текстильщиков). Для того чтобы собрать средства на покупку собственного дома, потребовалось десять лет упорного труда, за это время Боровскому удалось выработать собственный «почерк», создать многие неповторимые рецепты костромских сладостей, которые и стали основой его славы. Крепкий деревянный дом на Русиной улице Боровский купил летом 1909 года у вдовы костромского купца Ганса Ивановича Тшарнера.

Во время празднования 300-летия Дома Романовых и визита в Кострому императора Николая II с семейством отличился и другой костромской кондитер, владелец кондитерской и булочной – М.Ю. Заблоцкий, сладкая

продукция которого тоже славилась исключительными вкусовыми свойствами. На открытой к юбилею Костромской губернской земской выставке император, и особенно его дети, обратили внимание на витрину Заблоцкого, где был выставлен известный памятник царю Михаилу Фёдоровичу и крестьянину Ивану Сусанину работы скульптора Демут-Малиновского, сделанный из шоколада. Этот шоколадный макет монумента запечатлел изменения в культуре начавшегося нового XX века, когда стало модным создавать скульптуры из пищевых продуктов.

Судьба Ф.И. Боровского, как и многих других костромских промышленников, окончилась трагично. После 1917 года купечество подлежало ликвидации как класс. Главную в Костроме кондитерскую прикрыли, после чего господин Боровский два года в артели «Пищевкус» перерабатывал патоку на леденцы, а затем, в конце 1920-х, в артели «Красный инвалид» пилил дрова. В 1930-х был обвинён в заговоре против советской власти, получил 10 лет исправительно-трудовых лагерей, из которых уже не вернулся.

Это всего лишь некоторые картинки из гастрономических путешествий по Костроме начала XX века, для кого-то века сладкого, а для кого-то – горького и даже трагического.

*Путешествие во времени совершила
ТАТЬЯНА ГОНЧАРОВА*



Катание на лошадях. Нач. XX века.



Улица Русиной в Костроме.
Нач. XX века.



ЗАБЫТЫЕ СЛАДОСТИ ПРОШЛОГО

Сладкие блюда в народной кухне аппетитно именовались в XIX – нач. XX веках «верхосытками», «заедками», «пирожными» (от слова «пирог»). Четвертый – сладкий стол, обязательно включал в себя ягодные ржаные или пшеничные пироги, медовый хлеб. Кроме мучной выпечки русские «десерты» народного стола состояли обычно из разнообразной крупяной и ягодной выпечки на меду, с добавлением яиц, молочных продуктов, сметаны, масла. К «пирожным» подавались ягодные и фруктовые взвары, кисели, напитки из мёда, патоки и солода, квасы и пиво.

В нашем Костромском крае, ягодном и медовом, каждая хозяйка умела готовить особые сладкие угощения из круп, без них не мыслился ни один праздник. Старинные томлёные с мёдом на поду в русской печи каши, крупяные запеканки на сметане с лесными ягодами и орехами, с прослойками топлёных молочных

пенек и другими приправами действительно во многом, уж своей полезностью для здоровья точно, превосходили современные пирожные.

Калужское тесто

Оригинальный рецепт этой сладости заключается в его простоте. Готовили лакомство из черных сухарей с добавлением меда, сахарной карамели или сахарного сиропа, а в народной кухне беднейшего сословия – на патоке и сусле с добавлением коровьего или льняного масла.

Рецепт: берутся ржаные молотые сухари – 2 стак., сахарный сироп – 1 стакан, пряности, 150 граммов сливочного или иного масла. Смешать всё, добавить пряности – корицу, гвоздику, бадьян, кардамон. Получившуюся массу положить в холодильник. На холоде масса, похожая на повидло, может храниться вплоть до трех месяцев и не портиться.



Крестьянки в праздничный день. Нач. XX века.



Мазурка

Это лакомство раньше продавалось в каждой кондитерской. Мазурка может быть и печенем, и кексом, и пирогом, но в этом лакомстве-выпечке всегда есть постоянные составляющие – грецкие орехи и изюмом.

Рецепт: взять чернослив – 0,5 стакана, курага – 0,5 стакана, изюм – 0,5 стакана, грецкие орехи – 1 стакан, 3 яйца, сахарный песок – 1 стакан, мука – 1 стакан, сливочное масло – 100 г, сода гашеная – 0,5 чайной ложки, сок половины лимона, мед – 2 столовые ложки.

Время приготовления – 45 минут. Самое кропотливое в мазурке – это порезать сухофрукты. Чернослив лучше брать без косточек, так проще и быстрее его резать. Режем на мелкие кусочки. Курагу тоже кусочками, изюм промываем и высушиваем, грецкие орехи толчем, добавляем яйца, сахар, всё перемешиваем и вводим в эту смесь тонкой струйкой муку, соду гасим уксусом и кладём в тесто, масло растапливаем до жидкого состояния – и в тесто (но оно не должно быть слишком горячим), добавляем лимонный сок, жидкий мед. Тесто должно стекать с ложки. Теперь в форму и в духовку на 35 мин. на 150-160 градусов.

(Из семейной тетради А.П. Незговоровой, 1930 г.р., с. Николо-Шанга Шарьинского района)

Валдайские баранки

Выпечкой баранок занимались специальные люди – бараночники. Готовили лакомство из влажного теста, которое могло быть постным, сдобным, сладким (с сахаром либо с фруктами), яичным. Разновидностей баранок было множество, но самыми вкусными считались валдайские.

В «Путешествии из Петербурга в Москву» Александр Радищев очень эмоционально писал о Валдае: «Сей городок достопамятен в рассуждении любовного расположения его жителей, а особливо женщин незамужних. Кто не бывал в Валдаях, кто не знает валдайских баранок и валдайских разруганных девок?»

Рецепт валдайских баранок

Надо взять яйца – 2 шт., сливочного масла – 2 ч. л., воды – 1/2 стакана, соль – 1/2 ч. л., муки – 2,5 стакана. Надо просеять муку, собрать её

горкой, сделать в середине углубление. Влить в ямку яйца, положить мягкое сливочное масло, соль и осторожно влить воду. Замесить крутое тесто. Раскатать тесто в жгуты, нарезать их на несколько частей и свернуть баранки. Вскипятить в кастрюле воду, опустить в нее баранки и обварить, помешивая, пока они не разбухнут и не всплывут, около 5 минут. Выловить баранки шумовкой, выложить на тарелку и дать немного остыть. Обсыпать баранки маком или тмином. Поместить изделия на противень, покрытый промасленной бумагой. Выпекать 10-15 минут при 230-250°C.

Рецепт поназыревских баранок

«Калачи (баранки) делали из ржаной муки. Тесто (кислое и густое) раскатывали и завертывали калачом, отпускали в кипяток, варили, пока не поднимется со дна. Выкладывали на капустные листья и выпекали. После выпечки не смазывали. Был и другой рецепт баранок: варёную картошку толкли, разбавляли немного молока или воды, солили, в картошку добавляли немного овсяной муки, разминали. Тесто раскатывали в тонкую колбаску, резали длиной 10 сантиметров, заворачивали и пекли на подмазанных противнях. После выпечки смазывали любым маслом или жиром».

(Записано у А.В. Подшиваловой, 1932 г.р., Поназыревский р-н)

Баранки межевские

«В праздничные дни пекли баранки по такому рецепту: замешивали из муки, молока, яиц, песка и соли тесто. Масло не клали, так как баранки получались с ним жёсткие. Но чтобы они были рассыпчатые, добавляли свиное сало. Запекали в печи. Баранки получались толстые, пышные, румяные. Хозяин вносил горячий, шипящий самовар, ставил и приглашал к столу. Хозяйка садилась около самовара и разливала гостям чай...».

(Записано в 2012 г. И.А. Козловой у старожилов Межевского района в с. Георгиевском)

Пастила

Чаще название сладких блюд рождалось в связи с личными именами, с историей их





Застолье с самоваром на даче Угличаниновых. Нач.ХХ в.

возникновения или сочиненными легендами. Около тысячи лет назад в Московии стало излюбленным ещё одно сладкое лакомство – пастила. Считается, что слово это произошло от глагола «постелить», и поэтому в стародавние времена произносилось через «о». Это объяснялось особенностями её приготовления «постила», во время которого её «постилали» на стол. В 1888 году купец Амвросий Прохоров на основе народных рецептов получил свой способ изготовления этого лакомства из антоновских яблок, и пастилу назвали «прохоровской». Продукцию купца покупали во многих городах России и даже в Париже. В годы НЭПа семейное дело продолжил сын Амвросия Николай, который открыл фирменный магазин «Прохоров и сыновья» у Никитских ворот в Москве. В 1926 году Николаю Прохорову предложили стать главным инженером Белёвского государственного сушильного завода. Он отказался и был репрессирован. Но секретный рецепт не был утрачен, и скоро Белёво прославилось

своей пастилой на всю Европу. А в 1960-е годы пастилу экспортировали во Францию, Германию и США. В 1990-х годах, когда Белёвский завод закрыли, местные жители продолжили эту традицию и торговали с рук пастилой домашнего приготовления: взбивали воздушную яичную массу вручную, сушили пастилу в русских печках.

Яблочная пастила

Запечь яблоки, протереть их через сито. На 2 стакана этой массы взять один стакан меда. Протертые яблоки надо растирать до тех пор, пока они не станут белыми, так же добела растереть мед. Затем обе массы надо соединить и вновь растирать до тех пор, пока масса не станет совсем белой и пышной. Массу эту кладут в формочки (в современных условиях можно в бумажные), ставят на противень, посыпанный отрубями или сухарями. И затем ставят в открытую негорячую духовку на несколько часов, чтобы пастила подсохла. (Раньше пас-



тилы готовили на поду протопившейся печи). Затем снимают бумагу, складывают пластинки пастилы по 2-3 шт., смазывая каждый пластик мёдом, и вновь подсушивают в духовке. Секрет приготовления домашней пастилы почти забыт, а помнят его наши прабабушки.

(Рецепт Н.А. Страховой, 1933 г.р., Нейский р-н)

Пасха трехдневная

Тесто заводили с вечера. Расход: вода – 1 л, мука – 2 кг, песок и соль по вкусу, масло – 400 г, яйца – 6 шт., молоко. Брали пшеничную муку, разводили на молоке, ставили в теплое место. Утром поднявшееся тесто вновь вымешивали, добавляли масло, яйца. В сковороду, помазанную маслом, выкладывали один слой, второй слой был поменьше, третий еще поменьше. «Сверху-ту украсят крестом, а с боков-то – маленькие крестики. Из теста лепили яйца и ложили на крест, а по краям-то – изюм накрошат, да и поставят в печьку-ту, покуда не спекутца. Носили в церковь светить».

(Е.Е.Шумилова, 1923 г.р., д. Прудовка Шарьинского района)

Коврижка

«Традиционно готовили в нашей семье на Новый год праздничную коврижку. Надо взять: 1 стакан сахарного песка, 1 стакан воды, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложки какао (или крепкого кофе), пряности измельченные (гвоздика, корица, кориандр), по 0,5 стакана изюма и орехов, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки масла для смазывания формы.

В миску насыпать сахар, налить воду и растительное масло, положить мед и прогреть до полного растворения сахара и меда. В остывшую до 30 – 40°С жидкость всыпать соду, какао или кофе и пряности и тщательно вымешать, чтобы не осталось комков. Добавить орехи, изюм и муку, сколько потребуется, чтобы тесто по густоте напоминало бы хорошую сметану. Выпекать в форме, смазанной маслом и припорошенной мукой.

(Записано в 2010 году у Смирновой А.Н., 1953 г.р., г. Шарья)

Малиновые пряники

Взять сухой малины, положить ее в плошку, облить кипятком, чтобы только покрыло малину, поставить на плиту, вскипятить ее хорошенько, чтобы она была совсем мягкая, затем снять с огня и протереть сквозь сито. Нужно чтобы протертая малина была густоты протертого клюквенного или брусничного морса. Тогда смерить протертую малину и на каждую чашку положить чашку меда, вскипятить. Заранее приготовить сухарей из белого хлеба высушенных, добавить сухой малины, то и другое истолочь, положив по равной части. Смешать вместе и всыпать в горячий морс с медом, чтобы составилось густое тесто, которое надо еще поварить хорошенько, чтобы сухая малина разварилась. Затем разложить лепешками на противень, хорошенько подсушить на поду печи, а потом пересыпать сахаром и сложить в банку. *(Н. И. Малышева, 1937 г.р., родилась в д. Лазореве Шарьинского района)*

Медовые пряники

4 стакана муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан меда, 1 ст. ложка молотой корицы, 1 ч. ложки молотой гвоздики, 1 ч. ложки соды, 1 стакан миндаля. Молоко вылить в кастрюльку, добавить к нему мед и масло, содержимое довести до кипения, затем слегка охладить. В охлажденное молоко с медом постепенно всыпать муку, ввести растертые яйца, корицу, гвоздику, соду и мелко рубленный миндаль, все тщательно перемешать до образования однородной массы. Тесто выложить на хорошо посыпанный мукой стол, сформовать в виде прямоугольника и раскатать ровным слоем толщиной 1 см. С помощью различных формочек вырезать пряники. Поверхность их смазать яйцом, украсить орешками, изюмом, цукатами. Пряники выпекать при температуре 210-220° до готовности. *(Записано в с. Рождественском Шарьинского района)*



ИЗ ИСТОРИИ СЫРОДЕЛИЯ

В истории костромского сыроделия можно выделить три периода развития: усадебный, крестьянский, артельный. Ниже следует краткая информация, характеризующая каждый из этих периодов. В отдельный раздел выделена деятельность купцов Владимира и Николая Ивановичей Бландовых, Александра Васильевича Чичкина, крупнейших предпринимателей на российском молочном рынке.

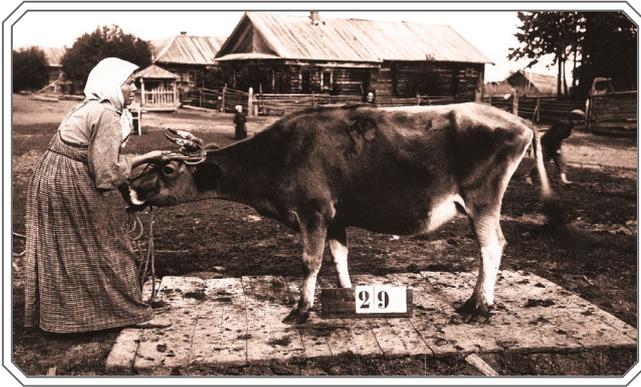
УСАДЕБНЫЕ ЗАВОДЫ

При дворянских усадьбах сыр изготавливали исстари. Его количество зависело от потребности хозяев, промышленное производство не практиковалось. Причины последнего: низкий уровень развития молочного хозяйства, отсутствие отечественных мастеров-сыроделов. В усадьбы мастера приглашались из-за границы, об условиях, на которых они нанимались, свидетельствует нижеследующий документ:

УСЛОВИЯ, ЗАКЛЮЧЕННЫЕ ГЕНЕРАЛ-МАЙОРОМ ЧЕРЕВИНЫМ С МАСТЕРОМ ПО ВАРКЕ СЫРА Я. Н. ЧУКАНИ

Мы, нижеподписавшиеся его превосходительство генерал-майор Черевин и швейцарский уроженец Яков Николаев Чукани, заключили сие условие в том, что нанят я, Чукани, у его превосходительства Швейцарский сыр варить в имении его, состоящем в Костромской губернии в Солигаличском уезде в сельце Суровцеве, сроком от вышеписанного числа впредь на пять лет, то есть будущего 1853 года января, за 300 рублей серебром ежегод-

наго жалованья на следующих кондициях: 1 – по прошествии каждого полугодия получать мне, Чукани, свое жалование, т.е 150 рублей серебром (...); 2 – получить мне, Чукани, от его превосходительства при сыроварне приличную квартиру с отоплением, освещением и прислугою. Сверх сего, еще месячное содержание на стол: 1 пуд ржаной муки, 12 пудов крупчатой муки, 30 фунтов говядины, по воскресеньям и праздничным дням – какое-нибудь жаркое, 30 яиц, масло коровье, картофель и прочие овощи, сколько для одного человека потребуется; 3 – его превосходительство должен приставить к сыроварне и при скотном дворе потребное число людей, и эти люди должны находиться под моим, Чукани, управлением и в полном моем повиновении; 4 – обязуюсь я, Чукани, варить из получаемого молока Швейцарский сыр в таком количестве, что от каждой дойной коровы в год от 3 до 3,5 пудов, но с тем, чтобы скот был хорошо накормлен; сверх того, я, Чукани, обязуюсь иметь присмотр за скотным двором, за чистотой и порядком, вести себя трезво и хорошо и во всем наблюдать пользу



**Деревня Раменье Никитской волости
Кологривского уезда. Нач. XX века.**

его превосходительства; 5 – его превосходительство до истечения назначенного срока не должен меня от себя отсылать, а мне от места не отходить.

Записать нам сие условие в Маклерскую книгу – держать нам сие условие свято и ненарушимо. Январь, 1848. Москва

ГАКО. Ф. 670, оп. 1, д. 631, л. 1–1 об.

Расцвет усадебных заводов начинается в 1880–1890 гг.

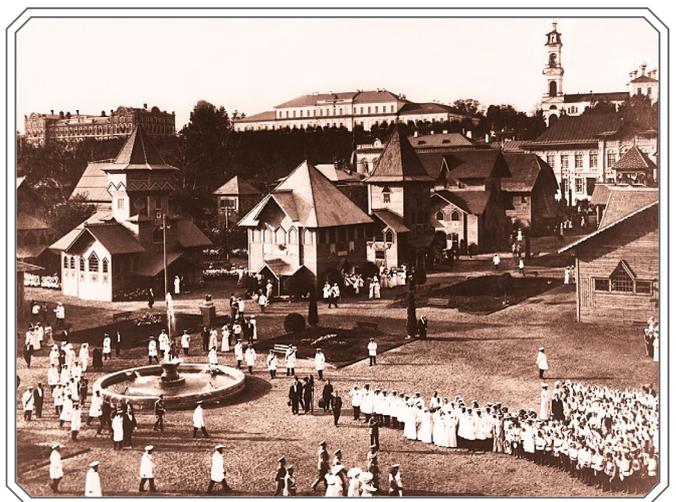
В 1881 г. в усадьбе Кузьминки Кологривского уезда была открыта сыроварня отставного штабс-ротмистра Александра Владимировича Михалкова (предок кинорежиссера Н. С. Михалкова), в 1882 г. – в усадьбе Аблазино Буйского уезда Ивана Харитоновича Варламова (ученик пионера артельного сыроделия Н. В. Верещагина), с кон. 1890-х гг. – в усадьбе Давыдково Костромского уезда Льва Львовича Пушкина (внук дв. дяди поэта А. С. Пушкина), в 1895 г. выходит в отставку и по возвращении в имение серьезно начинает заниматься сельским хозяйством Александр Митрофанович Григоров, предок костромского генеалога А. А. Григорова. А. А. Григоров вспоминал: «Усадьба Александровское [Кинешемский уезд] была со всеми необходимыми для того времени постройками, оранжереями, садом, огородом, хорошими экипажами, лошадьми. Дом – деревянный, в затейливом уборе из резных урашений, и вода была подведена, как в господский дом, так и к скотному двору. Скотоводство и молочное хозяйство велось отцом

на новой основе. Поставлена была задача путем селекционного отбора вывести из местной новую породу молочного рогатого скота. Стали приобретаться дипломированные породистые быки, покупка их производилась в имении графа Кайзерлинга в Ковенской губернии, или в одном из образцовых хозяйств в Восточной Пруссии. Каждый бык прибывал с дипломом, и я помню их всех по именам: 1 – Синьор, 2 – Маркграф, 3 – Леонид, 4 – Матейс, 5 – Дромад... Продукция – сливочное «парижское» масло, сметана, Голландский сыр – вырабатывалась отличного качества и очень охотно покупалась известными тогда на всю Россию торговыми фирмами «А. В. Чичкин» и «Братья Бландовы».

Лучшие из усадебных заводов выпускали сыр вплоть до 1917 г.

БРАТЬЯ БЛАНДОВЫ

В костромских крестьянских хозяйствах готовили творог, сметану, масло, сыроделие же распространено не было. Сыроделие как промысел возникло в западных уездах Костромской губернии под влиянием Ярославской и Вологодской губерний, куда оно пришло из Тверской. В Тверской губернии сыроделие получило развитие благодаря инициативе Николая Васильевича Верещагина (брат художника), изучившего молочное дело в Швейцарии. Источником сыродельного опыта стал открытый Н. В. Верещагиным образцовый завод



Губернская земская выставка. 1913 год.



в тверском селе Единоново (кон. 1860-х гг.), при котором работала школа, выращившая первых организаторов производства сыра.

Велика роль в распространении сыроделия в Костромской губернии товарищей Н. В. Верещагина, московских купцов Владимира и Николая Ивановичей Бландовых, Александра Васильевича Чичкина. Тщательно изучив местные условия, предприниматели открывали сыроварни в Буйском, Костромском, Галичском уездах, где были заливные луга, тянувшиеся по реке Костроме, ее притокам: Кореге, Вексе, Мезоне, Письме, Тебзе, Шаче, в приволжских и приозерных волостях. Для улучшения породы скота они завозили высокоудойных коров, бесплатно раздавали их крестьянам, с одним условием – сдавать молоко на их предприятия. Расчет с молокосдатчиками производился в Пасху, Петров пост и на Покров, денежной натурой: существовали так называемые «заборные книжки», по которым они могли взять в заводских лавках продукты в долг.

Только в Костромском уезде Бландовы имели не менее 6 заводов.

Старейший, в селе Андреевском, был открыт в 1878 г.

Заводы московских купцов размещались в специально построенных зданиях, сыр изготавливался опытными, хорошо обученными мастерами, продукция предназначалась для столичных и зарубежных рынков. И здесь положительную роль сыграло наличие железной дороги Вологда-Ярославль (откр. в 1872 г.), которая соединяла Кострому с сырными центрами, что делало доступными рынки сбыта готовой продукции.

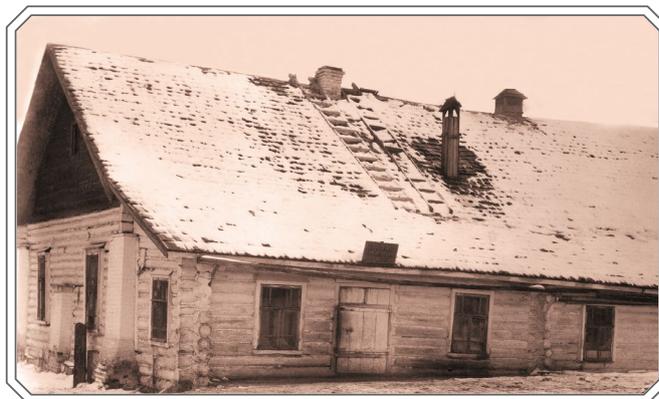
Местные крестьяне-рабочие – помощники мастеров – на практике осваивали секреты сыроварения, некоторые из них, проработав на заводе пять-семь лет, открывали свои молочные заведения.

КРЕСТЬЯНСКИЕ ЗАВОДЫ

Расцвет крестьянских сыроваренных заводов приходится на рубеж XIX-XX вв. И здесь, рядом с Бландовыми и Чичкиным, можно назвать имя ярославского крестьянина Рыбинско-

го уезда Сергея Лаврентьевича Булдакова, родоначальника костромской сырной династии. В 1880-х годах он приобрел в Буйском уезде крупную усадьбу «Слон», стоявшую в живописном месте на реке Утгоде. Там завел первую сыроварню, продукция которой предназначалась для дома. Здесь обучался сыроделию его сын, Александр Сергеевич Булдаков, развивший дело отца. В кон. XIX – нач. XX вв. Булдаковы имели заводы: при д. Фефелово Андреевской волости, д. Колгора Мисковской волости Костромского уезда, при д. Ольгово/Льгово Костромской волости Галичского уезда, в Буйском уезде: при сельце Дор, д. Вертуново Покровской волости, дд. Ощепково, Княгинино Контеевской волости, дд. Федотово, Лиховарово, усадьбе Облазино Ильинской на Кореге волости, при дд. Ерино, Пятино Ильинской на Шаче волости, при д. Куребрино Письменской волости... И это далеко не полный перечень булдаковских заводов.

По воспоминаниям внука Сергея Лаврентьевича Булдакова – Константина Александровича Булдакова, кандидата исторических наук, педагога пединститута, сыроваренный завод в сельце Дор размещался в «одноэтажном здании с каменным низом, весьма порядочных размеров, с хорошими подвальными помещениями. Существовал специальный въезд в завод, удобный для разгрузки молока. Здание начиналось помещением для приема молока, за ним располагался главный цех с огромными чанами, затем шел формовочный цех и складские помещения. Последние представляли собой просторные комнаты со стеллажами,



**Андреевский сырзавод Сусанинского района.
Построен в 1935 году.**





**Сухоруковский молокоприёмный пункт
Сусанинского района. 1940-е годы.**

которые имели специальный технологический порядок: от двухмесячной выдержки до нескольких месяцев».

Между тем большинство крестьянских заводов занимали не предназначенные для промышленного производства помещения. Начинающие предприниматели приспособляли под сыроварни брошенные дома, старые сараи, ненужные крестьянскому обществу строения. По малости средств и опыта заводладельцы не всегда осознавали необходимость соблюдения гигиенических норм производства. Однако наличие положительных примеров – Бландовых, Чичкина, Булдаковых, оказывало благотворное влияние на общую культуру крестьянского сыроделия.

Процесс приготовления сыра был сравнительно несложен.

Доставленное на завод молоко подогревалось в котле, вмазанном в печь-подтопку, потом разливалось в большие деревянные чаны, куда добавлялся сычужный фермент для створаживания. За ферментом следовала краска «Апат» (сок моркови), необходимая для придания будущему продукту желтоватого оттенка – требование рынка. Затем медленно металлической рамкой несколько раз проводили по жидкости для равномерного свертывания, свернувшуюся массу отжимали на столах со скатом, придавая при помощи деревянных форм необходимую округлость. После этого сыр выдерживали в холодных погребах, регулярно переворачивая. Поверхность затвердевшего сыра окрашивали анилиновой



**Сидоровский маслосырзавод Красносельского
района. Здание построено в 1865 году.**

краской, разные сорта которой носили поэтические названия – «Английская...» и «Бенгальская роза», «Эдамин», «Кармин», «Родамин» и т. п. Затем для просолки сыр завертывали в предварительно размоченный в воде пузырь и, выдержав нужный срок, отправляли на иногубернские склады хозяев или заказчиков.

На заводах Булдаковых приготавливался сыр с мелкой и крупной «ноздрей», разной солености, остроты, вкуса. По воспоминаниям потомка сыроделов, продукт «выдерживался под строгим контролем, который осуществлялся с помощью щупа» – наполовину усеченной трубки, «которую вводили внутрь сырной головки, и извлекалась проба, по вкусу и запаху которой определялась готовность» сыра. «К зрелым, качественным сырам (...) предъявлялось главное и неизменное требование: после разрезки – меньше, чем через минуту – сыр должен был «заплакать» чистой слезой...» Готовая продукция «доставлялась на железнодорожную станцию Казариново (2 версты от сельца Дор), откуда она отправлялась в московские фирмы»: «Торговый дом Чичкина» и «Товарищество братьев Бландовых».

Из сортов костромских сыров наибольшее распространение получил «голландский сыр», у которого с оригиналом было общим только название – костромской сыр был неповторимого вкуса: он был острее, суше и имел своего ценителя на российских и зарубежных рынках.

В 1902 г. только в Буйском уезде работало 19 частных сыроварен, на которых в год вырабатывалось ок. 22000 пуд. сыра.



В 1913 г. состоялась Костромская юбилейная земская выставка, посвященная 300-летию царствующей династии Романовых. В одном из ее павильонов демонстрировались сыры лучших мастеров Костромской губернии – В. Д. Мальцева, И. В. Смирнова, Ф. С. Дегтярева... Среди них были представлены и булдаковские сыры, вкус и качество которых были удостоены высшей оценки экспертной комиссии.

АРТЕЛИ

Частные заводы подготовили почву для развития артельного сыроделия. В Костромской губернии первой артельной сыроварней была Саметская, открытая в 1906 г. Инициатива открытия артельных заводов принадлежала либо отдельным крестьянам, либо «обществу», либо земским агрономам. Если проследить статистику артелей в районе развитого сыроделия (Буйский, Костромской, Галичский уезды), то видно, что до 1910 г. работала одна артель (при с.Саметь), в 1910-1912 гг. – пять, в 1913–1915 гг. – тринадцать, в 1916 г. – двадцать одна, в 1917 г. – семнадцать и в 1918-м – восемь. При этом из 65 артельных заводов 53 были устроены на месте частных сыроварен.

Мастер сыроваренного производства являлся тем лицом, от искусства и опытности которого зависел успех дела. Где мастера артельных заводов могли получить подготовку и

приобрести опыт? Ответы на этот вопрос давали они сами. (см. таблицу 1)

Заводские здания, сыроваренное оборудование в большинстве случаев тоже были приобретены у частных заводчиков. Таким образом, почин частной предприимчивости послужил толчком для общественной организации, научил, как должно организовывать молочное дело, показал, какие выгоды могли принести молочные заводы.

Молокосдатчики покидали частника и кооперировались. Вносились вступные, паевые взносы, делилась ответственность – крестьянин становился совладельцем собственности. Вступной взнос в буйских артелях равнялся 3 р. 38 коп., в костромских – 5 р. 70 коп., в галичских – 7 р. 08 коп. Членам артели за молоко платили дороже, товары в лавочке отпускали дешевле, доходы распределялись по паю, по вкладу. Это, конечно, было выгодно.

Расцвет костромских артельных заводов пришёлся на 1916-1917 гг. Из частных остались только крупнейшие – Булдаковы, с грамотно налаженным производством, Пушкины, Григоровы, к 1917 г. держалось ещё с десятков заводчиков, которые, несомненно, были бы поглощены кооперативным движением, что, в общем-то, довольно скоро и произошло, но несколько в ином варианте.

*Материалы подготовлены
к печати Ириной ТЛИФ*

ТАБЛИЦА 1

Мастера обучались	Буйский уезд	Костромской уезд	Галичский уезд	Итого
На частных заводах	20	6	4	30
У Бландова	5	14	1	20
У Чичкина	4	–	–	4
У Булдакова	3	1	–	4
У прочих владельцев	–	–	–	3
В артельных заводах	–	3	1	4
Итого	32	24	6	65



ПОСТНАЯ КУХНЯ ПЫЩУГСКОГО КРАЯ

Пищи употреблять должно каждый день столько, чтобы тело укрепляясь, было другом и помощником душе в совершении добродетели, иначе может быть и то, что и при изнеможении тела и душа ослабнет

СЕРАФИМ САРОВСКИЙ

(Из наставлений преподобного)

Вопросы народного питания представляют сегодня и этнографический, и экономический интерес. В определенной степени можно сказать, что интерес к народной кухне никогда не угасал. Народная кухня в значительной степени основывается на обычае и передается из поколения в поколение. Откуда мы знаем, как питались в далеком прошлом наши предки, какие кушанья ставили они на стол зимою и летом, в будни, праздничные и постные дни.

Конечно, трагический и динамичный XX век всё перевернул, разрушил вековую культуру и воспитал людей «нового типа». Современному человеку бывает трудно понять, чем жил человек прошлых веков, на чем основывалось его понимание жизни, чем он руководствовался, выстраивая свой быт. Поэтому стоит задача перевода на современный простой привычный язык тех вечных истин, которые были заложены традициями предков. Среди самого многочисленного сословия русского общества – крестьянства – посты были нормой жизни. Как известно, в крестьянском мире отклонения от принятых норм поведения допускались лишь по существенным причинам, их нарушение осуждалось и порицалось.

В народной кухне именно постный стол естественным образом являлся частью народной педагогики, школой социального опыта, неся в себе определенный объем жизненно необходимой информации, ведь пост несет очень глубокую духовную нагрузку.

Пища – важный компонент материальной культуры, она может служить этническим определителем, когда речь идет о сравнении культуры питания разных народов. Когда же исследуется характер питания одной этнической общности, то большой интерес представ-

ляют региональные отличия, поскольку именно они накладывают существенный отпечаток на культуру этой общности в целом.

Самые первые сведения о национальных блюдах русской кухни отражены в «Домострое» XVI века. Хотя некоторые отрывочные описания русской пищи встречаются и в древних летописях. Рецепты многих постных блюд пришли к нам со времен крещения Руси. Некоторые из блюд имеют византийское, греческое происхождение. В нашей местности, как и в Древней Руси, не записывали кулинарные рецепты, не было кулинарных книг, рецепты передавались от матери к дочери, из дома в дом, из поколения в поколение. Изменений в рецептах и технологии приготовления основных постных блюд почти не было. Меню постного стола, конечно, зависело от степени зажиточности крестьян. Но без преувеличения можно сказать, что на чередовании поста и мясоеда зиждилась вся основа народного питания.

В значительной степени оно зависело от окружающих природных условий (то есть какие культуры выращивали в данной местности, что могли дать лес и река и т.д.), от культуры населения и его благосостояния. Отсюда региональная разница в питании. Мы проживаем ближе к северу, на северо-востоке Костромской области. Совсем рядом с нами в 40 километрах находится граница с Вологодской областью. Наши леса богаты различными грибами и ягодами, которые практичные крестьяне с лихвой заготавливали впрок. Богато дополнял постный стол мед, собираемый путем бортничества и на пасаках. На севере отдавали предпочтение крупяным блюдам, преимущественно из ржи и овса, соленьям, грибам и ягодам, а также фруктам, которые вы-



рачивались крестьянами на своих участках. В первую очередь это были яблоки.

На Великий пост заготавливали по кадке капусты, грибов соленых, моченой брусники, огурцов, переложенных дубовыми и смородиновыми листьями. Все соленья закладывались в деревянные кадки и хранились на морозе.

Много ели с квасом, месили толокно с простоквашей, получался дежень, ели его сухим. Ещё толокно смешивали с брусникой, это очень вкусная еда. Бруснику парили в глиняных кринках в русской печи. Варили из брусники кисель, крахмал из картошки готовили сами. Грибы соленые ели с картошкой и луком. Огурцы тоже ели с печеной картошкой, а капусту – со льняным маслом, варили из капусты постные щи.

Обязательно в каждом доме была овсяная крупа. Из нее также варили постные щи. Пекли пироги-мушники, где сочень делали из ржаной муки, тесто – из ячневой, а на верх пирога клали овсяную крупу. Пирог пекли в форме лодочки с зажимами по краям.

На Великий пост ставили квасницу квасу. Его пили как напиток, а также смешивали с картошкой, толокном, брусникой. Ещё парили брюкву. Накладывали полную русскую печь, замазывали заслонку глиной, чтобы не выходил пар. Вечером распечатывали печь, ели с большим аппетитом пареную сладкую брюкву. Если не всю съедали, то обязательно сушили в русской печи. Сушеная брюква тоже вкусна, лучше всяких конфет. Её клали в квас, немного настаивали, получалась вкусная похлебка.

В разрешенные дни поста варили «кашицу». Это сушеная мелкая рыба, смешанная с овсяной крупой. Рыбу чистили, мыли, солили, клали на противень и сушили в русской печи. Похлёбка не называлась ухой: сухая рыба ломалась, превращалась в крошку, поэтому варилась не уха, а кашлица.

Эту кашлицу трудно с чем-либо сравнить, так как она вкусна, полезна, питательна. Раньше рыбу ловили в Черемисском озере неводом. По четыре мужика с обеих сторон, а мы, ребята, держали верхнюю тонь невода руками



и плыли в лодке. Рыбы в неводе было полно. Мелкую сушили на кашлицу. На противень клали солому, на солому рыбу, она быстрее так сохла. Из крупной пекли рыбники. Обязательно запекали леща в ржаном тесте. Тесто клали на капустный лист, а леща размещали так, чтобы выставились из теста голова и хвост. Рыбник ели горячим: от пирога поднимался вкусный пар, пахло и рыбой, и хлебом ржаным. Съешь – и пальчики оближешь.

Готовилась пища в русской печи в чугунах, а на стол подавалась в простой посуде изготовленной из глины и липы. Большую роль на столе крестьянина играли овощи из собственного огорода. Пользы от огорода много, в нашей местности каждый хозяин имел свой двор и небольшой удел земли, на котором трудился с полной отдачей, приучая к этому и молодое поколение, так как понимал, что огород при хорошем уходе может быть хорошим подспорьем в пропитании семьи. Огород давал продукты питания, корм для скота, а если на пропитание хватало с избытком, то можно за излишние овощи получить и нужную для хозяйства копеечку.

В нашей местности на огороде выращивалось довольно много различных овощей: корнеплоды брюква, редька, репа, морковь, све-



Выпеченный хлеб хранился в больших специальных лубяных круглых коробах – «лубяники». Хлеб обычно хозяйка пекла на несколько дней. Примерный вес одного испеченного хлеба были около 2 или же 1,5 килограмм. Форма выпеченного хлеба обычно была круглой. Среди старинных местных названий хлеба встречаются такие названия, как «каравай» или «коравай», «цецуля» или «чечуля». Недаром в нашем Пыщуганье встречается много людей с фамилией Чечулины. Отрезанный кусок хлеба называли обычно «ломоть» или «крауха». Современное название домашнего самодельного хлеба – «каравай» (круглая форма изделия) или «буханка» (форма изделия – прямоугольник).

Существует в наших краях и немного другая методика выпечки домашнего хлеба. Жительница села Пыщуг Углова Татьяна Прокопьевна рассказала следующий рецепт.

Просеивали ржаную муку (около 2 кг), вечером затворяли закваску на теплой воде (около 1 литра). В закваску добавляют 2-3 вареных и натертых на терке картофелины. Закрывали квашню полотенцем и ставили на печь. На следующее утро месили с добавлением муки и соли по вкусу. Плошки (глиняные или металлические) смазывают жиром или маслом растительным, выкладывают в них, смочив руку водой, примерно одинаковые куски теста и сверху мокрой рукой разглаживали его. Как только тесто в плошках поднималось, ставили в печь протопленную. Пеклись такие хлеба примерно около 1 часа или немного больше.

Но не только ржаной хлеб пекли наши хозяйки.

Со слов Сухарева Алексея Николаевича, жителя села Пыщуг, записали, что пекли также и такие хлебные изделия, как «мяконьки» (булочки). Ситную ржаную муку затворяли на солодовой закваске или (в советское время) на дрожжах. Тесто затворяют пожиже, чем на хлеб, солят по вкусу и не дают долго выкисать. Разделяют небольшими хлебцами (обычно круглой формы) и пекут менее часа на поду, противне или же на капустных листьях. Вес

выпеченных «мяконьких» около 200-300 граммов. Сухарев А.Н. вспоминает, что «ничего вкуснее маминых «мяконьких» не едал.

Пироги Пыщуганья

Хотелось бы привести в данном исследовании рецепты хозяек нашего края по выпечке пирогов. **Пироги – «бездушники»** (рецепт Репиной Н.Н., Верхнеспасское с/п). Выпекали их довольно часто. Из ячневой или ржаной муки делают сочник – это бездрожжевое тесто – круглой формы. Вымытую картошку отваривают, чистят и делают пюре на молоке и с яйцом куриным. Затем на приготовленный сочень накладывают ложкой аккуратно готовое картофельное пюре и смазывают постным маслом (если не было поста, то можно сметаной). Осторожно пальцами защемляют углы пирога и пекут в вольной печи.

Пироги – «мусники» (рецепт Репиной Н.Н., Верхнеспасское с/п). Из ржаной муки делают квашеное дрожжевое тесто, которое хорошо вымешивают. Делают из теста (обычно) форму квадратного пирога. Крупу, заранее смоченную водой (молоком), раскладывают поверх пирога и в печь на выпечку. Это открытый пирог. Для начинки лучше всего использовались ячневая и овсяная крупа.

Гороховые хлопанцы (рецепт А.И. Плотниковой из д. Носково). Зимой брали чистый снег в миску и сыпали туда гороховую муку. Добавляли немного соли и мутовкой хлопали массу до тех пор, пока в миске не получалась однородная масса и потом клали ложкой на раскаленную смазанную маслом сковороду и пекли на раскаленных углях перед печкой. Готовые гороховые хлопанцы макали в блюдец с льняным маслом.

Картофельные колобки (рецепт Репиной Н.Н., Верхнеспасское с/п). Приготовить не очень жидкое картофельное пюре. Добавить немного муки и соли по вкусу. Вымесить. Готовое тесто разделять на маленькие шарики и печь в жаркой печи. Такие колобки можно также жарить на сковородке в большом количестве постного масла.



Иногда в течение постов разрешается вкушать рыбу. Иногда такие дни совпадают с праздниками Благовещения Пресвятой Богородицы или Вербного воскресения, которые приходятся по времени на Великий пост. Но так как это большие праздники, то в застолье благословляется вкушать рыбу. Также рыба разрешалась в некоторые дни рождественского поста. Поэтому на постном столе появлялись кушанья с рыбой.

Пирог – рыбник (рецепт Репиной Н.Н., Верхнеспасское с/п). Из пшеничной муки делают дрожжевое тесто и хорошо его вымешивают руками. Речную свежельовленную рыбу очищают от чешуи и внутренностей, хорошо солят и кладут (не разрезая на маленькие куски) на пласт подготовленного теста (иногда добавляют порезанный лук). Сверху закрывают другим пластом теста и защипывают края пирога. Рыбник выпекают в вольной печи. Этот очень вкусный пирог имеет обычно форму вытянутого круга (овал).

Приготовление лепешек (из рассказа Ф.И.Хариновой из села Пыщуг). Лепешки пеклись раньше ржаные, пшеничные, яичные, овсяные, пресные и кислые. Их жарили на сковороде на углях в печи. Тесто для лепешек делали густым, пекли их довольно таки толстыми. Лепешки такие называли или «опекишки» или «заварники». Пресные же лепешки, поджаренные на сухой (т.е. ничем не смазанной) сковороде, перегнутые напополам и начиненные овощной начинкой или пшенной кашей, называются «сочники» или «запекушки».

Пыщугское печенье (из рецептов Тумаковой Т.А., жительницы д. Головино Пыщугского района). Пресное печенье делали из ржаной, сеяной, ячневой или пшеничной муки. Пекли печенье в постные дни на воде, а в скоромные – на масле, молоке, сметане, молочной сыворотке. В пресное тесто обязательно необходимо добавить соль. Формы печенья были разные, но особенно распространенной раньше в старину была форма круглого кренделя (очень похоже на круглый бублик). Название такого печенья было интересным – «витушка».

Размеры печенья тоже были разными – мелкое (около 10 см в диаметре), среднее (около 15 см в диаметре) и большое (около 20-25 см в диаметре). Конечно, хозяйки делали печенье разной формы. Это и спирали, банты, в форме восьмерки, листочки, ромбики и т.д. Подавали пресное печенье к чаю. Рассказали мне, что печенье раньше делали полупресное и полукислое (из рассказа Тумаковой Т.А.). Полупресное делали так: ржаную муку с вечера месили на картошке, солили, а утром разделявали маленькими хлебцами и пекли – «полупресники» или «полупрешники». Полукуслым называли печенье, сделанное из теста, взятого от опары, но круто замешенного и разделанного как пресное. Это так называемые «сутошники».

Раньше в старину пекли в каждом доме и обрядовое печенье. Делали такое печенье в особые праздники (в Великий четверг перед праздником Пасхи и ещё в Крещенский сочельник). Форма такого обрядового печенья в основном – крестик. Пекли из ржаной, пшеничной муки, пресного теста. Размером такие испеченные обрядовые печенье в форме крестов были около 15-10 см. Обрядовое печенье пекли для всей семьи и для гостей. Иногда хозяйка запекала в печенье монетку (к богатству), маленькую щепочку (к страданиям и тоске), льняное семя (к слезам, болезням), бусинку (к хорошему). В Средокрестье пекли крестики и жаворонки, кто что предпочитал. Средокрестье – это половина Великого поста. Пекли печенье из ржаного пресного теста в форме. Вместо глазок в старину хозяйки вставляли сушеную чернику или маленькие угольки.

Дети бегали по домам и пели припевки:

*Говенье, Говенье,
Трещит да ломится,
Растворяется,
Христов день поближе подвигается,
Кресты пекут и нам дают,
Кресты мажут – нам не кажут.
Крестики, жаворонки
На завалочке лежат
И хвостиками шевелят.
Половина-то говенья переломится,
Христов день ближе подвинется.*



Кресты пекли с изюмом, с горошком. Пекли крестики квашеные и неквашеные. Тесто готовили густым, чтобы из него можно было катать веревочку. Потом ее резали ножом и делали крестики.

Старинные супы

Неотъемлемой частью питания всегда являлся суп. В старину супы в нашем районе варили из тех продуктов, которые имелись в доме. На супы тоже выдумка не большая. Было много работы в поле, да и дома тоже, женщины пряли, вышивали, ткали. В основном готовили в глиняной посуде, в русской печи. Летом супы были богаче витаминами. В основном использовали лук и квас. Да еще подсолнечное масло, появилось оно после войны. Но в основном было льняное масло, которое отжимали на маслобойке. В постные дни часто на столе можно было видеть похлебки из воды, лука, картошки. И в суп, и в похлебку часто клали хлеб, разламывая его на мелкие кусочки. Когда разрешалась рыба, готовили супы с различной рыбой.

Рыбная похлебка с грибами. Картофель и морковь нарезать небольшими кубиками. Отдельно отварить грибы (подберезовики, белые), которые перед этим надо немного вымочить. Лук мелко нарезать и пережарить на масле (можно на сливочном). Все это вместе кладем в глиняный горшок с кипящей водой. Добавляем немного жирной рыбы (судак, лещ и др.). Плотно закрываем крышкой и ставим в русскую печь. Когда похлебка будет готова, для вкуса добавляем укроп.

Ботвинья. Щавель хорошо промываем холодной водой и несколько минут варим в небольшом количестве воды под крышкой. Режем мелко ножом. Маленькими кусочками режем огурцы, затем режем лук и добавляем немного хрена. В щавель добавляем соль и немного сахара. Добавляем в эту смесь огурцы, лук и хрен. Все хорошо перемешиваем. Отдельно варим рыбу. Когда рыба будет готова, все заливаем квасом. Добавляем мелко нарезанный укроп.

Щи постные с крупой. Кипятком запарить овес, до полного его набухания. Затем овес высушить и размолоть на муку-крупу. В кипя-

щую воду засыпать овсяную крупу. В это время готовим картофельное пюре. Когда крупа сварится, вывалить на неё картофельное пюре. Щи должны получиться густыми. Едят их со сметаной.

Суп из домашней лапши. Для варки супа заранее готовят лапшу. Она делается так: надо замесить крутое тесто на воде из пшеничной муки. На столе тесто раскатывается тонким слоем, пересыпается обильно мукой (чтобы не слипалось) и складывается в несколько слоев. Затем ее режут тоненькими полосками и подсушивают прямо на столе несколько минут. В кастрюле отваривают картошку до полуготовности, складывают лапшу, солят. Лук жарят на постном масле. Суп готовится непосредственно перед употреблением.

Свекольник. Очищенную свеклу запарить кипятком, варить до готовности. Порезать ее на мелкие кусочки, залить ранее приготовленным квасом. Дать настояться один-два дня. По вкусу добавить соль, натёртый хрен.

«Галанница». Галанку хорошенько промыть холодной водой, очистить. Нарезать небольшими листиками в глиняную плошку, залить водой (когда нет поста – молоком). Сразу посолить и плотно закрыть крышкой. Затем поставить в вольную печь «томиться». Подавать на стол политую маслом.

Луковая квашеница. Репчатый лук мелко нарезать в глиняный горшок до краев, залить квасом. Необходимо сразу посолить и поставить в русскую печь.

Тюря. Самая простая летняя холодная похлебка. (Рецепт Н.Н.Репиной, жительницы деревни Иконница). Она состоит из крошеного чёрного хлеба, мелко нарезанного зелёного лука, заправленного одной ложкой подсолнеч-



ного масла, всё это заливается холодной водой. Конечно, стоит посолить. Вкуснее будет, если заправить льняным маслом и, нарезав зеленый лук, помять его ложкой, а хлеб взять слегка черствоватый.

Суп с солеными грибами. В кипящую воду засыпать нарезанный ломтиками картофель. Через несколько минут добавить мелко порубленные соленые грибы (грузди, волнушки, рыжики). Для густоты и вкуса добавляли картофельное пюре. По желанию можно добавить мелко нарезанный лук. Когда похлебка будет готова, добавить масло.

Каша

В русской кухне каша испокон веков занимала важнейшее место. Когда-то при заключении мирного договора между враждующими сторонами варили особую – мировую – кашу. Сев за один стол, бывшие противники ели кашу в знак союза и дружбы. Если же с кем-то не удавалось помириться, говорили: «С ним каши не сварить».

Каша в нашей местности варили хозяйки самые разные и очень вкусные.

Пшеничная, ячневая каша. (Рецепт Н.Н.Репиной, жительницы д. Иконница). Любую крупу: ячневую, пшеничную, овсяную – промыть, меняя несколько раз воду и залить водой. Добавить по вкусу соль, плотно закрыть крышкой и поставить в протопленную (вольную) русскую печь. После того, как каша будет готова, добавить масло.

Гороховица. Очень простая каша. Варили очень часто. Горох был почти в каждом доме, времени много не тратили. (Рецепт записан у А.И. Плотниковой, жительницы д. Носково). Хорошо промытый горох кладут в чугунок, заливают водой. По вкусу кладут соль. Закрывают плотно крышкой и парят в русской печи до готовности. Подавать на стол с маслом.

Перловая каша. Промыть крупу холодной водой несколько раз и залить холодной водой, предположим с утра до вечера. Вечером переложить крупу в кипящую воду с солью и сахаром. Можно добавить ложку масла. Крупа должна быть покрыта водой пальца на три, поставить её в печь. Подавать к столу горячей,

добавить масло. Перловая каша вкусна и холодная. Остудив ее, режут на ломти ножом и едят припивая молоком или чаем.

Приготовление толокна

Некоторые блюда постного стола приправлялись толокном, которое изготовляли заранее и хранили в сухом месте. По словам Хариновой В.Е., для приготовления толокна брали овес, просортированный в решето или веялку, промывали его, мочили его до тех пор, пока не набухнет. Топили русскую печь, заметали в печи пихтовым помелом, засыпали овес на сутки в печь для парения. Чело замазывали тестом. В течение суток несколько раз чело размачивали, овес мешали, поливали водой и снова замазывали чело. Пареный овес сушили, везли на мельницу и обдирали, мололи. Иногда обдирали дома в ступах и мололи на жерновах. Ели толокно с молоком и с простоквашей. Чтобы приготовить кисель, толокно смешивали с простоквашей, замешивая не очень густо. Или готовили «сухомес» – круто замешивали толокно с молоком или простоквашей. Ели редьку с толокном: её тоненько резали листами, клали в чашку с постным маслом (льняным), добавляли соли, немного приправляли толокном. Любимым блюдом была холодная похлебка из мочёной брусники и толокна.

* * *

Условия огромной территории России стали причиной возникновения большого разнообразия блюд в народной кухне, но остается по-прежнему единый стержень, соединяющий многие народы – традиции христианства. Для многих людей духовная жизнь всегда значила больше, чем материальное благополучие, поэтому поститься означало не только ограничивать себя в питании определенным набором кушаний и умеренностью в еде, но и позаботиться о духовной чистоте, и к этому готовились тщательно и продуманно.

Н.И. БЫКОВА,
преподаватель Пыщугской
детской школы искусств



ТРАДИЦИИ КОСТРОМСКОЙ НАРОДНОЙ КУХНИ

В записях старожилов конца XX – начала XXI веков

Сегодня стало модным в среде рестораторов, работающих по развитию региональных гастрономических брендов, обращаться к забытым традициям русского гостеприимства и к старинным рецептам хорошо известных с детства блюд, но утративших, увы, свой прежний вкус. В чём тут загадка? В том ли, что современные повара не нашли замену русской печке, из которой «и с пылу и с жару» всё выходит вкусней? Или причина в экологии питания и в том, что чистого без «добавок» продукта стало всё труднее добывать, если не ведёшь своё подсобное хозяйство? Или какие-то секретные добавки и закваски в приготовлении блюд народной кухни оказались утраченными? Мы предоставляем читателю самому найти ответ на эти вопросы, познакомившись с записями, собранными в экспедициях с участием «Губернского дома», а также с заметками наших авторов и информантов, участников дистанционных гастрономических конкурсов журнала и проекта ОДНТ «Дорогами народных традиций».

Костромская глубинка всегда удивляла столичных туристов своей любовью к старине и постоянству. Но сегодня всё чаще местные гастрономические бренды и секреты национальной региональной кухни становятся предметом пристального изучения. Два года назад в редакции журнала «Губернский дом» свою преддипломную практику проходила студентка Школы литератур, языков и культур Эдинбургского университета Елена Шеппард. Темой своей работы она выбрала костромскую народную кухню, знакомилась с редакционным кулинарным архивом, а особенно понравившиеся рецепты и тексты перевела на английский язык. К сожалению, новый выпуск «Костромской кухни» с её переводами издать так и не получилось. Но, будем надеяться, что это когда-то выйдет. Ведь опыт здорового и экономного питания предков – безграничный ресурс выживания в стремительно меняющемся мире.

Татьяна ГОНЧАРОВА

Из истории

Богата и своеобразна кухня костромской деревни. Складывалась она веками и удивительно хорошо удовлетворяла потребности сельского жителя, занятого тяжелым физическим трудом. Деревенская пища вкусна, калорийна, сезонно выражена. Несмотря на исконную бережливость и экономность костромского крестьянина, застолья включали не только блюда обиходного употребления, но по праздникам народного календаря всегда готовились особые кушанья, которые являлись раньше ритуальными, обрядовыми угощениями.

На обширной территории Костромской области всегда были и есть в каждой местности различия по составу и способу приготовления блюд, праздничных напитков. Это касается западных районов, близких к центру, распо-

ложенных на землях бывшего Владимиро-Суздальского княжества, и также восточных, периферийных районов, находившихся в сфере бывшего новгородского влияния. Но в общем можно говорить о типичной северно-русской кухонной традиции в пределах современной Костромской области.

ЧАСЫ КРЕСТЬЯНСКИХ ТРАПЕЗ

В начале и середине XX века жители деревень в будний день утром до света уходили на работу в поле. Пожалуй, только это и являлось неизменным для любой местности костромской глубинки. Работали на голодный желудок до обеда. Как говорили – «уповод». Как с поля придут в 9-10 часов – сразу 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. Чёрствый хлеб могли и крошить. Пили также квас и воду. В зависимости от достатка обед мог быть гораздо проще.

Следующий прием пищи был в 2 часа дня – назывался «паужна». Паужна по составу и количеству пищи обычно была такой же, как и обед. К паужне ставили самовар и пили чай с хлебом и маслом. В праздники стряпали калачики, пряники к чаю. Примерно в 10 часов вечера 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 может и не быть, дорог обед».

Обед, паужна, ужин назывались словом «выть». Между вытиями промежутки 5-6 часов назывались «уповод». *Записано В. В. Чичериной в 2001 году у В. И. Огарковой, 1932 года рождения, с. Забегаево Октябрьского района; у Л. А. Арбузовой, 1933 года рождения, д. Масленниково Вохомского района.*

ТРАДИЦИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Вплоть до 1980-х годов, до перестройки, в деревнях отмечались христианские праздники своего прихода. «В деревне Талица Межевского района на Воздвижение обязательно пекли пирог – рыбник из щуки.

В деревне Уханово в престольный праздник хозяйки соревновались, у кого пряженик больше получится. В деревне Колодезной бывшего Вавиловского сельсовета было принято отмечать праздник только со своей родней, а уже на гулянку под гармонь собирались всей деревней. *Записано в 2012 г. И.А. Козловой у старожилов Межевского района в с. Георгиевском.*

К праздникам хозяйева, ждущие гостей, варили пиво примерно из трех пудов ржи (пуд – 16 кг), в печи готовили закуску. «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 сестрѣнки. Из каждого дома придет 2-4 человека. Муж, жена, может, сын взрослый, а женатый, дак с женой. Гостей 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. Фатеевой из деревни Крутой 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 солѣную, мочѣную бруснику. 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



На празднике с родней. Межевской район. 1960-е годы.



степенно, пели песенки тихо, громко хохотать было неудобно». Хороводы плясали и мужчины, и женщины. Передвигались по кругу и притопывали в такт песне. На каждом празднике пели частушки и плясали под «русского».

Под гармонь плясали «Барыню, «Цыганочку», «Семёновну». Пели частушки. «Во время пира, особенно на второй день, бывали разные игры. Особенно на второй день переодевались в старика, старуху, цыганку, медработников – те, у кого были на это способности. Особенно в рождественские праздники. Если в начале 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, особенно с уничтожением в деревне одиночных и крепких крестьянских хозяйств.

Материал записан В. В. Чичериной в 2001 г. у К. С. Бурковой, 1925 г. р., д. Дароватка Октябрьского района; Г.А. Холмовой, 1930 г. р., д. Стучата Вохомского района; А. М. Шадринной, 1926 г.р.,д. Поморовка Октябрьского района; Л. М. Чичериной. 1930 г. р., д. Пономарево Октябрьского района.

«Обязательно на праздник делали пельмени из капусты, если было мясо, то и с мясом. Жарили картошку на сале, ставили парить в печь. Делали крупники из пшена, морковники, свекольники». *Записано у Бозовой Нины Васильевны, 1931 г.р., проживающей в деревне Гребенец Макарьевского района.*

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 крестьян. 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 районы), а в Костромском и Нерехтском районах его называли «**сладкий хлеб**», «**солодёлыш**».

«**Натёртыш**» – так в Макарьевском и Не-

рехтском районах называют каравай из круто замешенного теста, натёртого мукой. В Пыщугском районе маленький каравай из ржаной или овсяной муки имел название – «**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 – всё, 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*, 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), варёный картофель, головки клевера, крапиву и даже сушеные листья липы. Возможно, этим опытом экономного хлебопечения нам еще придется воспользоваться в будущем.

Закваска. Обычно это был кусочек теста, оставшийся от прошлой выпечки. Использовались также для этой цели квасная гуща, дрожжи домашнего приготовления – из картофеля и хмеля, солод. Закваску раньше делали несколькими способами: из сырого картофеля, из горячего варёного картофеля, из головок хмеля. Размешав закваску деревянной мутовкой, добавляли в неё тёплую 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.

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 разделяли (валяли, катали) на отдельные хлебы на специальном желобе, посыпанном мукой. Затем выкладывали в чашки или на противни. Если же пекли прямо на поду, то выкладывали караваи на холщовую скатерть и оставляли подходить, деревянной лопатой высаживали



их в вольный жар печи на чисто выметенный под. После выпечки вынимали караваи, корочку смазывали маслом или просто водой, выкладывали снова на скатерть, прикрывали полотенцем, чтобы хлеб отдыхал, отходил.

Ржаной хлеб Поназыревского края. Пресеивали ржаную муку 2 кг. Вечером затворяли закваску на теплой воде – 1 литр. В закваску добавляли картошку варёную, тёртую (2 – 3 шт.). Прикрывали всё 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 старожиллов Поназыревского района. 2005 г.

Павинские хлеба. Из ячменной муки в Павинском районе пекли и пекут ясный хлеб – праздничный. Этот хлеб творят на воде, на пивном меду 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 в 2005 г. у А. А. Дворецкой и Л.Л. Картиной в д. Березовке Павинского района.*

Подовый ржаной хлеб. Хлеб этот делали на закваске. Закваска – остаток теста, оставляли ее обычно в квашонке 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 квашонку в теплое место. Утром добавить муки (пригущают) и соли. Еще раз поставить квашонку в тепло, чтобы подошло, поднялось тесто. На столе расстелить скатерть, посыпать ее мукой, сформировать деревянной тарелочкой караваи 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 г. у Н.Д. Мочалова, 1904 г.р., д. Крутики, Павинский район.*

Каравай на каждый день. Пекут его из ржаной муки. 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 от краев квашонки и от руки. Снова ставят в теплое место, чтобы тесто подошло. На столешницу сыпят муку, деревянной лопаточкой выкладывают тесто. Формируют каравай в руках, перекидывая тесто с руки на руку. Караваи оставляют на столе, чтобы подошли. В печи все выгребают и выметаю, заматают сосновым помёлышком. Деревянной лопатой садят караваи в печь. Иногда такие караваи пекут на капустных листьях.

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

Из овсяной и ячменной муки пекут хлеб, который до сих пор называют «мяконек». Творят и пекут так же, как и каравай, а густят чуть-чуть пожиже. Формируют мяконек на деревянной хлопущке и пекут на поду. *Записано в 2005 г. у А. А. Дворецкой и Л.Л. Картиной в д. Березовке Павинского района.*

Нерехтские праздничные хлеба

Калач. Приготовить закваску: 6 варёных картофелин растолочь и залить стаканом молока, положить 30 г дрожжей и 200 г белой муки и оставить на ночь в печи или тёплой духовке. Утром подмесить до жидкого состояния и оставить на 2 часа в тёплом месте, а через 2 часа замесить до готовности, затем поставить еще на 1 час в тёплом месте, а потом раскатать на опекуши. Это толстые лепешки толщиной в 5 см, один край надрезать, завернуть, сделать полумесяцем, разложить на противни, дать подняться, только потом выпекать. Обычно такие калачи разной формы пеклись в святочную неделю. *Записано в 1994 г. Т.К. Макаровой у Ю.В. Та-*



моновой, 1904 г. р., д. Иголкино, Нерехтский район.

Заварной хлеб. Делается заводка из 500 г воды, 20 г дрожжей, 200 г муки, добавляются соль, песок, и все ставится на ночь в тёплое место. Утром затворить ржаной мукой, предварительно «посолодив» под крышкой в горячей печи. Разложить в плоски и дать взойти. Выпекать не в сильно горячей печи.

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 тёплое 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 глиняный горшок, стенки которого смазать жиром или маслом. Поставить выпекать в натопленную печь. Готовность проверять 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.

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.

Рецепты подборки записаны в 1994 г. Л.А. Ивковой у Е. Н. Беловой, 1928 г.р., д. Клементьево Нерехтского района.

ИЗ ЭНЦИКЛОПЕДИИ КОСТРОМСКОГО ПИРОГА

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 гущи от приготовления пива, называется *мел*. В тех же районах изделия из недрожжево-



го, пресного теста называются *преснушечки*, *преснина*, *преснухи*. Пироги из такого теста с начинкой из картошки называют *лёгонькие* или *бездушники*. В Шарьинском районе пирог с капустой из пресного теста называется *прясник* (пресник).

Во многих районах Костромской области употребляется общее название жареных в масле пирожков, лепёшек – *пряжье*, *пряженцы*. Дрожжевые пироги – опарные, *вечорошники*. *Мушник*, *олелюшка* – разновидности пирогов из овсяной муки или крупы со сметаной, запечённые на сковородке. 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.), *нали-*



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

Рыбник. «Делаем обычное дрожжевое тесто. Для начинки пригодится солёная рыба, лучше крупная. Свежую лучше заранее подсолить. Моем, обсушиваем на полотенце. Раскатываем тесто. Начинку помещаем в центр так, чтобы потом можно было защипнуть края. На рыбу выкладываем очень много лука (не жареного) снизу и сверху (можно зеленого), крошим топленое масло. Закрываем сверху другим тестом и защипываем края. Выпекаем в русской печи. При подаче на стол смазывали маслом». *Рецепт от Пупыревой Надежды Семеновны, 1938 г.р., д. Потемкино, Октябрьский район.*

В каждом районе Костромской области были пироги, которые пекли по особенной технологии, свойственной только данной местности. В этом можно убедиться на гастрономических ярмарках и праздниках районов в ходе областного фестиваля, ставшего традиционным – «Дорогами народных традиций». В деревнях Буйского района, например, 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 нехоженые «рогульки» с картошкой. Раскаты-



Пирожные традиции продолжают жить.

вали сочень примерно 20x20 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 варёным яйцом жарили на коровьем масле. Такие пироги, не дрожжевые, на сочнях, пришли в Дьяконово из вологодских деревень, как и рыбники. Но рыбники пекли из «хоженого» теста. Когда тесто выходилось, его раскатывали лепёшками. 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, всё – 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 нарезают на куски. Снимается рыба, ее тоже режут на части. Так же поступают и с нижней корочкой. Рыбу едят, прикусывая этими корочками.

В Шушкодоме раньше пекли *растегаи* – круглые пироги, начиненные картофелем или крупой, замоченной в молоке. Но особенно славились здесь хоженые пироги с солёными грибами и луком. Такие пироги делали только закрытыми.



Кадыйская выпечка

О гостеприимности кадыйчан ходило в народе много баек и присказок. Без пирогов и блинов немисливо 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, ½ 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 с начинкой. 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 верёвочки. 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, щепочка

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 её в смазанную маслом сковороду и запечь в печи, пока не подрумянится.

Пока каша варится, берём и 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 толчёных сухарей, 1 столовую ложку сметаны, 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 её 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.

Пироженики и мелкая выпечка

Мелкую выпечку из теста раньше 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 варёной картошки с крахмалом и белой мукой (Нерехтский район); *пекушки* – пресные лепешки, начинённые 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 блю-



до – булочки или лепешки, часто с начинкой из творога.

Можно выделить ряд названий лепешек-скороспелок, которые пекутся у огня и сразу подаются на стол к завтраку: *опалиха* (Нейский район), *опекиш* (Сусанинский район), *улыльник* (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 или *ватрушки*. В Костромской области они называются по-разному. Бытуют следующие местные названия: *твороженька*, *творогулька* (Костром., Нерехт.), *отварушка*, *тварушка* (Макар., Кадыйск.), *куженька*, *кулейка* (Нерехт.), *кумянка*, *скулейка*, *козуля* (Костром.), *козуля*, *козулька* (Макар.), *налевушка*, *налеушка* (Кадыйск.), *тоболка* (Костром., Нерехт.), *тортоноша*, *шаньша* (северо-восточные районы).

Шаньги картофельные. «Замешиваем тесто на молоке, добавляем муку, одно яйцо, дрожжи или закваску. Ставим на ночь в теплое место для брожения. Утром солим, добавляем муку, растопленное сливочное масло. Месим, пока тесто не будет отставать от рук. Ставим в теплое место и ждем, когда оно подойдет. Для начинки: в картофельное пюре добавляем 1-2 яйца, немного сливочного масла, разводим кипяченым горячим молоком до консистенции густой сметаны. Жидкая начинка съедет с шанег, а густая растрескается.

Тесто подошло, делаем из него круглые лепешки, помещаем их на противень подойти, когда подойдут, раскладываем сверху начинку, смазывая её сверху желтком яйца. Выпекаем в русской печи». *Рецепт от Пупыревой Надежды Семеновны, 1938 г. р., д. Потемкино Октябрьского района.*

Очень популярны были оладьи из сырой тертой картошки. Кроме общераспространённого их названия *драники* (*траники*), есть еще

драныши (Костр., Антроп.), *жлябики*, *кепешки* (Костр.), *бардашники* – тертую картошку называли *бардой* (Нерехт.), *лелюхи*, *олялякиши* (Нерехт., Краснос.).

Повсеместно распространенные мелкие выпечные изделия из сдобного теста – печенье – 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*, *груздочки* – сдобное печенье, вырезанное формочкой (Костр.), *кулички* – круглые крендели (Костр.), *канунники* – любое сдобное печенье (Галич.), *лесенка*, *заячьи ушки* – сдобное печенье соответствующей формы (Буйск., Нерехт.), *орешки*, *орехи* – сдобное печенье из ячневой муки на бараньем сале (Нерехт.), *охвостыши* – печенье, замешенное на меду (Нерехт.).

Витушка. «Особенно распространенной была форма круглого кренделя (очень похоже на круглый бублик). Название такого печенья было – «витушка». Размеры печенья тоже были разными – мелкое (около 10 см в диаметре), среднее (около 15 см в диаметре) и большое (около 20-25 см в диаметре). Хозяйки делали печенье разной формы в виде спирали, бантов, в форме восьмерки, листочков, ромбиков и т.д. Подавали пресное печенье к чаю и молоку.

Полупресное печенье делали так: ржаную муку с вечера месили на картошке, солили, а утром разделявали маленькими хлебцами и пекли – «полупресники» или «полупрешники». Полукислым называли печенье, сделанное из теста, взятого от опары, но круто замешенного и разделанного как пресное. Это *сутошники*». *Записано у Т.А. Тумаковой, 1933 г.р., д. Иконница Пыщугского района.*

ПЕРВЫЕ БЛЮДА КРЕСТЬЯНСКОГО СТОЛА

В деревнях и сёлах Костромской области для обобщённого названия первого жидкого блюда употреблялись обычно слова *хлёбово*, *варево*, *щерб*. 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. (Кадынский 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).

Голожопица. «В кастрюльке варят картофель. Часть картофеля съедалась кругляшом, а часть – толклаась. Получался суп-пюре, в него крошили чеснок, добавляли масло сливочное или льняное. Ели с сухарями». *Рецепт от И. П. Ступникова, 1950 г. р., д. Петушки Октябрьского района.*

Холодные первые блюда

Окрошка. Наибольшей популярностью в Костромской области пользовалась окрошка. Окрошка – это холодный суп на квасе, кислом молоке, которыми заливаются мелко нарезанные овощи.

Особый вид окрошки – *холодное*. «В кипячёную воду, забеленную молоком, крошат кусочки жареного мяса, огурчики, яички, картошку и лук. Любили хлебать окрошку с опорой и с квасом. В окрошку с опорой мелко резали варёную картошку, огурцы, яйца, перо лука, укроп, можно добавить варёное мясо, солили и заливали опорой (простоквашей, ссёдышем). В окрошку с квасом клали кусочки холодца, а вместо опоры наливали квас из сухарей, хлебали с тёртым хреном». *Записано В.Н. Переломовой у старожил с. Ёлкино Нейского района.*

В Мантуровском районе, кроме холодного, был популярен еще *луковник* (блюдо, приготовленное из лука, подслащенного кваса, после кипячения бульон охлаждается). Самыми простыми похлёбками в Костромском крае являлись *крошево* – это кусочки хлеба, накрошенные в молоко, и *мурцовка* – залитый ква-



Стол накрыт к трапезе. Из экспозиции Костромского музея-заповедника. 2017 год.

сом репчатый лук, нарезанный и растолченный с солью (Межевской район).

Московские рыжики – столь же демократичное блюдо. Так называли крестьяне тюрю из черного хлеба с луком, залитую водой, сдобренную подсолнечным маслом и уксусом. (Буйский район). А вот другие забытые названия первых блюд.

Заспа овсяная. Овёс запаривают и сушат, мелют в толокно. А затем толокно запаривают и едят с ягодами и молоком.

Дежень. В толокно выливают воду, замешивают до густоты, наливают простокваши и едят.

Холодец с квасом. Мясной холодец заливают квасом, настоящим на хлебе, и так едят.

Сухарный суп. Сухари толкут и заваривают до густоты, добавляют масло сливочное или подсолнечное.

Записано у А.И.Травиной, 1920 г.р., д. Марково бывшего Заветлужского сельсовета Вохомского района.

Горячие первые блюда

Баланда – суп без мяса, постный суп. **Вареница** – суп из брюквы, взбитый мутовкой. (Кадынский район). **Гороховица** – суп из горо-



ха (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 района. *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).

Ушанка, ушник, ушное – 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

листьев капусты. (Сусанинский район).

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).

Кашица – 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.).

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 в наших местах сеяли мало, т.к. на него был почти всегда плохой урожай. Чаще варили *картошницу*. Очищенную сваренную картошку толкли, разводили горячим молоком, ели в постные дни – с бульоном, в котором варилась картошка. Добавляли постное масло. *Е.П. Семиколенных, Н.А. Баранова. Записано в 1993 году у Н.Д. Мочалова, 1904 г.р., д. Крутики. Павинский район.*

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 в 1990 г. у А. М. Докучаевой, 1911 г.р., д. Нежерево Галичского района.*

ВТОРЫЕ БЛЮДА КОСТРОМСКОЙ КУХНИ

Каша в старину

Круглый год на крестьянском столе самым важным блюдом считалась каша. Вот несколько её старинных названий.

Соломат или каша-повалиха. «Зашпаривали ясную (ячневую) муку, выкладывали



На ярмарке в Костроме. Всё идет в суп.
2022 год.



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. Готовится каша, пока не покраснеет». *Дежень*. «Это толокно с комочками, густо замешенное на воде, залитое сверху простоквашей со сметаной». *Записано В.В. Чичериной в 2001 г. у старожилов Октябрьского района*.

Крупеник. «Пшено» сварят в воде, на сковородку яичко толкнут. И выкладывают пшено, делается оно «ломотками» после обжарки, так получается крупеник». *Овсяный кисель*. – «Возьмешь хлопьев, замесишь, залив тёплой водой. И всё это сутки киснет. Воду процедишь. Выжимки скотине подашь, а из этого варишь кисель с мукой». *Записано в 1988 г. у Г. В. Водрагиной, 1926 г.р., д. Никулина Макарьевского района*.

Картофельные деликатесы

Картофель считался самой распространённой едой на Костромской земле. Для обозначения варёной картошки раньше употреблялись слова: *солёнка*, *цыганка* (Макарьевский, Чухломской районы). Толчёный, мятый картофель (пюре) называли: *гуляшник*, *толкушка*, *мятево* (Макарьевский район), *толчёнка* – (Шарьинский район), *толкач* – (Мантуровский район).

Запеканка из мятого варёного картофеля, разведённого молоком с яйцами, имела целый ряд названий разных в каждой местности. Картофельник, картофенник (Нерехт., Чухлом.), картофница (Костр.), картошница (Пыщуг.), яблешник, яблешница (Солигач., Мантур., Чухл.) (картофель в этих районах называли яблоками).

«**Печенчики** – это картошка в мундире, запечённая на поду. *Скоблянка* – очищенный (скобленный) картофель, нарезанный кружками и сваренный в молоке, *резаник* – это нарезанный соломкой сырой картофель и залитый молоком с яйцами, запекали который в печи. После готовности смазывали скоромным маслом.

В старину на Руси картофель называли яблоком, отсюда и название блюда – «яблешник». Очищенный картофель отваривали, толкли пестом, выкладывали на сковороду, за-

ливали молоком. Запекали в русской печи до появления жёлто-коричневой корочки. После готовности смазывали топлёным маслом». *Записано в 2012 г. И.А. Козловой у старожилов Межевского района в с. Георгиевском*.

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. р., д. Ньююг Октябрьского района*.

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 и траники. «Вареную картошку (до полуготовности), чищеную, трешь и разводишь водой, будто творишь тесто. Всё стоит ночь, утром сырую картошку тоже трешь и кладешь в мешочек, а сверху прижимаешь тяжёлым 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. Запеканки из картофеля, макарон, хлеба, круп, залитых молоком и яйцами в Нейском, Макарьевском, Костромском и некоторых других районах Костромской области назывались *заливашки*, *заливушницы*, *залитушки*.

Лакомства из гороха

Крестьянское застолье немислимо было представить без гороховых первых и вторых блюд. Во многих крестьянских семьях это было праздничным блюдом.

Гороховый кисель. В кипящую воду добавляли тоненькой стружкой 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, Вохомский район*.



Гороховая каша. «Горох обязательно сажали в поле. После уборки гороха часть его оставляли целым, а часть мололи на муку. Из цельного гороха варили суп, гороховую кашу. Для каши брали горох и брюкву, заливали водой и ставили в печь, после толкли и заправляли маслом.

Из гороховой муки варили кисель. Вечером кипятили самовар, в блюдо насыпали гороховой муки, цедили из самовара тонкой струйкой горячую воду в блюдо и замешивали кисель. Добавляли соль, охлаждали. Резали ломтиками или ремнями (полосками), мазали льняным маслом и ели. Или же резали кубиками, вынимали один кубик из середины и в это место лили масло. Кубики киселя макали в льняное масло и ели. *Записано в 2012 г. И.А. Козловой у старожилов Межевского района в с. Георгиевском.*

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

Заваруха. В кипящей подсоленной воде заваривали ячменную муку. Содержимое выкладывали в сковородку и ставили в вольную печь вместе с растолчённым отварным горохом. *Записано у М. П. Кукушкиной, 1920 г. рождения, в д. Быниха Шарьинского района.*

Кушанья из капусты и овощей

Вторым после картофеля любимым 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 соленье в деревянные кадки, утрамбовывали, солили, сверху клали деревянный кружок с гнётом.

«Квасили капусту – белую и серую (щаница). Белую капусту тяпают в корытечке, берут все мягкие, рыхлые кочаны. В серую капусту идут все здоровые, не пожелтевшие верхние

листья, отрезанные с нижней части кочана. Все листья перебивают, дать стечь воде на решете, потом тяпают в корытечке, складывают в кадки, уминая, уколачивая толкушкой, слоя слегка, чуть-чуть пересыпают солью. Между рубленой капустой можно укладывать пластинчатую». (Целый плотный кочан нарезают на 4 – 6 частей, можно и просто пополам). *Записано В.Н. Переломовой у старожилов деревень Старово, Папино, Починок Нейского района – Е.П. Запаловой, 1933 г.р., Г.В. Павловой, 1928 г.р., Н.Г. Смирнова, 1928 г. р.*

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 не как сейчас под плёнкой, а они росли просто в грядке, без всякого покрытия. Огурцы солили в деревянных кадках, добавляли соль, листья смородины, анис, хрен. Помидоры появились в Кологривской округе также поздно. *Записано Н.А. Соловьевой в 1990-е годы у старожилов Кологривского района.*

Галанка

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.

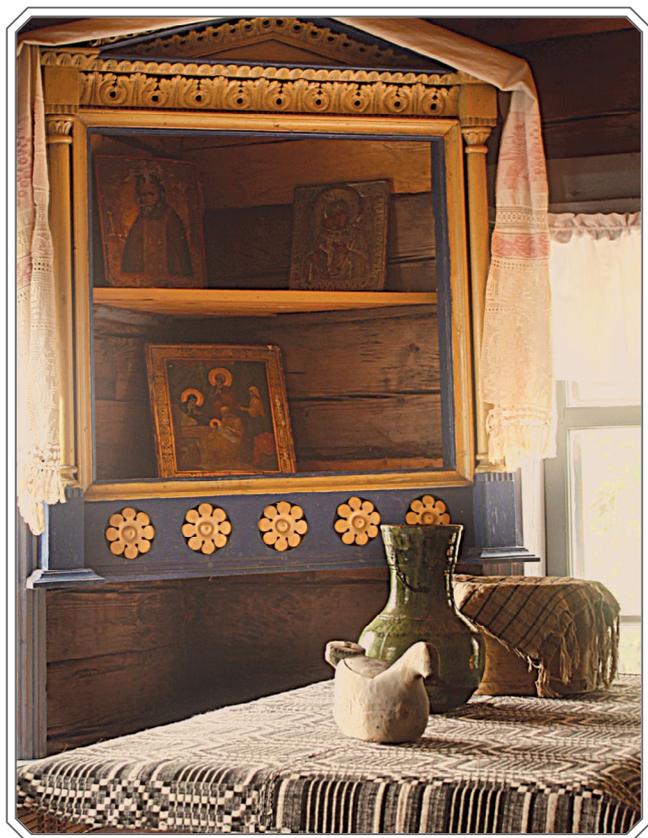
«В Межевских краях репу от брюквы не отличали и называли, одним словом – «голань» («галань»). Позднее этим словом называли только брюкву. Из голани можно было сварить обед из нескольких блюд. На первое варили варенец. Голань резали кусочками, заливали водой и ставили в печь на целый день. Когда голань делается мягкой и сладкой, водичку сливали, голань толкли пестом, слитую воду выливали обратно. За столом забеливали сметаной. Из голани готовили тюрю, которая состояла из пареной брюквы, квашеной капусты и картошки. Всё это заливалось квасом. На второе варили голанницу. Готовили её так же, как и варенец, но воду не добавляли в толчёную гущу. На третье пекли вареницу, для этого готовили опарное, как для пирогов-загибочни-



ков. Начинкой была мелко рубленая голань или репа». *Записано в 2012 г. И.А. Козловой у старожилов Межевского района в с. Георгиевском.*

«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». *Записано у А. А. Дворецкой, 1908 г.р. в д. Раменье, Вохомский район.*

«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 её снова ставят в печь. Как только она делается 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. Решетиha Шарьинского района.*



Красный угол в крестьянской избе.
Экспозиция в ДOME Серова.
Костромской музей-заповедник. 2017 год.

В разных районах по-разному назывались кушанья из брюквы.

Брюковник (брюкольник) – запеканка из варёной толчёной брюквы с молоком и яйцами, иногда с добавлением сахара. (Костромской, Антроповский, Чухломский районы).

Брюкольникца – варёная брюква со сметаной. (Парфеньевский район).

Вареница – пареная брюква со сметаной. (Нейский район)

Галань – кушанье из вареной и толчёной брюквы (галанки), залитой молоком. (Кологривский район).

Галанница. Галань – местное название репы. Сырую галань очищают от кожуры, режут на кусочки, заливают водой или кипятком, ставят в русскую печь на 3-4 часа. Затем деревянной толкушкой толкут до получения однородной массы. Едят со сметаной. (Межевской район).

Бобки – кусочки пареной, затем завяленной свёклы или брюквы. (Межевской район).

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

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

Макарьевские морковники. «Надо отварить морковь или сырую натереть. Положить массу в сковородку. Молока леньше, яичко толкнёшь – вот дело и будет. Посолить не забыть, и можно ставить в печку». *Записано в 1996 г. у А. Ф. Цыпленковой, 1914 г.р., д. Шемятино Макарьевского района.*

Грибной стол

Как заколосится рожь – пора прогуляться по краю леса, собирать колосовиков. Колосовики – это обыкновенные грибы – белые, чилики (подберёзовики), красноловики (подосиновики), маслята, сыроежки и лисички, а называют их колосовиками из-за поры, когда колосится рожь.

Записано В.Н. Переломовой, Нейский район.

Сушёные грибы. «Сушили грибы в русской печи. На противень клали ржаной соломы, грибы тонко нарезали, укладывали на солому и ставили в вольную печь, пока не высохнут».

Солёные грибы. «Грибы, которые предназначались для соления, сначала вымачивались 3-4 дня в холодной воде, ежедневно меняли воду, а затем промывали. Солили грибы в небольшие кадушки с чесноком, сверху закрывали марлей, чтоб не плесневело, клали деревянный кружок и ставили в прохладное место».

Губники. «Из краснушек делали «губники». Грибы вымачивали, заливали молоком с 2-3 яичками в глиняной тарелке и ставили в вольную печь». *Записано С.В. Жернаковой, 1973 г.р., д. Шемятино Макарьевоского района.*

Губа и селянка. «Это суп из солёных грибов, картошки и лука. Из солёных грибов в печи запекали селянку. Для этого солёные грибы резали кусочками, заливали молоком и яйцами, ставили в печь на один-два часа. Сверху смазывали готовую селянку маслом». *Записано в 2012 г. И.А. Козловой у старожиллов Межевоского района в с. Георгиевском.*

Бытовали такие названия блюд из грибов: *грибница* – запеканка из грибов, залитых молоком и яйцами (Красносельский район); *грибовик* – грибная запеканка с яйцами и молоком (Чухломский район); *губник* – жареные солёные грибы, залитые молоком (Макарьевоский район); *жарёха* – жареные грибы с луком и сметаной (повсеместно).

Названия блюд из лука

Изварец – жаренный в масле лук (Костромской район).

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

Луковник – сырой нарезанный лук, залитый квасом. (Кологривский район). Берут квас, желательнее как можно кислей, наливают в горшок. Очищенный лук мелких и средних размеров помещают в горшок с приготовленным квасом и ставят в печь, выдерживают там до обеда. Солят по вкусу. Используют как первое блюдо.

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

Морковник – запеканка из моркови и лука с

крупой, молоком и яйцами. (Костромской, Нерехтский районы).

Мурцовка – репчатый лук, толченный с солью и залитый квасом. (Межевоский район).

Названия этих блюд приводятся по материалам картотеки областного диалектологического словаря, сост. Н.С. Ганцовская, профессор КГУ, доктор филологических наук.

А также записано 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 нуж-



но поддержать 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.*

Запеченное легкое кабана. «Легкое готовили в русской печи, оно значительно увеличивается в объеме при запекании. Для заливки нужно взять примерно два литра топленого молока, 10-15 яиц. Молоко взбить с яйцом, посолить по вкусу и через горловину залить в промытое легкое. После заливки горловину завязать, обмазать легкое свиным жиром, поместить под крышку в чугунок, на дно налить немного воды. Выпекать в «тихой» печи». *Рецепт от Сергея Вениаминовича Андрианова, 1956 г. р., д. Сивцево Октябрьского района.*

Холодец. «Отбираем для холодца свиные или говяжьи ноги (желательно суставные части). Берем чугунок, складываем в него порубленные, тщательно прочищенные и промытые ножки, заливаем водой, солим, добавляем перец, лук, морковь, закрываем крышкой и ставим в истопленную печь. Общее время готовки примерно 4-6 часов (чтобы мясо легко отделялось от костей). После некоторого остывания, разделяваем холодец: отделяем кости, тщательно выбираем мелкие, нарезаем мясо, добавляем молотый черный перец и чеснок, через ситечко наливаем оставшийся бульон (без лука и моркови, можно не весь), пробуем на соль, все тщательно перемешиваем и убираем в холодное место на ночь. Подавать на стол желательно с тертым хреном». *Рецепт от Сергея Вениаминовича Андрианова, 1956 г. р., д. Сивцево Октябрьского района.*

Холодец по-поназыревски. «Палили телячью голову, рубили на куски и ставили сушить в русскую печь. Когда она высохнет, её 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.*

Солонина. Мякоть мясную снимают с кости, натирают солью, кладут в хорошо пропаренные бочки, каждый слой пересыпают

молотым перцем, можжевельными ягодами и лавровым листом. Посуду ставят на холод. Через 5-10 дней солонина готова. (Мясо – 10 кг; перец молотый – 20 гр.; лавровый лист – 10 гр.; можжевельные ягоды – 200 гр.; соль – 2 кг.) *Записано со слов Ф. М. Хлебниковой, 1927 г. р., д. Головино Шарьинского района.*

Черевник. Это праздничный суп из мяса птицы (курицы или дичи) и потрохов (сердце, лёгкое, печень), заправленный яйцами с молоком. Картофель не добавляли в этот суп, только лук. На второе ставили тушёный картофель с мясом, который перекладывали иногда капустой или брусникой. *Записано в 2012 г. И.А. Козловой, с. Георгиевское Межевского района.*

Рыбный стол

Уха. «Вода, минимумовощей: картошка, лук – варятся с солью. Рыба добавлялась в конце варки. Чем больше, тем лучше. Рыбу доставали на тарелку и ели с хлебом или пирогами. Прихлёбывая крепким бульоном». *Рецепт от Перменовой Светланы Георгиевны, 1960 г. р., с. Богоярово.*

Соления из рыбы. Для соления и вяления годится жерех, сорожка, краснопёрка, чехонь, окунь. Солили икру щук или сорожек. Рыбу не потрошили, солили так, укладывали в деревянные бочонки, пересыпая солью. Перед этим промывали рыбу холодной водой. Просоленную рыбу закрывали деревянным кружком и клали сверху груз. Через 3-5 дней рыба гото-



Подлёдная рыбная ловля на Волге.
Нач. XX века.



ва. Её можно было хранить в погребе, а можно завялить. Для этого в хомутовую иглу вдевали суровую нитку, на нее вздевали рыбины через глазницы. Связки рыбы промывали от лишней соли и подвешивали в теньке под крышу, чтобы дождик не намочил. Вялили рыбу в сухую погоду, когда дождит – рыба «отволгнет». Рыба вялится от 5 до 15 дней. Из нее варили суп.

Рыбная жарёха. Мелкую рыбу жарили, обваляв в муке и подсолив. Жарили до хрустящей корочки, при этом плавники и хвосты не обрезали. Пекли большой закрытый пирог с рыбой. Рыбу только почистят, помоют, порежут и прямо с косточками заделывают в пирог.

Молочная уха. Кроме обычной ухи варили молочную уху, когда в чугунок с обычной рыбой заливали молоко или сливки. Делали рыбную муку, которую добавляли в похлебку. Щук потрошили, чистили от чешуи. Солили, разрезая ее вдоль хребта. Головы отрезали, из них варили уху. Просоленную рыбу сушили в печи и толкли пестом в муку. Эту муку использовали, когда варили супы в пост.

Записано у старожилов В.Н. Переломовой, с. Ёлкино Нейского района.

Чухломский карась. Все знают, что местная 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 сковородке слегка подсоленную очищенную рыбу заливали растительным маслом и полужарили, полутушили на медленном огне. На другой сковородке жарился до золотистой корочки лук, нарезанный кольцами, который предварительно нужно было слегка обвалить 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.

Пироги из рыбы. «Пекли их на праздники. Брели муку овсяную, ржаную, пшеничную. Тесто затворяли с вечера, старались затворять на молоке. Если не было – на воде. Добавляли мел. Если раскатывали большое тесто – называли «лопатиной». Тесто раскатывали толщиной в 1-1,5 см, клали очищенную рыбу. Большую рыбу резали пополам, клали одну часть и зашпывали края. Противни смазывали льняным маслом или салом. Выпекали в жар-

кой печи. После выпечки смазывали маслом. В рыбники запекали, например, треску, щуку, налима». *Записано А.В. Подшиваловой у старожилов Поназыревского района.*

«В реке Нея было много раков, раки варили в подсоленной воде и ели. В реках водились щуки, налим, пескари, пикша, простотела, карась. Из карася, окуня, щуки пекли пироги-рыбники. Варили уху, жарили на растительном масле, вялили». *Записано в 2012 г. А.В. Подшиваловой у старожилов Поназыревского района.*

Рецепты из Рыбной слободы города Галича от краеведа Н.В. Сотникова

«Вот рыбная кухня, рецепты которой помню сам и которые напомнили ещё живые старожилы Рыбной слободы.

Щучья икра. Икру щуки аккуратно сцеживают в стеклянную или глиняную посуду. Добавляют по вкусу соль и растительное масло (часто использовали льняное масло, оно с горчинкой). Посуду закрывали чистой тряпочкой и оставляли дня на три настаиваться. Едят икру из глубоких тарелок деревянными ложками, добавив икру, нарезанный зелёный лук, который к этому времени выращивали на подоконнике.

Пирог с рыбой. Рыбу для начинки пирога очищают от чешуи, потрошат, отрезают плавники и головы, затем варят. После варки выбирают кости и размельчают тяпкой в деревянном корыте. Пирог всегда закрытый.

Рыба заливная. Очень популярное блюдо в Рыбной слободе. Наиболее часто употребляемая рыба, используемая в этом блюде, – окунь и судак. Рыбу очищали от чешуи, потрошили, варили, отрезали головы, плавники и хвосты. Для того чтобы получить крепкий взвар при варке рыбы, в него добавлялась чешуя, как правило, крупных лещей. При варке взвар солили по вкусу. Рыбу раскладывали в неглубокие большие тарелки. Взвар процеживали и заливали в тарелки с рыбой. Для красоты клали веточки петрушки, укропа, дольки моркови. Блюдо охлаждалось. В Рыбной слободе не пользовались желатином. Вполне хватало взвара с чешуёй крупных рыб.

Рыба копчёная. Рыбу чистили от чешуи, потрошили и крепко солили на ночь. Перед копчением рыбу промывали, освобождая от лишней соли и укладывали на специальную



решётку. Печь топят только прошлогодними ольховыми дровами без коры. Для этого у рыбаков был всегда переходной запас таких дров. Разогрев русскую печь, рыбу на решётке ставят в печь и закрывают заслонку печи. После копчения рыба становится коричнево-золотистая, смазывается растительным маслом, снимается на фанерку, покрытую чистым полотенцем до полного остывания. Рыба необыкновенно вкусно пахнет. Как правило, готовилась только на праздники.

Рыба жареная. Как правило, для этого блюда использовали не крупную рыбу. Рыбу очищали от чешуи, потрошили, промывали. Жарили на чугунной сковороде на растительном масле. Рыбу обязательно жарили с репчатым луком и ломтиками сырой картошки. Рыба становилась ещё вкуснее. Практически это блюдо на столе рыбака было ежедневно.

Суп из вандыша. Вандыш – это галичский ёрш, приготовленный в специальных печах пешнях по специальной технологии. Вандыш по церковным канонам не являлся рыбой, и его можно было употреблять в любой церковный пост. В суп крошится картошка, добавляется лук и морковка, отдельно потушенные на сковороде. В последнюю очередь добавляется вандыш и укроп. Ели суп, как правило, деревянными ложками, чтобы не обжечься, и прикусывали солёным огурцом. Вандыш хранился на русских печах годами, не теряя своих качеств».

Молочные кушанья

Самым полезным считалось парное молоко. Его давали детям сразу после дойки. Молоко раньше редко кипятили, всё чаще пили сырым. Из молока делали продукты: творог (грудки), масло, сыр, сметану, простоквашу, молозиво.

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, её 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. *Записано у В. А. Смирновой, 1936 г. рождения, в д. Решетиha Шарьинского района.*

Варенец. «Делается все так же, как и каднее молоко, но если творог залить не сывороткой, а топленым молоком, то уже будет варенец». *Записано от Хлебниковой Фаины Михайловны 1927 года рождения, д. Головино.*

Молоко кадочное. «Молоко квасили, делали из него творог. Творог укладывали в деревянную кадку, а сыворотку еще раз ставили в печку прокипятить. В печку ставили и молоко свежее топить (молоко ставили в вольную печку и держали там до тех пор, пока оно не покраснеет, тогда на его поверхности образуются звездочки масла). Затем творог в кадке заливали горячими сывороткой и топленым молоком. Кадку завязывали чистой тряпкой и ставили в погреб или подполье. Такое молоко могло храниться долго. По надобности его брали и употребляли. В употребление шёл и творог. Такое молоко делалось обычно во время поста, когда молоко не употребляли и его много оставалось. А после поста его подавали к столу как угощение». *Записано со слов Хомовой Зинаиды Николаевны, с. Окоевское Шарьинского района.*

Гнетёное молоко. 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 кадку под гнет. Приготовленный таким способом творог очень долго хранится. *Записано Н.А. Соловьевой в 1990-е годы у старожилов Кологривского района.*

Кологривский сыр. 1 кг творога измельчают, добавляют 3 – 4 яйца, соль по вкусу, песок – 2 ложки, 300 г. 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.

Сыр для молодых

В Межевском районе сохранился обычай делать в Петров день сыр для молодых. Накануне праздника молодые приходят в гости к родителям и родственникам за сыром. Им дают по 1-2 головки домашнего сыра. Способ его приготовления такой. Варят творог, не собирая сметаны, в большом блюде. Затем толкут творог пестом, льют в него топленое масло, кладут изюм, песок, сметану, яйца, выкладывают на плоскую тарелку и ставят в вольную печь «париться». Через полчаса блюдо готово. Этот сыр молодые уносят домой, считается, что это угощение укрепляет отношения в молодой семье.

Записано в 2001 г. у Хлебниковой Ф. М., 1927 г. р., д. Головино Шарьинского района.

«В Петров день зять приезжал в гости к тёще, и она одаривала молодых яйцами и специальным сыром, который готовили из творога со сметаной, ставили в печь в глиняной плоской тарелке, сыворотку сливали, а творог толкли с топленным маслом и яйцами, добавляли сахар, томили в печи 30 минут».

Записано в 2012 г. И.А. Козловой, с. Георгиевское Межевского района.

Домашний сыр. Технология изготовления. «Мать, когда надумает делать сыр, собирает удои свежего молока от 4-5 коров у соседей. Об этом она договаривается заранее. Всё молоко 3-4 ведра подогревается до определенной температуры и выливается в специальную

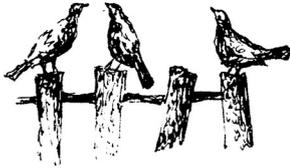
кадку. В молоко добавляется настой сычуга, от которого оно в течение получаса свертывается. Настой сычуга мы изготавливали сами. Когда отец резал теленка, то отрезал какую-то часть его желудка, которую мать высушивала. Потом, когда это требовалось, она нарезала кусочками и размачивала в бутылочке.

Полученная после закисания сырковая масса отделяется от сыворотки и отцеживается на сите. Затем сырковая масса аккуратно заворачивается в чистую холстину и укладывается в деревянную ступку полусферической формы. Ступка закрывается такой же формы крышкой. Наверх ставится тяжелый груз, у нас использовалась двухпудовая гиря. Влага вытекает через небольшие отверстия в ступке, а сыр уплотняется в течение нескольких дней. Отжатым сыром разворачивают и обсыпают солью несколько раз, в течение трехмесячной засолки, когда он полностью созревает. Одолженное у соседей молоко мать отдает тогда, когда соседи также надумают делать себе домашний сыр. Сыр подавался по праздникам к чаю. В голпце (под полом) у мамы всегда были в запасе несколько головок сыра. И если кто едет в дорогу, мать всегда давала ему сыр». *Записано у И.И. Суворова, старожила Межевского района.*



«ИСПЕЧЁМ ОЛАДУШКИ...»

Макарьевские потешки



(Сопровождается движениями рук)

Ладушки, ладушки,
Испечём оладушки,
На столик поставим,
Остывать заставим.
А остынут – поедим
И воробушкам дадим.
Воробушки сели,
Оладушки съели
И кшш – полетели,
Полетели, полетели...

* * *

Сорока-ворона кашу варила,
Гостей приманивала,
Заваривала, заманивала:
– Приходите, гости,
С красным ложкам!
(Показывает ребенку поочередно на
каждый его пальчик)
Этому дам: он кашу варил,
Этому дам: он печку топил,
Этому дам: он дрова носил.

«ПО СМЕТАНКУ, ПО ТВОРОГ»

Колыбельные

Как повадился коток
Ко старушке в погребок
По сметанку, по творог.
Как увидели кота
Две девицы из окна.
Они хлопнули окном,
Побежали за котом.
Вот поймали кота,



Шерстку выщипали:
Половину на перину,
А другую – на базар.
Вот тебе ещё коток –
Не ходи к нам в погребок
По сметанку, по творог!

Записано у Н.В. Сальниковой, 76 лет,
д. Торино Макарьевского района.

«СЕСТРЕ – ЛУКОВИЦУ»

Я качу, качу, качу,
Я отцу-то – кумачу,
Брату – пуговицу,
Сестре – луковицу.
Качь, качь качь,
Лежи, Машенька, не плачь.
Если будешь плакать,
Куплю тебе лапоть.

От М.А. Куревинной, 1897 года рождения,
д. Михалеино Макарьевского района.

«ЖАДИНА-ГОВЯДИНА, СОЛЕНЬИЙ ОГУРЕЦ»

Дразнилки



Борька Разин в печку лазил,
Всю похлебку выхлебал.
Матка пришла – Борьку нашла,
Борьке пронцу дала.

Витька косой, не ходи полосой,
Ходи тропочкой, верти жопочкой.
Жадина-говядина, соленьиый огурец.
По полу катается – никто его не ест.
Муха прилетела – понюхала и съела.

– Рёва-корова, дай молока!
– Сколько стоит? – Три пятака.
Петька-дурак покатился в овраг.
А в овраге-то говно – Петька вля-
пался в него.

Записано в 2017 г. у З.И. Новиковой, 1927
года рождения, г. Макарьев.

«ДАМ ТЕБЕ ГУЩИ...»

Заклички



Дождик, дождик, помочи! –
Чтобы травушке расти.
Дождик, дождик, доле –
Дам гоноболя.
Дождик, дождик, пуще –
Дам тебе гущи.
Ястреб, ястреб –
Кругом, кругом!
Убирайся к черту в угол!
Ястреб, ястреб – колесом!
Твои детки за лесом,
Масло макают,
Тебя не дожидают.
Дождик, дождик, лей, лей, лей!
На меня и на людей.
А на бабу Ягу
Лей по целому ведру.

Записано в 1992 г. от Н.В. Ивановой, 1913 г.
р., д.Быстрова Макарьевского района.

ЗАГАДКИ



* * *

Вечером вечерится,
Под подолом шевелится,
Ночью мудрится,
Утром пудрится.
(Квашня с тестом).

Записано у В.М. Пономаревой, 70 лет,
д. Манылово Макарьевского района.

* * *

Криво, лукаво к лесу бежало,
Зелено, кудряво спрашивало:
– Криво, лукаво, куда побежало?
– Зелено, кудряво,
тебя сторожить.
(Рожь и огород).

Записано у М.М. Бардакиной, 73 года,
д. Кондратово Макарьевского района.

ПОГОВОРКИ

Не всякая поговорка для нашего Егорки.
Лучше с умным потерять,
чем с глупым найти.
Видит око далеко, а ум еще дальше.
Умная голова сто голов кормит,
а худая и себя не прокормит.
Умный молчит, когда дурак ворчит.
Ум за морем не купишь, если его дома нет.
Поехал за море теленком, вернулся бычком.
Под носом взошло, а в голове не посеяно.
Не учи рыбку плавать, а собаку лаять.
Хороша веревка длинная, а речь короткая.
За твоим языком не поспеешь босиком.
Востер язык, да дурной голове достался.
На острую косу мало покосу.
Либо ткать, либо прясть,
либо песенки петь.
Не надевай хомут с хвоста,
не начинай дел с конца.

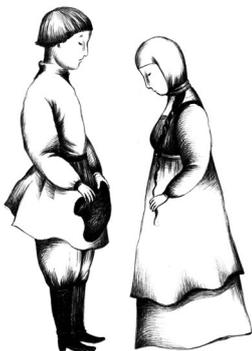


У ленивой пряжи на себя нет рубахи.
 Не пеняй на соседа, когда спишь до обеда.
 Спишь, спишь, а отдохнуть некогда.
 Кто сам плут, тот другим не верит.
 У нашего Трошки задрожали ножки: сказал
 бы словечко, да волк недалечко.

Записано в 1994 г. у Н.С. Сладковой,
 1921 года рождения, д.Власово Макарьевского района.

«Я ПО ЖЁРДОЧКЕ ШЛА...»

Народная песня



Я по жердочке шла,
 Да я по тоненькёй,
 Я по тоненькёй, по еловенькёй.
 Я по тоненькёй да по еловенькёй.
 Тонка жердочка гнется, не ломится.
 Тонка жердочка гнется, не ломится,
 Хорошо с милым водиться – не скушнится,
 Хорошо с милым водиться – не скушнится.
 Соскушнится – разгуляётся,
 Вот соскушнится – да разгуляётся,
 Пришедчи домой – догадается,
 Вот пришедчи домой – да догадается,
 Несолёных щей нахлебаётся.
 Несолёных щей да нахлебаётся,
 Сухие кромули нагложется,
 Вот сухие кромули нагложется.
 Не заглядывай в печь, не считай перепеч,
 Не заглядывай в печь
 да не считай перепеч.
 Какова в печи печина, такова моя кручина,
 Какова в печи печина, такова моя кручина.
 Вот я, девушка, упала, парню на руки упала,
 Вот я, девушка, упала, парню на руки упала.

Восемнадцать парню лет,
 скажи, любишь или нет?

Записано у М.М. Кондратьевой, 1932 г. р., д. Тимошино Макарьевского района.

КОМАРИНСКАЯ

Песня плясовая



Раз комар, комар, камаринская,
 Кологривская, Макарьевская,
 Из Тимошина раздольевская,
 С Халабурдихи высококовская.
 Синдидюриха корову продала,
 На корову балалайку завела.
 Балалайка наигрывает,
 Синдидюриха наплясывает.
 Раскрасива, на высоких каблуках,
 Накопила много сала на боках.
 Надо сало повытопить,
 Надо девушку повысушить.
 Не поставит ли на пуп горшок,
 Не прибавит ли ума с вершок?

Раз комар, комар,
 камаринский мужик
 Расстегнул штаны,
 по городу бежит.
 Он бежит, бежит, торопится.
 На угоре баня топится.
 Не успел Ваня попариться,
 У матани рыба жарится.
 Хороши у рыбы косточки.
 Хороши наши подросточки.
 Они наши да ровеснички,
 Они наши да насмешнички.



Со вторника на среду
Заварила баба на солоду,
Не хватило с ополовничек воды –
Подняла ногу, посикала туды.

Ах, Сашки да Машки мои,
Пропадали у Палашки бобы,
Пропадали от бездельницы
На Христово воскресеньице.

А безрукий там яйца украл,
А нагому по-за пазуху наклал.
А безногий в сугонь побежал,
Безъязыкий караул закричал:
“Караул, братцы, батюшки!”

По завыборью быка провели,
На быке, быке не бычья стать –
На быке человекья стать,
Рукавички барановые,
Они ношены, не мараные.
Они ношенные, не мараные,
На Христов день подаренные.

На Никулине вода сладка,
На Аманове послаще ее.
А на Спирдове собаки злы,
На Высокове ребята хороши,
На Ивановском – кошатники,
На Совине – коровятники,
На Милёшеве – завёрошники,
На Филисове – котомошники,
На Шемятине – маленошники.
Мало Старово – деревнюшку
Соплей перешибешь.
Расхорошая деревнюшка –
Веселый Гребенец.
Поскребём, посметём –
В Горке праздничек сведём.
Люди сядут все обедать,
Патрошата с весом бегать.

Записано у Г.А. Демьяновой, 60 лет, д. Ильинское Макарьевского района.

КОЛОГРИВСКИЕ СЧИТАЛКИ

За стеклянными дверями
стоит Мишка с пирогами.
Миша, Мишенька, дружок,
сколько стоит пирожок.
– Пирожки не продаются,
детям так они даются.

* * *

Кирилл Кириллович Кириллов
купил картошки килограмм,
Картошка Костромского края,
колхоза «Красный коммунар».

* * *

Сидели два медведя
На тоненьком суку,
Один читал газету,
Другой молотил муку.
Раз куку, два куку,
оба шлепнулись в муку.



* * *

Эники, беники, ели вареники,
Эники, беники клеш,
Вышел пузатый матрос,
Если не верите вы,
То позвоните по номеру 3.
Если не верите вы опять,
То позвоните по номеру 5.

* * *

Я дурочка, снегурочка, мой папа Дед Мороз.
Я мамочка-фиалочка, а ты сопливый нос.

Записано в 1994 г. в Кологриве у Курочкиной Л.В.,
Цветковой Н., Лебедевой Е.Ф., Перминовой Ю.В.



КОСТРОМСКИЕ СЧИТАЛКИ И ПРИСКАЗКИ

* * *

*Катилось яблочко круг огорода.
Кто его подымет, тот вон выдет.*

* * *

*Чикилики-Микилики,
Летали голубилики
По Волге-реке,
По поповой стороне (полосе).
Там чашки, орешки.
Медок, сахарок.
Поди вон, королёк.*

ПРИСКАЗКИ

* * *

*Пошел мужик по воду,
Нашел мешок солоду.
Распарил кулашку
Про свою Дуняшку.*

* * *

*Дожжик, дожжик, пуще
На бабкину капусту,
На теткин лен
Поливай ведром.*

НАРОДНЫЕ ПЕСНИ

Кострома-город на горе стоит

Ходовая песня (девушки поют парню)



*Кострома-город на горе стоит,
Ой, лелю-лелю, да на горе стоит.*

*На горе стоит, возвышается,
Ой, лелю-лелю, да возвышается.*

*Крайна лавочка растворяется.
Ой, лелю-лелю, да растворяется.*

*В этой лавочке да молодой купец,
Ой, лелю-лелю, да молодой купец.*

*Молодой купец да свет Иванушка.
Ой, лелю, лелю, да свет Иванушка.*

*Што у Вани-то, да голова болит.
Ой, лелю-лелю, да голова болит.*

*Голова болит да платом связана.
Ой, лелю-лелю, да платом связана.*

*Платок шёлковый, а кисти жёлтые.
Ой, лелю-лелю, да кисти жёлтые.*

*Уж мы с Ванечкой да навидалиса.
Ой, лелю-лелю, да навидалиса.*

*Мы с красавиком да распрощалиса.
Ой, лелю-лелю, да распрощалиса.*

Записано в д. Кузнецово Костромского района.

Во пиру ль была, во беседушке...

*Во пиру ль была, во беседушке.
Ох, я не мед пила, сладку ль водочку.
Сладку ль водочку, все наливочку.
Я пила млада из полуведра.
Я пила млада из полуведра
И от этого не была пьяна.
Темным лесом шла – не шаталася,
Ко двору пришла – пошатилася.
Ко двору пришла – пошатилася,
Эх, за вереюшку ухватилася.
Веряя моя, вереюшечка,
Ты прими меня, бабу пьяную.
Эх, бабу пьяную,
Шельму хмельную...*

*Записано у Т.И.Смирновой, 1935 г.р.,
д. Смольница Павинского района.*



ПРИПЕВКА НЕВЕСТЕ



Под горою колодчик.
Да калина, малина.
Под крутою – глубокой.
Да калина, малина.
Тут девицы гуляли.
Да калина, малина.
Молодицы плясали.
Да калина, малина.
Да гуси летели.
Да калина, малина.
Тут серы пролетали.
Калина да малина.
Где вы гуси были?
Где серы побывали?
Калина, малина.
Были мы, побывали
У кого на синях
Да у другого на новых.
Калина, малина.
Да чего тамо судят,
Да штё тамо рядят?
Калина, малина.
Родной батюшка судит

Да пьяно пиво варит.
Калина да малина
А деверья-то судят,
Зелено вино курят.
Калина да малина.
А свекровка-то судит,
Белы хлебы катает.
Калина да малина.
А золовки-то судят,
Дубовы столы тянут,
Браны скатерти стелют.
Калина да малина.
А невеста-то судит,
По синим сеням ходит.
Калина да малина.
Сундук ты мой ранний,
Золотой, окованной.
Калина, малина.
Я не год тебя пряла,
Я не два наживала.
Калина да малина.
А пришло пора-время,
В один час размахала.
Калина да малина.

Записано в 1980-е годы у исполнительницы,
Анастасии Васильевны Омелехиной, 1914 г. р.,
д. Ярославта Октябрьского район.

НАРОДНЫЕ СКАЗКИ КОСТРОМСКОЙ ГУБЕРНИИ

НЕСОЛЕННЫЙ КИСЕЛЬ



Вышла девка замуж и стала хозяйкой. Нужно чем-нибудь мужа кормить, а стряпать-то не умеет, — потому за большухой за матерью жила. И запросил муж у молодой жены киселя овсяного. Как быть? Солить ли кисель, когда варить будет? А что-то такое слыхала:

то посолить надо, то солить не надо. Хоть бы у соседки спросить, так стыдно: по всей деревне просмеют. Вот вышла она на улицу, смотрит, — шерстобит проходит. Она и давай его бранить ни за что, ни про что: «Экой ты, говорит, дядя, несоленый кисель!» А он ей: «Дура баба, да разве кто кисель солит?» А она тому и рада, и на «дуру» не осердилась: теперь узнала, как кисель варят. Кисель сварила и мужа накормила.

НАГОВОРЕННЫЙ КВАСОК

В одной семье никак не было ладу. Муж то и дело жену бил: не могла она никогда против него смолчать. Он слово скажет, а жена — три, он три, а та — десять. Не возьмёт муж словами,





колотить жену почнёт. Не житье было у них, а каторга: ничего-то в гладь не скажут, ничего-то по-людски не сделают. С жены синяки так и не сходили. Да навернулся к ним добрый человек – странник прохожий. Мужа не было дома. Баба и почала жаловаться страннику на свою долю горемычную, на мужа-лиходея.

– А ты бы, умница, и смолчала, – присоветовал странник.

– Так и стала молчать против врага, – говорит баба. – Вот приедет он, окаянный, из лесу, зарычит, как зверь: и обедать давай!.. И онучи сухие носи!.. И лошади сена дай!.. Да все чтобы живо ему. Не разорваться же мне. Ох, уж доля моя такая горемычная. Ты, Божий человек, не знаешь ли вот заговора, как моего врага усмирить, чтобы не дрался-то он? На квасок не пошепчешь ли? Или на воду?

Странник подумал и говорит:

– Знаю. Пожалуй, пошепчу тебе на квасок... А ты, как приедет муж да начнет браниться, возьми этого квасу в рот и держи во рту, не глотай, не выплевывай. Коли послушаешь меня, – помяни мое слово, – перестанет драться.

Пошептал странник на квасок и пошел своей дорогой. Приехал муж из леса усталый и закричал:

– Обедать! Живо поворачивайся!..

Жену так и подмывает сказать ему: «Погоди-де, не торопись: у меня и щи не упрели». Да сказать-то ей ничего нельзя: квас во рту. Муж ест недоваренные щи, а сам бранится:

– Я как собака устал, а она только устряпалась. И что здесь делала, ленища проклятая.

Жена все молчит, боится квас выпустить. Муж перестал ругаться и ни разу жену не ударил, а пообедал и улез на полати.

На другой день та же история. Муж бранится, а жена молчит. Муж с дива пропал, что с

женой сделалось? Ну, и его совесть зазрила: что-де я лаюсь? Перестал не то что драться, а и браниться. Зажили они с тех пор в мире и согласии. Помог наговоренный квасок.

НУЖНА ДОГАДКА



Зашел солдат к одной бабе пообедать. Та и наложила ему блюдо гороху, только масла никак не дает — скупа была. А солдат уж больно с маслом-то любил. Как масла выпросить? «Слушай, говорит, старая, за хлеб да за приварок мы в пятак уговорились. За масло особая цена будет — не жалей его. Что звездочек масляных наверху всплывет, столько и копеек с меня получишь». Та обрадовалась, да бух в блюдо все, что в бутылке было, чуть не полфунта вылила. Масло-то в одну звездочку и слилось. Только копейку и получила баба с солдата.

ЛОЖЕЧКА «СОЛОЗОБОЧКА»



Ехал ложкарь по деревне, бабам ложки продавал. Одна затейная бабенка и говорит ему:

– Простых-то ложек у нас много накуплено. А вот кабы ты такая ложки возил, чтобы без соли сами солили.

Ложкарь посмотрел на бабенку да и шутить:

– Есть у меня и такая ложечка: «солозобочка» называется, что и без соли в самую пору насолит. Только надо особое слово знать.

А баба и поверила, спрашивает:

– Какое слово, дядя?



– А тому, говорит, скажу, кто ту ложку купит.
– Продай мне.
– Купи.
– Дорога-ли?
– Целковый.
– Дам и целковый. Зато соли никогда покупать нам не доведется.

Увела баба ложкаря в избу и обедать усадила. Кстати де и ложку попробуем. Наклала варева.

– Ну-ка, говорит, посоли, дядя, новой ложечкой. Какое такое слово ты знаешь?

Ложкарь вынул ложечку позатейнее и начал мешать в блюде, сам приговаривает: «Шуни, да буни, да солоно буди!».

Баба отведала. И взаправду солоно стало. А того и не заметила, как ложкарь из рукава соли в блюдо сыпнул. Не пожалела целкового, думает: «то-то меня муж похвалит».

Вот приехал муж из леса. Жена и говорит ему: скажи мне, хозяин, «спасибо».

– За что? — говорит.

– А за то, что уж теперь соли покупать нам не надо. Я такую ложечку купила, что без соли солит. Всего-то рубль заплатила.

Наклала она мужу щей поскорее, достала поупку и мешает: «шуни да буни, да солоно буди».

– Отведай-ка! Небось не расплюешь.

Муж отведал... Да как выхватит ложку у жены и давай ей по жопе нахаживать... А сам приговаривает: «шуни да буни, да солоно буди».

Солоно бабе пришлось.

Сказки записаны в 90-х годах XIX столетия священником А.С. Андрониковым (1869-1894), родился в селе Пыщуге Ветлужского уезда.

Пословицы о питании и еде



Мать наша – гречневая каша, не перцу чета, не прорвёт живота.

Хороша бражка – мала чашка.

Хочешь калачи – не лежи на печи.

Хлеб-соль ешь, а правду режь.

Пей да дело разумей.

Будет хлеб – будет и песня.

Сухая ложка рот дерет.

Не до борща, была бы слава хороша.

Назвался груздем – полезай в кузов.

Жеуча крапива родится, да во щак уварится.

Ешь пирог с грибами, а язык держи за зубами.

Голодному Федоту и репа в охоту.

Чеснок да редька, так и в животе крепко.

Пропустя лето, в лес за малиной не ходят.

Не всё полезно, что в рот полезло.

Морковь прибавляет кровь.

На чужой каравай рот не разевай, а пораньше вставай и свой выпекай.

Много вина пить – беде быть.

Какие корешки, такие и вершки.

Корову палкой бить – молока не пить!

Записано у Н.В.Пучковой, 1912 г.р., с.Елегино Буйского района.

Всем, посетившим «Тубернский дом», — сердечное спасибо!



ГУБЕРНСКИЙ 4 (129) историко-краеведческий и литературный журнал 2022 ДОМЪ

Любезные читатели!

Следующий номер «Губернского дома» будет посвящён теме «Почтовое дело в Костромском крае». История этого дела весьма разнообразна, содержательна и интересна. Итак, читайте:

Имеем сообщить. Первая в России земская почта.

Исторические параллели. От почтовой станции до современного почтамта.

Газетные хроники. Почтовая жизнь Костромской губернии-области на страницах печатных изданий.

Лица и голоса. Рассказываем о почтовых служащих, которые вошли в историю и даже стали литературными персонажами.

И такое бывало. Грабежи и разбои на почтовых трактах.

В мире филателии. Памятные открытки, марки, конверты, коллекционеры, выставки.

Мемуарная тетрадь. Газеты, письма, телеграммы. Воспоминания ветеранов почтовой службы...

До встречи в декабре.

PS. 22 декабря 1992 года - 30 лет тому назад - вышел в свет первый номер журнала «Губернский дом». Пожелания и поздравления с юбилеем принимаются по почте – обычной и электронной.

Историко-краеведческий и литературный журнал «Губернский дом»
Учредитель: Департамент информационной политики, анализа и развития
коммуникационных ресурсов Костромской области.

Издатель: АУ КО «Издательский центр «Губернский дом».

Адрес: 156005, г. Кострома, ул. И. Сусанина, 48/76.

Журнал зарегистрирован Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи,
информационных технологий и массовых коммуникаций по Костромской области.

Регистрационный номер ПИ № ТУ 44 – 00224 от 20 декабря 2012 г.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции журнала.

Главный редактор Н. В. Муренин

Ответственный секретарь Т. Г. Гончарова

Художник О. И. Швейцер

Компьютерная вёрстка В. А. Кокшаров

ФОТО: Леонида Маркеева, Николая Суворова, Екатерины Ситкарёвой, Татьяны Гончаровой,
из фондов Костромского музея-заповедника, музея-заповедника «Щельково», архивов областного
Дома народного творчества и редакции журнала «Губернский дом», частных коллекций.

Адрес редакции: 156005, г. Кострома, ул. И. Сусанина, 48/76.

Телефон: (4942) 31-43-67. E-mail: gd_izdat44@mail.ru

Извините, рецензировать и высылать рукописи не имеем возможности.

Подписано в печать 20.09.2022 г. Выход в свет 30.09.2022 г. Печать офсетная.

Объем 15 п.л. Тираж 500 экз. Цена свободная.

Отпечатано в ГП «Областная типография имени М. Горького»,
г. Кострома, ул. Петра Щербины, 2. Заказ № 1131.



*Добро пожаловать в
хлебосольную Кострому!*