



Красна изба пирогами

текст: Ирина ЛОСЕЕВА

Пища напрямую связана с нашим здоровьем. Недаром традиции каждого народа рассчитаны в первую очередь на сохранение здоровья человека.

Пища – главный ресурс жизненных сил человека. Именно через пищу осмысливаются многие явления, свойства и отношения в жизни людей. В русской народной традиции еда регламентируется социальными нормами и традиционными обычаями, является составной частью семейных, календарных, хозяйственных и окказиональных обрядов.

Не секрет, что сегодня люди питаются преимущественно в кафе, пиццериях, ресторанах, в силу занятости заказывают готовую еду на дом, а также покупают полуфабрикаты для приготовления в домашних условиях. Современная русская гастрономическая культура развивается в нескольких направлениях. Устойчивая актуализация кулинарной тематики в Интернете и СМИ популяризирует домашнюю еду, ее разнообразие и доступность каждому. Однако подобные рецепты на страницах журналов,

в кулинарных программах демонстрируют скорее не специфику кулинарных традиций народа, сколько говорят о современной доступности и разнообразии данных традиций питания, которые стали такими путем разнообразия ассортимента в магазинах и супермаркетах, а также через доступность рецептуры приготовления блюд.

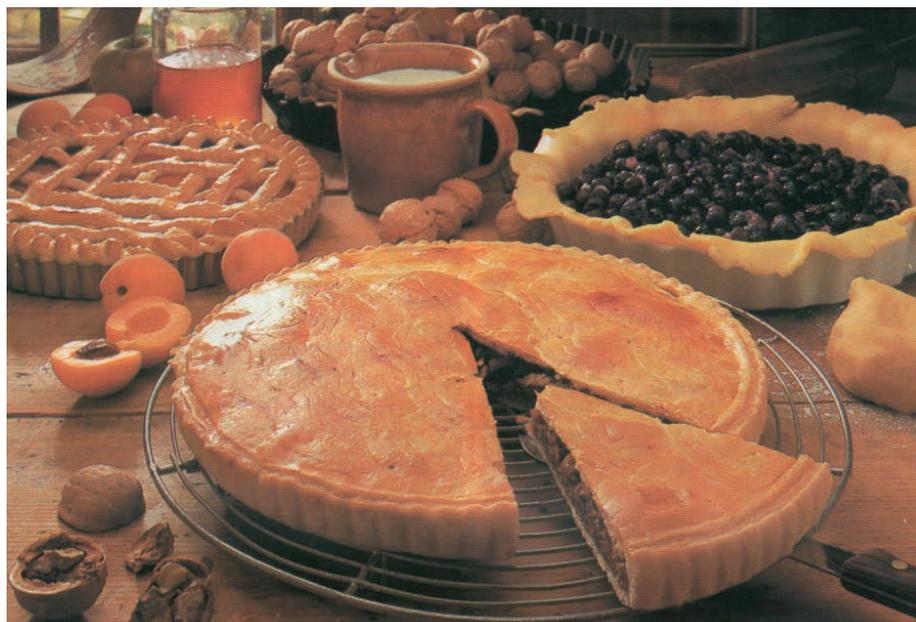
С другой стороны заметим, что массовая реклама продуктов питания и их досягаемость в настоящее время в сочетании с активным образом жизни формируют у человека привычку к массовой еде, еде длительного хранения, полуфабрикатам – тому, что способно в минимальный период времени максимально удовлетворить голод и насытить человека. Как правило, это продукты, прошедшие химическую обработку. И именно такая еда через рекламные ролики преподносится современному человеку как пища, способная продлить человеку жизнь, сохранить его здоровье, а также семейную и этническую



идентичность. Нужно признать, что еда сегодня стала способом релаксации и своеобразным антидепрессантом. Пицца «цивилизованного» человека из дара природы все больше становится продуктом промышленного производства. Отсюда массовое распространение в настоящее время таких заболеваний, как анорексия, ожирение, атеросклероз, рак органов пищеварения и другие заболевания.

Именно этим обоснован и тот факт, что люди все больше и больше отдают предпочтение домашней кухне, заказывая подобные блюда в меню точек питания. Нужно заметить, что в связи с этим некоторые кафе, рестораны, пиццерии включили в свои меню блюда домашней кухни; в единичных местах общественного питания шеф-повара готовят и подают такие блюда в глиняной посуде.

В этой связи возрождение традиционных форм питания и способов приготовления пищи, обращение к исторически и этнически апробированным способам питания и приготовления пищи является сегодня важнейшим условием сохранения механизмов устойчивости организма человека и его адаптационных возможностей. Доказано, что организм готов и приспособлен к употреблению и усвоению человеком тех продуктов, которые исторически произрастают на территории его естественного проживания. Сегодня уже трудно представить, что каши, хлеб и разнообразная



выпечка в послевоенные годы составляли основу рациона питания человека и в то же самое время являлись полезными для здоровья блюдами.

Локальная зона русских горнозаводских сел (Белорецкий район Башкортостана) дает нам уникального рода материал по традициям питания, которые складывались здесь со второй половины XVIII в., в период, когда на башкирских землях были основаны железодельные заводы. Несмотря на то, что данные районы были сложны для хлебопашества и выращивания хлеба, с закрытием большинства предприятий люди смогли поднять земледелие и

вывести его на достойный уровень.

Выпечка хлеба с древнейших времен являлась делом ответственным и почетным. По словам местных жителей, в конце XVIII-XIX вв. хлеб готовили на специальной закваске – он хорошо усваивался, имел сбалансированный состав, потому утолял голод и придавал силы на долгое время. Жители сел рассказывают, что пироги (открытые и закрытые, круглой, овальной, квадратной формы, маленькие и большие) готовили не так часто: преимущественно в православные праздники, а также в дни семейных дат (свадьба, рождение, крещение, похороны, поминальные дни) и на календарные праздники.

Слово пирог, очевидно, происходит от древнерусского корня «пир» – такую выпечку готовили на большие события, для дорогих гостей и, как правило, для большой компании. Пирог заменял собой полноценный обед, его брали на пашню, в поле, в дорогу. Без пирогов немислимы были и ритуальные кушанья. Наличие пирога на столе говорило прежде всего о достатке и благосостоянии семьи. В каждом селе существовали свои способы изготовления и выпекания пирогов. Традиции приготовления пирогов разных форм, из разного вида теста и с разными начинками в качестве ритуального и праздничного блюда и сегодня сохраняются в русских горнозаводских селах Белорецкого района.

Система питания жителей данной локальной зоны складывалась и подчинялась образу жизни бывших





горнозаводских рабочих и их семей. Как показывают экспедиционные исследования и наблюдения, основу рациона составили овощи, затерюхи, болтушки, похлебки из муки, воды, продукты собирательства – ягоды, грибы, травы, а также продукты рыболовства и охоты. Очень полюбилась местным жителям непрехотливая ягода калина – ее повсеместно использовали для приготовления каш и выпечки. Технология приготовления открытых пирогов в селе Кага заключается в раскатывании подготовленного дрожжевого теста и покрывания его поверх начинкой. Традиционно для открытых пирогов здесь готовят начинку из выпаренной калины, смешивая ее с сахаром или домашним повидлом; с творогом и сахаром; с перекрученной черемухой с добавлением в нее сахара; с курагой, а также различными ягодными начинками (черника, земляника, клубника, малина, костяника, красная смородина и пр.). Распространены в данном селе и лепешки с наливкой – тесто, покрытое взбитыми с сахаром яйцами, а также лепешка, посыпанная сахаром – обязательный атрибут поминальных обедов в Каге.

Пирожки – это пирог в миниатюре. Каравайчики, или дружная семейка, напоминают маленькие пирожки со сладкой начинкой, которые выкладываются в смазанную маслом форму, где они выпекаются в виде цельного пирога, в готовом виде легко разделяемого на секторы. Каравайчи-

ки в селах Авзян, Кага, Узян готовят с начинкой из черемухи и сахара, с изюмом, повидлом, карамелью и др.

Несладкие пироги также являются неизменным блюдом, которое готовят в праздники семейного и обрядового цикла. Существовали специальные пироги, которые в регионе пекли на случай, в дни особенных событий. Так, традиция приготовления курника на свадьбу в русских селах Башкирии практически не сохранилась – о ней лишь вспоминают и говорят старожилы. Курица, как известно, являлась символом плодородия, поэтому курник в прошлом всегда присутствовал на свадебном столе русских семей горнозаводского района. Сегодня, как и раньше, на свадьбу хозяйки обязательно пекут свадебный калач – каравай. Им благословляют

родители молодых перед венчанием, а также встречают их дома после свадебного застолья.

По рассказам информантов, на зубок (так в селах называли первое посещение родственниками малыша по причине появления у него первого зуба) в Каге выпекали пирог с изюмом и, заходя в дом, ставили его как можно выше, на брус печки, «чтобы ребенок вырос большим». А вот на поминальные обеды здесь готовят закрытые пироги с капустой и рыбой, с начинкой из риса и рыбы, с рублеными грибами и картофелем. В дни семейных торжеств в селе Кага и сегодня пекут закрытый пирог круглой формы из картофеля, мяса и лука. Как правило, выпекают его в круглой форме типа сковороды. Тесто готовят пресное – на основе натурального жира или вытопленного сала.

Практически ушли из бытования и употребления в пищу жаворонки и косняки. В 90-е гг. хлебцы в виде жаворонков еще пекли, но уже в исключительных случаях, как правило, в качестве ритуального элемента сценической «встречи весны» в местном ДК. Косняки – треугольные пирожки с начинкой из яиц и лука, традиционно выпекаемые на Троицу, готовят в настоящее время в отдельных семьях сел Верхний Авзян, Кага, Тирлян, однако традиционная, треугольная форма, не всегда выдерживается в исконном виде. Сегодня это пирожки обычной формы с начинкой из вареных яиц, зеленого лука, приправленных солью, сметаной или майонезом.

Приемы приготовления теста для пирога в регионе вырабатывались веками. Складывалась традиция при-



менения специальной посуды и утвари: квашня, сито, сейница, квашейник и др. Выпекали пироги в русской глинобитной печи на специальных противнях, смазанных животным или растительным жиром. Для придания пирогу золотистой корочки сверху смазывали яйцом или сметаной. Выпекание пирогов на жару и одновременное паровое воздействие делало выпечку более полезной, пышной, равномерно пропеченной. Некоторые виды выпечки стали своеобразными символами праздников в русских селах Белорецкого района: блины (прощеное воскресенье, завершающее масленичную неделю); печенье жаворонки (День Сорока мучеников); пасха (в народе «калабушек»), кулич (Пасха и Красная Горка); пирожки с ягодами (Петров день); косняки (Троица); пироги с картошкой и грибами, рыбой и капустой (Сипенька – третий день после Троицы); пироги калинники (Иван Постный в селе Узьян); курник (ссыпки на Семенов день, день Кузьмы и Демьяна, Филипповское заговенье); хлебцы в виде крестов (Крещение).

Своего рода символами русского горнозаводского населения русских сел Белорецкого района стали калинники – сладкие пироги с калиной. Как рассказывают жители, изначально их пекли путем замешивания ржаной муки, солода и высушенных, заранее выпаренных ягод калины. В селе Узьян калинники традиционно готовили на престольный праздник в селе Узьян – Иван Постный, который отмечался 29 августа (11 сентября). Готовый пирог перевязывали мочалом и ставили в печь. Сегодня калинники пекут в Узьяне, Каге по типу открытого пирога с начинкой поверх теста из калины, сахара и повидла. Подобные блюда за пределами сел трактуются и воспринимаются как локальный бренд территории. **!A**



из пресного теста в чугунной сковороде

Для приготовления теста для пирога понадобится:
 маргарин или жир – 200-250 гр.
 соль – 1/2 ч.л.
 сода – 1/2 ч.л.
 кефир или простокваша – 400-500 гр.
 мука – 2-2,5 стакана муки
 Объем продуктов зависит от количества необходимого теста и размера сковороды

Для приготовления начинки необходимо:
 3-4 средних картофелины
 300 гр. нежирного мяса (лучше говядину, можно курицу)
 2 луковицы
 лавровый лист – 2
 соль, перец по вкусу

Рецепт приготовления пирога-супа из пресного теста

Замешиваем тесто не слишком тугое (мягче, чем на пельмени). Смазываем чугунную сковороду маслом или жиром и выкладываем на нее готовое тесто, аккуратно натягивая на края, чтобы тесто немного свисало. На него аккуратно выкладываем лавровый лист, небольшие куски мяса, лук, порубленный картофель, солим, перчим по вкусу. Сверху покрываем раскатанным пластом теста и защипываем края по кругу, чтобы получился пирог. В середине делаем небольшое отверстие, чтобы пирог дышал. В него заливаем немного бульона или кипяченой негорячей воды. Выпекаем в разогретой до 200-220 гр. печи или духовке до готовности. Приблизительное время приготовления – 50-60 мин. Готовность пирога можно определить по аппетитной коричневой корочке. Содержимое пирога напоминает жаркое из горшочков, а тесто получается хрустящим и очень вкусным.

Приятного аппетита!



(маленькие сладкие пирожки, выпекаемые в одной форме)

Для приготовления теста для каравайчиков понадобится:
 0,5 л. молока или кефира
 2 яйца
 2 ч.л. сухих дрожжей
 1/2 ч.л. соли
 4-5 ст. ложек нерафинированного подсолнечного масла
 3-3,5 стакана муки (в зависимости от количества необходимого теста)

Для приготовления начинки необходимо:

любые ягоды (свежие или замороженные) – 200 гр.
 сахар – 100 гр.

В качестве начинки можно взять изюм, домашнее повидло, джем, конфеты карамель)

Рецепт приготовления каравайчиков

Замешиваем тесто и убираем его в теплое место. Когда тесто начнет подниматься, чуть припустить его и дать еще выстояться. Как только тесто подойдет, можно начинать готовить. Раскатываем кругляшки из теста как для пельменей (можно чуть большего размера, кому как нравится), внутрь выкладываем начинку и залипаем по кругу. Глубокою форму смазать растительным рафинированным маслом и выкладывать готовые кругляшки по кругу в один ряд, заполняя все пустые места. Если форма достаточно глубокая, можно выложить еще один ряд также по кругу, постепенно заполняя ряд, двигаясь к середине. Выпекать в разогретой до 200 гр. духовке или печке до готовности. Время приготовления – 40-50 мин.

Вынимаем готовый каравайчик из духовки, даем чуть подостыть и встряхиваем на блюдо. Каравайчик хорошо держит форму после выпекания и легко отделяется порционно.

Приятного чаепития!