

Хорош дежень, да не ежедень!

Самая аппетитная рубрика «Родины» приглашает читателей к историческому застолью

Рассадка

Хлеб на стол, ссоры под стол

- На столе всегда должна быть «столешня», так на Виледе называли скатерть, - вводит «Родину» в курс дела Ольга Борисова, директор Вилегодского районного краеведческого музея. - Даже в самом бедном доме на столе всегда была пусть простенькая, из небеленого льна, но «столешня». Сажать гостей за ненакрытый стол на Севере не принято.

Музейщики досконально восстановили убранство вилегодской избы - с «коником» (мужской половиной), «середой» («бабьим углом») и, конечно, большим столом, за которым собиралась семья. Причем в архивы обращаться не пришлось: и в Ильинско-Подомском, где находится музей, и в соседних селах люди живут традиционным укладом, разве что холодильники с телевизорами появились.

Потому первым делом здесь ставят на стол солонку и хлебницу - тогда трапеза пройдет дружно. В Поморье даже есть поговорка: "Хлеб-соль на стол, все ссоры под стол"

Первое блюдо

Борщевик - пальчики оближешь!

Борщ по-северному - не то, к чему вы привыкли. Во-первых, он без свеклы, во-вторых - из побегов борщевика, откуда и название. «Еще при Иване III царю писали, что крестьяне тут живут худо и на пропитании борщом. Но наш борщевик, в отличие от «западного», не ядовит», - продолжает раскрывать секреты северной кухни Ольга Борисова.

Дикоросы здесь очень популярны. Хозяйки до сих пор заготавливают побеги полевого хвоща, в Архангельской области их называют «пестиками», из которых варят супы, делают запеканки и пироги. И уж чего на Севере в изобилии, так это грибов. Популярнейший суп из соленых грибов зовется «греты губы» («губы» - на местном наречии грибы). Причем смешивают несколько видов - грузди, волнушки, лисички. А поскольку в отвар попадает рассол, где грибы «томились» с осени, можете представить наваристость супа!

Обязательное блюдо

Шанежки да пирожки

Северный стол нельзя представить без шанег - круглых пирожков с открытой начинкой. В словаре Владимира Даля у «шаньги» несколько значений. Так называли и сочень, и простую лепешку. На Новгородчине это - пресные оладьи. В Поморье, Пермском крае и Сибири - квашеный хлебец, ржаной, ячный или пшеничный, облитый маслом и сметаной. Но и ватрушка с кашей, мятым картофелем или творогом. Шаньги были настолько привычной едой, что про них сохранилось множество поговорок. Например, когда за обедом собирались косари, им говорили «шанежки да пирожки, так под самые корешки». А на дореволюционных ярмарках торговцев пирожками вразнос называли «шанежниками».

- У нас это повседневная еда, - рассказывает Ольга Черепанова, сотрудница Финно-угорского этнокультурного парка села Ыб в 60 километрах от Сыктывкара. - В каждом доме всегда есть тесто, а начинка - на усмотрение хозяйки.

Тесто должно быть мягким, податливым, тогда и шаньги получатся воздушными. Главная хитрость тут - не переборщить с мукой. А чтобы шаньги не пересушились, под противень ставят кастрюлю с водой. Традиционная северная шаньга - это небольшой

пирожок. Но, например, в Сосногорске, маленьком городке рядом с Ухтой, хозяйки пекут большие шаньги на всю сковороду или противень, а потом разрезают.

Десерт

Последняя ягода Пушкина

На русском Севере никогда не знали цинги: веками от нее спасала морошка, удивительная ягода, растущая на болотах. Известно, что моченую морошку просил Александр Сергеевич Пушкин после смертельного ранения на дуэли. Эту ягоду описывал Чехов в путевых записках по Сахалину. Упоминается она в рассказе Павла Бажова «Синюшкин колодец». Морошкой любили побаловать себя бояре, князья, да и на царском столе она занимала почетное место - отсюда и название «царская ягода».

На огородах морошка не растет, поэтому в июле северяне отправляются собирать ее в глухие места. При этом надо помнить: красная морошка - недоспелая. А вот когда ей приходит срок созреть, она желтеет. Лучше всего брать недозрелые - спелые портятся за несколько часов. Потому так непросто сохранить морошку. Сейчас хозяйки замораживают ее в морозилке. А, например, Ирина Шахова из деревни Бызовая в Республике Коми замачивает «царскую ягоду» в кадке под прессом; в таком виде она может храниться до двух лет.

Вазочка с моченой морошкой - главное украшение северного стола.

На посошок

Яичница

Если гости засиживались за хлебосольным столом допоздна, хозяйка выносила яичницу. Это служило тонким намеком: угощаться в доме больше нечем.

Гвоздь программы

Дежень - закуска из творога, сметаны и толокна, посыпанная сверху сухофруктами или цукатами. Раньше говорили: "Хорош дежень, да не ежедень". Раньше им лакомились по всей стране, а сейчас это блюдо незаслуженно забыто. Хотя ничто не мешает вернуть дежень в повседневный рацион - готовить просто, калорий немного, для организма - сплошная польза.

Северный обед для южной дачи

- *Суп "греты губы"*
- *Дежень*
- *Шаньги картофельные*
- *Морошка моченая*

Суп "греты губы"

Ингредиенты: соленые грибы (грузди, волнушки, лисички) - 200-300 г, картофель - 2-3 шт., 1 луковица, растительное масло - 2-3 ст. л., соль, сметана.

Рецепт: картофель нарезать кубиками, залить водой, поставить на огонь. Параллельно приготовить зажарку из лука. Как только вода закипит, в кастрюлю добавить зажарку и соленые грибы. После этого суп посолить по вкусу. Спустя 15 минут суп можно выключать. Подавать его следует спустя полчаса-час, чтобы блюдо настоялось. К супу подается сметана.

Шаньги картофельные

Ингредиенты: мука - 500 г, картофель - 500 г, кефир - 1 стак., молоко - 1 стак., яйцо - 2 шт., сметана - 1 ст. л., соль по вкусу.

Рецепт: кефир с яйцом вылить в кастрюлю, постепенно добавить просеянную муку. Замесить тесто, оно должно быть мягким и не прилипать к рукам. Когда тесто готово, дать ему "отдохнуть" полчаса в прохладном месте.

Отварить картошку, растолочь с молоком и яйцом. Пюре не должно быть слишком густым.

Из теста сделать шарики, раскатать их, сделать по бокам защитные бортики и выложить начинку. Намазать шаньги сметаной. Выпекать в разогретой духовке или печи 20-30 минут.

Морошка моченая

Ингредиенты: свежая морошка - 2 кг, вода - 3 л, сахарный песок - 600 г.

Рецепт: в кадку или эмалированное ведро выложить ягоды. Приготовить заливку: воду смешать с сахаром и немного нагреть. Залить жидкостью ягоды, положить сверху керамическую тарелку и поставить гнет - камень или кирпич. Тарелка вместе с ягодами должна полностью уйти под воду. Кадку с мочеными ягодами лучше хранить в темном прохладном месте, емкость должна быть накрыта полотенцем.

Дежень

Ингредиенты: толокно - 250 г, творог - 200 г, сметана - 100 г, ягоды или цукаты для украшения.

Рецепт: толокно смешать с водой до получения кашеобразной массы. Творог смешать со сметаной. В тарелку выложить толокно, сверху добавить творожную смесь. Готовое блюдо украсить ягодами или цукатами.

С рецептами северной кухни «Родина» познакомилась во время экспедиции «От Балтики до Арктики», организованной при нашей поддержке «Российской газетой» и информационным агентством БНК. За десять дней журналисты посетили 18 городов и сел российского Северо-Запада.

Вера Черенева