**Казачья снедь в рассказах М.А.Шолохова.**



Юг России - территория самобытная, и не только из-за того, что несет здесь свои воды Тихий Дон, но и оттого, что живут по берегам этой реки смелые люди - казаки. Уж так повелось, что места их селений условно делились на три части: верхний, средний и нижний Дон. Имея общие традиции, обычаи, участвуя в одних и тех же военных походах, они обладали и некоторыми различиями. Касалось это, в основном, их образа жизни, религии, быта. Не исключением являлась и пища.

Давайте проследим, как питались казаки на Верхнем Дону и каким образом нашло это отражение в ранних рассказах М.А. Шолохова.

Выбор писателя и его произведений не случаен. М.А. Шолохов родился и вырос на Верхнем Дону, а свои ранние рассказы создавал в первой четверти XX столетия, когда казачьи традиции были еще живы, а сами казаки жили по законам дедов и прадедов.

Обычно за день казачья семья садилась за стол три раза: завтракать, обедать и ужинать. Но на Дону до сих пор эти слова произносятся не во всех семьях. Старые казаки предпочитают говорить: завтракать, полудневать, вечерять, а то и просто «исть». Вот и Шолохов использует казачий говор в своих рассказах.

*«– Давай, бати, полудневать? Солнце, глякось, куля влезло, почти в обеды.
– Полудневать? Погоди...»*
**«Бахчевник»**

*«– Скоро вечерять будем?
– Успеешь, непоседа, оголодал!».***«Нахаленок»**

*«Старуха у загнетки загремела ложками; щи в чашку наливая, сказала:
– Кличьте вечерять Гришатку».*
**«Коловерть»**

*«Исть будешь отдельно, не могу с тобой помешаться».*
**«Батраки»**

Перед приемом пищи существовал определенный ритуал. Вот как описывает это старожил станицы Вешенской краевед А.П. Грибанов:

*«Обычно за день казачья семья садилась за стол три раза: завтракать, обедать, ужинать вечерять. Перед тем как сесть за стол, каждый член семьи мыл руки, вытирал их общим для семьи холщовым полотенцем и стая крестился на икону в переднем углу, произнося при этом в полголоса молитву, обычно «Отче наш».
Старший в семье, упирая хлебину в грудь, резал ее над столом на ломти. Ломти складывались на общее деревянное или глиняное блюдо, упавшие на стол хлебные крошки резчик тщательно ссыпал на ладонь и отправлял в рот. За столом есть начинали по знаку старшего. Щи, лапшу кашу ели из общей чашки деревянными ложками. Мясо, вареники, блины, огурцы, помидоры ели, беря руками из общей посуды, жареное мясо подавали на стол в жаровне (кастрюле) или на сковороде».*

Подтверждение написанному мы находим в рассказе М.А. Шолохова **«Червоточина»**:

*«Как-то перед обедом семейно стали на молитву, Яков Алексеевич, разлопушив бороду, отмахивал кресты, как косой по лугу орудовал, мять Степкиня в поклонах ломилась, словно складной аршин; вен семьи дружно махала руками».*

В походах казаки были неприхотливы в еде. Об этом даже есть пословицы:

*«Казаки, что дети: и много поедят, и малым наедятся». «Казак из пригоршни напьется, на ладони пообедает».*

Но вот дома хозяйка должна быть очень расторопной и старательной стряпухой, чтобы накормить своего мужа. А казак-то любил покушать! И об этом тоже бытуют пословицы. Одна из них:

*«Казак донской, что карась озерной: икрян, прян и солен».*

Почти в каждой казачьей усадьбе водилась живность: коровы, свиньи, козы, овцы, птица. В книге В.Н. Королева «Старые Вешки» мы можем прочитать такие строки:

*«Большинство казачьих хозяйств держали свиней и птиц. Первых выращивали летом на подножном корму, отгоняя в удобные места и оставляя без всякого надзора; осенью это были полуодичавшие животные. В 1898 году в вешенском юрту насчитывалось одиннадцать-тринадцать тысяч свиней, в еланском от четырех до пяти с половиной тысяч. Птица была несчитанной».*

А поэтому всегда на столе у казака стояли мясные блюда. На мясном бульоне делали суп, щи, борщ, лапшу. Особенно казаки любили лапшу из птицы. На второе могли подать мясо: вареное, жареное, тушеное, приготовленное с овощами, в том числе и с картофелем, А самые умелые стряпухи-казачки делали мясные рулеты, колбаски, начиняли свиные желудки, готовили птицу с кашей внутри, и уж в каждой семьей было соленое сало и топленый жир.

А вот то, что писал М. Шолохов о мясе и блюдах, которые из него готовились:

*«В ноздри Алешке так и ширнуло духом вареной баранины».*
**«Алешкино сердце»**

*«На столе дымились щи; хмелинами благоухал свежий хлеб».*

**«Червоточина»**

*«Умылся; хозяйка предложила разжарить сало».*

**«Батраки»**

*«...достал из сумки, кусок хлеба и сало, нарезанное тонкими ломтиками».*
**«Батраки»**

Но следует отметить, что казаки всегда соблюдали посты и в это время никогда не ели мяса. Краевед А.П. Грибанов писал:

*«По заведенному порядку каждый взрослый житель станицы и хуторов на какой-либо неделе великого поста «говел». В течение этой недели он должен был питаться впроголодь, ходить утром и вечером в церковь, в конце недели исповедоваться духовнику (священнику) в содеянных грехах и в заключение принять причастие. Школьники говели по сокращенной программе. В первые недели поста говела молодежь. В середине поста — казаки и казачки среднего возраста. В последние недели поста, когда богослужение длилось по всей ночи, говели до измора старики и старухи».*

В это время готовилась постная пища. В ранних рассказах М. Шолохова читаем:

*«Под конец, когда отхлебывали реденькие постные щи, отец бороду разложил на две щетинистые половины, и снова улыбнулся, морща синеватые губы...»***«Бахчевник»**

*«За ужином кое-как наспех поглотал хлебова — и опрометью в троицу».***«Нахаленок»**

*«Подставив скамью, забралась в печку, из чугуна через край пила постные ши, пальцами вылавливала картошку».***«Алешкино сердце»**

Ни одна казачья семья не обходилась без каши. Каши были самые различные: кукурузные, тыквенные, пшеничные, пшенные. Делали кашу и с салом. Особенно были распространены молочные каши. Вот какое разнообразие этой пищи встречается у М.Шолохова в рассказах:

*«Ишо каша молошная есть!..»***«Батраки»**

*«... но перед ужином Федор испортил все дело, отрезав лишний ломоть сала в кашу».***«Батраки»**

*«Сейчас мы сварим каши...»***«Алешкино сердце»**

*«Дунятка у шалаша огонь развела, кашу варила из пшена и пахучего воробьиного щавеля».***«Пастух»**

*«Хозяйка нарочно отставила подальше от нее чашку с кашей, на самый край сдвинула хлеб».***«Батраки»**

*«Захар Денисович вяло хлебал жидкую кашу и, поглядывая кругом, морщился: больно уж много съедают рабочие — что ни день, то пуд печеного хлеба, жрут, будто на поминках».***«Батраки»**

*«Скачи, хлопче, вон до энтих верб, там пруд, почерпни воды, кашу заварим!»***«Путь-дороженька»**

В рацион казака обычно входили куриные или утиные яйца. Казаки употребляли их сырыми, вареными всмятку или вкрутую, но больше всего любили яичницу, которую делали на сале или масле. Но на Троицу яичницу готовили особым способом. Краевед А.П. Грибанов вспоминает:

*«Дни Троицы большая часть взрослых проводила в Вешках на ярмарке. Молодежь водила в лесу хороводы. Девушки плели венки из полевых и лесных цветов и бросали их в воду Дона, речек, озер, прудов. А вечером готовили особую яичницу, выпуская содержимое яиц в кипящее молоко. Характерно, что эта экзотическая яичница не жарилась, а варилась в полевом котле, подвешенном на переносной треноге (тарабарке)».*

Любили казаки отведать вареные вкрутую яйца со свиным салом да зеленым лучком, а то и с соленым огурчиком, благо, что все это «водилось» в хозяйстве.

В рассказах М. Шолохова напрямую не указано, что казаки употребляли в пищу яйца, но это можно понять косвенно. Так, например, в произведении **«Нахаленок»** мы встречаем следующие предложения:

*«- А за то, что ты в курятнике из гнезда чубатой курицы все яйца покрал и на каруселю отнес, прокатал!..»
«- Курица там кудахтала, должно, яйцо обронила».*

Однако, в рассказе **«Бахчевник»** можно понять, что казак ел сырые либо вареные яйца, на что указывает яичная скорлупа:

*«У отца на рыжей бороде хлебные крошки и яичная скорлупа, из раззявленного рта стервятно разит спиртным».*

В рассказе **«Алешкино сердце»** читаем, что молоко относилось к «хорошему харчу»:

*«Харч у меня, как полагается, настоященский... Молочишко есть и все такое прочее...»*

А в произведении **«Калоши»** прямо говорится о том, какую роль молоко играло в жизни казаков:

*«А ребят кормить чем будем? Молоко одно и душу в теле держит».*

Хорошая хозяйка из молока могла приготовить массу продуктов: масло, творог, сметану, каймак, сливки, откидное, кислое молоко, кашу, молочный кисель, лапшу, но и на этом не ограничивался перечень молочных блюд.

Молоком отпаивали больных, а уж дети, у которых болело горло, тем более пили горячее молоко с медом. Старики с охотой хлебали молоко, налив его в чашку и покрошив туда хлеба.

В рассказе **«Чужая кровь»** М. Шолохов описывает, как старуха с помощью молока выхаживала раненого бойца:

*«...а старуха через камышинку лила подогретое молоко и навар из бараньих костей».*

У хорошей хозяйки всегда в погребе стояло молоко, которое казак в жаркий летний день любил выпить холодным: Вот и в рассказе **«Алешкнно сердце»** Алешка *« ... не передыхая, пил из кувшина молоко»*, которое нашел у соседки в погребе.

До сих пор эти молочные продукты можно встретить на местных рынках, где пожилые казачки по старинке могут назвать творог сыром.

Всегда на столе у казака присутствовал хлеб. *«Хлеб - всему голова»*, - так считали казаки. Да и как без хлеба? Ни в походе, ни дома без него не проживешь! Отражение этому можно найти в рассказе **«Пастух»**:

*«- Гриша, чего есть будем? Хлеба ничуть нету...»*

Даже зажиточность казака можно определить по хлебу! У богатых казаков и хлеб-то был *«белый, пышный»*, как отмечено в рассказе **«Батраки»**. А вот в рассказе «Пастух» говорит Григорий сестре своей Дунятке, что в городе *«хлеб едят частью без травы, не так, как у нас»*. И в этом же рассказе отвечает Григорий на вопрос Дуни о хлебе:

*«У меня в сумке кусок пышки черствой остался».*

Интерес представляет и следующие предложения из рассказа **«Пастух»**:

*«Тому не тяжело идти, у кого за спиной сумчонка с краюхой ячменного хлеба да костыль в руках...
Легко ей идти, потому что в сумке, за спиною, краюха хлеба ячменного, затрепанная книжка со страницами, пропахшими горькой степной пылью, да Григория-брата рубаха холщовая».*

А в дорогу обычно пекли «подорожники». У М. Шолохова есть прекрасный пример из рассказа **«Чужая кровь»**, когда старик спрашивает у приемного сына:

*«Подорожники не забыл, сынок? Старуха пекла тебе».*

Пекли казачки не только подорожники, но и сдобные пышки. В рассказе **«Бахчевник»** есть такие строки:

*«Маманька... испеки пышек...».*

По праздникам казачки пекли пироги с самыми различными начинками: мясной, сладкой, овощной, рыбной, в зависимости от достатка семьи. Об этом повествует М.Шолохов в рассказе **«Батраки»**:

**«– Вот и хлеб!.. А я-то горевала: пахать поедешь, а пирога и краюшки нету».**

И в рассказе **«Кривая стежка»**:

*«Мать Нюрки месила пироги, обернулась на скрип двери и, ахнув, уронила лоток».*

И далее:

*«- Дай, Нюрка, кусок пирога... Другие сутки не ел...»*

На Дону пекли не только пироги, но и пирожки. Они были с мясом, с рыбой, с грибами, с тыквой, с ягодами, фруктами, картошкой и луком, с творогом, с яйцами и луком, с яблоками, вишнями, грушами... Все зависело от времени года, фантазии казачки и достатка семьи.

Казачки не ограничивались стряпней пирогов и пирожков, были и блины или, как их тогда называли, блинцы. С чем их только не ели! С молоком, с каймаком, со сметаной, с растительным маслом, с творогом, с медом, с мясом и ягодами... Вот уж где было раздолье казачатам! Лакомство-то какое! Но и тут ясно, что не в каждой семье могли позволить себе блинцы с мясом или каймаком. Так что в семьях, далеко не богатых, казаки ели блинцы, смазанные топленым маслом. А уж какие пышные оладьи готовила казачка на простокваше!

Пользовались популярностью на Дону и вареники. Зимой обычно их готовили с творогом, с картошкой, а уж когда приходило лето, то делали их с ягодами и фруктами, и даже со щавелем, который рос туг же в огороде или в леваде. Любили казаки полить варенечки сметанкой или сдобрить луком жареным на растительном масле, а сладкие и медком помазать.

На Дону всегда водилось много рыбы: белуга, осетр, севрюга, стерлядь, карп, судак, окунь, ерш, тарань, чеконь, щука, сом... Поэтому любая казачка могла приготовить самые разные рыбные блюда: рыбу жареную на масле, вареную с овощами, запеченную, фаршированную кашей, маринованную с овощами, рыбные котлеты... Еще на Дону делали и рыбные «катушки». Вот как описывает это блюдо Галина Остапенко в своей книге «На тихом, на вольном, на славном Дону...»:

*«Одним из распространенных и любимых блюд были также «катушки». Из мякоти судака, щуки, осетра готовили фарш, добавляли соль, лук, черный молотый перец. Фарш формировали в виде шариков и обжаривали, Косточки обжаренной рыбы вместе с картофелем опускали в кипящую воду, туда же клали рыбные фрикадельки. Заправляли суп зажаркой из лука и томата».*

А по воспоминаниям старожилов станицы Вешенской М.Шолохов любил «кулеш». Вот рецепт его приготовления.

*«Промытое пшено варится 10 минут. Отдельно отваривается соленая рыба. Ее разделывают на мелкие кусочки. Отваренное пшено заправляют луком, укоренным на растительном масле, кусочками рыбы, зеленью, тщательно перемешивают».*

Самым популярным рыбным блюдом на Дону была и остается уха.

Нигде ее так искусно не готовят. Галина Остапенко в своей книге посвящает ухе следующие строки:

*«Существовала огромное количество рецептов приготовления ухи. Даже в одной станице её варили по-разному. Отличие донской ухи было в том, что её варили с томатом. Особенно вкусной была уха, сваренная в котле, на костре. Сначала в кипящую воду бросали картофель, когда он был готов, клали рыбу, желательно разнорыбииу. Затем добавляли томат, лук, горький перец, болгарский перец, петрушку, укроп, лавровый лист. Делали часто двойную уху. Это когда в один и тот же бульон закладывали по очереди две партии рыбы. Варить рыбу нужно было в открытом котле. Готовую рыбу клали на чисто выскобленный стол или блюдо. Для рыбы готовили «тузулук», острую приправу, состоящую из горького перца, чеснока, бульона и соли. Тузулуком поливали сваренные куски рыбы. Существовал и более древний рецепт ухи. Её варили так же, как было сказано выше. Но отдельно варили пшённую кашу, раскладывали её по тарелкам, в которые наливали рыбный бульон. В тарелку каждому клали и кусок вареной рыбы».*

М. Шолохов в своих рассказах упоминает рыбные блюда:

*«Иная баба порет рыбу и раздавит желчь; уху-то хлебаешь, я в ней горечь неподобная».*
**«Семейный человек»**

*«Из сундука достала связку сушеной рыбы, насыпала в сумку сухарей, потом присела у окна, латая Фёдорово бельё».*
**«Бахчевник»**

М. Шолохов неоднократно упоминает в «Донских рассказах» о наличии у казаков огородов.

*«... телята в огороде капусту жуют...»*
**«О Колчаке, крапиве и прочем»**

*«Беги на огород, кличь матерю обедать!»*
**«Бахчевник»**

*«... и через двор, по огороду, топча картофельные лунки, пыхнул к пруду».*
**«Нахаленок»**

*«...богатая соседка, Макарчиха по прозвищу, ушла за речку полоть огород...»*
**«Алешкино сердце»**

*«На огороде возле Дона полой водой и набухающими почками тополей пахнет».*
**«Коловерть»**

Как правило, в огородах сажали капусту, картофель, помидоры, огурцы, свеклу, морковь, лук, различную зелень... Следовательно, все это использовалось в пишу. Готовили салаты, начинки для мучного, гарниры, приправы. И уж, конечно, солили. Соленые огурцы и помидоры, квашеная капуста была всегда на столе у казака. Особенно хороши они были под вареную картошку.

В рассказе **«Батраки»** есть такое предложение:

*«На сожженной солнцем траве перед ним аккуратно разостлан грязный носовой платок, на платке длинношеяя бутылка с самогонной вонью, до половины съеденный огурец и белый пышный хлеб».*

В левадах у казаков росли садовые деревья: яблони, вишни, груши, терен, слива. Упоминание об этом мы находим в следующих рассказах:

*«Снится Мишке, будто дед срезал в саду здоровенную вишневую хворостину, идет к нему, хворостиною машет...»*
**«Нахаленок»**

*«Сады обневестились, зацвели цветом молочно-розовым, пьяным».*
**«Двухмужняя»**

*«Сквозь голые ветви яблонь виден был огонь в окне».*
**«Кривая стежка»**

*«Сладко пахнет сушеными яблоками, а от хомутов и шлей, развешанных по степям — лошадиным потом».*
**«Пастух»**

*«Ночью вышел Алешка в сад...».*
**«Алешкино сердце»**

На зиму заготавливали моченые яблоки и терен, сушили вишню, яблоки, груши. Из сушеных фруктов готовили взвар, варили начинку для пирогов.

Были у казаков и бахчи, на которых выращивали арбузы, тыквы, кукурузу, подсолнечник. Из спелых арбузов варили нардек - мед, небольшие по размеру арбузы закладывали в бочки и заливали рассолом, предварительно переложив листьями вишни, смородины. Кукуруза шла не только на корм скоту, но и была подспорьем к столу казака Молодые вареные початки ели с удовольствием и взрослые, и дети, посыпая их солью. А в бедных казачьих семьях варили кукурузную кашу и пекли кукурузные лепешки.

М.Шолохов дает нам представление обо всем этом через следующие примеры:

*«...я верх заложила сухой, повителью, арбузными плетями, свезенными с бахчей для топки».*
**«Путь-дороженька»**

*«Петька с жадностью съел ломоть спелого арбуза и краюху хлеба, пахнущего конским потом».*
**«Путь-дороженька»**

*«И пошел Иван Алексеев, мелькая слинявшей рубахой по кукурузе».*
**«Алешкино сердце»**

*«- Некогда: корова в кукурузу зайдет!»*
**«Двухмужняя»**

*«До полуночи сидел у огня Григорий и на шафранных разлапистых листьях кукурузы углем выводил заскорузлые строки».*
**«Пастух»**

Из семян подсолнечника делали масло, которое широко использовалось казачками для приготовления пищи, в том числе и в постные дни. А молодежь любила «полузгать» жареные семечки. Вот какие примеры этому были мною обнаружены в рассказах М. Шолохова:

*«... я Алешке под нос потихоньку сунул горшок с пареной пшеницей и в полбутылке подсолнечное масло».*
**«Алешкино сердце»**

*«Сели за стол, не надевая рубах; не торопясь хлебали щи, сдобренные постным маслом».*
**«Путь-дороженька»**

*«На другой день собрался сход, и составили протокол, чтоб баб отроду больше не бить и обработать ихнему женисполкому десятину под подсолнухи».*
**«О Колчаке, крапиве и прочем»**

*«Насыпая на сковородку подсолнечных семян, спросила...»*
**«Кривая стежка»**

Казачки были умелыми в приготовлении прохладительных и целебных напитков. В жаркую пору пользовался популярностью квас. В рассказе **«Пастух»** есть такое предложение:

*«В углу — кадка с квасом, и рядом — кривобокая кровать».*

Летом казачки на квасе готовили окрошку. А вот настои из целебных трав использовались как добавки к чаю. Об этом читаем в рассказе **«Чужая кровь»**:

*«Старуха поила Петра сурчиным жиром, настоем целебных трав, снятых весною, в майском цвету».*

И уж в каждой семье хранился «сосуд» с наливочкой, настойкой, медовухой или самогоном. Примеров этому можно найти практически в каждом рассказе М. Шолохова. Вот один из них из рассказа **«Путь-дороженька»**:

*«Шестилетняя наливочка, приберегла для случая».*

А в рассказе **«Калоши»** писатель отмечает, что «рынок пахнет медом», указывая на то, что этот продукт был распространенным на Верхнем Дону.

Когда читаешь ранние рассказы М.А. Шолохова, то узнаешь много нового о жизни казаков на Дону в начале XX века, потому что каждое произведение «несет» информацию о традициях и быте казачества, которые невольно сравниваешь с сегодняшним днем. Не исключением является и тема, касающаяся пищи казаков . Стоит только повнимательней прочитать **«Донские рассказы»,** и мы узнаем целую энциклопедию казачьей кухни. Нужно только захотеть.