



Литературное кафе «У Аксиньи»

*/традиции обычаи казаков
по произведениям М.А. Шолохова//*

Автор-составитель:
Лаптурова Людмила Алексеевна,
зав. краеведческим отделом
mcbs_miller@rambler.ru

Миллерово
2014 год

(Звучит казачья песня «Белорыбица»)

Ведущий 1: Дорогие гости! Приглашаем вас в литературное кафе «У Аксиньи», где вы познакомитесь с традициями казачьей кухни.

Ведущий 2: Дубовые столы стоят,
Шёлковы скатерти лежат,
Хлеба соли - откушать велят!
Без хорошего обеда
Не красна и беседа.

Ведущий 1: На Донщине на моей
Рады встретить всех гостей!
Пышным свежим караваем
Мы умеем привечать!

Ведущий 2: Виноградом, рыбкой с Дона
Мы умеем угощать!
Ешьте, дружки,
Набивайте брюшки!

Ведущий 1: Донская кухня всегда отличалась большим разнообразием. Ведь каждый, вливающийся в вольное племя донских казаков, приносил с собой и частицу прежней жизни, прежние устои и традиции.

Ведущий 2: В произведениях самого известного донского писателя, Михаила Александровича Шолохова, юбилей которого мы отмечаем в этом году, есть много фрагментов с описанием еды. Стоит внимательней прочитать его книги (*показывает на книжную выставку*), и мы узнаем целую энциклопедию казачьей кухни.

Ведущий 1: Обычно за день казачья семья садилась за стол три раза: завтракать, обедать и ужинать. Но на Дону до сих пор некоторые старые казаки предпочитают говорить: завтракать, полудневать, вечерять, а, то и просто «исть». Вот и Шолохов использует казачий говор в своих произведениях.

Ведущий 2: Так, например, в его рассказе «Бахчевник», читаем:

(показывает рассказ М. Шолохова «Бахчевник»)

« - Давай, батя, полудневать? Солнце, глякось, куда влезло, почти в обеды.

- Полудневать? Погоди...»

Возьмем рассказ «Коловерть»:

(показывает книгу М. Шолохова «Коловерть»)

«Старуха у загниетки загремела ложками; щи в чашку наливая, сказала:

- Кличьте вечерять Гришатку».

В рассказе «Нахалёнок» можно прочесть:

(показывает рассказ М. Шолохова «Нахалёнок»)

«- Скоро вечерять будем?»

- Успеешь, непоседа, оголодал!»

Ведущий 1: Перед тем как сесть за стол, каждый член семьи мыл руки, вытирал их общим для семьи холщовым полотенцем и стоя крестился на икону в переднем углу, произнося при этом в полголоса молитву, обычно «Отче наш».

На столе чаще всего была простая деревенская пища: щи, борщ, сало и обязательно хлеб (*показать*).

Да, хлеб был главным атрибутом за столом в любой казачьей семье. В одних только (*показывает книгу*) «Донских рассказах» М. А. Шолохова, хлеб встречается более 17 раз.

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.

Ведущий 2: М. А. Шолохов уважал и чтит хлеб, так как это был «божий дар». Основным занятием казаков было выращивание хлеба. «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»: (*показывает книгу*).

« - 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».

Хлеб каждая казачка пекла сама. Из муки они делали оладьи, блины, пирожки, лепешки, варили лапшу.

Ведущий 1: А в дорогу и поле обычно пекли «подорожники». У Михаила Шолохова есть прекрасный пример из рассказа «Чужая кровь» (*показывает книгу*), когда старик спрашивает у приёмного сына:

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

И в романе «Тихий Дон» (*показывает книгу*) есть сцена, где казак Петр Мелехов собирается на сборы в казачьи лагерь.

« - Братушка, пирожки! Пирожки забыл!.. Пирожки с картошкой!

Дуняшка козой скакнула к воротам.

- Чего орешь, дура! – досадливо крикнул на неё Григорий.

- Остались пирожки-и! – прислоняясь к калитке, стонала Дуняшка, и на измазанные горячие щеки, а со щек на будничную кофтенку – слёзы»

Ведущий 2: Печеные пресные подорожники и казачьи походные пирожки с картошкой – готовились из пресного теста, они могли долго храниться, и их чаще всего брали с собой в дорогу и походы казаки.

- А вы знаете рецепт этого мучного изделия? Если нет, то можете воспользоваться рецептом из нашей закладки.

- И отведать подорожников на нашем столе.

(*раздает закладки с рецептом казачьих походных пирожков*).

Ведущий 1: В походах казаки были неприхотливы в еде. Но вот дома хозяйка должна быть очень расторопной и старательной стряпухой, чтобы накормить

своего мужа. А казак – то любил покушать! Об этом бытуют многие пословицы. Одна из них: «Казак донской, что карась озерной: икрян, прян и солен».

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

«Маманька...испеки пышек...».

- Можете попробовать такие пышки.

По праздникам казачки пекли и разнообразные закрытые пироги (круглики). Они были с мясом, с рыбой, с грибами, с тыквой, ягодами, картошкой и луком, рисом с изюмом, с творогом...Пекли и пирожки разной формы, которая зависела от начинки, ватрушки («копытца с творогом»). Все зависело от времени года, фантазии казачки и достатка семьи. Пекли сдобу и без начинки – витушки (на свадьбу – шишки), калачи, караваи.

Вообще казачки считали, что стряпуху можно оценить по качеству теста, поэтому большое значение придавалось его пышности, способности сохранить мягкость.

Ведущий 2: Об этом повествует М. Шолохов в рассказе «Батраки»:

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

И в рассказе «Кривая стежка» (*показывает книгу*) читаем: «Мать Нюрки месила пироги, обернулась на скрип двери и, ахнув, уронила лоток».

И далее: «Дай, Нюрка, кусок пирога...Другие сутки не ел...»

- Можете отвесть наши чудесные пироги.

Ведущий 1: Казачки не ограничивались стряпней пирогов и пирожков, были и блины или, как их тогда называли, блинцы. С чем их только не ели! С молоком, со сметаной, с творогом, с медом, с мясом и ягодами... Вот уж где было раздолье казачатам! Лакомство-то, какое! А уж какие пышные оладьи готовила казачка на простокваше!

-Предлагаем вам отвесть таких блинцов с оладьями.

Ведущий 2: В рацион казака обычно входили и куриные или утиные яйца. Казаки употребляли их сырыми, запускали в супы, добавляли в начинку, заливали ими жареный картофель, на них замешивали тесто. Любили отвесть вареные вкрутую яйца со свиным салом да зеленым лучком, а, то и с соленым огурчиком, благо, что все это «водилось» в хозяйстве. Много яиц готовили на Пасху и Троицу.

В произведении «Нахалёнок» мы встречаем следующие предложения:

« - А за то, что ты в курятнике из гнезда чубатой курицы все яйца покрал, а на каруселю отнес, прокатал!...», или

«- Курица там кудахтала, должно, яйцо обронила».

Ведущий 1: Почти в каждой казачьей усадьбе водилась живность: коровы, свиньи, козы, овцы, птица. А потому всегда на столе у казака стояли мясные блюда.

Из птицы особой популярностью пользовались куры, утки и гуси, за жариваемые целиком (иногда с начинкой из каши, с рублеными потрохами).

Внеобрядовых ситуациях допускалась разделка тушки. Птица была обязательным атрибутом праздничного стола и обрядов второго дня свадьбы. Здесь запеченная курица и блины являлись подношением молодым от матери невесты.

Читая произведения М. А. Шолохова, можно увидеть, что казаки были не прочь поесть бараньих ребрышек, вареной грудинки. Жирная свинина (окорок) заготавливалась в виде солонины. В каждой семье было солёное сало и топленый жир. А самые умелыестряпухи - казачки делали мясные рулеты, домашние колбаски.

- Предлагаем вам попробовать и оценить подобную домашнюю колбаску.

Ведущий 2: «Можно отметить, что казаки отдавали предпочтение и баранине – и жареной и варёной:

В романе «Поднятая целина» (*показывает роман*) есть строки:

«А не плохо бы к обеду кусок баранинки, этак фунта на четыре, смолотить! Особливо – жареной, с жирком...».

В рассказе «Алешкино сердце» (*показывает книгу*) читаем:

«В ноздри Алёшке так и ширнуло духом вареной баранины».

А помните у Шолохова в «Поднятой целине» (*показывает книгу*) - снится деду Щукарю кулинарный сон: «*будто ест он вареную баранью требушку, то сворачивает трубкой и, обмакнув в каймак, отправляет в рот огромный ноздреватый блин*».

Ведущий 1: Да, каймак – настоящее лакомство. А некоторые казачки любили добавлять его в кофе, и почти все казаки – в чай, называя его «калмыцким». Многие из вас, наверное, и не пробовали его никогда! Готовили его казачки, выпаривая жирные сливки в русской печи. Да, печи такой в городе не найдешь, но каймак все же приготовить можно! Я думаю, что этот рецепт вы еще не встречали.

(раздает закладки с рецептом каймака)

Ведущий 2: Дальше в том же сне видит дед Щукарь, что «спеша и обжигаясь, без устали хлебает он наваристую лапшу с гусиными потрохами...»

Знаменитая лапша была «визитной карточкой» казачьего застолья. И если вы захотите, то так - же можете приготовить этот знаменитый суп.

(раздает закладки с рецептом лапши по – казачьи)

Ведущий 1: На первый взгляд может показаться странным, что М. А. Шолохов очень часто описывает в своих произведениях национальную украинскую кухню: борщ, сало, вареники.

Вареники пользовались большой популярностью у казаков. Тесто на них замешивали на простокваше или пахте (сыворотке).

Зимой их готовили с творогом, с картошкой, а уж когда приходило лето, то делали их с ягодами и фруктами, и даже со щавелем, который рос тут же в огороде. Любили сдобрить варенички луком жареным на растительном масле, а сладкие и медком помазать.

Ведущий 2: В «Поднятой целине» (показывает книгу) есть очень аппетитное описание этого блюда:

«Вареники со сметаной – тоже святая еда, лучше любого причастия, особенно, когда их, милушек моих, положат тебе в тарелку побольше, да ишо раз побольше, этак горкой, да опосля нежно потрясут эту тарелку, чтобы сметана до дна прошла, чтобы каждый вареник в ней с ног до головы обвалялся...»

- Такие вареники и у нас на столе, отведайте их.

Ведущий 1: Борщ почти всегда был на столе в любой казачьей семье.

Сало встречается не так часто, но зато Шолохов всякий раз отмечает, что это любимое кушанье, особенно «яишня с салом».

В рассказе «Батраки» (показывает книгу) Михаил Александрович пишет, что его герой «умылся; хозяйка предложила разжарить сало»; «...достал из сумки, кусок хлеба и сало, нарезанное тонкими ломтиками».

А в «Поднятой целине» (показать книгу) дед Щукарь отвечает на вопросы Макара Нагульнова:

«- На пасху поп к тебе заходил?

- Само собой.

- Жертвовал ему?

- Ну, конечно. Парочку яичков и, натурально, кусочек сальца, с полфунта».

- Вы можете попробовать у нас на столах такое сало

Присутствие в донской кухне украинских блюд объясняется близким соседством с Кубанью и взаимным влиянием двух культур.

Не менее популярным блюдом, чем борщ, в рассказах М. А. Шолохова являются щи, которые пришли из России. Никакой обед без них не обходился.

Ведущий 2: В рассказе «Путь – дороженька» (показывает книгу) читаем: «Соскочил Петр со стола, в печь заглянул. Потные щеки жадно лизнула жарынь.

-Я, батя, достаю щи. Больно оголодал, жрать охота!..

- Ну, тяни, работа потерпит!

Сели за стол, не надевая рубах; не торопясь, хлебали щи, сдобренные постным маслом»

А в «Поднятой целине» щи появляются более 9 раз.

Ведущий 1: Следует отметить, что казаки всегда соблюдали посты и в это время никогда не ели мяса. 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 казачата среднего возраста. В последние недели поста, когда благослужение длилось по всей ночи, говели до измора старики и старухи.

В это время готовилась постная пища.

Ведущий 2: В рассказе «Бахчевник» читаем:

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

А в рассказе «Алешкино сердце» Шолохов пишет, что «Подставив скамью, забралась в печку, из чугуна через край пила постные щи, пальцами вылавливая картошку».

Ведущий 1: Ни одна казачья семья не обходилась и без каши. Каши были самые различные: кукурузные, тыквенные, пшеничные, пшённые. Делали кашу и с салом. Особенно были распространены молочные каши. Вот какое разнообразие этой пищи встречается у М. А. Шолохова в его произведениях:

В рассказе «Батраки» читаем несколько упоминаний о каше:

(показывает книгу «Батраки»)

- «Ишо каша молочная есть!...», или

- «...но перед ужином Фёдор испортил всё дело, отрезав лишний ломоть сала в кашу».

Ведущий 2: В рассказе «Путь-дороженька» (показывает книгу) герой говорит: «Скачи, хлопче вон до этих верб, там пруд, почерпни воды, кашу заварим!».

А в рассказе «Пастух» читаем:

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

Ведущий 1: А в романе М. Шолохова «Поднятая целина» (показывает книгу) есть описание неудавшейся поварской карьеры самого смешного героя - деда Щукаря:

«План у деда Щукаря был гениально прост: подстеречь курицу, осторожно схватить её и обезглавить, чтобы наварить каши с курятиной и тем самым снискать себе в бригаде почет и уважение». Закончилась эта история тем, что дед Щукарь наварил каши с лягушками из пруда, и был с позором изгнан из поваров.

Ведущий 2: Герои М. А Шолохова любили солёные арбузы, огурцы, капусту («Донские рассказы»), и моченые яблоки («Тихий Дон»). Они делали это в больших бочках и больших количествах.

- Можете отведать арбузы и яблоки

Многие фрукты - вишни, яблоки, груши, в жаркие дни заготавливались высушиванием. Из них варили начинку для пирогов и готовили любимый напиток казаков.

- А кто знает, какое было любимое питье казаков?

Любимым напитком казаков был узвар, сваренный из сухофруктов, который отлично утоляет жажду.

- Предлагаем вам попробовать казачий напиток

Ведущий 1: Пили казаки также молоко - пресное и кислое. В рассказе «Алешкино сердце» (показывает книгу) читаем, что молоко относится к «хорошему харчу»:

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

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

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

Ведущий 2: Хорошая хозяйка из молока могла приготовить массу продуктов: масло, творог, сметану, каймак, сливки, лапшу, кашу, кисель, но и на этом не ограничивается перечень молочных блюд.

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

Ведущий 1: В рассказе «Чужая кровь» (*показать книгу*) М. Шолохов описывает, как старуха с помощью молока выхаживает 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 в рассказе «Алёшкино сердце» Алешка «...не передыхая пил из кувшина молоко», которое нашел у соседки в погребе.

Ведущий 2: И, конечно же, нельзя представить донскую кухню без рыбы.

Рыба была одним из главных источников питания, и казаки часто повторяли: «Наше мясо в Дону плавает». Питались ею круглый год, поскольку независимо от погоды в запасе была вяленая (засоленная и высушенная на ветру).

М. Шолохов в своих рассказах часто упоминает рыбные блюда:

В «Семейном человеке» читаем; «Иная баба порет рыбу и раздавит желчь; уху-то хлебаешь, я в ней горечь неподобная».

Ведущий 1: Во многих произведениях М. Шолохова его герои участвуют в рыбной ловле. В романе «Тихий Дон» описывается, как Пантелей Прокофьевич говорит сыну Григорию Мелехову

«- Гришка, рыбалить поедешь?»

- Чего ты? – шепотом спросил тот и свесил с кровати ноги.

- Поедем, посидим зорю

... Григорий нанизал на крючок взбухшие зерна, улыбнулся.

- Ловись, ловись, рыбка, большая и малая »

В другой части «Тихого Дона» описывается ещё одна сцена рыбной ловли: «Пантелей Прокофьевич крутит сигарку рубчатыми от воды и пухлыми, как у утопленника, пальцами; приплясывая, хвалится:

- Раз забрели – восемь штук, а другой раз...Он делает передышку, закуривает и молча показывает ногой на мешок.

Аксинья с любопытством заглядывает. В мешке слышится скрежет и треск: трется живучая стерлядь»

Ведущий 2: А как умели готовить донские казачки! Из одной и той же рыбы они могли приготовить множество различных блюд. Размоченную или проваренную ее употребляли с картофелем или квасом и луком в пост. Из жирной

рыбы делали балык. Жарили филе судака, сазана. Мелкую рыбку (шемаю) пережаривали в равных частях с луком, большую запекали целиком.

Разносторонне использовалась и икра рыб. Внутренний жир рыбы – молоки добавлялись в кашу (каша с рахманками).

- Может быть, вы, ребята, знаете какие – то рыбные блюда, которые готовят ваши мамы и бабушки?

(Ребята называют – уха, жареная рыба, запеченная и т.д.)

- Предлагаем вам отведать жареной рыбки

- А хотите узнать, как донские казаки готовили особый – рыбный суп? Назывался он «Катушки»

(раздает закладки с рецептом супа «Катушки»)

Ведущий 1: Но, и, конечно же, визитной карточкой Дона всегда была донская уха; из свежей рыбы, с костра, с «дымком», из закопченного котелка.

Хотите научиться готовить донскую уху? Тогда читайте и запоминайте!

(раздает закладки с рецептом «Ухи донской»)

Ведущий 2: Когда читаешь произведения Михаила Александровича Шолохова, то узнаешь много нового о жизни казаков на Дону в начале 20 века, потому что каждое произведение «несёт» информацию о традициях и быте казачества, которые невольно сравниваешь с сегодняшним днем.

Ведущий 1: Поэтому читайте книги Михаила Александровича Шолохова и вы узнаете целую энциклопедию казачьей жизни.

(На фоне казачьей песни)

Ведущий 2: А теперь, гости дорогие, просим отведать блюда казачьей кухни из нашего литературного кафе!

Список использованной для составления сценария литературы:

1. Шолохов, М.А. Собрание сочинений: В 9 т. Т.5: Поднятая целина: [Роман] в 2 кн. Кн. 1/М. А. Шолохов; Сост., примеч. В. Васильева.- М.: ТЕРРА. - Книжный клуб, 2001.-384 с.
2. Шолохов, М.А. Собрание сочинений: В 9 т. Т.6: Поднятая целина: [Роман] в 2 кн. Кн. 2/М. А. Шолохов; Сост., примеч. В. Васильева.- М.: ТЕРРА. - Книжный клуб, 2001.-384 с.
3. Шолохов, М.А. Собрание сочинений: В 9 т. Т.8:[Ранняя проза (1925-1927); Очерки, статьи, фельетоны, выступления (1923-1958)] /М. А. Шолохов; Сост., примеч. В. Васильева.- М.: ТЕРРА. - Книжный клуб, 2002.-384 с.
4. Шолохов, М.А. Тихий Дон: Роман в четырех книгах. Книга первая и вторая / М. А. Шолохов. - М.: Воениздат.-1995.-608 с.
5. Шолохов, М. А. Тихий Дон: Роман в четырех книгах. Книга третья и четвертая / М. А. Шолохов. - М.: Воениздат.-1995.-655 с.

6. Шолохов, М.А. Донские рассказы /М. А. Шолохов; Вступит. статья В. Ганичева. - М.: Худож. лит., 1980.-302 с.
7. Блюда донской кухни. - Ростов н/Д., 1990.-24 с., ил.
8. История донского казачества: Учебное пособие. – Ростов - н /Д: Изд-во Рост. Ун-та, 2001.-384 с., ил.
9. Казачья кухня. Ростов н/Д: ЗАО «Книга», 2009. -128 с., ил.
10. Самобранка: Домашние колбасы. - М.: Смоленск: Толока, 2003.-64 с. (Б - чка «Наша кухня»).
11. Старинная казачья кухня. - Ростов н/Д: «Периодика Дона», 1990.-32 с. ил.