

Калья, кулага, калинник, курники и каравайцы

Мне повезло, у меня было две бабушки. И обе они пекли блины. Причём совершенно разные

Кулинарно-житейская история № 83

Одна пекла блины на дрожжевой основе. Съешь один такой, и дышать нечем — под завязку. Вторая создавала настоящие произведения искусства — ажурные блинчики на молоке. Они действительно просвечивались. А если намазать их вареньем, тут же насквозь «промокали». И съесть этих тоненьких и необыкновенно вкусных каравайцев можно было с десяток. Тогда я не знала, что это именно «каравайцы» — блюдо, которое пришло к нам из рязанской глубинки от прапрабабушек. Конечно, это было лакомство, которое готовили не часто и в былые времена, и в моё детство. Наверное, именно поэтому они были столь желанны и вкусны. Мне, к сожалению, умение выпекать каравайцы от бабушки и мамы не передалось. Зато, вернувшись через 20 лет путешествий в родной город — Рязань, я вновь окунулась в своё детство благодаря двум специальным редакционным проектам — «Культура вкуса» и «Баба Рязанская».



Екатерина Детушева — руководитель отдела спецпроектов газеты «Рязанские ведомости», Рязанская область

Копая вглубь истории рязанской кулинарии, я познакомилась с исследователями и историками кухни Ольгой и Павлом Сюткиными, которые представили мне и нашим читателям исконно рязанские блюда. Оказалось, что давно и бесповорот-

но с наших столов ушла калья — похлёбка на бульоне с добавлением солёных огурцов и рассола, а также икры. В рыбном ва-



Котелинское застолье

рианте она была самым распространённым блюдом во время поста. Наверное, только в деревнях сегодня помнят о таком старинном русском блюде, как кулага. Она готовилась из ржаного солода, ржаной муки и калины, без сладких добавок. В Рязани её делали с примесью брусники, а иногда черники. Ушли из нашего района и рязанские пряники, которые в своё время не уступали тульским, вяземским и покровским, и маковое масло. Даже курники, и те забываются. Конечно, имеется в виду курник в историческом понимании: когда в ржаном или пшеничном тесте запекали курицу целиком или разрезанную на части. Сегодня он уступил место обычному пирогу с куриным мясом. Зато в шиловском «Музейном историко-культурном комплексе» всех желающих и сегодня

учат готовить кокурки. В старину это хлебное блюдо с вареным яйцом внутри изготавливали из ржаной муки и запекали в русской печи.

В «Историко-культурном центре» Шацкого района покажут, как выпекать традиционное блюдо села Казачья Слобода — пшённые лепёшки — чичи. В доме-музее первого русского нобелевского лауреата Ивана Павлова в Рязани приготовят сбитень по рецепту его матери. На родине Сергея Есенина в Константинове на базе музея организовали сельский трактир, где подают упоминаемые поэтом в своих стихах драчены.

А благодаря рязанским рестораторам, о которых мы много писали в «Культуре вкуса», старательно продвигая гастрономический туризм внутри региона, некоторые забытые блюда ря-



Ильинские каравайцы

занской кухни и вовсе удалось «реанимировать». Пример — торжественно шествующий по стране рязанский калинник. Визуально он не похож на своего «прадеда», зато рецептуру приготовления и состав сохранил.

Каравайцы же сегодня можно откусать во многих ресторанах и кафе Рязани. Чему во многом способствовали запущенные пару лет назад фестивали «Рязанский каравец», где ежегодно хозяйки со всего региона борются за признание своих каравайцев самыми тонкими, ажурными и вкусными. И гастрономический фестиваль «Кухня Рязанского края». Его задача — демонстрация поварами своего видения блюд рязанской кухни.

Второй специальный проект — «Баба Рязанская» — позволил

мне и моим коллегам продолжить изучение рязанской истории и культуры. Примеряя на себя аутентичные наряды женщин разных сёл и деревень региона, мы объехали несколько районов. И конечно же, история костюма оказалась так или иначе связана с историей кухни. Котелинская свадьба, на которой я работала и журналистом, и фотографом, предполагала застолье. Разыгрывая перед нами настоящие свадебные обряды, сельчане поставили на стол и те блюда, что встречали молодожёнов и их гостей ещё сто лет назад: холодец, сладкую пшённую кашу, пресные и масляные пышки и котелинские щи. Рецепты мы, конечно же, и записали, и в газете дали.

А вот в Скопинском районе случилась моя встреча с детством. Неожиданная и очень приятная. После съёмки в селе Ильинка творческих и ярких участниц этноклуба «Скопинские поневницы», представивших нам наряды и культуру нескольких сёл своего района, нас ждало настоящее застолье. Во главе которого красовались... каравайцы! Выяснилось, что в селе их обжаривали лишь с одной стороны.
— Моя бабушка вчетверо каравайцы складывала и на сковороде со сливочным маслом обжаривала до корочки. Вы не представляете, какая это вкуснотища! — рассказывала нам главная поневница, а по совместительству директор Ильинского ДК Татьяна Мякушина.

А я вспомнила, как моя бабушка подавала к блинчикам четыре варенья. Кладла на тарелку один караваец и мазала его клубничным вареньем, а потом сворачивала угощение вчетверо. Кладла второй и мазала малиновым вареньем... Третий — смородиновым, четвёртый — вишнёвым. Так и оказывались передо мною четыре каравайца, каждый — свёрнутый вчетверо, каждый — со своим неповторимым вкусом. Вот так, благодаря моей профессии, интересным проектам и необыкновенным рязанским людям, я, спустя четверть века, вновь ощутила себя маленькой девочкой. А это — бесценно.

Каравайцы

Ингредиенты:

мука пшеничная — 175 граммов (стакан 250 мл с горкой), яйцо куриное — 3 штуки, молоко — 0,5 литра, масло растительное — 3 столовые ложки, сахар — 2 столовые ложки, соль — 1 чайная ложка (неполная).

Количество: 20—25.

Приготовление:

Муку просейте. Яйца взбейте венчиком с сахаром и солью. Молоко подогрейте до тёплого. Добавьте в яичную массу 1/3 молока. Размешайте. Введите в полученную массу всю просеянную муку. Влейте еще 1/3 молока. Размешайте. Последнюю часть молока доведите до кипения и тонкой струйкой влейте в тесто. В последнюю очередь добавьте растительное масло и размешайте. Тесто готово! Жарьте на раскалённой сковороде с двух сторон по полминуты.

Приятного аппетита!



И

дея сделать кулинарный проект в газете витала в нашей редакции давно. Ранее мы вели рубрику «Смак по-осински», куда читатели

отправляли свои, проверенные рецепты.

Помнится, мы даже участвовали в съёмках передачи местного телевидения, где редактор и корреспондент готовили салат, который был неизменным атрибутом редакционных посиделок

Сами мы кулинарные праздники, связанные с едой, не организовывали, но проводимые на осинской земле фестивали, где народ готовит традиционные блюда, посещали как непосредственные участники, журналисты и члены жюри.

Например, на «Празднике Рыжика» в селе Кузнечиха Осинского района команды готовили грибную икру и угощали *грибовницей* (так у нас называют грибной суп), а мы как судейская коллегия пробовали и выставляли баллы.

На фестивале банных традиций «Банька, венчик и тазик» в селе Горы приходилось оценивать вкусовые качества домашнего кваса. На конкурсе «Царская рыбка» в Нижней Чермоде вкушали приготовленную на костре уху из только что выловленной рыбы.

В селе Гремяча на «Вишнёвой благодати» народ соревновался

