

КНИГА НАЦИОНАЛЬНЫХ РЕЦЕПТОВ

Кулеш казака – для защитников еда!

Корреспондент газеты «Знаменка» Ольга Силиванова узнала, почему казачье походное блюдо из пшена и сала так любо и дорого казакам

Кто был в гостях у новопестеревских казаков, не понаслышке знает про национальное угощение – кулеш. Мы вместе с атаманом станицы «Новопестеревская» Юрием Михайловичем Книгой приготовили это блюдо. Кушанье получилось очень вкусное и сытное. А пока готовили, я узнала историю казачьего народа, его обычаи и традиции.



Атаман режет овощи для кулеша



Кулеш надо постоянно помешивать, чтобы не пригорел

Казак должен быть сытым

В комнате казачьего быта «Братина» Новопестеревского ДК возле стола стоял атаман Юрий Михайлович Книга при полном параде – в атласной рубашке, папахе, синих брюках с красными лампасами и... строгал морковь. Увидев мою улыбку, он сказал: «Казак должен уметь все: воевать, работать, семью содержать и обед готовить. Тем более кулеш!»

Я предложила свою помощь, но атаман даже слушать не стал, сказал, что солдатскую еду должен готовить только мужчина. Нарезав морковь, приступил к луку, стал его чистить и рассказывать, откуда и как пришла такая еда к казакам.

Оказывается, этому блюду уже ни много ни мало почти четыре века. Зародилось оно в 17 веке, когда казачьи войска воевали с турками. Однажды хитрые казаки устроили засаду на берегу Днепра и стали ждать турецкие корабли, чтобы внезапно на них напасть. Ждали неделю, две, три... Провизия закончилась, осталась только пшенная крупа, несколько луковиц да небольшие куски сала. И тогда они вспикили на костре воду, порезали туда сало, добавили пшенку, лук, для вкуса положили разных трав и все это сварили. Кулинарное изобретение (что-то между супом и кашей) получилось вкусным, жирным и, как

говорят в народе, нажористым. А это важно, ведь на войне казак должен быть сытым. «С тех пор казаки часто готовят кулеш, ведь это просто, быстро и вкусно, – подытожил свой рассказ атаман, взяв порезанные овощи и направился к выходу. – Продолжим мы на улице, потому как готовить кулеш надо обязательно в казане на костре, это одно из главных условий вкусного блюда».

В казаки готовили с колыбели

Вслед за атаманом на улицу вышла и я. «Ну, раз вышла, подсоби немного, – сказал Юрий Михайлович. – Ветер сильный, поэтому ты придержи чашки с овощами». А сам стал кашеварить. Сначала в казан сбросил резаное сало и вытопил его до шкварок. Затем туда же отправил резаные овощи, все потушил. Дошло дело и до пшенки, ее атаман промыл и тоже высыпал в казан, залил все это водой, перемешал и закрыл крышкой. «Теперь ждем, пока все это потухнет, а продукты обменяются друг с другом своими ароматами и вкусами», – сказал Юрий Михайлович и, чтобы скоротать время, стал рассказывать про казачью жизнь.

С давних пор и по сей день считается, что казак не может себя считать казаком, если он не соблюдает традиции и обычаи своего народа. Жить по заповедям – главное казачье правило.

Юрий Михайлович рассказал, что раньше в казачьих станицах мальчишки в казаки готовили буквально с колыбели. После исполнения ребенку трех лет на воспитание его брал отец – учил ездить верхом на лошади, стрелять, рубить шашкой и даже брал его в походы.

Сейчас юных казачат в кадетских классах Новопестеревской школы тоже учат казачьему мастерству, учат чтить казачьи законы – служить своему народу, быть верным другом, уважать старость, не предавать, быть трудолюбивым и беречь свою семью.

А семьи у казаков всегда были дружные. «Все потому, что жена занималась своими делами, а муж – своими, – говорит атаман. – Они не лезли друг к другу с советами да поучениями. Золотое правило!»

С пылу, с жару

За разговорами время быстро пролетело. «Последний аккорд нашего блюда – в кулеш кладем сырые яйца, чтобы жидкая каша немного схватилась», – говорит атаман, разбивает три яйца и вливает в казан, помешивая варево. Через несколько минут он пробует свой кулинарный шедевр: «Ох, и хорошо получилось! Наваристый, а пахнет – мммм, объеденье!»

Целый казан кулеша! Нам его было не съесть, решили угостить юных казачат, которые занимались в ДК. Мальчишки очень любят казачью еду, поэтому уговаривать отведать это блюдо их не пришлось,



Казачата выстроились в очередь за наваристым кулешом



Первым попробовал кулеш атаман



Юрий Михайлович рассказывает, как надо себя вести за столом



Казачий обед пришелся по душе мальчишкам

Процесс приготовления кулеша смотрите в «Гуру»



«Знаменка» продолжает публиковать «Книгу национальных рецептов», в которой рассказывает о кухне и традициях народов, проживающих в Гурьевском округе. Сегодня мы знакомимся с кухней казаков.

меня пригласят к трапезе. Когда на столе было все готово, Юрий Михайлович повернулся к иконам и сказал: «Помолимся, поблагодарим Бога за еду и наше здравие». После того, как прочитал молитву «Отче наш», он сел за стол, а уж потом и мы расселись по местам.

Первой взять ложку и приступить к обеду я не осмелилась, сидела и ждала, наблюдая за действиями атамана, в общем, делала так, как меня научили.

Такая еда согреет в холода

Кулеш действительно получился на славу: ароматный, сытный. В общем, враг любой диеты. Но зато в мороз эта каша точно согреет надолго. «Казаки за фигурой не следили, главное, чтобы были сыты, – говорит Юрий Михайлович. – Красота казаков была в делах, а дела их праведные».

Я внимательно посмотрела на атамана: из-под папахи игриво выглядывал кудрявый чуб, ведь для красоты же, наверное, носит? Юрий Михайлович заметил мой взгляд и сказал: «Казачество на Руси было много, а различались они по внешнему виду». И рассказал, что донские казаки носили взбитые кудрявые чубы на левую сторону, потому как верили, что на правом плече сидит ангел, на левом – дьявол. И, поправляя чуб, казак вроде как сбрасывал нечисть с левого плеча.

Ольга Силиванова

Вперед батьки не лезь!

Пришла пора и нам отведать казачьей еды. Атаман занес казан в комнату и поставил на стол. Казачки захопотали: накладывали кушанье в тарелки, раскладывали ложки, резали хлеб. Мне же никаких поручений никто не давал. А все потому, что казаки всегда отличались особым уважением к гостю. Гость в казачьем доме считается посланцем Божиим, ему отводится лучшее место за столом и в доме, самый лакомый кусочек тоже ему отдают, при этом неприлично в течение трех суток спрашивать, откуда он и зачем прибыл.

О том, кто я и зачем пришла к казакам, здесь знали, поэтому я смело прошла к столу и села на понравившееся мне место. Атаман посмотрел на меня, достал деревянную ложку, и стуча ею об руку, спокойно сказал: «Раз уж мы по казачьим законам здесь обедать собрались, так всем надобно знать правила поведения за столом. Они у казаков всегда были строгими, но справедливыми. Первым за стол садится старший по возрасту или по званию. За обедом все ведут себя тихо, не смеются и не крутятся. Иначе я сделаю замечание, и оно будет доходчивым и молниеносным – ложкой по лбу».

Мне стало стыдно, что я так бесцеремонно нарушила национальный ритуал. Я отошла от стола и стала ждать, когда

23 февраля 12:00

ДВОРЕЦ КУЛЬТУРЫ Г. ГУРЬЕВСКА

6+

ПРАЗДНИЧНЫЙ КОНЦЕРТ

реклама

«ВСПОМНИМ, БРАТЦЫ, РУССКИХ СЛАВУ»

ЦЕНА БИЛЕТА : 300 РУБ

ПУБЛИЦИСТИЧЕСКАЯ КАРТА

652782, Кузбасс, г. Гурьевск, ул. Коммунистическая, 23