

Роми.
ПЕРМЯЦКАЯ
КУХНЯ



Следует помнить, что овощные, мясные блюда надо подсаливать в конце варки, а вот рыбу – вводить уже в подсоленную среду, а при жарении солят в период выкладывания на сковороду.

Обычно в рецепте или во вступительном слове перед группой рецептов указывается вид очага. Когда появились уже более культурные жилища, коми-пермяки начали пользоваться русской печью.

В доисторический период наши предки жили в землянках с огнищем посреди земляного пола, затем стали строить избы, но топились, обогревались они по-черному с огнищем типа черных бань: из камней, железяк. Вероятно, лишь с появлением битой большой русской печи возникла разновидность термической обработки продуктов, посуда различного назначения. Не от тех ли старых времен осталась и в наше время таганка, на которой в летнее время нередко варят пищу, а также над открытым очагом (костром) варят уху. Это делается не только вдали от дома, но нередко и на улице возле дома. Правда, наиболее состоятельные люди теперь строят на своем дворе еще и летние кухни, где не только отваривают и парят, но и порой сушат, коптят продукты. В городе Кудымкаре и в поселках, да и в селах уже многие семьи пользуются газовыми или электроплитами. Но духовки и наплитный огонь не всегда могут заменить русскую печь, которая отличается падающей температурой и постепенным охлаждением, чего нет у современных очагов. Поэтому национальный напиток, национальное блюдо зависят не только от мастерства хозяйки, от продуктов, от посуды, но и от температуры.

А. ДОЛДИНА

ПИЩА – ЧАСТЬ ИСТОРИИ НАРОДА

(Историко-этнографический очерк)

Коми-пермяцкая кухня уходит своими корнями в глубь веков, как и история самого народа, населявшего огромные территории Урала с древних времен. На обширных пространствах европейской части Севера сложилась большая общность племен, говоривших на языках финно-угорской семьи. Русские летописи и другие письменные источники XVI века называют область Верхнего Прикамья «Пермь Великая, глаголемая Чусовая» в отличие от «Перми Вычегодской», где жили коми-зыряне.

Пермь Великую, пишет уральский ученый В. А. Оборин в очерке о первобытно-общинном строе предков коми-пермяков, можно считать территорией складывающейся коми-пермяцкой народности в рамках раннефеодального княжества.

Исторические источники свидетельствуют, что в XV в. коми народ был объединен и имел своего вождя. Камские пермяки участвовали вместе с русскими в их походах против нашествия врагов. Были они хорошими тружениками и мужественными воинами. Подтверждением сказанному является предание о Пере-богатыре.

«В далекие незапамятные времена на дальних землях, откуда восходит солнце, жил народ коми. Были те места теплые, а земля была там плодородная, а пашни широкие. Люди выращивали хлеб, разводили пчел, по веселым лиственным лесам собирали хмель. Всегда у них было вдоволь хлеба, меда, хмеля.

Но однажды дрогнули каменные горы. Над широкими пашнями, над тихими селениями черной тучей и

не изготавлиают овсяный квас из овсяно-ржано-солодовой муки, домашнее пиво из ржаного солода, а кулиги, оладьи с крупой, разведенной в сметане, встретишь вдали от наших мест разве лишь у земляков, разъехавшихся по стране, да и паренки, пистики, пиканы – опять же исконно пермяцкая еда. Кстати, об овсяном квасе (*ырш*) читатель поподробнее узнает в разделе напитков. Хотелось бы только сказать, что у наших предков не всегда были дрожжи, поэтому они находили различные способы закваски напитков. Моя мать рассказывала, что в таком случае делали специальную закваску – майёв с травой семигодника, из троелистника, дикого полевого хмеля с желтенькими шишками. Троелистник собирали обычно возле болот, а семигодник рос на лесных полянах возле деревень, растение прямостоячее с мелкими голубыми цветочками, мелкими продолговатыми листочками. С семигодником овсяный квас никогда не плесневел, был пенистым. К сожалению, я не знаю этих трав, очевидно, сейчас они уже вывелись. В д. Дойкар Юсьвинского района, по рассказу М. С. Боталовой, в квас добавляли бражник или пижму, а также корень валерьяны, если не было дрожжей, хмеля. А теперь хмель разводят почти в каждом сельском огороде, его шишечки используют для изготовления жидкой домашней закваски.

Особое место в пище пермяков занимают пельняни, произносимые по-русски как пельмени. Мы не знаем, когда возникли пельняни. В народе бытуют мнения, будто бы даже Стефан Пермский упоминает о пельнянях в своих писаниях, и будто бы Ермак мешками мороженые пельняни увозил в Сибирь со своей дружиной, и они привились, стали сибирскими. Ермак долго жил в поместье Строганова на Чусовой, кто знает, может, и вправду уже в те годы ели там пельняни, а это были исконно пермские земли. Мы знаем, что молотое мясо пришло к нам с Запада в конце XIX – начале XX вв. До нашего лесного края все новинки с Запада доходят на десятки лет позже. Но живой свидетель, ученый Н. А. Рогов, изучая быт пермяков, отмечает, что пельняни – «исконно пермяцкое кушанье». Об этом он писал 150 лет назад. В середине XIX в. писали о местном

происхождении пельняней и русские писатели, побывавшие в Перми в первой половине XIX в. Значит, пермяки уже в те годы освоили молотое, рубленное в деревянном корытце мясо. Может быть, пельняни и возникли еще вместе с появлением муки, мяса, до появления у нас русской печки, избы с русской печью. Может быть, долгими зимами, сидя в черных банях или курных избах за прялкой, за песнями женщины делились и о своем быте, о своих домашних затаих, а, может быть, и коллективно на таких посиделках возникла идея стряпать пельняни и отваривать в воде, ведь печь пироги, вероятно, было еще негде, а отваривать такие маленькие порционные кушанья можно было и на таганке. Осталась же в народе традиция: собираться вместе в доме, где готовятся к свадьбе или поминкам, накануне праздника или званого обеда, и коллективно стряпать эту вкуснятину. В зависимости от события и одеваются люди, и песни поют соответствующие – грустные или веселые, а руки в непрерывной работе за изготовлением пельняней.

Некоторые наши современники считают, что пельмени – русского происхождения. В таком случае и название должно было быть русским. А оно – пермяцкое: пель – ухо, нянь – хлеб. Загадок с пельменями немало. В 80-е годы встретилась корреспонденция в одной из центральных газет, где говорилось о любимой пище китайцев, и в числе самых популярных десяти блюд оказались пельмени. Прошедший в августе 1992 года по центральному телевидению «Останкино» итальянский художественный фильм «Желание петь» с участием Джанни Моранди тоже свидетельствует о любимой пище героя – пельменях. А вот высказывание В. В. Похлебкина, автора книги «Национальные кухни наших народов»: «Пермяцкая кухня внесла в русскую, татарскую и общесоюзную кухню большой вклад – пельмени, которые по-удмуртски называются пельняни (пель – ухо, нянь – хлеб). Смешение русскими двух слов – пельняни и пермяни (т. е. пермская, пермяцкая пища), употреблявшимися в XVII в., дало в XIX в. «пельмени», ставшее русским и международным названием этого блюда. Особенностью пермяцких пель-

меней является то, что в них используется три вида мяса (говядина – 45%, баранина – 35%, свинина – 20%). В татарской и узбекской кухне пельмени (манты) делают только из баранины, в литовской – из свинины, в русской – преимущественно из говядины. Только на Урале и в Сибири пельмени делают из смеси говядины и свинины, что и обнаруживает их близкое родство с пельнянами. Кроме мясных пельменей, в пермяцкой кухне распространены пельмени с грибами, луком, репой и квашеной капустой*.

Да простит читатель за такую длинную цитату, но она очень кстати, правда, требует небольших уточнений. К сожалению, в свой долгий век мне не удалось ни попробовать, ни слышать о пельменях с репой, в принципе они допустимы, наверное, и сейчас стряпают их те, у кого водится репа в огороде. С появлением картофеля репа из нашей кухни стала исчезать, могли исчезнуть и пельмени с репой, ведь появились же в Юрле пельмени с картошкой – заменителем репы. Исчезают и пельмени с пистиками, пиканами, хотя еще встретишь в Кудымкарском районе и даже в Кудымкаре. Можно допустить и то, что у В. В. Похлебкина вкрадась досадная ошибка, вместо редьки он написал репу. Уж что-что, а редешный пельмень у нас встретишь в любом районе округа, в любом населенном пункте, как нигде в другом месте. И еще дополнение: у нас стряпают пельмени и из рыбчика, мясо которого рубят в деревянном корытце вместе с косточками, посолят и тут же до лепки пельменей едят в сыром виде, черпая ложечкой или намазывая на кусок хлеба. Не от рыбчика ли пошли первые пельмени, поскольку рыбчик ныне редкость, а домашнее мясо водится, отдельные люди, даже в Кудымкаре, едят обычный мясной фарш в сыром виде, как только приготовят для пельменей. Говорят, он вкуснее в сыром, чем в отварном виде.

Из цитаты В. В. Похлебкина меня взволновало то, что удмурты называют пельмени исконно пермяцким назначением, как и коми-зыряне, и коми-пермяки. Но если

с зырянами мы один народ, то удмурты, как известно, отошли от пермяцкой земли много веков назад. Каким образом появились у них пельмени с пермяцким названием? Неужели это кушанье настолько древнее, что изобретено еще в нашей общей семье финно-угорцев на общей пермяцкой земле? Скорее всего во времена уже нашего тысячелетия, а, может, и в последние столетия были близкие контакты удмуртов с пермяками, что не исключено. Вспомним, что и на вятской земле остались доныне островки с неподдающимся ассимиляции, обрусению населением с пермяцкой культурой, языком и бытом (ныне Афанасьевский район Кировской области). Впрочем, это тема для науки.

А то, что В. В. Похлебкин вскользь упомянул о двух словах – пельняни и пермяни, бытовавших в XVII веке и слившимся в слово «пельмени», подтверждает, что уже три столетия мы стряпаем и едим одно из главнейших блюд – пельняни (пельмени). Посмотрите, какой почет у нас пельменям! В кухне пермяков есть давняя традиция: в будни одна пища, в праздники другая, на поминках, на помочах, свадьбах – тоже определенный набор блюд. Ежедневная пища – это разнообразные овощные, крупяные, картофельные, грибные, травяные супы и похлебки, уха, тушеная капуста, картошка, разные солености, каши, кисели. В праздники и хлебный ассортимент пошире, и на столе обилие мясных, рыбных, молочных блюд. В ритуальную группу тоже входят мясные блюда, и яичные (в поминки – только сухая селянка, специально для этого придуманная), и молочные блюда. Но поразительно то, что пельмени – непременное блюдо и в праздник, и в званый день, и на поминках, и даже в будни, в зависимости от наличия начинки и желания хозяйки. В праздники и поминки начинка обычно мясная. Но известно, наш народ соблюдает постные и скоромные дни недели, а также посты, заведенные когда-то христианством. В такой день строгая хозяйка даже к поминкам не станет делать мясные пельмени, тесто приготовит тоже постное. Начинок к пельменям, пирогам для воздержания от жирной, скоромной пищи у нас довольно много, такой

* Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов. – М.: Пищепромиздат, 1980. – С. 276.

Между прочим, красили яйца к Пасхе, делали для них красивые висюльки и в те годы, когда религия была отделена от государства. В домах простых крестьян это было обычным явлением.



Холодные и горячие жидкие блюда

каждый берет в свою тарелку, сколько ему надо. А в это время хозяйка опускает следующую партию пельняней.

К мясным пельняням подают уксус или горчицу, сливочное масло или сметану. Иногда едят в бульоне, в котором варились пельняни, а чаще без всяких добавок — они и так вкусны. К грибным, редешным, капустным и другим пельняням в старину и теперь еще кое-где подают уксус своего, домашнего изготовления из жидкого пива (рецепт дан в разделе «Заготовки впрок»).

Для всех пельняней годится одинаковое тесто, обычно пресное, лишь старые люди, соблюдающие исстари заведенные посты — кёслун, в постный день стряпают овощные, грибные, травяные пельняни, в тесто не кладут яиц, молока. Мясные пельняни обычно изготавливают по большим праздникам, семейным торжествам и поминальным дням. Но если поминки совпадают с постом, то стряпают постные пельняни.

В изготовлении пельняней участвуют стар и мал, каждому находится дело. А иногда собираются соседи, друзья, чтобы за этим занятием поговорить и песни попеть. В старину было принято в морозную пору изготавливать мясные пельняни с большим запасом. Их замораживали, хранили в мешках или кадках на морозе, а когда было нужно, заносили в избу и отваривали.

В окруже всюду знают и едят пельняни. В некоторых селениях они имеют еще и свои названия: в с. Коса — пеляни, с. Кочево — пели, в с. Юрла — ушки, а вкус у всех одинаков, форма та же, только у юрлинских ушек иная — углы наглухо соединены друг с другом, пельняни получаются круглыми.

Мясные пельмени

Тесто сдобное пресное, для фарша брать вырезку из говядины и свинины, мелко порубить сечкой в деревянном корытце или пропустить через мясорубку, добавить 3–4 ложки воды или молока, чтобы фарш был влажным, но он не должен быть жидким, а лишь сочным, добавить мелко изрубленный лук, соль (перец — по вкусу), все перемешать. Варить дольше, чем обычные пельмени. Если остались излишки пельменей, то на маленьких дощечках сложить их поверх банок в холодильник, а еще лучше в морозильник. Но можно их и отварить, оставить порознь в тарелке или выложить сразу на сковороду, а назавтра их снова отварить или поджарить на масле.

Пельмени из рыбчика

Очистить птицу от перьев, снять с тушки шкурку, убрать требуху, расколотить тушку деревянным молотком, пропустить через мясорубку вместе с расколотыми косточками. Получится обычный мясной фарш. Посолить его, заправить измельченным или тертым чесноком, луком, добавить немного перца, залить взбитым яйцом, все перемешать. Если фарш будет еще густоват, то можно добавить молоко или воду. Мясо рыбчика поглощает много жидкости. Делать пельмени из обычного пресного теста, варятся они легко, быстро.

Такой фарш готовили в старину, теперь это лакомство лишилось для тех, кто проживает в лесу и иногда удачлив на охоте (как, впрочем, и в старину деликатесы ел не каждый, по возможностям). Фарш из пернатой дичи коми-пермяки ели в сыром виде, еще до варки пельменей.

Фарш для пельменей изготавливают и из кроличьего, и утиного мяса.

Пельмени со свининой и капустой

Тесто обычное, пресное. Фарш — из свежей или квашеной капусты и свиной вырезки. Мясо порубить в корытце или пропустить через мясорубку, капусту также измельчить вместе с репчатым луком, посолить, все перемешать, затем фаршировать сочни, заворачивая их, затем сварить. Подавать со сметаной.

Это блюдо готовят в народе, а теперь и в общественном питании. Пропорции фарша выдерживают каждый по своему усмотрению и по возможности. Иногда вместо свинины кладут свиное сало.

Пельмени со свежей капустой

Для фарша свежую капусту нашинковать, мелко порубить в корытце, сок слить (можно его влить в бульон), добавить измельченный лук, сырое яйцо, соль, перемешать.



*«Квас в туисе предлагает, красивые ноги показывает.»**

*«Заходит Ена домой, жена теплый ырёш подает, хмельной да пенистый, на стол ставит мясной суп да мягкий каравай нарезает.»***

У коми-пермяков немало народных напитков. Среди них – неповторимые национальные напитки: ырёш (овсяный белый квас) и сур (солодовое ржаное пиво).

Сур – царица среди напитков. Хозяйка ставит его по большим престольным праздникам, семейным торжествам, поминальным дням, как, впрочем, параллельно с суром делают и свежий ырёши.

Но если изготовление овсяного кваса менее трудоемко, то пиво требует больших усилий человека как при изготовлении самого пива, так и в приготовлении сырья для него – ржаного солода. Поэтому пиво бывает не в каждом доме, и не часто. Его варят те, кто имеет сырье, березовые дрова, хорошую печь, битую из определенного качества глины, а еще нужны умение и терпение хозяйки.

Из «Лада» В. Белова знаем, что на Вологодчине еще не так давно варили пиво вскладчину в чанах, причем на улице, порой и на морозе. Естественно, этим делом могли заниматься только мужчины. У нас же сохранился метод индивидуального изготовления напитка. Этот темный, густой, пенистый, бархатный напиток, кажется, можно пить без конца.

Но при этом нисколько не умаляется значение ырёша. Ведь он доступен каждому и водится почти всегда в каждой избе ежедневно. Он также хорошо утоляет жажду, создает хорошее, бодрое настроение и к тому же придает сытость, ведь это фактически овсяно-ржаной жидкий хлеб. Летом на сено-косе, на жатве овсяный квас нередко заменяет первые блюда. Каждый труженик берет с собой туесок ырёша, который может заменить не только первое блюдо, но и обед или ужин: был бы к нему кусок хлеба, лук с солью да кружка-две кваса, и человек целый день может быть сытым.

Люди других национальностей, проживающие среди пермяков, также входят во вкус, привыкают к нашим напиткам. В

* Зубов А. Избранные произведения. – Кудымкар: Перм. кн. изд-во, Коми-Перм. отд-ние, 1969. – С. 39.

** Климов В. В. Коми-пермяцкое народное устное поэтическое творчество. – Кудымкар: Коми-Перм. кн. изд-во, 1961. – С. 158.