



Елена Первушина



За столом
ГОГОЛЕМ



Любимые блюда
великого писателя, воспетые
в его бессмертных произведениях.
Кухня XIX века



Елена Владимировна Первушина За столом с Гоголем. Любимые блюда великого писателя, воспетые в его бессмертных произведениях. Кухня XIX века

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69803734

*За столом с Гоголем. Любимые блюда великого писателя, воспетые в его бессмертных произведениях. Кухня XIX века:
ISBN 978-5-227-10395-6*

Аннотация

Мало кто знает, что Николай Васильевич Гоголь очень любил вкусно поесть. Его литературные творения полны описаний трапез и застолий и даже дают рецепты блюд русской, украинской и европейской кухни. Еда и ее вкушение занимают значительное место во многих произведениях, и описывается это так аппетитно, что, читая, начинаешь завидовать едокам...

Характер Гоголя был сложным: едкий сатирик нередко впадал в апатию и меланхолию, но в лучшие свои дни он бывал гурманом и хлебосольным хозяином. О любимых блюдах Гоголя, о том, как они помогают понять его творчество и Россию XIX в., увиденную его глазами, расскажет эта книга.

Некоторые блюда, которые описывает Гоголь в своих произведениях, мало известны современникам или совсем забыты. Сегодня автор книги исправляет это упущение и дает огромное количество уникальных рецептов блюд, которые подавались в то время.

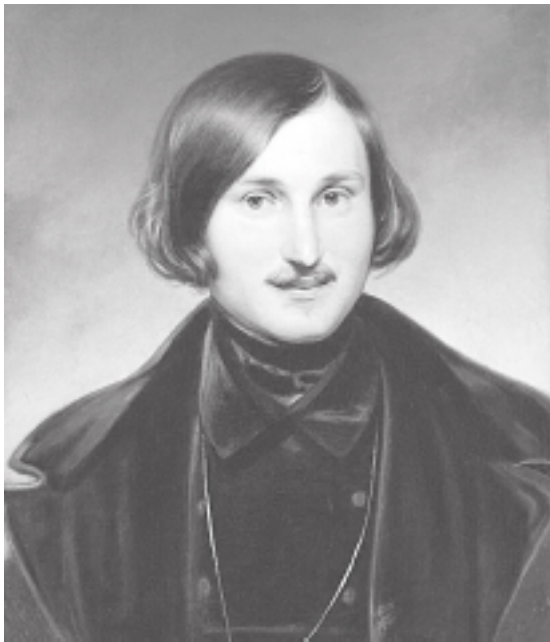
В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

Содержание

К читателю	7
Глава 1	9
От Нового Года к Масленице, Великому Посту и далее – к Воскрешенью	9
Между Русальной неделей и вечером накануне Ивана Купалы	25
Конец ознакомительного фрагмента.	53

**Елена Владимировна
Первушина
За столом с Гоголем.
Любимые блюда великого
писателя, воспетые
в его бессмертных
произведениях.
Кухня XIX века**

На столе стояли уже грибки, пирожки, скородумки, шаншики, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было...



Если бы судьба не сделала его великим писателем, он
сделался бы артистом-поваром...

Из воспоминаний современников о Гоголе

© Первушина Е.В., 2023

© «Центрполиграф», 2023

К читателю



Историк и журналист Михаил Погодин вспоминал: «Вот приносятся макароны в чашке, открывается крышка, пар повалил оттуда клубом. Гоголь бросает масло, которое тотчас расплывается, посыпает сыром, становится в позу, как жрец, готовящийся совершить жертвоприношение, берет ножик и начинает разрезать». Характер Гоголя сложный: едкий сатирик нередко впадал в апатию и меланхолию, а порой становился в позу и начинал произносить проповеди, напрочь утрачивая чувство юмора, но в лучшие свои дни он бывал гурманом и хлебосольным хозяином. О любимых блюдах Гоголя, о том, как они помогают понять его произведения и Россию XIX в., увиденную его глазами, расскажет эта книга.



Глава 1

Летающие вареники.

Малороссийские деликатесы в произведениях Гоголя



От Нового Года к Масленице, Великому Посту и далее – к Воскрешенью

Николай Васильевич Гоголь родился 20 марта 1809 г. в селе Сорочинцы, Миргородского уезда, Полтавской губернии. В наше время кто-нибудь наверняка отметил бы, что этот

день по новому стилю приходится на 1 апреля – «день дурака», или «день смеха», предрек бы младенцу судьбу юмориста и сатирика и не ошибся. Но в XIX в. это один из дней Великого поста – день не рядовой, а Лазаревская суббота, когда в Церкви поминают воскрешение Лазаря, на 26 марта приходилась Великая пятница, напоминание о Страстях Христовых, а 28 марта – один из величайших христианских праздников – день святого Христова Воскресенья.

Разумеется, в первые годы жизни маленький мальчик этого не осознавал, но позже, раз за разом, он наблюдал мистику смерти и воскрешения Христа, запечатленную в церковных обрядах и мирских обычаях, и проникался ею все глубже. Биографы Гоголя рассказали бы нам, как важна тема смерти и воскрешения для писателя, литературоведы объяснили, какое место она занимала в его творчестве, но мы сейчас займемся другим – попробуем воспроизвести те впечатления, которые маленький, а затем юный Николай получил в детстве.

Итак, каков календарь, по которому жила Украина в начале XIX в.? Это – одновременно и церковный календарь, и аграрный, где молились о дожде и солнце, о хорошем урожае, хорошем приплоде скота, о набитых амбарах и сытых животах, о том, чтобы счастливо пережить зиму и дожждаться наступления весны.

Спустя полвека, в 1860 г., в Киеве выйдет книга Николая Маркевича «Поверья, кухня и напитки Малороссии», и вот

что обещает автор: «Мы с вами проживем жизнью малороссийскою со всеми прихотями, предрассудками, поверьями, обычаями, играми, перешедшими к нам от предков наших».

Начинает он с 1 января нового года: «С рассветом дня, на новый год, мальчишки идут по хатам и горстями кидают в спящих, разбрасывают по комнатам разные хлебные зерна, приговаривая: “На счастье, на здоровье, на нове лито! Роды, Боже, жыто, пшеницю и всяку пашныцю, без куколю, без метлыци, а нам дайте по паляныци! Будте здоровы з новым годомъ!” И поют специальные “посыпальные” песни:

*Ходыт Илья
На весилья,
Носыт пугу
Жытянюю,
Де забахает —
Жыто ромте.*

*Роды, Боже,
Жыто, ашеньцю,
У пола ядро,
А в доме добро.*

В феврале праздновали Сретенье – день, когда Мария и Иосиф впервые принесли Христа в Иерусалимский храм, где его встретили святой Симеон и пророчица Анна, но в народной традиции название этого праздника объясняли так: “Это

зима с летом встречаются”».

Маркевич пишет: «Если в этот день оттепель и вода каплет с крыш, со стрех, то зима еще пролежит; если же мороз, то весна наступит рано. Но снег уже тает. Девушки собираются в кучки на проталинах и “закликают весну”. Они поют веснянки. Эти песни поются только весною, на празднике природы, т. е. тогда, когда все поется хорошо».

Как звучат украинские веснянки?

*Ой весно, весно, днем красна,
Що ж ти нам, весно, принесла?
Принесла я вам літечко,
Ще й запаширеньке зіллячко,
Вам, дівчатка, – по віночку
З хрещатого барвіночку.
Парубонькам – по кийочку,
А бабусям – по ціпочку.
Парубкам – товар гонити,
Бабусям – внучат глядіти.*

*Благослови, мати,
Весну закликати!
Весну закликати,
Зиму проводжати!
Зимонька в візочку,
Літечко в човничку.*

Великий пост в год рождения Гоголя начался 8 февраля,

а до того неделю гуляли веселую полу-языческую, полу-христианскую Масленицу, провожали зиму и зазывали весну.

На Масленицу «женщины волочут колодку», т. е. идут по домам и привязывают «парубкам и дивкам» небольшую колодку к ноге, в наказание за то, что не вступили в брак в прошлый мясоед. Эту колодку можно снять не иначе как за некоторый выкуп; на собранные деньги пируют, и вместо московских блинов подают вареники со сметаной, на Масленице это главное блюдо, а о варениках мы поговорим немного позже в... Рождество. Хотя вареники – еда скромная и перед Рождеством есть их нельзя, но не будем забегать вперед, всему свое время!

Масленицу празднуют даже сурки и суслики: «1 Марта. В этот день, т. е. день св. Евдокии, бабак пробуждается от зимнего сна, выходит из норы и свистит».

Николай Маркевич продолжает свой рассказ: «Масленица проходит; в воскресенье перед Великим постом все благочестивые христиане идут к родным и соседям испрашивать прощения в обидах; а, между тем, кто хочет узнать, которые из знакомых ему женщин ведьмы, тот должен в это воскресенье взять кусок сыру в холстинку и три ночи сряду держать его за губою во время сна; потом, завязав его в рубаху, носить на себе через весь Великий пост; в Великую субботу все ведьмы явятся к нему просить сыру; но он не должен давать, иначе сам погибнет.

В день Сорока мучеников сорока кладет на свое гнездо

сорок палочек; школьники приносят своему учителю сорок бубликов. Жаворонок вылетает из своего “вирая”; в честь его пекут из теста птичек, которых называют иногда “голубцы”, иногда “жайворонки”, и дети, ходя с этими жаворонками, поют веснянки. Между Троицею от этого дня должно быть еще сорок морозов, считая утренний и вечерний мороз за два. В день св. Алексея щука пробивает хвостом лед – 17 Марта (малороссияне называют святого Олекса – “Теплым”»).

То же читаем и у Гоголя в рассказе «Вечер накануне Ивана Купалы»: «Вот уже в ясный морозный день красногрудый снегирь, словно щеголеватый польский шляхтич, прогуливался по снеговым кучам, вытаскивая зерно, и дети огромными киями гоняли по льду деревянные кубари, между тем как отцы их спокойно вылеживались на печке, выходя по временам, с зажженною люлькою в зубах, ругнуть добрым порядком православный морозец или проветриться и промолотить в сенях залежалый хлеб. Наконец снега стали таять, и щука хвостом лед расколотила, а Петро все тот же, и чем далее, тем еще суровее».

Далее Маркевич рассказывает: «В день Благовещения какая будет погода, такая будет и на святой Праздник. Птицы в этот праздник не вьют гнезд. Птица, которая завьет гнездо на Благовещение, лишается на несколько дней способности летать и принуждена только ходить по земле. В день св. Ар-

хангела Гавриила вылетает ласточка из своего “вырая”¹; т. к. в народе Архангел Гавриил слывет “Благовистнымком”, то в этот день всё рождающееся будет “благовистне”, т. е. ягненок будет “кручак” с червем² во лбу; яйцо, снесенное в этот день, неспособно к высиживанью цыпленка.

В среду четвертой недели поста, называемую “средопостием”, пекут кресты из пшеничной муки; носят их с собою при посеве маку; часть оставляют, чтоб носить при посеве пшеницы, остальное съедают. В полночь с среды на четверг переломится пост; если прислушаться, то можно услышать сильный шум и треск.

В Лазареву субботу сеют горох, чтоб был “рясный”. Это праздник детей; они во время церковного обхода на вечерне носят вербы, и кому досталась самая большая ветвь, тот счастливее всех своих товарищей.

В Вербное воскресенье, возвратясь из заутрени, тот, кто не ленился встать рано и принесет с собою вербу, приходит к ленивцу спящему, бьет его и приговаривает:

*Не я бью, верба бье;
За тыждень – Велькдень;
Будь велький, як верба,
А здоровый, як вода,
А богатый, як земля.*

¹ Предание о том, что ласточки не улетают на зиму в теплые края, а спят под водой в чудесной стране «вырии».

² То есть – звездочкой.

Эту “святую” вербу садыт на огороде, в саду, во дворе.

Страстная неделя называется, “біілою”. В эту неделю наши малороссіянки белят избы, моют скамьи, поллицы, столы, двери. Они говорят: “Мыты, билыты, завтра Велькдень”».

Многие приметы Страстной недели тоже отдают языческими суевериями: в Чистый четверг страдающим кожными болезнями надо обязательно умыться до рассвета, и болезнь отступит, а еще Чистый четверг лучшее время для посева хлеба – тогда он вырастет чистым, без сорняков.

Люди верили, что когда в страстную субботу священник и молящиеся выходят из церкви и обходят ее кругом, то внутри храма ангелы выводят Христа из гроба, а иконы целуются, приветствуя друг друга, – «христосуются».

Маркевич пишет: «Наконец настал Велькдень³ здесь-то выказывается вполне украинское хлебосольство: вокруг церкви стоят телеги, на которых привезено съестное для освящения. Уморителен бывает юмор малороссиян в их замечаниях на счет физиономий жареных поросят и недопеченных пасок. Нет хозяина, который бы не имел к этому дню поросенка, колбасу, пасху и несколько красных яиц. Но вот воскресенский стол зажиточного пана, у которого пани придерживается родной старины: две, три, даже четыре огром-

³ Велькдень – кодня, ч., церк. Християнське весняне свято, присвячене воскресінню Боголюдини – Спасителя світу Ісуса Христа. Великий тлумачний словник сучасної української мови (Киев: Перун, 2005).

ных сладких пасхи, из превосходной крупчатой муки, на масле, яйцах и сахаре; одна или две кислые пасхи; сырная пасха, ягненок из масла; пара поросят – один без фарша, другой фаршированный кашей и печенкою, у них в зубах хрен; два ягненка – один без фарша, другой фаршированный миндалем, изюмом и рисом; окорок ветчины и окорок буженины под сеткой из бумаги; кендюх⁴; голова борова в натуре с глазами из маслин, воткнутых в сливочное масло; лук зеленый; кресс-салат зеленый; тарелка пшена, на нем соль четверговая; превосходное сало в кусках; несколько сортов сосисок и колбас, как то: кровяные, простые малороссийские, печеночные и пр.; масло, сыр, сметана, лук в кореньях; все это обложено крашеными в синюю, желтую, мраморную наиболее в красную краску яйцами; эти яйца гусиные и куриные. Прибавьте к этому несколько сортов водок и наливок; тут есть и перчиковка, и калгановка, и кардамонная, и кусака, и сливянка, малиновка, и рябиновка и терновка.

Но ключница должна прятать все съестное так, чтоб его мыши не могли тронуть; если мышь съест кусок освященного ягненка или поросенка или пасхи, тотчас у ней отрастают крылья, и она становится летучей мышью, т. е. “кажаном”».

Познакомимся с рецептами нескольких блюд из этого изобилия и начнем с пасхи (пасхальный хлеб в южнорусской, украинской и белорусской кухнях).

⁴ Свиной желудок, сычуг.

• Сладкая пасха⁵

Взять кварту⁶ молока, вскипятить, положить фунт муки крупчатой⁷ в каменную чашку и разводить вскипяченным молоком, положить $\frac{1}{4}$ фунта⁸ сахару, дать остыть, но не совсем холодно, а чтобы только можно было класть дрожжи; положить столовую винную рюмку дрожжей и поставить, чтоб подходило; когда будет готова, процедить сквозь сито – это будет опара.

Отбить 50 яичных желтков, без белков, в кадушку положить мелко столченного сахару $1\frac{1}{2}$ фунта, тереть желтки с сахаром в макотре⁹ целый час, чтоб хорошо размешались, просеять муки пшеничной 2 фунта и 2 столовых стакана (в $\frac{1}{4}$ кварты) опары; бить тесто три часа, а если нужно то и далее; поставить в теплое место, чтоб подошло; когда подойдет – месить на стол, положивши $\frac{1}{8}$ фунта сливочного масла, и месить долго; положить в форму, сделанную из бумаги и вымазанную маслом, и поставить в печь не холодную и не жаркую,

⁵ В книге приведены рецепты XVIII–XIX вв., в которых сохранены орфография и пунктуация.

⁶ Кварта – единица измерения сыпучих или жидких объемов в англоязычных странах, равная 946, 35 мл.

⁷ Крупчатая (крупчатая) мука – высший сорт пшеничной муки, смолотой крупно – мелкими крупинками.

⁸ 1 фунт – 409, 5 г.

⁹ Макотра (макитра) – горшок.

а главное просторную и высокую. Не имеющие сахару кладут мед, и это называется пасхою медовою. Кислая пасха – делается так же, только не кладут ни сахару, ни меду.

• **Свыняча голову до хрину**

Очистить, вымыть и поставить вариться свиную голову; натереть хрену, сжарить хрен с маслом, положить туда муки, развести немного бульоном, положить сметаны и вскипятить с небольшим количеством соли; вынуть голову, отделить от нее нижнюю челюсть, облить хреновым соусом и подавать.

• **Сало свиное**

Откормленную превосходно, и самое лучшее хлебом, свинью заколоть в грудь под правую лопатку ножом-костоломом; осмалить осторожно, чтоб кожа не потрескалась; для чего поливают свинью водою, накладывают на нее солому и зажигают, что повторяется несколько раз с теми же предосторожностями; тогда обдать ее водою холодною, прикрыть соломою, она вспотеет, отпариться, пригар от кожи отстанет; потом оскоблить кожу, она делается чиста и совершенно бела. Опять обмыть чистою водою, перевернуть брюхом вверх и выпотрошить. Снять сало полосами, каждая полоса должна иметь 3 вершка ширины, в длину всей свиньи; нарезать эти полосы квадратными кусками в 3 вершка длины или даже 4. Взять внутренность этой свиньи, называемую «здор», обтирать куски сала солью (на 1 пуд сала нужно 7 фунтов соли), засыпая их ею, и складывать в здор; наполнивши здор туго, зашить его

ниткою, обвязать накрест крепко тремя соломенными крутянками, поставить в корыто на сутки, а потом повесить на ветре или в сарае, только не в сыром месте; чрез месяц оно готово.

• **Жареный фаршированный поросенок**

Приготовить следующий фарш: отварив печенку и ливер поросенка в соленой воде, мелко изрубить их, истолочь в ступке, протереть сквозь сито, смешать с 1 ложкою масла, полстаканом коринки, толченым русским, английским перцем и гвоздиком (по 8 зерен), 1 ложкою толченого сахара, половиной намоченной и выжатой французской булки, прибавить соли, 2 яйца, хорошенько размешать, истолочь все это, начинить очищенного, вымытого и вытертого снутри и снаружи поросенка и зашить. Затем изжарить его на ярком огне на вертеле, как можно чаще поливая маслом (взять 2 ложки), чтоб зарумянился докрасна. Можно также, положив его на сложенные накрест березовые лучинки, жарить 1 час на противне в печке, обливая маслом.

• **Окорок ветчинный**

Под этим названием обыкновенно принято у нас называть свинину просоленную, а затем прокопченную. Иногда, впрочем, соленая свинина и без копчения все же называется ветчиной. Но не из одной только свинины готовят ветчину. Мясо других животных, приготовленных подобно свиному, также часто носит название ветчины, как, например, медвежье, из которого готовят очень вкусные окорока. Евреи готовят ветчину из говядины.

Ветчина обыкновенно готовится в форме окорока из задней части, и реже для этой цели идут передняя части. Окорока бывают длинные и короткие. Для первых надо отделить от туши мяса в окорок всю тазовую кость; при этом нога обрезается обыкновенно в первом суставе, ниже колена. Вес такого окорока бывает 22–30 фунтов. В коротких окороках для окорока отрезается не вся тазовая кость, а верхняя часть ее отпиливается. Для коротких окороков употребляется мясо молодых свиней. Вес около 15 фунтов. Окорока в продаже известны под различными названиями, отличающиеся по форме.

• Бужанина

Взяв задний свиной окорок, но без кожи, нашпиговать его луком и чесноком, натереть солью и перцем, положить в кадку, залить хлебным напитокным квасом, положить простой, а не аглицкой мяты, прибавить уксусу $\frac{1}{4}$ кварты, дать вымокнуть сутки, вынуть, положить в большую кастрюлю, накидать лаврового листу и жарить, закрывши кастрюлю плотно, чтоб упарилась и чтоб под нею сделался красный сок. Подавать холодную.

• Палянычки из овечьего сыру

Взять овечьего молока, заглягать¹⁰ его, когда станет творогом, помешать, чтоб лучше становился, откинуть его в холстяную торбочку, чтоб сыворотка стекла, и дать так повисеть часа три; катать в величину, какую угодно, палянычки сажать на железный лист и ставить

¹⁰ Заквасить сычужным ферментом.

в горячую печку на полчаса; вынуть, дать остыть; а при подаче поджаривать докрасна на сковороде в масле. «Заглягать» – значит взять из маленького ягненка, который не ел еще травы, т. е. из сосуна, пузырь, из которого делают рубцы, что называется в Малороссии «глягушки», положить его с вечера на завтра в сыровце¹¹, на другой день в ведро парного овечьего молока влить три ложки этого сыровцу, глягушку же оставить в сыровце. Молоко превратится в пресный сыр. Это значит «гляганый сыр».

• Ковбасы

Свиное мясо с салом нарезать в куски, посыпать солью, перцем и набить этим кишки свиные же; опечь в простой печи, а перед подачею поджарить.

Кровяные: протирают кровь сквозь решето, нарезавают сала мелкими кусочками, намачивают пшеничного хлеба в молоке; этот хлеб растереть и класть туда сало, кровь, соль, перец и яйца с белком и желтком разболтанные, потом наполнить этим кишки и варить, а перед подачею поджарить.

Печеночные: варят свиную печенку с салом; сваривши, толочь ее в ступке, протирать на решето, еще нарезать в кусочки сало и класть туда с перцем и солью яйца по вкусу, все это набить в кишку и варить; перед подачею поджарить.

• Малороссийская копченая колбаса¹²

¹¹ Сыровец – вид кваса: из квашеной ржаной муки или из печеного хлеба с солодом.

¹² Этот и следующий рецепт цит. по: Федоров П. Колбасное производство.

Для фарша к 1 пуду говядины прибавляют $\frac{3}{4}$ пуда свиной грудинки. Соли идет приблизительно 3—4 фунта и по $\frac{1}{4}$ фунта селитры и перца.

- **Кендюхи**

Взять свиной желудок и грудины, да сало проросшее мясом, изрезать в куски, просолить мелко изрубленным луком, солью, перцем и начинить кендюх, потом жарить и подавать холодный или горячий.

Другой сорт: кендюх вареный. Взять сырую голову свиную, сварить, обобрать мясо от костей, изрубить мелко, положить соли и перцу, начинить этим кендюх, зашить и варить в том бульоне, в котором кипела голова; потом вынуть и застудить.

- **Сливянка**

В бутылъ с широкой шейкою насыпают спелых слив. Сливы заливают горилкою, закупоривают и ставят в темное место на 4—6 дней. После этого сливают всю горилку, а в бутылъ насыпают сахару, сколько вместится. Вместо сахара сливы можно залить холодным сахарным сиропом, приготовленным из 1 фунта сахара и 1 $\frac{1}{2}$ л воды. Сахар впитывает из слив весь спирт. Через два дня сироп сливают и смешивают со слитою ранее горилкою, фильтруют, разливают во фляжки, закупоривают и хранят в течение полугода. После этого сливянку можно пить.

- **Терновка**

Дозревший терн насыпают в бутылъ и пересыпают

сахаром. Шейку бутылки завязывают марлей и ставят ее на 6 недель на солнце. Когда терновник перебродит, в него вливают водку ($\frac{1}{2}$ л на 22 фунта) и дают постоять 3–4 месяца. После этого настойку сливают, хорошо процеживают, разводят водкой, выливают в кастрюлю, дают раз закипеть, охлаждают, разливают в бутылки, укупоривают и осмоливают. Хранят в сухом погребе, присыпав каждую бутылку сухим песком.

• **Малиновка**

Бутылку заполняют на $\frac{3}{4}$ объема спелой малиной, заливают прочной водкой и ставят на 48 часов в тень при комнатной температуре. После этого водку сливают, высыплют малину, насыпают половину бутылки малины, заливают этой же самой водкой и ставят снова на 48 часов. Не нужно давать настаиваться более 48 часов, потому что она, выделяя кислоту, ухудшит вкус настойки. Настоянную на малине водку после 48 часов сливают, фильтруют и постепенно смешивают с густым сиропом, для приготовления которого берут столько сахара, сколько было слито водки.

Приготовленную малиновку разливают в бутылки, закупоривают и ставят на 4–5 месяцев в темное место. После этого и можно пить.

• **Кусака**

Настаивается перцем, имбирем, кардамоном, другими специями, но главная пропорция – перцу.

Между Русальной неделей и вечером накануне Ивана Купалы

«Знаете ли вы украинскую ночь? О, вы не знаете украинской ночи! Всмотритесь в нее. С середины неба глядит месяц. Необъятный небесный свод раздался, раздвинулся еще необъятнее. Горит и дышит он. Земля вся в серебряном свете; и чудный воздух и прохладно-душен, и полон неги, и движет океан благоуханий. Божественная ночь! Очаровательная ночь! Недвижно, вдохновенно стали леса, полные мрака, и кинули огромную тень от себя. Тихи и покойны эти пруды; холод и мрак вод их угрюмо заключен в темно-зеленые стены садов. Девственные чащи черемух и черешен пугливо протянули свои корни в ключевой холод и изредка лепечут листьями, будто сердясь и негодуя, когда прекрасный ветреник – ночной ветер, подкравшись мгновенно, целует их. Весь ландшафт спит. А вверху все дышит, все дивно, все торжественно. А на душе и необъятно, и чудно, и толпы серебряных видений стройно возникают в ее глубине. Божественная ночь! Очаровательная ночь! И вдруг все ожило: и леса, и пруды, и степи. Сыплется величественный гром украинского соловья, и чудится, что и месяц заслушался его посереде неба... Как очарованное, дремлет на возвышении село. Еще белее, еще лучше блестят при месяце толпы хат; еще ослепительнее вырезаются из мрака низкие их стены. Песни умолкли. Все

тихо. Благочестивые люди уже спят. Где-где только светятся узенькие окна. Перед порогами иных только хат запоздалая семья совершает свой поздний ужин...», – эти ставшие знаменитыми строчки из рассказа Гоголя «Майская ночь» напоминают нам, что за «весной воды» приходит «весна травы», которая невольно настраивает сердце на романтический лад.

Весной и в начале лета один за другим в народном календаре стоят радостные и поэтические праздники, имеющие лишь самое формальное отношение к христианству. Их празднуют все восточные славяне – русские, украинцы и белорусы. У каждого народа, как водится, есть свои обычаи, но дух этих праздников остается одним и тем же.

Русальная неделя – в славянском народном календаре начиналась перед Троицей, в период с четверга седьмой недели после Пасхи по вторник восьмой недели после Пасхи. Считалась временем пребывания на земле русалок (мавок), вышедших из воды после Вознесения. На Русальной неделе обычно совершались обряды, связанные с прощанием с весной и встречей лета. Еще эта неделя называлась «грязной» – так как часто грязь еще не просыхала. Тогда пели:

На грязной неделе русалки сидели – у!

Раным-рано: ууу-й!

Сидели русалки на прямой дороге – у!

Раным-рано: ууу-й!

На прямой дороге, на кривой березе – у!

Раным-рано: ууу-й!

Просили русалки и хлеба, и соли – у!

Раным-рано: ууу-й!

И хлеба, и соли, и горькой цибули – у!

Раным-рано: ууу-й!

Вот как описывает русалок и Русальную неделю Николай Маркевич: «Русалки прелестны собой; они бледны, но черты лица восхитительны, стан волшебный, косы ниже колен. Солнце просвечивает сквозь воду в их волшебные жилища; месяц, звезды вызывают их на берег. На Троицын день они ходят в лес; там целую неделю они качаются по ветвям деревьев, поют, играют, бегают по берегам рек и озер, катаются по росистой траве. На канун Духова дня бегают во ржи, хлопают в ладоши, хохочут.

Однако ж они, бедняжки: в Духов и Троицын день просят себе Святого крещения; многие слышали голос и слова песни:

Мене мати народила,

Нехрещену положила.

Откуда шел этот голос, – неизвестно, но сам здравый смысл говорит нам, что это русалки, некрещеные, поют.

Тогда истинный христианин должен сказать: “Иван да Марья! Хрещая тебе во имя Отца и Сына и Св. Духа!” Душа некрещеного младенца переносится в рай; но если до семилетнего возраста никто не нашелся вымолвить эти слова,

младенец превращается в русалку. Утопленницы тоже превращаются в русалок; но их можно отличить по длинным зеленым волосам, с которых беспрерывно струится вода.

Многие из наших малороссиянок, купаясь под “лотоками” мельниц, видали, как русалки, сидя на вертящемся мельничном колесе, чесали себе волосы, с хохотом кидались с колеса в воду, шутя вертелись с ним и ныряли под мельницу с криком – куку!».

В еще одной русальной песне русалка просит не окрестить ее, а только подарить ей сорочку:

*У ржі на межі, на кривій березі
Там сиділа русалка.
Просила русалка у дівочок сорочки:
– Ви дівочки, подружки,
Да дайте мені сорочки,
Хоча худенькую, да аби біленькую,
Хоч не біленькую, да тоненькую!*

«В эти дни девушки не выходят в поле в одиночку и не купаются, “шоб мавки не залоскали”, если им нужно набрать воды, то для защиты они носят за пазухой полынь или любисток, и бросают их в реку или в озеро прежде, чем опустить туда ведро. Если же забудут об этом обереге, русалка может схватить за руку и будет спрашивать: “Полынь или петрушка!” – Нужно отвечать: “Полынь!” – Тогда русалка крикнет: “Сама ты сгинь!” – отпустит руку и уйдет под воду. Если

же ответить: “Петрушка!” – Русалка воскликнет: “Ты ж моя душка!” – защекочет и утопит».

Потом наступает время проводить русалок, вот как это делали в конце XX в. в селах на границе Украины и Белоруссии: «“Проводы русалок” в с. Хоромное представляют собой следующее. Несколько женщин, увитых хмелем с ног до головы, идут по селу с пением русальных песен и гукавок. К ним присоединяются местные жители. У Дворца культуры процессия останавливается, с русалок срывают хмель, который впоследствии женщины кладут на капустные грядки.

В с. Ключи “русалкой” обычно была девушка, одетая в тонкую белую сорочку. Обязательный атрибут ее – венок из полевых цветов. Девчата провожали ее в лес, где играли, пели, плели венки, завивали березки. После этого “русалку” отводили в жито. Венки девушки приносили с собой и клали на капустные грядки.

В Веселовке – по воспоминаниям старейших жителей села – русалка должна была выглядеть как старая горбатая баба с хвостом (из травы) до самой земли. Женщины и девушки вместе с “русалкой” шли за село к яровому житу с пением русальных песен. При этом на лугу разводился костер, через который прыгали и молодые, и старые. Потом вели “русалку” в жито и возвращались домой. Венки также несли на капустные грядки, – чтобы росла хорошая капуста»¹³.

¹³ *Евсеев Ф.* Полесье и этногенез славян. Предварительные материалы и тезисы конференции. М., 1983. С. 127–128.

В такую пору поют:

*Проведу я русалочки до бору,
Сама вернуся до дому!
Проводили русалочки, проводили,
Щоб до нас вже русалочки не ходили,
Да нашого житечка не ламали,
Да наших дівочок не лоскотали,
Бо наше житечко в колосочку,
А наші дівочки у віночку.*

Александр Николаевич Афанасьев в книге «Поэтические воззрения славян на природу» утверждает: «Все духи, в которых фантазия олицетворила грозу, вихри, метель, непогоду, все эти сатиры, фавны, нимфы, сладкогласные сирены, эльфы, никсы, вилы, русалки и ведьмы любят песни, музыку и пляски; музы, в первоначальном своем значении, были не более, как облачные певицы и танцовщицы. Волнение рек и моря русское предание объясняет пляскою водяных. По мнению украинцев, когда заиграет и взбушует море, из его бездн выступают морские духи и поют песни; а люди приходят к берегам, слушают их и сами научаются песням».

Так и в рассказе Гоголя музыка привлекает русалку, и она готова помочь музыканту, если сначала он поможет ей. Помните?

«Сильно и звучно перекликались блистательные песни соловьев, и когда они, казалось, умирали в томлении и неге,

слышался шелест и трещание кузнечиков или гудение болотной птицы, ударявшей скользким носом своим в широкое водное зеркало. Какую-то сладкую тишину и раздолье ощутил Левко в своем сердце. Настроив бандуру, заиграл он и запел:

Ой ти, місяцю, мій місяченьку!

І ти, зоре ясна?

Ой світить там по подвір'ї,

Де дівчина красна.

Окно тихо отворилось, и та же самая головка, которой отражение видел он в пруде, выглянула, внимательно прислушиваясь к песне. Длинные ресницы ее были полуопущены на глаза. Вся она была бледна, как полотно, как блеск месяца; но как чудна, как прекрасна! Она засмеялась... Левко вздрогнул.

– Спой мне, молодой козак, какую-нибудь песню! – тихо молвила она, наклонив свою голову набок и опустив совсем густые ресницы.

– Какую же тебе песню спеть, моя ясная панночка?

Слезы тихо покатались по бледному лицу ее.

– Парубок, – говорила она, и что-то неизъяснимо трогательное слышалось в ее речи. – Парубок, найди мне мою матчу! Я ничего не пожалею для тебя. Я награжу тебя. Я тебя богато и роскошно награжу! У меня есть зарукавья, шитые шелком, кораллы, ожерелья. Я подарю тебе пояс, унизанный

жемчугом. У меня золото есть... Парубок, найди мне мою мачеху! Она страшная ведьма: мне не было от нее покою на белом свете. Она мучила меня, заставляла работать, как простую мужичку. Посмотри на лицо: она вывела румянец своими нечистыми чарами с щек моих. Погляди на белую шею мою: они не смываются! они не смываются! они ни за что не смоятся, эти синие пятна от железных когтей ее. Погляди на белые ноги мои: они много ходили; не по коврам только, по песку горячему, по земле сырой, по колючему терновнику они ходили; а на очи мои, посмотри на очи: они не глядят от слез... Найди ее, парубок, найди мне мою мачеху!..

Голос ее, который вдруг было возвысился, остановился. Ручьи слез покатались по бледному лицу. Какое-то тяжелое, полное жалости и грусти чувство сперлось в груди парубка.

– Я готов на все для тебя, моя панночка! – сказал он в сердечном волнении, – но как мне, где ее найти?

– Посмотри, посмотри! – быстро говорила она, – она здесь! она на берегу играет в хороводе между моими девушками и греется на месяце. Но она лукава и хитра. Она приняла на себя вид утопленницы; но я знаю, но я слышу, что она здесь. Мне тяжело, мне душно от ней. Я не могу чрез нее плавать легко и вольно, как рыба. Я тону и падаю на дно, как ключ. Отыщи ее, парубок!

Левко посмотрел на берег: в тонком серебряном тумане мелькали легкие, как будто тени, девушки в белых, как луг, убранный ландышами, рубашках; золотые ожерелья, мони-

сты, дукаты блистали на их шеях; но они были бледны; тело их было как будто сваяно из прозрачных облак и будто светилось насквозь при серебряном месяце. Хоровод, играя, придвинулся к нему ближе. Послышались голоса.

– Давайте в ворона, давайте играть в ворона! – зашумели все, будто приречный тростник, тронутый в тихий час сумерек воздушными устами ветра».

Игру в «Ворона» описал врач-педиатр и педагог Е.А. Покровский в книге «Детские игры в связи с историей, этнографией, педагогикой и гигиеной», вышедшей в конце XIX в. Суть игры та же: сначала выбирают из наиболее сильных товарищей «ворона», «маткі» и ее «красную дочку», или «красную панночку»; остальные играющие изображают собой детей «маткі». «Ворон» садится в огороде и роет ямку.

К нему подходит «матка», стоящая в ключе, как говорят в Харьковской губернии, т. е. впереди всех; тотчас за нею, ухватившись за ее платье, стоит «красная дочка», или «красная панночка». За последней стоят вереницей, ухватившись друг за друга, «дети». «Ворон» должен поймать всех «детей», а «матка» должна ему в этом помешать – «дети» стараются спрятаться за нее, а она – отгородить их от Ворона. Иногда «ворон» и «матка» ведут перед игрой диалог наподобие этого:

– Ворон, ворон, что ты делаешь?

– Я мочку копаю.

– На что?

- Иголочек шукаю.
- На что тебе иголки!
- Мешочки сшивать.
- Зачем тебе мешочки?
- Камешки ковать.
- На что тебе камешки?
- Твоим детям зубы выбивать.

Ту же игру, но немного на иной лад описывает Мария Ивановна, мать Гоголя, в письме сыну: «Игра у ворона: становаються несколько человек один за спиной у другого, держась за платье; впереди женщина, называемая мать, за нею старшая ее дочь, и за нею все, называемые ее детьми, хотя бы их было и двадцать. Все прячутся за нее, она одна только впереди и спрашивает ворона, копающего перед нею землю палочкою: “Вороне, вороне, що ти копаеш?” – Он отвечает: “Пічку” (почку. – *Е. П.*). М.: “Нащо?” – В.: “Окропи гріти” (кипятить воду. – *Е. П.*). М.: “Нащо?” В.: “Твоім дітям очі заливати”. М.: “Защо?” В.: “Щоб не крали капусти”. Потом мать говорит: “Вороне, вороне, дай пить”. В.: “Скоч до криниці”. М.: “Волка боюсь”. В.: “Якого?” М.: “Сірого да білого”. В.: “Що він робить?”. М.: “Гуску скубе”.

В.: “Яку?” М.: “Сіру та білу”. В.: “Стреляйте!” – и все поднимают палец вверх и кричат, т. е. мать и дети: “Пули!” (сделать точное разыскание). После мать снова спрашивает пить, и он так же отвечает. Она говорит: “Жабы боюсь”. В. отвечает: “Топчите!” – и все топают ногами, и опять спра-

шивает мать пить. Он берет палочку, ту, что землю копал, плюнет и дает матери; та плюнет и дает детям и после бросает палочку далеко, за которой ворон бежит, а она оборачивается и говорит: “Обернуса тричі двічі, чи всі мої діти?” А в это время хватает ворон одного из детей, и взятое им у него остается. А мать, говоря с ним, все его обманывает, чтоб его рассеять, заговаривает о постороннем, например: “Вороне, вороне! Твоя хата горить!” – и укажет ему далеко. Он оборотится в ту сторону бежать, а она в противную оборачивается и говорит те же слова; он снова захватывает одно дитя, и так продолжается, пока не захватит всех и не останется только старшая дочка. Тогда ворон становится перед ней с прутом за спиною, а мать спрашивает: “Вороне, вороне, що за тобою?” – Он отвечает: “Лопата”. А она говорит: “А за мною дочка горбата, да не вдариш”, – и при том оборачивается, избегая удара. Потом опять так же спрашивает. Он отвечает, что взбредет ему на ум, как то: кочерга, помело и проч. Когда же он скажет: “Макогон”, то она говорит: “Біжи ж за моею дочкою наздогон”. Он гоняется за дочерью, которая не дается и снова становится за матерью. После сего садятся все дети, находящиеся у ворона, в два ряда, протянувши ноги, и мать с дочерью, а за нею ворон, идут, переступая ноги сидящих, и говорит мать: “Ой піду я на містечко, куплю своїй дочці намистечко” (ожерелье. – *Е. П.*). А ворон говорит: “А я вкраду, да проп’ю”. Дочь старшая отвечает: “А я каменем голову проб’ю”. Ворон на это: “Не діждеш”. Мать продолжает

говорить таким же образом: что идет за покупкой плахты¹⁴, запаски¹⁵ и все, что нужно. Ворон и старшая дочка отвечают по-прежнему до тех пор, пока мать не скажет: “Ой піду я в лопух, щоб мій ворон опух”. Тогда сидящие должны его ловить, но, однако ж, не поймают. Во второй раз говорит мать. “Ой піду я в жито, щоб мог ворона вбити”. И снова начинают ловить его, но до тех пор не поймают, пока мать не скажет: “Ой піду я в завяз, щоб мій ворон зав’яз”. Тогда, поймавши его, все, сколько их есть, кричат (турчат) изо всех сил ему на уши до того, что он уже сделается смиреннее. Тогда они все прячутся в траву, куда кто попал, и он должен отыскивать; когда же отыщет всех, игра оканчивается».

Современным взрослым такая игра может показаться жестокой и странной. Но дети XIX в. очень любили ее и похожие на нее русские игры: «Коршун», «Ворона и куры», а в Грузии за курицей с цыплятами охотится «Дзераба», т. е.

¹⁴ Плахта: 1) старинная украинская женская поясная одежда; надевалась в виде юбки поверх более длинной рубахи. Плахта состояла из двух узких и длинных кусков шерстяной ткани, сшитых по длине до половины; в этом месте плахта перегибалась и носилась так, что сшитая часть лежала сзади, а несшитая свободно свисала с обоих боков (либо подвертывалась). Спереди плахта закрывалась фартуком. 2) Наименование ткани, из которой в прошлом делалась плахта; употребляется главным образом как декоративная ткань. Узор плахты – квадраты, прямоугольники, расположенные в шахматном порядке и разделённые полосами, обычно включающие мотивы звездочки, розетки, ромба и др. 3) Головная или наплечная накидка у некоторых слав, народов (поляков, лужичан и др.). См.: Популярная художественная энциклопедия / под ред. В.М. Полевого. М., 1986.

¹⁵ Повседневная, не нарядная (в отличие от плахты) юбка замужней женщины.

«Коршун». Вероятно, детям очень важно, чтобы мать-курица и ловкие цыплята раз за разом побеждали хищную птицу, которая хотела унести их – одного за другим.

Но беда, если встретишься с русалкой летом! Особенно, если не умеешь хорошо играть на бандуре. Об этой опасности рассказывает еще одна песня:

*Ой біжить, біжить мала дівчина,
А за нею да русалочка:
Послухай мене, красная панно,
Загадаю лиш три загадочки.
Як угадаєш до батька пуцу,
Не угадаєш з собою візьму.
Ой що росте та без кореня,
Ой що біжить та без повода,
Ой що цвіте та без цвіточок?
Панночка загадок не вгадала,
Русалка панночку залоскотала.*

На всякий случай, если вы встретите в лесу русалку в неурочный час, сообщаю вам ответы на загадки: «Без корней растет камень, без повода (т. е. без поводьев, ничем не погоняемая) бежит вода, а без цветочек цветут сосны и ели, и главное – папоротник», что снова возвращает нас к Гоголю и рассказу «Вечер накануне Ивана Купалы».

«Глядь, краснеет маленькая цветочная почка и, как будто живая, движется. В самом деле, чудно! Двигается и ста-

новится все больше, больше и краснеет, как горячий уголь. Вспыхнула звездочка, что-то тихо затрещало, и цветок развернулся перед его очами, словно пламя, осветив и другие около себя.

“Теперь пора!” – подумал Петро и протянул руку. Смотрит, тянутся из-за него сотни мохнатых рук также к цветку, а позади его что-то перебегает с места на место. Зажмурив глаза, дернул он за стебелек, и цветок остался в его руках. Все утихло. На пне показался сидящим Басаврюк, весь синий, как мертвец. Хоть бы пошевелился одним пальцем. Очи недвижно уставлены на что-то, видимое ему одному только; рот вполовину разинут, и ни ответа. Вокруг не шелохнет. Ух, страшно!.. Но вот послышался свист, от которого захолонуло у Петра внутри, и почудилось ему, будто трава зашумела, цветы начали между собою разговаривать голоском тоненьким, будто серебряные колокольчики; деревья загремели сыпучею бранью... Лицо Басаврюка вдруг ожило; очи сверкнули. “Насилу воротилась, яга! – проворчал он сквозь зубы. – Гляди, Петро, станет перед тобою сейчас красавица: делай все, что ни прикажет, не то пропал навеки!”. Тут разделил он суковатую палкою куст терновника, и перед ними показалась избушка, как говорится, на курьих ножках. Басаврюк ударил кулаком, и стена зашаталась. Большая черная собака выбежала навстречу и с визгом, оборотившись в кошку, кинулась в глаза им. “Не бесись, не бесись, старая чертовка!” – проговорил Басаврюк, приправив таким словцом, что доб-

рый человек и уши бы заткнул. Глядь, вместо кошки старуха, с лицом, сморщившимся, как печеное яблоко, вся согнутая в дугу; нос с подбородком словно щипцы, которыми щелкают орехи. “Славная красавица!” – подумал Петро, и мурашки пошли по спине его. Ведьма вырвала у него цветок из рук, наклонилась и что-то долго шептала над ним, вспрыскивая какую-то водою. Искры посыпались у ней изо рта; пена показалась на губах. “Бросай!” – сказала она, отдавая цветок ему. Петро подбросил, и, что за чудо? – цветок не упал прямо, но долго казался огненным шариком посреди мрака и, словно лодка, плывал по воздуху; наконец потихоньку начал спускаться ниже и упал так далеко, что едва приметна была звездочка, не больше макового зерна. “Здесь!” – глухо прохрипела старуха; а Басаврюк, подавая ему заступ, примолвил: “Копай здесь, Петро. Тут увидишь ты столько золота, сколько ни тебе, ни Коржу не снилось”. Петро, поплевав в руки, схватил заступ, надавил ногою и выворотил землю, в другой, в третий, еще раз... что-то твердое!.. Заступ звенит и нейдет далее. Тут глаза его ясно начали различать небольшой, окованный железом сундук. Уже хотел он было достать его рукою, но сундук стал уходить в землю, и все, чем далее, глубже, глубже; а позади его слышался хохот, более схожий с змеиным шипеньем. “Нет, не видать тебе золота, покамест не достанешь крови человеческой!”».

Конечно, несправедливо добытое богатство никому не принесет счастья! Но глупый Петро об этом пока не подозревал.

ет и готовится к свадьбе со своей любимой Пидоркой (Федорой). Празднует свадьбы и более удачливый Левко со своей Галей. А как справляли свадьбы в Малороссии? Если не хотите на следующий год получить в январе колодку на ногу, то слушайте внимательно!

«В старину свадьба водылась не в сравнение с нашей. Тетка моего деда, бывало, расскажет – люли только! Как дивчата, в нарядном головном уборе из желтых, синих и розовых стричек¹⁶, на верх которых навязывался золотой галун, в тонких рубашках, вышитых по всему шву красным шелком и унизанных мелкими серебряными цветочками, в сафьянных сапогах на высоких железных подковах, плавно, словно павы, и с шумом, что вихорь, скакали в горлице. Как молодичицы, с корабликом¹⁷ на голове, которого верх сделан был весь из сутозолотой парчи, с небольшим вырезом на затылке, откуда выглядывал золотой очипок¹⁸, с двумя выдавшимися,

¹⁶ Стричка – лента.

¹⁷ Кораблик – женский головной убор, длинноватая округлая шапочка с двойными концами, которая напоминала кораблик. Шилась из бархата и смушка, принадлежность зажиточных женщин.

¹⁸ Чепец (очипок, чипец, чипок) – головной убор замужней женщины, который ритуально одевался после вступления в брак. Кусок белого полотна, собранный или сшитый в форме шапочки с разрезом, который стягивался концами или шнурками, закрывая волосы. Праздничный чепец шили из дорогой ткани. Чепец был обязательным убором, свидетельствующим, что женщина замужем. В праздничных чепцах знати (из шелка или парчи) был вышитый выступ над лицом – брамка. Зажиточные женщины носили шапочки-волосинки из густо сплетенной из золотых ниток сетки. Незамужние девушки из княжьих и боярских родов

один наперед, другой назад, рожками самого мелкого черного сму́шка¹⁹; в синих, из лучшего полутабенку²⁰, с красными клапанами кунтушах²¹, важно подбоченившись, выступали поодиночке и мерно выбивали гопака. Как парубки, в высоких козацких шапках, в тонких суконных світках²², затянутых шитыми серебром поясами, с люльками в зубах, рассыпались перед ними мелким бесом и подпускали турусы. Сам Корж не утерпел, глядя на молодых, чтобы не тряхнуть стариною. С бандурою в руках, потягивая люльку и вместе припевая, с чаркою на голове, пустился старичина, при громком крике гуляк, вприсядку. Чего не выдумают навеселе! Начнут, бывало, наряжаться в хари – Боже ты мой, на человека не похожи! Уж не чета нынешним переодеваньям, что бывают на свадьбах наших. Что теперь? – только что корчат цыганок да москалей. Нет, вот, бывало, один оденется жидом, а другой чертом, начнут сперва целоваться, а после ухватятся за чубы... Бог с вами! смех нападет такой, что за живот хватаешься. Пооденутся в турецкие и татарские платья: все горит на них, как жар... А как начнут дуреть да строить шту-

носили на голове чильце – обруч-венц из полотна (украшенный вышивкой), из дерева (резной), из металла (украшенный драгоценными камнями). В древности носили чильце из шкуры или ткани с металлическими бляхами.

¹⁹ Сму́шка – шкурка, снятая с новорожденного ягненка.

²⁰ Полутабенек – шелковая ткань.

²¹ Кунтуш – род верхней мужской одежды, иногда на меху, со шнурами, с откидными рукавами.

²² Світа (світка) – верхняя длинная распашная одежда из домотканого сукна.

ки... ну, тогда хоть святых выноси», – вот что рассказывает Гоголь.

Николай Маркевич, как и полагается этнографу, более до-тошен и вникает во все детали: «Сын приходит к отцу и кланяется ему в ноги: “Тату, позволте мени женытыся!” – Боже тебе благослови! – отвечает отец, дает ему паляни́цю²³ или буханец²⁴ и говорит: “Пыйды-жь попросы вь старосты кого знаешь, и ступай, куда тоби вгодно”.

Про мене, сынку, хоть свынку,
Абы на мене не рохкала²⁵».

• Паляница

В стакане теплой воды развести 4 ст. ложки дрожжей. Добавить 2 ст. сывортки и немного муки, размешать. Как взойдет, месить с 20 фунтами простой пшеничной муки, доливать части водой, а отчасти теплым молоком, немного посолить и дать по вкусу сахару. Вымешав хорошо, дать взойти. Печь, как хлеб, в горячей печи.

Маркевич продолжает: «Молодой избирает старост, при-

²³ Паляни́ца (*укр.* паляни́ця) – украинский хлеб из пшеничной муки, по форме – приплюснутый, округлый, как правило, с характерным «kozyрьком» из корки сверху, образованным благодаря надрезу перед выпечкой. Наименование связывают с тем, что традиционно свежеспеченные паляницы на Украине нанизывали на кол (*укр.* паля), которым снимали их с пода. Паляница считалась праздничным кушаньем (тогда как хлеб для повседневного употребления выпекался из ржаной муки). В неурожайные годы паляницы выпекали с примесью ячменной муки, отрубей.

²⁴ Буханка – формовой, обычно черный хлеб.

²⁵ Рохкать (*укр.*) – хрюкать.

носит полкварты горелки; отец, мать, старосты и молодой пьют могорыч; молодой берет большой хлеб на поклон отцу невесты и ведет старост, куда знает. Старосты входят в избу; жених остается где-нибудь в скрытном месте. В избе старосты кланяются хозяину хлебом, и этот хлеб кладут на стол. Хозяин говорит: “Сядте у мене!” Усевшись на скамьях, после минутного молчания, старосты говорят хозяину: “Що-жъ, свату, мы до тебе прышлы не сыдять, а говорыть и сватать дивкы за Андрія Юрковыча Чарнышенка”. – “Я сей год не намерен отдавать; у мене нема ничого изготовленного, щобъ сватьбу гулять”. – “Що-жъ, свату, тоби еси до вику не держать, а треба поддавать; нам вашого хлиба и достатку не шытать; а нажжется, за сего хлопца можно отдать”. – “Э, добры люде, вам то кажется, що можно, а мени и не можно. У мене тепер и хлиба нема и горилки ни за що купить; я сего не ожидав”. – “Сего у нас николы не мае, а як придется, то щоб було!” – “Що-жъ, добры люде! Я не знаю, як их любовь; позовит, що вона скаже?”

Из двух старост один старший, другой младший. Старший староста говорит младшему: “Добре; пыйды, старости меньший, поищи ее”. Младший староста идет к невесте, берет ее и приводит к отцу. Она должна стать возле печи, “у комына”. Она говорит отцу: “Я паробку ганьбы не даю, и замуж не пойду”.

Невесту начинают уговаривать родители и старосты. Наконец уговорили. Зовут жениха. Он входит, кланяется отцу

и матери невесты, целует им руки. Невеста отворачивается к печи. Старший староста берет ее за руку и приводит к отцу и матери, она просит у них благословения.

Дочь, кланяясь: “Благословить, тату й мамо!” – “Боже тебе благослови!” – отвечают отец и мать. Молодая вносит старостам рушники, а жениху хустку кладет на тарелку и ставит перед ними на стол. Старосты берут рушники и перевязывают себя ими через правое плечо под левую руку, говоря: “Спасыбу свату, й сваей, й молодой княгыни, що вона вставала й рушныкы пряла старостам. Возьмы-ж, батькова дочко, хустку, да пощупай у молодого ребра; ты за него идешь, а у него може й ребра не мае”. Невеста берет хустку и затыкает ее жениху за пояс; старосты и жених кладут на тарелки по грошу и ставят полкварти горилки, т. е. могорыча. Им подают закуску: хлеб, соль, капусту, рыбку, что у кого есть. Закусивши, старосты прощаются и говорят отцу: “Ну, свату, тепер просым до нас”. Потом, раскланявшись, уводят молодого».

На следующий день отец и мать жениха идут в гости к отцу и матери невесты и пируют вместе с ними, обсуждают приданое. Затем родители невесты приходят в гости к родителям жениха. В то же время в доме невесты собираются «дивчины и парубки» танцуют, пьют горилку и едят блины и пампушки.

Точнее, не блины, а «млинци» – так их называют на Украине, и это связано с глаголом «молоть», что значит изде-

лие из смолотого зерна, муки. Млинци и млинчики пекли из дрожжевого теста на пшеничной и гречневой муке.

• **Млинци гречневые (современный рецепт)**

Гречневую муку разводят в 2 $\frac{1}{2}$ ст. теплого молока, вливают разведенные в теплом молоке дрожжи и размешивают до гладкости. Опару ставят на 5–6 часов. За час до выпекания обваривают 2 ст. молока или воды, добавляют соль, накрывают посудину чистым рушником, ставят в теплое место, дают подойти и тогда бережно, не мешая теста, выпекают млинци. Выкладывают на тарелку, смазывая каждый млинец маслом.

На 4 ст. гречневой муки – 4, 5–5 ст. молока, 50 г дрожжей, 1 ч. ложку соли, 50 г масла для смазывания сковороды, 100 г для смазывания млинцов.

• **Млинци гречневые скорые (современный рецепт)**

Просеянную гречневую и пшеничную муку разводят теплою водою, замешивают густое тесто, вливают разведенные в теплой воде дрожжи, солят, хорошо размешивают и ставят в теплом месте, чтобы подошло. Коли тесто хорошо поднимется, его заваривают кипятком так, чтобы оно по густоте было похоже на свежую сметану. Тесто вымешивают, дают снова подойти и выпекают млинци. На приготовление теста затрачивается не больше 2 часов.

На 2 ст. гречневой муки – 1 ст. пшеничной муки, 4 ст. воды, 1 ч. ложку соли, 25 г дрожжей, 50 г масла.

• Млинци пшенно-гречневые (современный рецепт)

Сначала варят на воде из двух стаканов пшена вязкую кашу, дают остыть и протирают через сито. За 4 часа до выпекания млинцов берут неполный стакан гречневой муки, обливают кипятком – так, чтобы тесто вышло очень густым, размешивают его, пока не остынет, добавляют разведенные в теплой воде дрожжи и дают подходить, пока на поверхности теста не покажутся пузырьки. Тогда в опару кладут всю протертую кашу, всыпают 3 ст. гречневой муки, солят и доливают теплой воды, чтобы тесто стало густотой, как свежая сметана. Ставят его в теплое место, дают снова подойти и выпекают млинци.

На $3\frac{3}{4}$ ст. гречневой муки (гречневую муку можно заменить пшеничной) – 2 ст. пшена, 6 ст. воды, 50 г дрожжей, 1 ч. ложку соли, 50 г масла.

• Млинци яблочные (современный рецепт)

Кисловатые, средней величины яблоки пекут в духовке²⁶ и протирают сквозь сито. Половину муки разводят молоком, добавляют дрожжи и ставят в теплое место. Когда опара подойдет, в нее кладут яблочное пюре, растопленное масло, всыпают оставшуюся муку, кладут яйца, солят, разводят сливками до густоты сметаны и ставят в теплое место, чтобы оно снова подошло, после чего выпекают млинци.

На 2, 5 ст. пшеничной муки – 3 яблока средней

²⁶ Во времена Н.В. Гоголя, очевидно, – в печи.

величины, 50 г дрожжей, $\frac{3}{4}$ ст. топленого масла, 2 яйца, 1 ст. сливок, 1 ст. молока.

• **Млинчики обыкновенные (современный рецепт)**

Приготавливают жидкое тесто из муки, молока, яиц, соли. Желтки растирают с сахаром, вливают понемногу молоко, кладут соль, растопленное сливочное масло, всыпают муку, размешивают, чтоб не было комков, и смешивают с пеною взбитых белков. Тесто пекут на горячих, смазанных маслом, маленьких сковородках, набирая его немного, чтобы оно, разливаясь по сковороде, делалось совсем тонко. После того, как млинчик подрумянится, его переворачивают на другой бок и через несколько секунд снимают. Млинчики подают с растопленным маслом.

На 2 ст. муки – 200 г масла, 4–5 яиц, 3–4 ст. молока, $\frac{1}{2}$ ст. сахара.

• **Млинчики украинские с повидлом (современный рецепт)**

Желтки растирают с сахаром, вливают сливки, всыпают понемногу пшеничную муку и хорошо размешивают. Затем смешивают со взбитыми в пену белками яиц и ставят кастрюлю с тестом в холодную воду. Млинчики выпекают на хорошо смазанной сковороде, зарумянивают с обеих сторон. Готовые млинчики обмазывают повидлом, складывают в кастрюлю, смазывают жиром, смешанным с сухарями и ставят в духовку на 10 минут.

Млинчики выкладывают на тарелку стопкой и посыпают сахаром.

На 2 ст. муки – 1 ст. сахара, 10 яиц, 1 ст. сливок, 50 г масла, повидло по вкусу.

А вот рецепт повидла XIX в. из книги Маркевича, чтобы вы убедились, что такие лакомства были доступны и современникам Гоголя. Только повидло тогда чаще варили не на сахаре, а на более дешевом и доступном меде.

• Повидло

Бывает яблочное, грушковое, вишневое, бузиновое и вообще из ягод. Поставить на 1 фунт ягод 2 фунта меду, а если кислы ягоды очень, как, например, ежевика, то и 2 $\frac{1}{2}$ фунта; переварить мед, очистить от шуму²⁷, насыпать ягоды, варить, пока сгустеет; чем более варить, тем лучше, лишь бы не превратилось в леденец. А если будет недоварено, то заиграет и скиснет.

• Пампушки с чесноком

Просеять 1 фунт ржаной муки и 1 $\frac{1}{2}$ фунта пшеничной на самое густое сито. Вскипятить $\frac{1}{2}$ ст. воды, добавить немного муки, вымешать немного и дать остыть. Когда опара будет тепленькая, налить $\frac{1}{2}$ ст. дрожжей, размешать и поставить в теплое место. Скоро опара взойдет, посолить до вкуса, добавить муки и хорошо мешать. Закрывать, дать сойти второй раз, поставить в теплое место. Сделать шарики, выложить на

²⁷ Пена, которая снимается шумовкой.

противень, посыпанный мукой, и дать постоять минут 10. Обмазав теплой водою, поставить в печь минут на 12. Вынув из печи, снова обмазать водою. Подавать с чесночной подливою.

• **Гречневые пампушки с чесноком**

Взять 2 фунта гречневой муки на 3 ложки дрожжей, замесить, поставить на печь, чтобы взошло. Делать пампушки, варить в кипятке. Те, что всплывут, вбирают на сито. Растереть в миске чеснок с маслом, класть туда пампушки, посолить и подавать.

• **Пшеничные пампушки с чесноком**

На 3 фунта пшеничной муки $\frac{1}{4}$ пачки дрожжей, немного соли и ложку подсолнечного масла. Замесить некрутое тесто, как на пирожки. Лепить пампушки, обмакивая в масло, и сажать плотно на противень. Поставить в печь минут на 10. Тем временем поджарить лук на масле, добавить по вкусу чеснока, развести похлебкой или наваром из грибов и с пампушками подавать.

Но эти пирушки – только для разминки. Далее нужно испечь «коровай» – большой свадебный хлеб. Его пекут в доме жениха, а когда он восходит, начинают петь:

*Да Андрікова маты,
Да Андрікова маты
Да по сонци ходила.
Да по сонци ходила,
Да сусидок просила;*

Да сусидок просила:

*Ой пійду я погуляю,
Стану подумаю,
Да чи мене воду браты,
Чи коровай може бгаты.*

• **Коровай**

2 фунта муки на 3 ст. воды. Просеять муку, $\frac{1}{2}$ ст. ее положить в горшок, залить 1 ст. кипятка, вымешать, чтобы не было комков. Развести дрожжи 1 ст. воды, поставить в тепло. Как начнет всходить, положить в теплую опару (не горячую), вымешать кисточкой, пока тесто не будет отлипать. Когда взойдет, добавить оставшуюся воду, остальную муку, соль, мешать до тех пор, пока тесто совсем не будет отлипать от рук, поставить в тепло, покрыть. Слепив коровай, дать постоять $\frac{1}{4}$ часа, обмазать водой – и в печь.

Каравай («коровай») украшают фигурками голубей, сделанными из того же теста, приговаривая: «Дай Боже, шоб нашы диты в паре булы», и шишками. О шишках упоминает и Гоголь: «...да и заварили свадьбу: напекли шишек, нашили рушников и хусток, выкатили бочку горилки; посадили за стол молодых; разрезали коровай; брякнули в бандуры, цимбалы, сопилки, кобзы – и пошла потеха...».

• **Шишки**

Замесить пшеничного теста на одних яйцах;

покатать червячками, срезать мелко сухариками, жарить в коровьем масле, откинуть на сито, чтоб стекло масло прочь; переварить меду без шума и класть сухарики в мед; потом в меду варить до готовности; вынув, составлять из них шишечки в виде еловых, пока они теплы, для чего иметь воду холодную для смочки рук; потом, когда простынут и затвердеют, подавать.

Растапливает печь специально приглашенный мужчина, которого зовут «кучерявый». «Когда коровой ставят в печь, женщины начинают носить по хате опустевшую дежу²⁸, высоко ее поднимают, бьют три раза в дно, приговаривая:

*Ой пичь, пичь на столпах,
Да дижу носят на руках,
Наша пече, наша пече,
Нам спеки коровой».*

Потом говорят хором: “Да целуются, да милуются коровайницы!” Целуют кучерявого, садятся за стол и пируют, пока коровой не испечется”».

В субботу – «девич вечер». Девушки-«дружки» собираются в доме невесты, вместе с ней идут к жениху с песней:

²⁸ Дежа – жен. дежа, дижа (от *церк.* дети, девати, девать, класть, ставить, как любжа от любить, обужа от обусть, крыша (крыжа) открыть и пр.) южн., тамб., твер., ниж. квашня, заторник, кадка, в которой квасят и месят тесто на хлебы. См.: Толковый словарь живого великорусского языка Владимира Даля: в 4 т. СПб.; М.: Т-во М. О. Вольф, 1903.

*Застилайте столы,
Мостите услоны,*

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.