Фощеватовское сельскео поселение
муниципального района «Волоконовский район»
Белгородской области

«Сохранение и возрождение традиций и обычаев села Фощеватово, передача от старшего поколения младшему «Чем дальше в будущее входим, тем больше прошлым дорожим»»

Сохранение традиций и связи поколений

Празднование престольного праздника «Аспос»

Праздничная литургия в храме Рождества Пресвятой Богородицы

Ярмарка на центральной площади села

Приглашенные гости праздника

Чествование долгожителей и семейные пары юбиляры

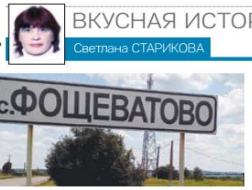
Чествование молодоженов и новорожденных

Чествование жителей , добившихся больших успехов в труде

Традиционное фощеватовское блюдо - лапшевник

Мастер класс жительницы Есиной Раисы Николаевны

Белгородская правда
№ 34 (23082)
24 августа 2017 г.



Светлана СТАРИКОВА

Лапшевник из Фощеватово

Старинная крестьянская еда для занятых тяжёлым трудом людей

НАРОДНОЕ БЛЮДО **«А напишите про наше исконно народное блюдо – лапшевник, – предложила директор Волоконовского музея Марина Липская. – У нас многие хозяйки и сейчас его готовят». Марина Владимировна сама проводила экскурсию по музею. Когда в зале народного быта она увлечённо рассказывала о том, как жил купеческий и крестьянский люд в позапрошлом веке и речь зашла о старинных блюдах, то вслед за знаменитыми волоконовскими бубликами уверенно прозвучало: «Лапшевник – наше исконно народное блюдо».**

ПЕСЕННЫЙ КРАЙ

Есть в Волоконовском районе село Фощеватово. Туда мы и направились к **Раисе Есиной**, чтобы узнать, что это за блюдо – лапшевник и каково оно на вкус.

Фощеватово – село старинное. Ещё в конце XVII столетия о Фощеватовской слободе, которая отошла от сторожевого города Палатова в 1668–1671 годах, упоминалось в некоторых документах.

– В этом селе жили турки, они из глины делали горшки. Глина называлась солонец, и в том месте, где её брали, рос хвощ. Эту глину стали называть хвощевой, а деревню – Фощеватово, – так рассказывала краеведам долгожительница (1909 года рождения) **Фёкла Васильевна Лимарева**.

Сохранились о селе легенды, связанные с созданием петровского флота. Строительство парусных военных кораблей было необходимо России. Лес брали на берегах рек Донского бассейна. И в тех местах, между Тихой Сосной и Осколом, где в наши дни разместилось село Фощеватово, также рубили лес для флотилии.

В 1696 году в слободе построили церковь, к сожалению, разрушенную в 1947 году. Но прославило Фощеватово на всю страну особенное искусство его песельников. О них стало широко известно российским фольклористам в начале 1970-х годов, с выступления фощеватовского хора в Москве в большом зале Всесоюзного Дома композиторов.

Манера исполнения песен, принадлежащая, очевидно, к палатовской традиции, отличает народный хор, который зародился в селе почти полвека назад и существует и поныне, потому что народную песню здесь любят, лелеют и бережно передают из поколения в поколение. Уникальность фощеватовской песни (её отмечали специалисты в области культуры и искусства, в частности, профессор Московской консерватории **Анна Руднева**) – двуголосное пение. Участники хора разделяются на две группы, и одни «приказывают» текстовые слова, а другие, вступая через такт, «кивают». Происходит наложение одного напева на другой. Об особенностях фощеватовского исполнения сняты документальные фильмы, выпущены книги, статьи.

ШКОЛА – РОДНОЙ ДОМ

Пела в хоре и Раиса Есина. Вся её жизнь неразрывно связана с родным селом. Раиса Николаевна работала учителем в школе Фощеватова, затем там же воспитателем группы продлённого дня, а выйдя на пенсию, продолжает работать библиотекарем, к тому же руководит школьным краеведческим музеем. Раиса Николаевна ведёт кружковую работу, учит ребят видеть красоту родной природы. При этом вкладывает немало изобретательности и выдумки, например, вместе с детьми они сделали полбанны – символ Волоконовского района – из раскрашенных листьев кукурузы. А коллекция её кукол в национальных костюмах не раз завоёвывала призовые места на различных выставках.

Раиса вместе с мужем **Александром Есиным** воспитала двух дочерей **Марину** и **Елену**, которые живут и работают на своей малой родине в Волоконовском районе.

ПЕЧКА-МАТУШКА

Раиса и Александр встретили нас у своего дома и тут же пригласили в летнюю кухню, где уже была протоплена большая, в четверть помещения, русская печь. К нашему приходу Раиса испекла в ней коврижку, пирожки с творогом, запекла в сковороде куриные яйца в скорлупе и поставила в печь чугунок с будущей кашей.

В крестьянских семьях всегда готовили много, блюда непременно сытные: хозяйке надо было обеспечить семью, занятую тяжёлым трудом, простой, калорийной и несложной в приготовлении пищей. Русская кухня вообще уравновешена по вкусу и затратам. Перечень продуктов относительно невелик – картофель и другие овощи, крупы, мука, молоко, яйца, мясо животных и птиц, грибы, фрукты и ягоды.

Конечно, пекли пироги и пирожки, в начинку шло всё: как говорили, ес грачей и с чем Бог даст». Очень экономно обходились с тушами животных и птиц. Не пропадало ничего, кишки использовали для изготовления колбас, из ушей и хвостов готовили отличный холодец, а щи с куриными да гусиными потрошками были любимым блюдом во многих семьях. И всегда неизменной помощницей хозяйки оставалась русская печь. Даже простая каша в ней получается отменно вкусной. А чтобы было ещё сытнее, в пшённую и рисовую кашу нередко щедрой рукой хозяйка вбивает не один десяток яиц (на большую семью, конечно).

Раиса Есина: «Я в русской печке не то что лапшевник, а даже пищу готовлю, внуки просят, вот испеку иногда»

В крестьянских семьях готовили блюда непременно сытные: хозяйке надо было обеспечить семью, занятую тяжёлым трудом, простой, калорийной и несложной в приготовлении пищей

ПОЧЕМУ РУШНИКИ ДЛИННЫЕ

– Жили мы втроём: я, мама и бабушка, – вспоминает Раиса своё детство. – Отец умер, когда я была ещё маленькой. Готовила в основном бабушка, потому что мама работала дояркой, ухаживала на фермах. Помогать бабушке, смотрела, как ловко она управляется с приготовлением обеда. Конечно, всё готовилось в русской печи. В борщ или щи у нас обычно добавляют домашний кислый квас. Из готового блюда мясо вынимали и ставили отдельно в печь до вечера, мясо получалось мягкое и очень вкусное. Я и моя двоюродные сёстры, которые часто бывали в гостях, особенно любили топлёное молоко, такое, знаете, с коричневой корочкой. А ещё у нас такая в русской печи сметану, смешанную со сливочным маслом, получается замечательно вкусная юрага, ею поливают вареники, подают с пирогами.

Слово за слово, а Раиса тем временем уже раскладывает продукты для лапшевника на столе, накрытом вышитой красными цветами скатертью.

– Блюдо это старинное, – говорит Раиса, – и я по такому случаю достала старинные скатерть и рушники. Ещё мои мама и бабушка их вышивали. Рушники в старину делали длинные, чтобы всей семьёй сразу хватало утираться. А для молодых девушек была поговорка: «Хочешь сухим рушником утираться – вставай пораньше».

– Готовим лапшевник на все праздники: свадьбы, дни рождения, Новый год, – продолжает хозяйка. – Особенно почитаем у нас праздник Рождества Пресвятой Богородицы в сентябре. Ведь у нас в селе храм Рождества Пресвятой Богородицы. И в этот день лапшевник – обязательное праздничное блюдо.

ЛАПШЕВНИК БЕЗ ЛАПШИ

Однако, как выяснилось, лапшу в лапшевник сейчас почти не закладывают, заменяя ее покупной вермишелью.

– А жаль, домашняя-то лапшица не в пример вкусне, – говорит Раиса. – Раньше всегда готовили лапшу сами. Рядом с нами жила многодетная семья. Любо-дорого было смотреть, как девчонки управляются. Одна месит, другая режет. Лапша и в курином супе хороша, и в лапшевнике замечательна.

– Да, сейчас всё больше из покупной вермишели лапшевник готовят, – вздыхает Раиса. – Так легче, конечно. И сегодня, думаю, раз времени у нас не так много, лучше заменить лапшу вермишелью.

ИТАК, ПРИСТУПИМ!

Раиса начинает готовить лапшевник. В помощь русской печи на кухне стоит газовая плита. Раиса насыпает вермишель на сухую сковороду и жарит до золотистого цвета и появления приятного запаха поджаренных орехов (жарить лучше двумя порциями). После обжарки выкладывает вермишель на салфетку. Пока вермишель остывает, хозяйка в большой кастрюле кипятит два литра молока, взбивает миксером 22 яйца (раньше взбивали двумя сложенными вместе вилками). Затем постепенно добавляет в кастрюлю с тёплым молоком, постоянно помешивая, вермишель, выливает взбитые яйца, добавляет размягчённый маргарин (одну пачку), 150 граммов сметаны, соль и сахар по вкусу.

– Вермишель в кастрюле очень хорошо размешиваем, чтобы каждая вермишелина была отдельно, – не прерывая работы, комментирует свои действия Раиса. – Форму смазываем растительным маслом. Если лапшевник вытекаем не сразу, нужно будет тесто ещё раз перемешать перед самой выпечкой и потом выпить в форму.

Русская печь хорошо протоплена. Раиса кочергой сгребает золу к стенке, освобождая место для выпечки. Заполненные на две трети формы (одна такая, в какой пекут хлеб, другая специальная, выполненная на заказ для лапшевника) ставит в печь (а если лапшевник готовят в духовке, то температура должна быть 180 градусов.) Готовность нужно проверять, протыкая поверхность лапшевника ножом. Если лезвие чистое – лапшевник готов.

НА ПЕЧИ ВСЕГДА ЛЕТО

Терпеливо ждём час. Есть время поговорить. Раиса хлопочет, наливая в наши кружки чай, угощая вкусными пирожками с творогом, и попутно рассказывает, как выпечена её печка-матушка.

– Как-то я заболела, сильно простудилась, так сильно, что почки прихватило, – вспоминает Раиса. – Пришла из больницы ни жива ни мертва от боли. А от печки таким теплом ввет... Взобралась я наверху да и заснула. Муж рассказывал: «Хотел разбудить, да ты так сладко спала, что не стал беспокоить». Проспала весь вечер и всю ночь. А наутро боль как рукой сняло. Вылечила меня печка. Недаром говорится, что на печи всегда красное лето.

– Я в русской печке и пищу готовлю, – добавляет, посмеиваясь, Раиса. – Внуки просят, вот испеку иногда. Она, печка-матушка, на все блюда мастерица!

ТОРЖЕСТВЕННЫЙ МОМЕНТ

Наконец Раиса достаёт из печи форму с лапшевником, переворачивает её над блюдом, и вот оно чудо – янтарного цвета выпечка добавляет в аппетитный запахам кухни свой аромат.

– Нужно, чтобы остыло, тогда лапшевник режется ровно, – говорит Раиса, но, понимая наше нетерпение, машет рукой и разрезает лапшевник ещё горячим на сочные, развалистые куски.

Сытное, калорийное блюдо, самая что ни на есть крестьянская еда, таким утром позавтракаешь и до обеда есть не захочешь, и на праздниках гости насытятся. И дети это блюдо очень любят. БП

фото вадима заблоцкого

Справка БП

Лапшевник готовили и в богатых, и бедных домах, преимущественно как праздничное или поминальное блюдо. Надо сказать, что сохранившийся старинный рецепт приготовления лапшевника довольно-таки схож с современным:

«Лапшевник»

Выдать: 1 фунт вермишели, 4 яйца, ¼ ф. кишмиша, ½ фунта чухонского масла, 2 ложки сухарей.

Отварить вермишель или лапшу на молоке, бульоне или воде, откинуть на решето, остудить и смешать с 3–4 яйцами, ¼ ф. кишмиша, выложить в форму, смазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями, и запечь.

Подавая, выложить на блюдо, отдельно подавать масло».

Из «Настольной книги хозяйки», 1892 год

РЕЦЕПТ ДОМАШНЕЙ ЛАПШИ ОТ РАИСЫ ЕСИНОЙ

Полтора стакана муки, одно куриное яйцо, чайная ложечка растительного масла, соль по вкусу.

Яйцо разбиваем в глубокую миску, вилкой взбиваем до пены, добавляем масла и соли. Небольшими порциями всыпаем просеянную муку, продолжая взбивать до густоты. На стол насыпаем муку, выкладываем тесто, хорошо замешиваем руками, скатываем колобок, заворачиваем в пакет и отправляем на полчаса в холодильник.

Через полчаса делим тесто на две части, каждую раскатываем тонко, складываем вместе и разрезаем на полосы шириной не больше пяти сантиметров. Затем полосы складываем в столку и нарезаем лапшу. В сите стряхиваем лишнюю муку и выкладываем на доску подсушить.

Продукты для приготовления лапшевника

Раиса обжаривает вермишель до золотистого цвета

Кипятит два литра молока

Взбивает 22 яйца

Добавляет в кастрюлю с молоком вермишель, яйца, маргарин, сметану, соль и сахар

Заполняет лапшевником форму и сажает её в печь

Лапшевник готов

Раиса разрезает лапшевник на сочные куски

Рукоделие фощеватовских женщин

Фощеватовский народный самобытный хор

«Русская глубинка»

Ансамбль «Спутник»

Научно-практическая конференция «Музыкально-обрядовый фольклор села Фощеватово6 история и современность»