

Кухня староверов: никаких изысков, но очень вкусно

14.05.2010

[Нарвская Газета](#)

В День музеев, 18 мая, в Нарвском замке пройдет презентация новой книги. Называется она «Застолица. Кухня староверов Эстонии», ее автор – научный сотрудник Нарвского музея и руководитель знаменитого коллектива «Супрядки» Марина Кувайцева. В книгу вошли материалы экспедиций, прошедших с 1999 по 2008 год.

Как говорит Марина, ее книга – не сборник рецептов. Хотя при желании приготовить описанные в ней блюда вполне возможно. Автор не приводит точных дозировок продуктов, используемых в староверческой кухне, – сами хозяйки, делившиеся с Мариной рецептами, кладут все «на глаз».

- Изначально ведь они готовили в печи, – рассказывает Марина Кувайцева. – Клади в горшок все продукты одновременно, утром ставили его томиться в печку, в обед ели приготовленное. Более точные дозировки продуктов стали применяться позднее, когда появились дровяные плиты и, как следствие, порционные блюда.

Сама руководитель «Супрядок» готовила некоторые блюда по собранным рецептам.

Да, за неимением печи приходится пользоваться духовкой. Запах и вкус получаются не очень аутентичными, но представление о еде староверов в Эстонии получить можно. По словам Марины, самым ее любимым блюдом, из опробованных в квартирных условиях, стало жаркое: картошка, мясо, вода, много лука, соль, перец – никаких особых изысков, но очень вкусно... А самой яркой особенностью староверческой кухни, утверждает Марина, является чай.

- У староверов правило: сначала напоить чаем, потом только накормить, – говорит она. – Чаю пьют много, по 3-4 раза в день, до еды и после. Самовары у зажиточных староверов появились намного раньше, чем в соседних православных деревнях, – еще в середине 19 века. Они до сих пор сохранились во многих домах, хотя уже не все ими пользуются. Воду на чай, между прочим, раньше брали только из Чудского озера, даже колодезную не признавали... А чай пьют вприкуску с сахаром, сваренным на сливках, – его тоже готовят до сих пор почти в каждой семье...

Все рецепты в книге «Застолица» приведены от первого лица («Беру, режу, варю») и именно так, как их описывали хозяйки в Муствеэ, Калласте и других причудских поселениях.

- Я старалась сохранить их причудский, особенный диалект, – говорит Марина. – Это ведь очень интересно, эстонский язык довольно сильно повлиял на староверов, многие предметы они до сих пор называют если не чисто эстонскими, то переименованными словами. Брюкву наши староверы зовут каликой, лестницу – трепкой, кровяную колбасу – вериворсти. В некоторых случаях они пользуются привычными для них прямыми «кальками», переводами с эстонского: говорят «картофельная каша», а не «пюре», «семь лет обратно» вместо «семь лет назад».

Очень любопытно, и хочется, чтобы такая речь осталась зафиксированной.

Книга «Застолица. Кухня староверов Эстонии» разделена на две части – повседневную и обрядовую кухню. В ней не только описание процесса приготовления еды, но и описание семейных и календарных обрядов. Получается, что книга дает представление не только о питании староверов в 20 веке, но и о их жизни в целом.

Иллюстрации в книге, стилизованные под традиционный лубок, тоже заслуживают внимания. Их автор – глава Общества культуры и развития староверов Эстонии Павел Григорьевич Варунин. Он и раньше сотрудничал с Нарвским музеем и «Супрядками»: его «лубками» украшены нотный сборник «Любимые песни староверов Калласте», календарь «Супрядок», музыкальные диски с записью фольклорного коллектива и нарвской команды AveNue (духовные стихи и народные песни).

Презентация книги состоится в музее 18 мая, в 16.00. Марина Кувайцева поделилась, что в качестве угощения гостям будет предложен традиционный чай с вареным сахаром. Так что хотя бы отчасти приобщиться к кухне староверов Эстонии можно будет уже во вторник.

Остается добавить, что книга выпущена Обществом культуры и развития староверов Эстонии при финансовой поддержке Министерства культуры ЭР.