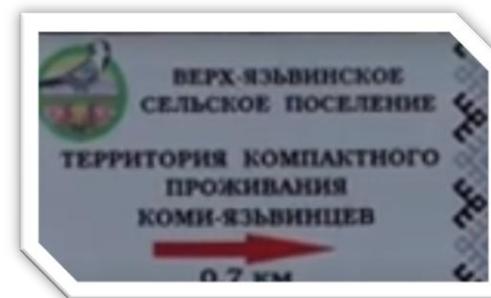
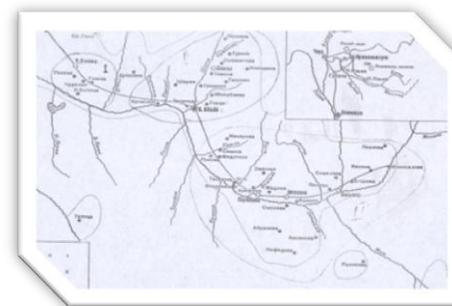


Гастрономическое путешествие (о народных блюдах)

Блюда Рождественского поста (видза сўван)

На северо-востоке по берегах Язьвы-реки в Красновишерском городском округе Пермского края живут коми-язьвинцы, прямые потомки коми этнической общности. Народ имеет свой уникальный язык и самобытную культуру. Основными занятиями жителей коми-язьвинских деревень были охота, рыболовство и земледелие, которые определили особенности народной кухни и традиции питания. Питание коми-язьвинского народа состояло в основном из продуктов собственного приготовления. Характер пищи определялся сезоном года. Язьвинские пермяки различали пищу скоромную (ўльлуна сўван) – жирная и молочная и постную (кўслуна сўван) – растительная. Это было обусловлено соблюдением старообрядческих традиций.

Скоро, с 28 ноября начнется Рождественский пост (видз), поэтому на столах коми-язьвинцев будет присутствовать кўслуна сўван, пища растительная. Что же поставит хозяйка на стол в постные дни (кўслуна лунъез).





Хлеб (нянь) – главный продукт коми-язьвинского народа. Выпекался каравай круглой формы из ржаной (рүдзөгья нянь), реже овсяной и ячменной муки.

Сейчас, в основном это буханки из пшеничной (чочкөм нянь) муки.



Пельмени (пиленъез) – в пост готовили из капусты, редьки, грибов.



Кислые колобки (шўма колобокъез) – из пресного тонко раскатанного теста нарезали квадраты, отваривали и перемешивали с натертой редькой или мелко нарезанной квашеной капустой.



Редька с квасом или водой (кушман ерешен или ван) – в натертую редьку добавляли мелко нарезанный лук, картофель и заливали квасом или водой.



Постные щи «щти» (кўслуна шод) – промытую крупу, раньше ячмень, теперь перловка, заливали кислым квасом и варили до готовности.



Парёнки – это десертное блюдо. Готовили в основном из моркови, реже из свёклы и лука. Чистили овощи, нарезали кусочками уваривали до мягкости, а затем сушили в русской печи. Парёнки готовы, когда станут мягкими, но не ломкими.



Поскольку Рождественский пост разрешает, есть блюда из рыбы, то коми-язвинцы готовили из неё пироги (черинянь). Тесто для пирога делалось на основе жидкой закваски. Рыбу для начинки брали речную (язь, щука, налим). Особенность данного пирога в том, что сочень прищипывался с боков, а сверху оставался открытым.



Грибная икра (тшакись икра) – сушеные грибы надо было замочить в кипятке, затем измельчить сечкой в деревянном корыте с добавлением лука, растительного масла.



Квас (ореш) – изготавливали из жидкого сусла, с добавлением закваски (майел - мел). Такой квас не только утолял жажду, но и снимал мышечную усталость.

Конечно, это далеко не все блюда, которые можно приготовить в постные дни (видза лунъез), добавилось много новых, какие-то блюда уже не готовят современные домохозяйки. Но до сих пор некоторые пожилые люди сохраняют приверженность к традиционной пище и старым способам её приготовления.



Ась пезан и не бойар
Миян үтер из тшөггял.
Им нянь, ереш ена
Май ишна келө!

Список литературы

1. Лобанова А.С., Кичигина К.С., Русско-коми-язьвинский словарь – Пермь: ППГУ, 2012.
2. Попова О.А., Кичигина К.С., «Дидактические материалы к урокам изучения лексики коми-язьвинского языка» - Пермь: ППГУ, 2005.
3. Старикова А.Ф., Культура питания язьвинских пермяков» - Пермь: Издательство От и До, 2008.

Составители:

Гилёв Александр Валерьевич

Паршакова Елизавета Николаевна

Руководитель: Паршакова Татьяна Ивановна