**Бытовая утварь, кухонная посуда донских казаков**



Казачья кухня раскрывает особенности быта и культуры донских казаков. При любом количестве комнат в казачьем курене обязательно выделялась в самостоятельное помещение комнатка (кухня), где готовили и ели пищу.

В этой комнате находилась печь (символ домашнего очага), дающая тепло, уют, еду. На Дону использовались разнообразные печи, как по конструкции, так и по назначению. На нижнем Дону большое распространение получили печи-голландки.

По поводу происхождения названия «голландка» существовало множество версий. Появились «голландки» в конце XVII — начале XVIII века. Вернее, существовали они, конечно, и раньше, просто с этого времени их начали украшать изразцами. Интересно, что сами голландцы называли такие изразцовые печи русскими, поскольку слово «изразец» исконно наше. Название «голландка» фигурирует в быту до сих пор. Правда, с начала XVIII века модель заметно эволюционировала. Это связано с появлением угля, который может гореть только на колоснике. Во второй половине XIX века в печи появляются колосники и поддувало.

Традиционно печь топилась дровами и отходами производств деревообработки, такими как щепа, горбыль, кора.

На Дону отапливаться дровами могли позволить себе только состоятельные семьи, поэтому чаще печь топили бурьяном, соломой, камышом, тростником и другими травянистыми растениями, а также кизяком (прессованные и высушенные на солнце брикеты из смеси навоза и соломы).

В печи варили, парили, жарили, пекли, грели и «томили». Чугунная плита с конфорками позволяла регулировать температуру приготовления пищи. Если убрать все конфорки, то пища будет готовиться на открытом огне, а если при готовке необходимо блюдо потомить, то достаточно передвинуть чугунок на грубку. На плите стоял чугунный утюг, ступа в которой подсушивались зерна кофе. Считалось, что кофе, истолченный в ступе, пить приятнее, так как не терял вкусовых качеств.

Для приготовления выпечки и хлеба использовали противни и духовой шкаф, встроенный в печку.

Кроме элементов печи, интересны и приспособления для работы с ней: кочерга - для лучшего укладывания дров в огне, перемешивания углей, очистки печи; печной совок - для очистки печи от золы; ухват или рогач - ставить и доставать из печи чугуны; чапелы, садник - деревянная лопата для посадки и доставания из печи хлеба и выпечки; подстановка для золы.

Печника чтили в народе не меньше, чем священника. Требовалось немалое умение, чтобы печь была не угарной, достаточно большой, жаркой, но не жадной, чтобы топливо шло как можно меньше, а дым не выкидывало во время ветра. Чтобы была бела и красива, ее обмазывали глиной, белили, о ее внешнем виде заботились не меньше, чем о чистоте бытовой утвари, хранившейся в доме.

Под рукой у казачки всегда была необходимая мебель и кухонная утварь. Громоздкой мебели в кухне не было. Казаки-умельцы изготавливали своими руками табуретки, лавки, столы-конторки, подвесные люльки, полки для посуды. Вдоль стен стояли скамьи, на которых размещались ведра с водой, чашки для теста, скалка и рубель для разглаживания белья. В набор кухонной посуды обязательно входили медные чайник, самовар, кофейник, куб для воды, различные кастрюли, умывальник. В кухне хозяйка хранила сборы лечебных трав, пучки укропа и приправы для приготовления пищи.

Перед тем, как сесть за стол, члены семьи мыли руки, вытирая общим холщовым полотенцем. Стоя крестились на икону в переднем углу, произнося при этом в полголоса благодарственную молитву за хлеб, соль. В святом углу стоял треугольный столик, покрытый всегда белой скатертью.

Для приготовления и подачи пищи на стол использовалась различная посуда: глиняная, деревянная, металлическая, медная, фаянсовая, стеклянная.

Например, чтобы сварить любимое и традиционное блюда казаков – уху, были необходимы котел на подставке треножнике для ухи, глиняная шумовка, махотка с солью, набор деревянных ложек, большая ложка - «чулба».

Первая металлическая посуда у казаков появляется, благодаря многочисленным походам, из которых они привозили её в качестве добычи и использовали в повседневном быту. На Дону появляются восточного производства кумганы, дагестанские подносы, персидские пиалы, кофейники-турки. Кумган - один из наиболее популярных предметов, изготавливаемых уральскими и восточными мастерами. При несомненном родстве формы изделия имеют существенные отличия в декорировании. Изощренность орнамента восточных кумганов чужда уральским. На них отсутствуют различные надписи, цветные вставки, фигурные прорези. Однако в декорировании вещей заметно общее для мастеров Урала и Востока стремление к упорядоченности.

Из напитков предпочитали узвар - компот, сваренный из сухофруктов, налитый в специальный медный сосуд, носик которого закрыт ситечком, чтоб фрукты оставались в кастрюле. Узвар сливали в глиняные кувшины и хранили в подвале.

Посуду из фаянса, фарфора и стекла привозили на Дон торговые казаки из центральной России, Украины, а также из заграничных походов. Дорогая посуда считалась роскошью, ею пользовались богатые казаки. Самая красивая посуда выставлялась в горке, из неё угощали знатных и уважаемых гостей по большим праздникам. А некоторые образцы, например, чаши из амальгамы (дутого зеркального стекла), стояли для красоты. Бытовали на Дону китайские тарелки, западноевропейская и восточная посуда, дагестанские подносы.

Одно из крупнейших фарфорово-фаянсовых производств Российской империи конца XIX и начала XX веков было основано в 1889 году российским промышленником и предпринимателем Матвеем Сидоровичем Кузнецовым. В 1891 году Кузнецов купил фарфоровую фабрику Гарднера в подмосковном селе Вербилки.

В начале XX века на фабриках «Товарищества» производилось уже около 2/3 российского фарфора. В 1902 году Кузнецову было пожаловано звание Поставщика Двора Его Императорского Величества. Кузнецовский фарфор сбывался не только в пределах России, но и в Персии, Румынии, Турции, Афганистане. В 1917 году фабрика была национализирована.

Широко использовалась на Дону и отечественная медная посуда. Красная медь издавна привлекала русских мастеров. Её податливость, пластичность были необходимым качеством для производства. К тому же она была очень красива. Перед праздниками посуду чистили до блеска кислыми помидорами и песком.

К числу ценнейших памятников русской материальной и художественной культуры относятся медные изделия второй половины XVIII века. На некоторых заводах делались изделия только из красной меди. Медную посуду обязательно лудили изнутри, чтобы предохранить медь от окисления. Также изделия из меди и латуни иногда покрывали полудой снаружи, что придавало им блеск серебра.

Уральские медные изделия пользовались большим спросом у местных жителей, а также продавались на ярмарках, в селах и городах, вывозились в Москву и Петербург. Отправлялась медная посуда и за границу. Готовая продукция должна была помечаться особыми знаками - клеймами завода, временем выпуска предмета, начальными буквами имени и фамилии мастера-изготовителя.

Заводским клеймом Демидовых было слово "Sibir". Демидовы владели наиболее крупными производствами, их продукция отличалась высоким качеством и художественными достоинствами. 60 наименований медной и латунной продукции производили Уральские заводы, а наиболее ценными считались огромные тазы для варенья. Считалось, что варенье, сваренное в таком тазе, имеет особый вкус.

В середине XIX века недорогую продукцию, доступную для разных слоев населения, выпускали Тульские заводы. На самоварах ставили клейма фабрик.

Первоначальной родиной русского самовара в России является Урал. До сих пор можно встретить в различных источниках повторение старой легенды, согласно которой самовар в Россию из Голландии завёз Пётр I. Но в действительности самовары появились через полвека после смерти царя Петра.

О появлении первых самоваров в России (в Туле) известно c 1788 года. Братьями Лисицыными изготовлен самовар. Самовары Лисицыных славились разнообразием форм и отделок: бочонки, вазы с чеканкой и гравировкой, самовары яйцевидной формы, с кранами в виде дельфина, с петлеобразными ручками. Самоварное производство оказалось весьма прибыльным. Кустари быстро превращались в фабрикантов, мастерские — в фабрики.

Во второй половине XIX века по производству самоваров Тула занимала одно из первых мест в России.

В первой половине XIX века стали производить изделия из заменителей серебра, которые нашли массовый сбыт и в кругах среднего по достатку городского населения — буржуазии, чиновничества, разночинной интеллигенции, и в семьях дворян. По назначению самовары были различные 3-х ведерные для трактиров, «тет-а-тет» для двоих, небольшие для путешествий, средние семейные, самовары кухни для полевых работ, благодаря перегородке в нем одновременно могли готовить суп и кашу.

Оставшиеся продукты, заготовки на зиму казаки хранили в подклетах, подвалах, кладовках.

Изготовлением и продажей на местный рынок деревянной и глиняной посуды занимались как иногородние, так и отставные казаки. Глиняные горшки и корчаги, бочки, сита, махотки, плетенные из лозы, чакана корзины, сапетки, короба находили широкое применение в хозяйствах донских казаков.

Самым популярным материалом издавна считалась древесина. Дерево – один из наиболее распространённых материалов для изготовления посуды и утвари в небогатых крестьянских и казачьих хозяйствах. Предметы были самыми разными по назначению: совсем простые – ложки, миски и посложнее – маслобойки, большие ступы, корыта. Деревянные изделия вырезали вручную с помощью ножа и стамески (корыта для стирки, огромные ковши для зерна и миски для муки, совки для насыпания, гребень вставленный в донце для вычесывания шерсти, самопрялки для получения пряжи и даже напольные большие весы).

Большое распространение на Дону получила и глиняная посуда: кувшины, махотки, горшки, корчаги, макитры, кубышки, бочонки под квас и вино. Причем такую посуду можно было увидеть в семье и бедного, и зажиточного казака. Это объяснялось ее утилитарным происхождением (удобная, совершенная).

Гончарным производством занимались в верховых станицах, где почва была глинистая. Для производства строили гончарни. Они представляли собой небольшие домики до половины находящиеся в земле и состоящие из 2 комнатушек – сеней и теплушки, где стояли два станка и полки для просушки. Гончар делал в день летом до 140 горшков, зимой 70. Сделав 3 тысячи штук, он складывал их в горн, вырытый в земле, рядом с гончарней и выжигал. Делали и поливные горшки. Они были дороже, на их изготовление затрачивалось больше времени. В среднем гончар делал 15 тыс. горшков, которые продавал скупщикам на месте по 15-20 руб. за тысячу штук. Это было выгодно.

Керамическую посуду ценили за удивительную способность сохранять свежесть молочных продуктов, компотов, кваса, воды. Формы и декор глиняной посуды информировали о том, для каких продуктов она предназначалась: светлые - для молока, темные - для кваса, с узким горлом - для постного масла, черная керамика - для приготовления пищи в печи, большие макитры - для засолки овощей были светлой окраски, чтоб видеть в темноте в погребе.

В подклетах казачьих куреней, особенно на нижнем Дону, в большом количестве использовались плетеные изделия. Плетение – это одно из старинных ремесел. Всевозможные плетеные корзинки, кошевки, лукошки, короба, сундучки, можно было увидеть в каждом казачьем доме. Эти бытовые изделия хорошо вентилировались, что при хранении продуктов имело немаловажное значение. В них хранили, переносили, перевозили зерно, муку, овощи, рыбу. Из лозы плели чемоданы, сундуки, в которых хранили белье, одежду. Самым обычным материалом были тола (лоза) ивы, чакан (разновидность камыша). Узор плетения был разнообразным. Это зависело от индивидуальных навыков мастера.

Редис, редька, лук, картофель, огурцы, сладкие помидоры, тыква, бахчевые культуры – неотъемлемые элементы донской трапезы. Гостей хлебосольная хозяйка угощала вкуснейшими пирогами и пирожками.

Подворье донского казака всегда отличалось своей домовитостью, хозяйственностью и припасами. Разносолы на любой вкус, их рецепты, корзины с дарами осени – все это было в казачьих куренях.

В казачьих семьях любили хорошо, вкусно поесть и угостить гостей. Стол ломился от еды, когда казаков встречали после походов или ждали желанных гостей, мясо, птица, дичь, моченые яблоки, соленья, пироги, донская рыба все выставляли перед гостями. Еду подавали в фаянсовой, фарфоровой посуде. Гордостью любой хозяйки было большое блюдо под рыбу и супница.

К главному церковному празднику «Воскресение Господне» казачки готовились особенно тщательно. Пекли куличи, делали творожные пасхи, красили яйца и готовили множество вкуснейших блюд. Для приготовления мясных блюд использовалась такая кухонная утварь, как кастрюли, сковородки, деревянные салотовки с пестиком.

Традиционным подарком и угощением была сырная или творожная пасха, которая делалась из тщательно протертого творога, в специальной форме - пасочнице. Старинные пасочницы, на стенках которых были вырезаны различные орнаменты и религиозные символы, считаются настоящим произведением искусств. Эта форма символизировала гроб - пещеру, в которой был погребен Иисус Христос. Обычай готовить творожную пасху связан с тем, что весной у крестьян на Руси были, прежде всего, молочные продукты, из которых и готовили праздничные кушанья.

Обязательно выпекали куличи в память о том, как Христос вкушал с учениками хлеб, чтобы они уверовали в его воскресение. Для выпечки использовали высокие металлические формы в виде цилиндра. В нее закладывали пасхальное тесто и ставили в духовку. Когда кулич был готов, верхушку его обильно смазывали взбитым яичным белком с сахаром, и посыпали разноцветной присыпкой, что придавало куличу нарядный вид.

А вот пища, которую казаки брали с собой в походы, была очень простой. Состояла она из сухарей, сухой и провесной рыбы, толчи, крупы, гречишной муки, свиного сала. Искусны были казаки готовить кашицу и кислое питие. Горячего вина или другого крепкого напитка они возить не смели.