

Скатерть-самобранка ПО-КОМИ

Этноэкспедиция в Прилузье дала ее участникам ценные знания о народной гастрономической культуре

Как минимум в десятке домов прилузских сел и деревень в предпоследний день октября поднялись ни свет ни заря. Хозяйки готовились к приему гостей из Сыктывкара. Одну из площадок ежегодного республиканского форума «Мы – россияне» под эгидой Министерства национальной политики Республики Коми впервые было решено провести в форме этноэкспедиции. Полсотни рестораторов, профессиональных поваров, технологов, специалистов туриндустрии, слушателей Школы межэтнической журналистики, педагогов и студентов отправились в Прилузье, чтобы из первых рук получить рецепты традиционных коми блюд, которые передаются из поколения в поколение, и воплотить их в системе общепита. В составе этноэкспедиции побывала и корреспондент «Региона».



Коми кухня для всех

Участники экспедиции, разбившись на группы, отправились в прилузские села Объячево, Черныш, Мутницу, Талицу и Прокопьевку. В последнем – самом южном в Коми селе – уже накануне председатель местного совета ветеранов Альбина Ивановна Югова с помощницей начала готовиться к встрече. Коронным блюдом стола из восемнадцати яств стали порсь кок – свиные ноги, приготовленные в печи, с ними же свиные уши («Ох и вкусные же!» – вставляет помощница Юговой Дина Ивановна). Впрочем, и остальные блюда достойны звания короля стола: пирожки с брюквой, пистиками и потрохами, тэська блин – блины с толокном, суп с щавелем, томленая брусника, всего не перечислить.

– Свиные ноги – это традиционное блюдо наших Рождественских игрищ. 13 января, прежде чем идти

на игрища, топят баню, моются, едят порсь кок – и только потом идут в избу, где все собираются, – рассказывает Альбина Ивановна. – Попробуйте сьюльпирёг – пирожки из свиных кишков и желудков, это очень вкусно. Моешь их, рубишь, варишь, потом снова рубишь – и делаешь начинку. Будет у нас и картошка со сметаной, и шоманяшд – кислый суп со щавелем, пироги с грибами, пувъяляз – брусника, запеченная в печи, капуста по-коми.

В группе, которая работала в самой южной точке республики, оказались гости не только из Сыктывкара и Воркуты, но и уроженцы Челябинской, Нижегородской, Свердловской областей. Куратор группы, председатель комитета по развитию туризма и индустрии гостеприимства ТПП Республики Коми Наталья Макарова, назвала это гастрономическое путешествие в связи с изобилием блюд настоящим испытанием для желудков. В группе были лишь две уроженки коми глубинки, но и для них многое было в новинку, в том числе множество прибауток, поговорок, историй, связанных с употреблением деревенских деликатесов.

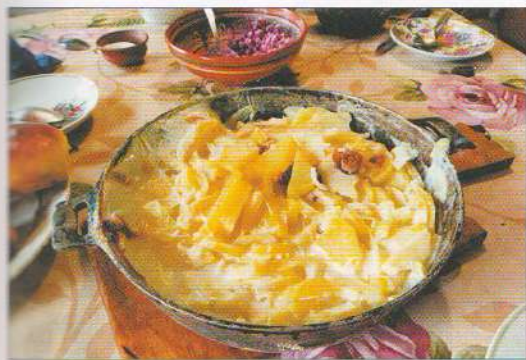
– Наша задача – собрать все, что есть на сегодня в сельской местности. Есть замечательное исследование традиционной гастрономии у этнографа Татьяны Чудовой, но это научная работа, а нам следует сделать блюда коми кухни доступными для общепита, – говорит Наталья Макаро-

ва. – Есть сложности: во-первых, исключительно свои, фермерские продукты, во-вторых – условное время приготовления – три-четыре часа – в русской печи. Но есть и то, что можно адаптировать и внедрить в меню кафе и ресторанов. Уже в поездке от рестораторов поступило предложение проводить Неделю коми кухни.

Колобок из сказки

В Мутнице гости побывали сразу в трех домах. Один из них – родовой дом автора идеи гастрономической экспедиции, вице-президента Торгово-промышленной палаты Республики Коми Елены Катаевой. Гости в подробностях узнали от ее мамы, учителя коми языка Валентины Ивановой, как готовится порсь рулет, различные виды выпечки, паренча (вяленые в печи овощи). Вспоминая детство, Елена Катаева рассказала, что многие приметы, связанные с ростом детей, крутились вокруг колобков.

– В детстве я думала, что это тот самый колобок из сказки, – говорит она. – Помню, как в детстве, в день рождения, утром я просыпалась от запаха бабушкиных шанежек и колобков. Мы садились пить праздничный чай из самовара, и бабушка начинала





меня мерить колобком, говоря напутственные слова: «Та мыдта быдмыны, та мыдта паськавны, вөрö мунны не вошны, ваö пырны – не вöйны, овны, вывны да сöвмыны! (Вот настолько вырасти, вот настолько окрепнуть, в лес пойти – не потеряться, в воду зайти – не утонуть, жить, быть и развиваться)». Так делали и в других домах.

Коллега Валентины Ивановой, Евдокия Косолапова, с порога заявила, что не знающие коми язык могут задержаться у нее в гостях подольше – пока не освоят его. Вспоминая родителей, от которых и переняла рецепты, она не могла удержаться от слез. То и дело, подавая очередное блюдо на стол, она углублялась в детали, как любил есть шома кисель (овсяный кисель) папа, как блины с толокном подавала бабушка. Во

всех домах в этот день можно было услышать: «А вот раньше...», «А вот когда-то...». Когда-то суло для чужва (напиток из солода) – безалкогольного напитка на основе пророщенной ржи – делали сами и толокно мололи из овса, сохраняли закваску. Теперь все это можно купить, что облегчает задачу современных кулинаров.

Коми пирöг (из ржаной и пшеничной муки), порсь рулет, кузьяпирöг (пирог с пистиками), гумпöкысь окрошка (окрошка из квашеных листьев дикого борщевика), сьюляпирöг, дзижья рок (каша с жиром), кузьяшдыд да селянка (суп с пистиками), дрöчön (молозиво), колоб (колобки), мöсбугыля салат (салат из грибов валуев), кос тшака салат (салат из сушеных грибов), шома кисель, чужва, льомва (черемуховый напиток), паренча – это далеко не полный перечень блюд, с которыми познакомили поваров местные жители. Но задача участников экспедиции была не только дегустационной. По

каждому блюду составлялась технологическая карта.

– Направляясь в экспедицию, мы понимали, что она расширит знания специалистов сферы питания и гостеприимства о гастрономической культуре Коми народа и позволит познакомиться на практике с рецептурой и технологией приготовления блюд. Даже для меня, родившейся в Прилузье, некоторые блюда стали открытием. Мы составили в разных селах 61 технологическую карту, но даже если после переработки останется 20 годных к внедрению в общепите, это будет хороший практический результат от поездки, – комментирует Елена Катаева.

Вторая жизнь бабушкиных яств

Анализируя результаты поездки, профессионалы определили, что чуж-



ва и льомва могут расширить линейку прохладительных напитков и стать хорошей альтернативой брусничному морсу. Кузья селянка (яичница с пистиками) и тэська блин могут быть поданы на завтрак. Рецепт ягод с толокном будет доработан в качестве варианта десерта. Порсь рулет расширит мясную тарелку. Кос тшака салат и мёсбугыля салат заслуживают особого внимания и вполне могут войти в меню салатов.

– За эти дни пришло стойкое понимание важности и актуальности открытия в нашей республике производства местной посуды и новых сертифицированных производств продуктов питания – ряда дикоросов и дичи, – считает Елена Катаева.

В Объячево вместе с профессионалами работала начинающий журналист, слушательница Школы межэтнической журналистики Полина Барабанова. Для сыктывкарки этноэкспедиция стала первым погружением в исконный коми быт, она же принесла и первые открытия.

– Никто из нас не подумал взять с собой гостинцы для хозяйки, а она этого очень ждала. Оказывается, у коми негласное правило – приходиться друг к другу в гости с угощениями к столу, – говорит Полина. – Нас же в доме хозяйки Розы Афанасьевны Пунеговой ждали с дороги шаньги и крупяники.

Студентку удивила специфика блюд. По ее признанию, были сломаны все ее стереотипы о готовке и о том, что в одном рецепте можно совмещать несовместимое.

– Вопрос о возможности адаптировать коми кухню в современную городскую жизнь перерос у нас в целую дискуссию. Безусловно, без дополнительной поддержки в местах общепита будет очень трудно предложить традиционные блюда, ведь в первую очередь это четкое понимание рецептуры и особые ингредиенты. К тому же коми кухня – это про здоровое и сбалансированное питание, но специфическое, не каждый клиент готов к такому. Рыба с молоком, по коми – «йёлачери», подойдет не каждому, как и каша с мясным жиром. Я поняла, что главный принцип в готовке у коми хозяйки – никакой расточительности и рациональности. В ход идет все, что в холодильнике. Нет определения «испорченный продукт». Если творог закис – делается закваска. Ничего не уходит в мусор.

По признанию экспертов, экспедиция значительно расширила их знания о гастрономической культуре коми народа и на практике познакомилась с рецептурой и технологией приготовления блюд, традициями, что крайне важно для специалистов сферы гостеприимства. По итогу работы было решено, что практика по проведению гастрономических экспедиций для специалистов общепита будет продолжена. В 2025 году экспедиция состоится в Усть-Куломском районе Республики Коми.

Полина РОМАНОВА

Фото автора и участников этноэкспедиции



Тэсь пув или пулага (брусника с ржаной мукой)

Брусника моченая – 1 кг
Мука ржаная – 300 г
Вода – 100 г

В чугунок с моченой брусникой добавляем ржаную муку, воду, сахар (по вкусу). Ставим в русскую печь. Томим 1,5 часа.

